



Profil ogólnoakademicki

Raport zespołu oceniającego Polskiej Komisji Akredytacyjnej

Nazwa kierunku studiów: technologia żywności i żywienie człowieka

Nazwa i siedziba uczelni prowadzącej kierunek: Szkoła Główna Gospodarstwa
Wiejskiego w Warszawie

Data przeprowadzenia wizytacji: 29-30 października 2020 r.

Warszawa, 2020

Spis treści

1. Informacja o wizytacji i jej przebiegu	4
1.1. Skład zespołu oceniającego Polskiej Komisji Akredytacyjnej	4
1.2. Informacja o przebiegu oceny	4
2. Podstawowe informacje o ocenianym kierunku i programie studiów	5
3. Opis spełnienia szczegółowych kryteriów oceny programowej i standardów jakości kształcenia	7
Kryterium 1. Konstrukcja programu studiów: koncepcja, cele kształcenia i efekty uczenia się	7
Kryterium 2. Realizacja programu studiów: treści programowe, harmonogram realizacji programu studiów oraz formy i organizacja zajęć, metody kształcenia, praktyki zawodowe, organizacja procesu nauczania i uczenia się	10
Kryterium 3. Przyjęcie na studia, weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, zaliczanie poszczególnych semestrów i lat oraz dyplomowanie	20
Kryterium 4. Kompetencje, doświadczenie, kwalifikacje i liczebność kadry prowadzącej kształcenie oraz rozwój i doskonalenie kadry	24
Kryterium 5. Infrastruktura i zasoby edukacyjne wykorzystywane w realizacji programu studiów oraz ich doskonalenie	30
Kryterium 6. Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w konstruowaniu, realizacji i doskonaleniu programu studiów oraz jej wpływ na rozwój kierunku	34
Kryterium 7. Warunki i sposoby podnoszenia stopnia umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku	35
Kryterium 8. Wsparcie studentów w uczeniu się, rozwoju społecznym, naukowym lub zawodowym i wejściu na rynek pracy oraz rozwój i doskonalenie form wsparcia	42
Kryterium 9. Publiczny dostęp do informacji o programie studiów, warunkach jego realizacji i osiągniętych rezultatach	42
Kryterium 10. Polityka jakości, projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie, przegląd i doskonalenie programu studiów	49
4. Ocena dostosowania się uczelni do zaleceń o charakterze naprawczym sformułowanych w uzasadnieniu uchwały Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (w porządku wg poszczególnych zaleceń)	54
5. Załączniki:	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.
Załącznik nr 1. Podstawa prawna oceny jakości kształcenia	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.

Załącznik nr 2. Szczegółowy harmonogram przeprowadzonej wizytacji uwzględniający podział zadań pomiędzy członków zespołu oceniającego _____ **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Załącznik nr 3. Ocena wybranych prac etapowych i dyplomowych **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Część I - ocena losowo wybranych prac etapowych _____ **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Część II - ocena losowo wybranych prac dyplomowych _____ **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Załącznik nr 4. Wykaz zajęć/grup zajęć, których obsada zajęć jest nieprawidłowa **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Załącznik nr 5. Informacja o hospitowanych zajęciach/grupach zajęć i ich ocena **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

1. Informacja o wizytacji i jej przebiegu

1.1. Skład zespołu oceniającego Polskiej Komisji Akredytacyjnej

Przewodnicząca: prof. dr hab. Grażyna Jaworska, członek PKA

członkowie:

1. dr hab. Dorota Piasecka-Kwiatkowska, ekspert PKA
2. prof. dr hab. Joanna Stadnik, ekspert PKA
3. dr inż. Waldemar Grądzki, ekspert PKA ds. pracodawców
3. Krzysztof Pszczółka, ekspert PKA ds. studenckich
4. Agnieszka Socha-Woźniak, sekretarz zespołu oceniającego

1.2. Informacja o przebiegu oceny

Ocena jakości kształcenia na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka prowadzonym w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie została przeprowadzona z inicjatywy Polskiej Komisji Akredytacyjnej w ramach harmonogramu prac określonych przez Komisję na rok akademicki 2019/2020. Polska Komisja Akredytacyjna po raz czwarty oceniała jakość kształcenia na ww. kierunku.

Poprzednio dokonano oceny w roku akademickim 2013/2014, przyznając ocenę pozytywną uchwałą Nr 677/2013 z dnia 17 października 2013 r. Prezydium Polskiej Komisji Akredytacyjnej nie sformułowało w uzasadnieniu wymienionej uchwały zaleceń o charakterze naprawczym.

Wizytacja została przeprowadzona zdalnie, zgodnie z obowiązującą procedurą oceny programowej przeprowadzanej zdalnie.

Zespół oceniający zapoznał się z raportem samooceny przekazanym przez Władze Uczelni. Wizytacja rozpoczęła się od spotkania z Władzami Uczelni, a dalszy jej przebieg odbywał się zgodnie z ustalonym wcześniej harmonogramem. W trakcie wizytacji przeprowadzono spotkania z zespołem przygotowującym raport samooceny, osobami odpowiedzialnymi za doskonalenie jakości na ocenianym kierunku, funkcjonowanie wewnętrznego systemu zapewniania jakości kształcenia oraz publiczny dostęp do informacji o programie studiów, pracownikami odpowiedzialnymi za umiędzynarodowienie procesu kształcenia, przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego, studentami oraz nauczycielami akademickimi. Ponadto przeprowadzono hospitacje zajęć dydaktycznych, dokonano oceny losowo wybranych prac dyplomowych, a także przeglądu bazy dydaktycznej wykorzystywanej w procesie kształcenia. Przed zakończeniem wizytacji sformułowano wstępne wnioski, o których Przewodnicząca zespołu oceniającego oraz współpracujący z nim eksperci poinformowali Władze Uczelni na spotkaniu podsumowującym.

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

2. Podstawowe informacje o ocenianym kierunku i programie studiów

Nazwa kierunku studiów	technologia żywności i żywienie człowieka	
Poziom studiów (studia I stopnia/studia II stopnia/jednolite studia magisterskie)	studia I stopnia	
Profil studiów	Ogólnoakademicki	
Forma studiów (stacjonarne/niestacjonarne)	stacjonarne/niestacjonarne	
Nazwa dyscypliny, do której został przyporządkowany kierunek ^{1,2}	technologia żywności i żywienia	
Liczba semestrów i liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie określona w programie studiów	studia pierwszego – 7 (stacjonarne)/ 8 (niestacjonarne), 210 ECTS	
Wymiar praktyk zawodowych /liczba punktów ECTS przyporządkowanych praktykom zawodowym (jeżeli program kształcenia na tych studiach przewiduje praktyki)	studia pierwszego stopnia – 4 tygodnie, 160 godz./ 4 ECTS	
Specjalności / specjalizacje realizowane w ramach kierunku studiów	Brak	
Tytuł zawodowy nadawany absolwentom	Inżynier	
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Liczba studentów kierunku	481	109
Liczba godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów	2886	1730
Liczba punktów ECTS objętych programem studiów uzyskiwana w ramach zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów	109	72
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom związanym z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów	150	151
Liczba punktów ECTS objętych programem studiów uzyskiwana w ramach zajęć do wyboru	66	60

¹ W przypadku przyporządkowania kierunku studiów do więcej niż 1 dyscypliny - nazwa dyscypliny wiodącej, w ramach której uzyskiwana jest ponad połowa efektów uczenia się oraz nazwy pozostałych dyscyplin wraz z określeniem procentowego udziału liczby punktów ECTS dla dyscypliny wiodącej oraz pozostałych dyscyplin w ogólnej liczbie punktów ECTS wymaganej do ukończenia studiów na kierunku

² Nazwy dyscyplin należy podać zgodnie z rozporządzeniem MNiSW z dnia 20 września 2018 r. w sprawie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych oraz dyscyplin artystycznych (Dz.U. 2018 poz. 1818).

Poziom studiów (studia I stopnia/studia II stopnia/jednolite studia magisterskie)	Studia II stopnia	
Profil studiów	Ogólnoakademicki	
Forma studiów (stacjonarne/niestacjonarne)	stacjonarne/niestacjonarne	
Nazwa dyscypliny, do której został przyporządkowany kierunek ^{3,4}	technologia żywności i żywienia	
Liczba semestrów i liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie określona w programie studiów	studia drugiego stopnia – 3 semestry, 90 ECTS	
Wymiar praktyk zawodowych /liczba punktów ECTS przyporządkowanych praktykom zawodowym (jeżeli program kształcenia na tych studiach przewiduje praktyki)	0	
Specjalności / specjalizacje realizowane w ramach kierunku studiów	<i>technologia żywności</i> <i>inżynieria żywności</i> <i>biotechnologia i mikrobiologia żywności,</i> <i>biotechnologia mleka,</i> <i>ocena jakości żywności,</i>	
Tytuł zawodowy nadawany absolwentom	magister inżynier	
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Liczba studentów kierunku	137	36
Liczba godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów	1115	450
Liczba punktów ECTS objętych programem studiów uzyskiwana w ramach zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów	45,5	29,5
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom związanym z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów	75	75
Liczba punktów ECTS objętych programem studiów uzyskiwana w ramach zajęć do wyboru	65	65

³ W przypadku przyporządkowania kierunku studiów do więcej niż 1 dyscypliny - nazwa dyscypliny wiodącej, w ramach której uzyskiwana jest ponad połowa efektów uczenia się oraz nazwy pozostałych dyscyplin wraz z określeniem procentowego udziału liczby punktów ECTS dla dyscypliny wiodącej oraz pozostałych dyscyplin w ogólnej liczbie punktów ECTS wymaganej do ukończenia studiów na kierunku

⁴ Nazwy dyscyplin należy podać zgodnie z rozporządzeniem MNiSW z dnia 20 września 2018 r. w sprawie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych oraz dyscyplin artystycznych (Dz.U. 2018 poz. 1818).

3. Opis spełnienia szczegółowych kryteriów oceny programowej i standardów jakości kształcenia

Kryterium 1. Konstrukcja programu studiów: koncepcja, cele kształcenia i efekty uczenia się

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 1

Obecna koncepcja kształcenia na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka (zwanym dalej *ttiżcz*) na I i II poziomie studiów jest efektem długoletniego kształcenia na tym kierunku na Wydziale Technologii Żywności (WTŻ) Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie (SGGW). Opiera się na wiedzy i umiejętnościach z zakresu technologii żywności i nauk żywieniowych o różnym stopniu zaawansowania, w zależności od poziomu studiów. Na studiach I stopnia zgodnie z przyjętą koncepcją kształcenie dotyczy głównie zdobywania wiedzy i umiejętności w zakresie przetwarzania i utrwalania żywności pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, przechowywania surowców, półproduktów i produktów gotowych, biotechnologii żywności, analizy i oceny jakości żywności, inżynierii żywności i organizacji procesu produkcyjnego, ekonomiki i marketingu produktów spożywczych, podstaw zarządzania produkcją a także zasad żywienia człowieka. Natomiast na studiach II stopnia kształcenie jest bardziej zaawansowane i ukierunkowane na poznawanie najnowszych trendów w produkcji i badaniu żywności, projektowaniu produktu, nowoczesnych technologii stosowanych w procesach technologicznych i produkcyjnych, a także wykorzystania potencjału surowców spożywczych do kreowania właściwości i oczekiwanej jakości żywności.

Koncepcja i cele kształcenia na kierunku wpisują się w strategię SGGW i Wydziału Technologii Żywności (strategia Wydziału Nauk o Żywności na lata 2013-2020). W obu tych dokumentach za fundamentalne uznano podejmowanie działań zorientowanych na kształcenie studentów w powiązaniu z prowadzeniem badań naukowych i przygotowaniem wysokokwalifikowanych kadr na potrzeby gospodarki, co jest także celem kształcenia na ocenianym kierunku studiów.

Program studiów na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka został zatwierdzony przez Senat SGGW (Uchwała nr 182 – 2019/2020 z dnia 13 lipca 2020 roku), a kierunek w całości został przyporządkowany do dyscypliny naukowej technologia żywności i żywienia (*ttiż*). Na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka studia są prowadzone w dwóch formach (stacjonarnej i niestacjonarnej) i na dwóch poziomach studiów i trafnie nadano im ogólnoakademicki profil oraz powiązano go z badaniami naukowymi prowadzonymi na WTŻ. Działalność naukowa nauczycieli zatrudnionych w Instytucie Technologii Żywności, a prowadzących zajęcia dydaktyczne na WTŻ, jest ściśle związana z dyscypliną technologia żywności i żywienia. Pracownicy aktywnie pozyskują projekty naukowo-badawcze ze środków krajowych i zagranicznych, a wyniki badań zostały opublikowane w czasopiśmie o znacznej wartości współczynnika wpływu *impact factor*. Szczególny wzrost aktywności publikacyjnej można zaobserwować w ciągu ostatnich pięciu lat, w którym to okresie zwiększyła się zarówno liczba prac opublikowanych, jak również ich wartość naukowa. W latach 2014-2018 liczba punktów przypadająca na jednego pracownika prowadzącego działalność naukową wzrosła z 23,65 do 35,60. O ogólnoakademickim charakterze kierunku świadczy także fakt, aktywnego włączania studentów w realizację prac naukowych kadry akademickiej. Wyrazem tego są przygotowywane prace inżynierskie i magisterskie, jak również współautorstwo wielu publikacji naukowych. W latach 2014-2019 opublikowano 269 artykułów, których współautorami są studenci kierunku. W tym samym okresie studenci kierunku byli współautorami 329 doniesień konferencyjnych.

Prowadzone zajęcia dydaktyczne zarówno na studiach I jak i II stopnia są także bezpośrednio związane z głównymi kierunkami badawczymi realizowanymi na WTŻ. Tematyka badawcza dotyczy m.in.: Zmian fizykochemicznych, reologicznych i strukturalnych surowców i produktów spożywczych wywołanych procesami technologicznymi i przechowywaniem; odwadniania, suszenia i powłok jadalnych w kształtowaniu jakości produktów pochodzenia naturalnego; aspektów technologicznych w optymalizacji procesów jednostkowych oraz projektowaniu cech produktów spożywczych wielofazowych; wpływu czynników technologicznych oraz substancji biologicznie aktywnych na jakość produktów mięsnych i produktów mleczarskich.

Koncepcja i cele kształcenia na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka zorientowane są też na potrzeby otoczenia społeczno-gospodarczego, z którym Uczelnia i Wydział ściśle i szeroko współpracują. Podczas dyskusji nad koncepcją kierunku szczególnie istotny był głos interesariuszy zewnętrznych dotyczący kształtowania sylwetki absolwenta, jego wiedzy, umiejętności i kompetencji, tak by odpowiadała ona potrzebom gospodarki i rynku pracy. Ponadto pod wpływem prowadzonych rozmów do programów studiów I i II stopnia wprowadzono nowe przedmioty obowiązkowe, głównie zwiększające kompetencje miękkie studentów - I stopień: *podstawy komunikacji społecznej*, II stopień: *zarządzanie zasobami ludzkimi w projektach*, *etykieta menedżerska* i przedmioty fakultatywne: *kreatywne myślenie*, *etyka biznesu*, *tutoring rozwojowy*, *domowy wyrób serów i wędlin*.

W procesie tworzenia koncepcji brali też udział interesariusze wewnętrzni, członkowie zespołu opracowującego nowy kierunek, nauczyciele akademicki WTŻ oraz studenci. Udział nauczycieli w dyskusji był szczególnie ważny ze względu na oczywistą potrzebę zgodności koncepcji z aktualnie obowiązującymi na Uczelni przepisami dotyczącymi studiów oraz potrzebami związanymi z doskonaleniem procesu dydaktycznego, wynikającego choćby z rozwoju badań naukowych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia. Również studenci są zainteresowani i biorą aktywny udział w pracach nad opracowywaniem i ulepszaniem programu studiów. Na ich wniosek, ze względu na zauważony brak informacji wprowadzających do studiowania na kierunku, przedmiot *propedeutyka przemysłu spożywczego* został przeniesiony z semestru 4. na semestr 2.

Efekty uczenia się na obu poziomach kształcenia na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka są zgodne z przyjętą koncepcją, celami kształcenia i są specyficzne dla dyscypliny, do której kierunek został przyporządkowany. Uwzględniają także uniwersalne charakterystyki drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6. i 7. Polskiej Ramy Kwalifikacyjnej o profilu ogólnoakademickim odpowiednio dla I i II stopnia, a w przypadku studiów I stopnia także umożliwiających uzyskanie kompetencji inżynierskich zawartych w charakterystykach drugiego stopnia określonych w przepisach wydanych na podstawie art.7 ust.3 ustawy z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (Dz.U. z 2018r. poz. 2153 i 2245).

Sumarycznie liczba kierunkowych efektów uczenia się na studiach I i II stopnia wynosi odpowiednio 16 i 15, w tym odpowiednio 7 i 6 efektów w zakresie wiedzy, 7 i 8 umiejętności oraz 2 i 1 kompetencji społecznych. Studia I stopnia kończą się uzyskaniem tytułu zawodowego inżyniera, co ma odniesienie w efektach uczenia się, które są zgodne z kompetencjami zawartymi w charakterystyce drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6 i 7 Polskiej Ramy Kwalifikacji umożliwiającej uzyskanie kompetencji inżynierskich.

Efekty uczenia się opisane są jednoznacznie, we właściwy sposób ujmują istotę kształcenia na wizytowanym kierunku, wskazując jednoznacznie na przypisanie do dyscypliny, do której kierunek został przyporządkowany, oraz do zakresu badań prowadzonych na WTŻ (przykładowo TZ1_KW05 "zna i rozumie zjawiska zachodzące podczas wytwarzania, przetwarzania i przechowywania żywności, warunkujące jej cechy, jakość i bezpieczeństwo, oraz teorie wyjaśniające zależności pomiędzy nimi", TZ_KU01 "potrafi w pogłębiony

sposób wykorzystywać wiedzę podczas doboru lub opracowywania narzędzi badawczych, dokonywania obserwacji i pomiarów w zakresie zjawisk zachodzących podczas przetwarzania, przechowywania i badania żywności, a także do krytycznej analizy i twórczej interpretacji uzyskanych wyników oraz ich prezentacji”). Analiza efektów uczenia się zakładanych dla poszczególnych zajęć dydaktycznych wskazuje, że są one możliwe do osiągnięcia zarówno w zakresie studiów I jak i II stopnia. Efekty uczenia się założone w przedmiotach: *projektowanie produktu* (W3) “posiada wiedzę do wykonywania pod kierunkiem opiekuna prac badawczych niezbędnych do zaprojektowania nowego innowacyjnego produktu z wykorzystaniem najnowszych technologii” , *wybrane aspekty jakości żywności* (U1) :“umie interpretować wyniki badań dotyczących oceny jakości i autentyczności żywności”, *toksykologia żywności* (K1): ; “student zdaje sobie sprawę ze znaczenia aktualnej wiedzy toksykologicznej dla zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia podczas działań związanych z produkcją żywności” , *carcinogens in food* (U1): “potrafi się komunikować na tematy specjalistyczne posługując się językiem angielskim” umożliwiają także nabycie umiejętności niezbędnych w pracy naukowo-badawczej charakterystycznych dla absolwentów studiów o profilu ogólnoakademickim, w tym komunikowania się w języku obcym na poziomie B2 lub B2+, odpowiednio w zakresie studiów I i II stopnia. Zakładane efekty uczenia się jakie studenci mogą uzyskać podczas realizacji poszczególnych zajęć dydaktycznych w odniesieniu do efektów kierunkowych zostały zapisane w sylabusach. Mimo właściwie opisanych kierunkowych efektów uczenia się, w sylabusach niektórych przedmiotów zauważono niewłaściwe opisy efektów uczenia się w odniesieniu do uzyskiwanych kompetencji społecznych. W niektórych przypadkach zostały sformułowane jak efekty wiedzy bądź umiejętności (np. *podstawy żywienia człowieka* „rozumie znaczenie wpływu żywienia człowieka na zdrowie”, *biochemia* „posiada umiejętności pracy indywidualnej i zespołowej w rozwiązywaniu problemów”) w innych nie przypisano żadnych, choć z treści wynika, że należałoby je określić (np. przedmiot *technologiczne projektowanie zakładów przemysłu spożywczego*). Podane przedmioty to tylko przykłady, rekomenduje się przeprowadzenie szczegółowej analizy sylabusów, także pod kątem poprawności formułowania efektów uczenia się zakładanych w poszczególnych zajęciach dydaktycznych w odniesieniu do uzyskiwanych kompetencji społecznych.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 1 - kryterium spełnione

Uzasadnienie

Wydział Technologii Żywności SGGW we współpracy z interesariuszami wewnętrznymi i otoczeniem gospodarczym dopracował koncepcję kształcenia na kierunku technologia żywności i żywienia o profilu ogólnoakademickim na poziomie studiów I i II stopnia, . Koncepcja kształcenia na kierunku jest też zgodna z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie technologia żywności i żywienia do której został przyporządkowany kierunek. Koncepcja kształcenia została wypracowana wspólnie z otoczeniem społeczno-gospodarczym, dzięki czemu absolwent może uzyskać kwalifikacje dostosowane do aktualnych potrzeb rynku. Dzięki zdobytej wiedzy absolwenci studiów I stopnia są przygotowani do pracy na samodzielnych stanowiskach inżynierskich, w tym do założenia własnej działalności gospodarczej, a także posiadają umiejętności kierowania zespołami ludzkimi. Są także właściwie przygotowani do aktywności naukowej, w tym do kontynuowania nauki na studiach II stopnia. Absolwent studiów II stopnia jest kompetentny w zakresie znajomości zaawansowanych technologii produkcji żywności i żywienia człowieka oraz posiada pogłębioną umiejętność praktycznego wykorzystania wiedzy. Rozumie też znaczenie odpowiedzialności za produkcję bezpiecznej i stabilnej jakościowo żywności w odniesieniu do konsumenta oraz dobrostanu środowiska

naturalnego. Jest też przygotowany do pracy naukowej i do kontynuowania nauki w szkole doktorskiej. Efekty uczenia się są prawidłowo sformułowane i są dostosowane do I i II stopnia studiów i obejmują charakterystyki odpowiednie dla 6 i 7 poziomu Polskiej Ramy Kwalifikacyjnej dla studiów o profilu ogólnoakademickim, a w przypadku studiów I stopnia kończących się uzyskaniem tytułu zawodowego inżyniera dodatkowo zawierają pełen zakres kompetencji inżynierskich. Analiza efektów uczenia zakładanych dla zajęć dydaktycznych wskazała, że w odniesieniu do wiedzy i umiejętności zostały one sformułowane prawidłowo, natomiast korekty wymagają efekty w zakresie kompetencji społecznych.

Dobre praktyki, w tym mogące stanowić podstawę przyznania uczelni Certyfikatu Doskonałości Kształcenia

Zalecenia

Kryterium 2. Realizacja programu studiów: treści programowe, harmonogram realizacji programu studiów oraz formy i organizacja zajęć, metody kształcenia, praktyki zawodowe, organizacja procesu nauczania i uczenia się

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 2

Treści programowe na studiach I i II stopnia są zgodne z zakładanymi efektami uczenia się i współczesną wiedzą dotyczącą technologii żywności i żywienia, dyscypliny, do której w całości został przyporządkowany kierunek i w której prowadzona jest działalność naukowa nauczycieli akademickich realizujących zajęcia dydaktyczne na wizytowanym kierunku. Analiza treści przedmiotów pozwala na stwierdzenie, że ich prawidłowa realizacja umożliwia studentom osiągnięcie wszystkich zakładanych dla kierunku ciężkich efektów uczenia się. Poszczególne przedmioty umożliwiają zdobycie specyficznych kompetencji, w tym także tych wymaganych na kierunku ogólnoakademickim o charakterze naukowo-badawczym oraz umiejętności posługiwania się językiem obcym na poziomie B2 (studia I stopnia) lub B2+ (studia II stopnia).

Program studiów I stopnia obejmuje przedmioty o charakterze ogólnym, takie jak chemia czy matematyka, poszerzające i systematyzujące wiedzę podstawową i kierunkową, są one realizowane głównie podczas pierwszego i drugiego semestru. Zajęciom tym przypisano 35 punktów ECTS. Następnie realizowane są zajęcia o coraz bardziej zaawansowanym charakterze związane z dyscypliną ciężką. Należą do nich przedmioty technologiczne, takie jak *ogólna technologia żywności* czy też dotyczące poszczególnych branż przemysłu spożywczego (*technologia zbóż, technologia owoców i warzyw, technologia mięsa, technologia przemysłu fermentacyjnego, technologia mleka, technologia tłuszczów i koncentratów spożywczych, podstawy technologii gastronomicznej*), związane z jakością i bezpieczeństwem produktów spożywczych (*analiza i ocena jakości żywności, toksykologia żywności, drobnoustroje patogenne przenoszone przez wodę i żywność*), ale także z ekologią, ekonomiką i zarządzaniem w przemyśle spożywczym. Przedmiotom kierunkowym, związanym z dyscypliną technologia żywności i żywienia przypisano na studiach stacjonarnych 150 a niestacjonarnych 147 punkty ECTS, co stanowi odpowiednio 71% i 72% wszystkich punktów ECTS objętych programem studiów. W toku studiów studenci mają także możliwość wyboru kierunkowych przedmiotów fakultatywnych (*przedmiot obieralny 2, 3, 4*), które są realizowane podczas ostatnich trzech semestrów

studiów. W programie studiów I stopnia uwzględniono także zajęcia z grupy nauk humanistycznych i społecznych, za te zajęcia studenci uzyskują 16 i 15 punktów ECTS odpowiednio na studiach stacjonarnych i niestacjonarnych. Atrakcyjność tej grupy zajęć podnosi możliwość dokonania wyboru jednego spośród trzech przedmiotów (*Przedmioty obieralne 1*). Zajęciom do wyboru przypisano na studiach stacjonarnych 66, a niestacjonarnych 60 punktów ECTS, co stanowi 31,4% i 28,6% łącznej liczby punktów uzyskiwanych w toku studiów. W przypadku studiów niestacjonarnych liczba ta jest niewystarczająca, lecz bardzo bliska wymaganych 30%. Rekomenduje się wprowadzenie zmian w programie studiów, który pozwoli studentom na swobodny wybór przynajmniej 30% ogólnej liczby punktów ECTS dla ujętych w programie studiów niestacjonarnych I stopnia. Program studiów I stopnia uwzględnia także 160 h *praktyki zawodowej*, którą studenci odbywają poza siedzibą Uczelni. W ramach tych zajęć studenci uzyskują 4 punkty ECTS, co jest liczbą niewystarczającą. Zajęcia te w przypadku studiów niestacjonarnych w raporcie samooceny zostały sklasyfikowane jako do wyboru. Jednak w załączonym (jednym) sylabusie nie wskazano na czym polega wybór studenta w ramach tych zajęć. Dodatkowo za niewłaściwe należy uznać przypisywanie innych zajęć na studiach stacjonarnych i niestacjonarnych do grupy obligatoryjnych lub do wyboru w zależności od formy studiów. Dlatego rekomenduje się, aby przedmiot *praktyka zawodowa* umożliwiający osiągnięcie takich samych efektów uczenia się na studiach stacjonarnych i niestacjonarnych I stopnia był przypisany do tej samej grupy przedmiotów. Ponadto w programie studiów znajdują się przedmioty, takie jak np. *rysunek techniczny z elementami maszynoznawstwa, ogólna technologia żywności, maszynoznawstwo przemysłu spożywczego, inżynieria procesowa, gospodarka energetyczna, technologiczne projektowanie zakładów przemysłu spożywczego*, ale także inne, które umożliwiają studentom zdobycie pełnego zakresu efektów niezbędnych dla uzyskania kompetencji inżynierskich. Dzięki tym kompetencjom studenci między innymi potrafią czytać rysunek techniczny, wykonać szkic i schemat maszyn i urządzeń wykorzystując techniki komputerowe, znają urządzenia i rozumieją metody pomiarów podstawowych parametrów technologicznych, stosowanych w laboratorium i przemyśle, potrafią zbierać i przetwarzać dane pomiarowe z wykorzystaniem technologii informatycznych, potrafią sporządzić podstawowe obliczenia masy ciepła oraz korzystać z tablic i wykresów inżynierskich, potrafią też wykonać prosty projekt technologiczny wraz z podaniem wytycznych branżowych. Wszystkie te umiejętności są charakterystyczne dla kompetencji inżynierskich. Uczestnicząc w zajęciach z języka obcego, seminarium dyplomowym i przygotowując pracę dyplomową studenci zdobywają kompetencje naukowo-badawcze i zdolności do komunikowania się w języku obcym na poziomie B2 charakterystyczne dla studiów o profilu ogólnoakademickim. Wszystkie założone efekty kształcenia są zgodne z koncepcją i celami kształcenia oraz odpowiadają poziomowi 6. Polskiej Ramy Kwalifikacji. Studia kończą się uzyskaniem tytułu zawodowego inżyniera.

Program studiów II stopnia zawiera głównie przedmioty kierunkowe, które umożliwiają zdobycie specjalistycznej wiedzy w ramach wybieranego przez studenta w drugiej połowie 1. semestru modułu specjalizacyjnego i są ściśle związane z działalnością naukową nauczycieli akademickich zaangażowanych w realizację tych zajęć. Do wyboru są cztery grupy zajęć *technologia żywności, biotechnologia i mikrobiologia żywności, inżynieria żywności, biotechnologia mleka oraz ocena jakości żywności*. Przedmioty związane z dyscypliną technologia żywności i żywienia, do której został przypisany kierunek pozwalają uzyskać na studiach II stopnia 75 punktów ECTS, co stanowi ponad 80% łącznej liczby punktów uzyskiwanych w toku studiów. Dodatkowo studenci mają także możliwość rozwijania i kształtowania swojej wiedzy poprzez wybór kierunkowych przedmiotów fakultatywnych, niezwiązanych jednak bezpośrednio z wybraną specjalizacją (*fakultet 1 i 2*), ale związanych z kierunkiem studiów, które są realizowane jako dwa przedmioty w języku polskim lub jeden w języku

angielskim, co pozwala na zapoznanie się ze specjalistyczną dla dyscypliny tżiż terminologią w języku angielskim. Język obcy (angielski, niemiecki, rosyjski, francuski) wybierany przez studentów jest także realizowany w czasie drugiego i trzeciego semestru studiów w łącznym wymiarze 60h na studiach stacjonarnych i 28h na niestacjonarnych. Taki system pozwala na osiągnięcie przez studentów II stopnia znajomości języka na poziomie B2+. Na studiach stacjonarnych i niestacjonarnych II stopnia znaczący udział mają zajęcia do wyboru, za które student uzyskuje po 65 punktów ECTS, co stanowi 72% łącznej liczby punktów uzyskiwanych w toku studiów. W programie studiów II stopnia uwzględniono także przedmioty z grupy nauk humanistycznych i społecznych, za te zajęcia studenci uzyskują 8 punktów ECTS.

Sekwencja zajęć, a także ich różne formy na studiach I i II stopnia są właściwe, pozwalając studentom w prawidłowy sposób zdobywać kolejne zakładane efekty uczenia się.

Obowiązujący od roku akademickiego 2019/2020 wzór sylabusu został określony w Uchwale nr 67-2018/2019 Senatu SGGW z dnia 25 czerwca 2019 roku. Sylabusy przedmiotów zawierają wszystkie niezbędne informacje, a więc m.in. efekty przedmiotowe, opis przedmiotu oraz jego treści, metody dydaktyczne, sposób weryfikowania efektów uczenia i sposób formułowania oceny końcowej, literaturę obowiązkową i uzupełniającą. W sylabusie wskazano także wskaźniki ilościowe charakteryzujące przedmiot oraz zamieszczono tabele zgodności przedmiotowych efektów z kierunkowymi efektami. Powyżej przedstawiona analiza wykazała, że treści przedmiotów realizowane na kierunku są aktualne i zgodnie z efektami uczenia kierunku oraz z dyscypliną technologia żywności i żywienia. Jednak w wykazach polecanej literatury umieszczonych w sylabusach zauważono, że brakuje najnowszych publikacji. Uwaga dotyczy takich przykładowych przedmiotów jak *biochemia* czy *chemia żywności*, ale także wielu innych, zarówno na studiach I, jak i II stopnia. Dlatego rekomenduje się regularne przeglądanie sylabusów i uzupełnianie ich także o aktualne zalecane piśmiennictwo. Podczas wizytacji wyjaśniono, że przyczyną prawdopodobnie jest fakt, że sylabusy są integralną częścią programu studiów uchwalanego przez senat SGGW, co utrudnia możliwość wprowadzania w nich częstych zmian. „Aktualne, najnowsze pozycje literaturowe są zawsze wskazywane studentom bezpośrednio w trakcie zajęć”, jak poinformowano w trakcie wizytacji. Niemniej taki sposób informowania o zalecanej literaturze nie jest właściwy. Powinien raczej dotyczyć publikacji uzupełniających, rozszerzających wiedzę a nie podstawowych. W związku z tym, rekomenduje się wprowadzenie zmian w zakresie sposobu uchwalania sylabusów, tak by elementy nie mające wpływu na zmiany w programie studiów (np. wykaz zalecanej literatury) mogły być aktualizowane bez potrzeby angażowania w to Senat SGGW. Problem proceduralny związany z utrudnioną możliwością wprowadzania zmian w sylabusach członkowie Zespołu Oceniającego poruszyli w czasie spotkania podsumowującego wizytację z władzami uczelni. Władze uczelni ze zrozumieniem podeszły do tego problemu.

Na pierwszych zajęciach po rozpoczęciu roku akademickiego studentom przedstawia się treści zawarte w sylabusach, informowani są także o tym, że poszczególne sylabusy znajdują się na stronie internetowej Wydziału/Instytutu.

S Studia I stopnia w trybie stacjonarnym trwają 7 semestrów a w niestacjonarnym 8 i w obu przypadkach program kształcenia przewiduje, że nakład pracy studentów wyniesie 210 punktów ECTS. Natomiast studia II stopnia niezależnie od trybu (stacjonarne, niestacjonarne) trwają 3 semestry, a całkowity nakład pracy to 90 punktów ECTS. Nakłady pracy niezbędne do uzyskania zakładanych w programie studiów efektów uczenia się, zarówno w odniesieniu do całego kierunku, jak i poszczególnych przedmiotów, niezależnie od poziomu studiów, jak i formy zostały oszacowane poprawnie. Liczba punktów ECTS i godzin kontaktowych z nauczycielem akademickim jest

odpowiednia na wszystkich poziomach i formach studiów. W przypadku studiów stacjonarnych I i II stopnia liczba godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich wynosi odpowiednio 2886 i 1115, co zapewnia studentom osiągnięcie ponad połowy punktów ECTS objętych programem studiów. Analiza poszczególnych sylabusów potwierdziła, że nakład indywidualnej pracy studenta w obrębie poszczególnych zajęć został prawidłowo określony. W przypadku studiów niestacjonarnych liczba godzin zajęć jest niższa i wynosi na studiach I stopnia 1730, a II stopnia 450 godzin, co także jest prawidłowe. W programie studiów stacjonarnych I i II stopnia oraz niestacjonarnych II stopnia udział zajęć do wyboru jest właściwy. Jedynie w przypadku niestacjonarnych studiów I stopnia był on nieznacznie niższy (28,6%) od wymaganych 30%, dlatego rekomenduje się wprowadzenie zmian zwiększających udział zajęć do wyboru.

Program studiów na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka zakłada wykorzystanie różnych metod dydaktycznych do realizacji zajęć. Zajęcia odbywają się w formie wykładów dla całego roku studentów oraz w formie ćwiczeń (laboratoryjnych, projektowych, obliczeniowych, audytoryjnych) realizowanych w grupach dziekańskich, co umożliwia aktywizację studentów w procesie kształcenia. Podczas realizacji zajęć audytoryjnych stosuje się metody werbalne lub poglądowe, takie jak wykłady z pokazami działania lub wykład problemowy (kształtujący efekty w zakresie wiedzy). W ramach ćwiczeń stosuje się metody problemowe rozwijające wiedzę umiejętności i kompetencje społeczne. W ramach zajęć laboratoryjnych i projektowych stosuje się głównie metody praktyczne, kształtujące umiejętności przeprowadzania eksperymentów, wykonywania pomiarów, interpretacji uzyskanych wyników, wyciągania wniosków, ale również kompetencje społeczne w zakresie pracy w zespole. Z uwagi na specyfikę kierunku związanego z dyscypliną tęż, ale także kształcenie inżynierskie bardzo ważnym elementem nauczania są zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne w warunkach właściwych dla zakresu merytorycznej działalności zawodowej inżyniera, umożliwiając badania eksperymentalne, analityczne i diagnostyczne. Bardzo ważną, ściśle związaną z dyscypliną tęż, grupę zajęć stanowią ćwiczenia projektowe i laboratoryjne o charakterze technologicznym. Na zajęciach tych studenci mają możliwość zapoznać się z funkcjonowaniem urządzeń stosowanych w poszczególnych branżach przemysłu spożywczego. Baza dydaktyczna WTŻ SGGW zapewnia możliwość realizacji również tego typu zajęć.

Na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka, jeszcze przed pandemią Covid-19, ofertę dydaktyczną stanowiły zajęcia w formie e-learningowej (część zajęć z *toksykologii*, *statystyka stosowana*) z wykorzystaniem platformy Moodle. Wspomagano również nauczanie chemii wykorzystując do tego celu knowledge pills oraz opracowane materiały, które zostały umieszczone na platformie Moodle. W celu wsparcia studentów w nauce chemii przygotowywane są e-pomoce w formie filmów zamieszczane na YouTube, kanał SGGW Science. Od kwietnia 2020 r. nauczanie zdalne odbywa się na platformie MS Teams. W przypadku zajęć na kierunku tęż, gdzie wiele zajęć ma charakter laboratoryjny wymagało to wprowadzenia zmian w zakresie form realizacji zajęć (prezentacja multimedialna, dokumentacja filmowa, fotograficzna), ale także możliwości weryfikacji zakładanych efektów uczenia się. Przykładowo podczas realizacji ćwiczeń laboratoryjnych w formie zdalnej z przedmiotu *technologia mięsa* ćwiczenia były prowadzone w formie dokumentacji fotograficznej, a weryfikacja efektu U03 "umie zastosować odpowiednie technologie do przetwarzania mięsa" i U04 "umie zastosować odpowiednie metody badawcze do oceny mięsa i jaj konsumpcyjnych" z "kolokwia na zajęciach ćwiczeniowych oraz ocena wynikająca z aktywności na zajęciach" na "kolokwia i sprawozdania". Wszystkie zajęcia hospitowane podczas zdalnej wizytacji zespołu oceniającego PKA na SGGW w Warszawie były prowadzone bez zastrzeżeń, zgodnie z zapisami w sylabusach, z wykorzystaniem właściwych, interesujących metod dydaktycznych - zajęcia laboratoryjne z

bezpośrednim udziałem studentów w wykonaniu eksperymentów, połączone z prezentacją multimedialną i dyskusją pobudzającą studentów do wyciągania wniosków z wyników uzyskanych w czasie wykonywania własnych eksperymentów (*ogólna technologia żywności, biochemia, mikrobiologia żywności*), z wykorzystaniem platformy Moodle: prezentacja, którą student mógł w razie potrzeby wielokrotnie odtworzyć, zadania do samodzielnego obliczenia, plik z wynikami, nauczyciel udzielający na czacie konsultacji w czasie rzeczywistym (*statystyka stosowana*), z wykorzystaniem platformy MS Teams – prezentacja multimedialna, dyskusja (*Seminarium magisterskie (konwersatorium), techniki analityczne wykorzystywane w wykrywaniu zafałszowań żywności*). Szczegółowa informacja o hospitowanych zajęciach stanowi załącznik nr 5 do Raportu.

Regulamin studiów SGGW (załącznik do Uchwały nr 76-2018/2019 Senatu SGGW z dnia 26 kwietnia 2019r.) przewiduje możliwości dostosowania procesu uczenia się do zróżnicowanych potrzeb grupowych i indywidualnych studentów, w tym potrzeb studentów z niepełnosprawnościami. Realizacja studiów odbywa się wówczas w ramach indywidualnej organizacji studiów (IOS). Realizację takiego trybu można realizować poprzez indywidualny program studiów (IPS), indywidualny plan zajęć (IPZ) oraz spersonalizowany plan studiów (SPS). W regulaminie studiów opisane są procedury organizacji takiego trybu studiów. Taki tryb studiów odbywa się zawsze z indywidualną opieką naukową nauczyciela akademickiego. Realizacja nauki w ramach IPS dotyczy szczególnie uzdolnionych studentów, dla których taka forma stanowi szansę na pogłębienie zainteresowań naukowych i kompetencji studenta. Zasady odbywania określa Rada Programowa, zmiany nie mogą dotyczyć kierunkowych efektów uczenia się i nie mogą prowadzić do przedłużenia planowanego terminu ukończenia studiów ani zmniejszenia w danym semestrze wymaganej liczby punktów ECTS. IPZ natomiast dotyczy studentów z niepełnosprawnością, studentek w ciąży, studentów będących rodzicami. W szczególnie uzasadnionych przypadkach może dotyczyć innych osób np. Istotnie zaangażowanych w działalność na rzecz środowiska akademickiego Uczelni, Wydziału, kół naukowych, mający wybitne osiągnięcia sportowe, artystyczne. Forma tego trybu ustalana jest przez prodziekana i może polegać na opracowaniu odmiennego planu studiów, w tym tygodniowego planu studiów przez umożliwienie elastycznego doboru grupy lub godzin zajęć umożliwiających realizację obowiązującego programu studiów z dostosowaniem do jego indywidualnych potrzeb. Ten tryb studiów nie może wydłużać okresu realizacji studiów ani wiązać się z uzyskaniem mniejszej liczby ECTS przewidzianej w danym semestrze. Z kolei SPS mogą realizować studenci przyjęci na studia w wyniku potwierdzenia efektów uczenia się. Realizacja odbywa się pod opieką opiekuna naukowego wyznaczonego przez prodziekana. Program studiów w tym trybie ma charakter ramowy i uwzględnia moduły, dla których efekty uczenia się nie zostały potwierdzone, wskazuje semestry realizacji tych modułów oraz terminy zaliczeń. Opiekun naukowy studenta ustala szczegółowy tygodniowy plan zajęć w poszczególnych semestrach z uwzględnieniem odpowiednich grup i godzin zajęć.

Na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka prowadzonym na Wydziale Technologii Żywności (WTŻ) Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, proces kształcenia uzupełniany jest przez obligatoryjne praktyki zawodowe na I stopniu studiów stacjonarnych i niestacjonarnych. Podczas praktyk studenci mają możliwość poszerzenia zakresu swojej wiedzy oraz zdobycia umiejętności praktycznego jej wykorzystania, a także pracy w grupie oraz wzmocnienia umiejętności komunikacji interpersonalnej.

Zasady i formę odbywania praktyk określają wewnętrzne akty prawne uczelni (np. Załącznik do Uchwały nr 53-2016/2017 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 27 marca 2017 roku w sprawie zmian w Regulaminie Studiów w SGGW oraz Załącznik do Uchwały

nr 76-2018/2019 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 26 kwietnia 2019 roku w sprawie uchwalenia Regulaminu Studiów w SGGW), które wymieniają praktyki zawodowe, jako jedną z obowiązkowych form zajęć dydaktycznych na uczelni.

Szczegółowe zasady, sposób i tryb realizacji praktyk zawodowych określa Regulamin studenckich praktyk zawodowych wprowadzony przez Radę Wydziału Nauk o Żywności (obecnie Radę Programową Wydziału Technologii Żywności). Program praktyki jest związany ze specyfiką kierunku i jest skonstruowany w sposób umożliwiający uzyskanie zakładanych efektów uczenia się.

Zgodnie z planem studiów, studenci odbywają praktykę zawodową w czasie przerwy wakacyjnej, po zakończeniu VI semestru studiów. Łączny wymiar praktyk wynosi 4 tygodnie (160 godzin). Zaliczenie praktyki, zgodnej z efektami uczenia się i programem studiów, jest obowiązkowe dla wszystkich studentów studiów stacjonarnych i niestacjonarnych I stopnia kierunku tżiżc i stanowi warunek konieczny ukończenia studiów. Przyporządkowana praktykom liczba 4 punktów ECTS, przy wymiarze 4 tygodni zajęć praktycznych jest nieco zaniżona, gdyż nie uwzględnia wytycznych ministerstwa właściwego ds. szkolnictwa wyższego, w tym przelicznika 25-30 godzin zajęć na 1 pkt ECTS. Rekomenduje się zwiększenie liczby punktów ECTS przypisanej praktykom zawodowym.

Studenci odbywają praktykę na ogół w jednym zakładzie pracy, w sposób ciągły, ale w uzasadnionych przypadkach dopuszczalne jest odbycie praktyki w dwóch różnych zakładach pracy, w trybie dwóch praktyk trwających po 2 tygodnie. Na odbycie tych dwutygodniowych praktyk w dwóch różnych zakładach pracy wymagana jest zgoda osoby odpowiedzialnej za nadzór nad realizacją praktyk i obu zakładów pracy. Studenci studiów niestacjonarnych mogą odbywać praktykę w trakcie VI semestru studiów, jednak praktyka ta nie może kolidować z zajęciami dydaktycznymi wynikającymi z przebiegu studiów. Praktyki odbywają się głównie w zakładach przemysłu spożywczego (o zatrudnieniu powyżej 10 osób stałej załogi produkcyjnej) lub w laboratoriach naukowo-badawczych lub w laboratoriach przyzakładowych (np. zajmujących się badaniem żywności oraz w jednostkach urzędowej kontroli jakości - np. Sanepidu). W uzasadnionych przypadkach, za zgodą Koordynatora ds. praktyk, dopuszczone jest również odbycie praktyki w zakładach gastronomicznych, ale nie dopuszcza się studentów do odbywania praktyki w zakładach pracy prowadzących wyłącznie działalność handlową (np. w centrach dystrybucyjnych, hurtowniach, sklepach).

Uwzględniając dotychczasową praktykę na kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka* należy stwierdzić, że dotychczasowe metody weryfikacji i oceny osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się zakładanych dla praktyk, a także sposób dokumentowania przebiegu praktyk i realizowanych w ich trakcie zadań w pełni pozwalają na skuteczne sprawdzenie i ocenę stopnia osiągnięcia efektów uczenia się przez studentów.

Przy dokonywaniu oceny miejsc praktyk odbywanych w wymiarze 4 tygodni w zakładach pracy Koordynator ds. praktyk bierze pod uwagę: zgodność profilu działalności przedsiębiorstwa z wymaganiami stawianymi dla kierunku technologia żywności i żywienie człowieka, a także wymiar trwania praktyki, opis zadań realizowanych przez studenta w trakcie praktyki oraz ich zgodność z zakładanymi efektami uczenia się (uwzględnionymi w sylabusie przedmiotu *Praktyka zawodowa*). Wydział zapewnia miejsca praktyk dla studentów, a w przypadku samodzielnego wskazania przez studenta miejsca odbywania praktyki, osoba sprawująca nadzór nad praktykami, zatwierdza to miejsce w oparciu o z góry określone i formalnie przyjęte kryteria jakościowe.

Organizacja praktyk i nadzór nad ich realizacją odbywa się w oparciu o formalnie przyjęte i opublikowane zasady (np. ww. regulamin praktyk), obejmujące wskazanie osoby (np. wydziałowego Koordynatora ds. praktyk), która odpowiada za organizację i nadzór nad praktykami na tym kierunku. Jasno w Regulaminie praktyk określono zarówno zadania, jak i zakres odpowiedzialności, które muszą

realizować zakłady pracy, w których studenci odbywają praktyki zawodowe. Warunki kwalifikowania na praktykę, procedury potwierdzania efektów uczenia się uzyskanych w miejscu pracy i określania ich adekwatności w zakresie odpowiadającym efektom uczenia się określonym dla praktyk, są zgodnie z wewnętrznymi przepisami obowiązującymi na Uczelni. W trakcie VI semestru Koordynator ds. praktyk przeprowadza spotkania ze studentami, w trakcie których wskazywane są zalecenia co do kryteriów wyboru miejsca odbycia praktyk. W przypadku zgłoszenia przez studenta propozycji odbycia praktyki w zakładzie odbiegającym od wytycznych dla kierunku studiów, wymagana jest zgoda od koordynatora ds. praktyk, która jest uzależniona od możliwości uzyskania planowanych efektów uczenia się uwzględnionych w ramowym programie praktyk. Potwierdzeniem prowadzonej weryfikacji miejsc odbywania praktyk są coroczne sprawozdania składane przez osobę nadzorującą realizację praktyk studenckich. Jednocześnie osoba upoważniona do kontroli miejsc odbywania praktyk prowadzi wyrywkową ich ocenę poprzez kontakt telefoniczny, rozmowę z opiekunem praktyki po stronie zakładu pracy i studentem. Efektem tych działań jest coroczna kontrola co najmniej ok. 5-10 % praktyk studenckich, a jej wyniki są przedstawiane Dziekanowi Wydziału. Prawdopodobność doboru miejsca praktyk, z uwzględnieniem kierunku studiów, dokonuje również upoważniony nauczyciel akademicki weryfikujący dokumentację dotyczącą praktyk. W przypadku stwierdzenia, że praktyka była zrealizowana w nieodpowiednim miejscu może on odmówić dalszego procesu zaliczenia praktyki. Dodatkową formą weryfikacji miejsc praktyk są także prezentacje przygotowywane przez studentów po odbyciu praktyki, które są prezentowane na zajęciach seminaryjnych w VII semestrze. Po zakończeniu praktyk studenci wypełniają anonimową ankietę na temat przebiegu praktyk ze wskazaniem oceny miejsca jej odbywania. W przypadku oceny negatywnej i braku rekomendacji studenta na temat danego zakładu pracy, nie jest on uwzględniany dla kolejnych roczników studentów. Wszystkie te działania pozwalają łącznie poprawnie weryfikować infrastrukturę i wyposażenie miejsc praktyk.

Realizacja programu praktyk odbywa się na podstawie zawartej umowy pomiędzy Uczelnią, a wskazanym przez studenta przedsiębiorstwem lub instytucją publiczną. Umowa jest zawierana przed rozpoczęciem praktyki, a w jej trakcie student jest zobowiązany do prowadzenia na bieżąco dziennika praktyk, w którym zamieszcza sprawozdanie z przebiegu każdego dnia praktyki. Wiarygodność wpisów do dziennika praktyk jest potwierdzana podpisem zakładowego Opiekuna praktyk. Do dokonywania zaliczenia praktyk studenckich upoważniony jest wydziałowy Koordynator ds. praktyk, który dokonuje jej zaliczenia na zasadach oceny uogólnionej (tj.: zaliczono lub nie zaliczono). Podstawą zaliczenia praktyk jest przedłożenie przez studenta: dokumentu podpisanego przez uprawnionego przedstawiciela zakładu pracy, pozytywnej opinii Opiekuna praktyk, uzupełnionego dziennika praktyk oraz załączonego sprawozdania z praktyk (zawierającego opis przedsiębiorstwa lub instytucji i zakresu jego działalności). Dokumentacja dotycząca umowy o realizację praktyki oraz potwierdzenie jej zaliczenia przez nauczyciela akademickiego, są archiwizowane w aktach osobowych studenta. Pozostałe dokumenty, tj. dziennik praktyk, sprawozdanie z praktyk archiwizuje nauczyciel akademicki dokonujący zaliczenia praktyk.

Analizowana dokumentacja toku praktyk pozwala stwierdzić, że występują przypadki zwolnienia z odbywania praktyki studenckiej z uwagi na wykonywaną pracę zawodową, zgodną z profilem studiów oraz zaliczania praktyk na tej podstawie, chociaż skala tego zjawiska jest niewielka. Należy przy tym zauważyć, że zgodnie ze stanowiskiem interpretacyjnym nr 4/2020 Prezydium Polskiej Komisji Akredytacyjnej (z dnia 2 lipca 2020 r.): „Nie znajduje żadnego umocowania prawnego (...) działanie w postaci „zaliczania” praktyk zawodowych na podstawie indywidualnej, zawodowej aktywności studenta, wykazywanej przed rozpoczęciem studiów, lub w ich trakcie, realizowanej w całości poza

zajęciami w postaci praktyk zawodowych, organizowanymi przez uczelnię. Działanie to stanowi naruszenie dyspozycji norm ustawy (...).” Zespół Oceniający PKA rekomenduje podjęcie natychmiastowych działań i niezaliczanie praktyk na podstawie pracy zawodowej studenta.

Na Wydziale realizowany jest plan studiów, w którym praktyki są zajęciami fakultatywnymi, pomimo przyjęcia w regulaminie studiów zapisu, że są formą zajęć obowiązkowych. W związku z tym ZO PKA rekomenduje podjęcie działań, które mają na celu eliminację przypisania praktyk do grupy przedmiotów fakultatywnych.

Obecna matryca efektów uczenia się uwzględnia efekty dla praktyk zawodowych i ich korelację z innymi przedmiotami. Treści programowe określone dla praktyk i ich wymiar zapewniają osiągnięcie przez studentów zakładanych dla praktyk efektów uczenia się, które są zbieżne z efektami kierunkowymi.

Należy zaznaczyć, że kompetencje i doświadczenie zawodowe oraz kwalifikacje wydziałowego Koordynatora ds. praktyk studenckich umożliwiają prawidłową realizację praktyk.

Na podstawie udostępnionej przez Wydział dokumentacji można stwierdzić, że infrastruktura i wyposażenie miejsc odbywania praktyk były zgodne z potrzebami procesu nauczania i uczenia się.

Studenci i osoby sprawujące nadzór nad praktykami z ramienia uczelni oraz opiekunowie praktyk w zakładach pracy, mają możliwość opiniowania zakładanych dla praktyk efektów uczenia się. Wyniki oceny programu praktyk i zakładanych dla niego efektów uczenia się były wykorzystywane w ustawicznym doskonaleniu tego programu i przy jego realizacji.

Reasumując należy zaznaczyć, że organizacja praktyk i nadzór nad ich realizacją odbywa się w oparciu o formalnie przyjęte i opublikowane zasady obejmujące osoby, które odpowiadają za organizację i nadzór nad praktykami na tym kierunku. Wydział opracował i stosuje kryteria, które muszą spełniać miejsca odbywania praktyk zawodowych, a także reguły zatwierdzania miejsca odbywania praktyki samodzielnie wybranego przez studenta, warunki kwalifikowania na praktykę, procedury potwierdzania efektów uczenia się (uzyskanych w miejscu pracy) i określania ich adekwatności w zakresie odpowiadającym efektom uczenia się określonym dla praktyk.

Na studiach stacjonarnych zajęcia są rozplanowane równomiernie, po 30 punktów ECTS w każdym semestrze. Natomiast obciążenie tygodniowe godzinami zajęć dydaktycznych nie jest równomierne w poszczególnych latach, co jest zrozumiałe, bowiem na wyższych latach studenci więcej pracują samodzielnie. Zajęcia dydaktyczne na studiach stacjonarnych mogą odbywać się od poniedziałku do piątku w godzinach od 8.00-20.00 zgodnie z harmonogramem roku akademickiego i planem zajęć przypisanym do kierunku i stopnia studiów. Natomiast na studiach niestacjonarnych zgodnie z harmonogramem zjazdów, w każdym semestrze przewiduje się 8 zjazdów dydaktycznych i jeden przeznaczony na sesję. Średnio w ciągu jednego zjazdu studenci realizują około 20-25 h dydaktycznych. Zajęcia mogą być planowane od piątku do niedzieli w godzinach od 8.00 do 20.00, przy czym ze względu na fakt, że studenci niestacjonarni zazwyczaj pracują zawodowo zajęcia odbywają się w piątki od godziny 12, w soboty w godzinach 8 - 19 oraz w niedzielę od 8 do 16.00. W piątki zajęcia rozpoczynają się wykładami, zajęciami dla wszystkich grup studentów danego roku, co może kolidować z pracą zawodową pewnej ich części, uniemożliwiając wzięcie udziału w zajęciach. Dlatego rekomenduje się by przy planowaniu piątkowych zajęć na studiach niestacjonarnych w szerszym zakresie wziąć pod uwagę potrzeby pracujących zawodowo studentów. Niezależnie od formy zajęć pomiędzy poszczególnymi zajęciami przewidziane są przerwy. Obecnie ze względu na sytuację pandemiczną zajęcia odbywają się

w trybie zdalnym na platformie MS Teams, w godzinach zaplanowanych w harmonogramie zajęć. Pojedyncze zajęcia, o charakterze ćwiczeń laboratoryjnych są prowadzone w stacjonarnie na Uczelni. Studenci kierunku na spotkaniu z zespołem oceniającym PKA nie zgłaszali zastrzeżeń do harmonogramu zajęć dydaktycznych.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 2 - kryterium spełnione

Uzasadnienie

Treści programowe na studiach I i II stopnia na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka są kompleksowe i realizują cele kształcenia. Są także zgodne z efektami uczenia oraz aktualnym stanem wiedzy i badan naukowych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, do którego jest przyporządkowany kierunek. Treści programowe są kompleksowe i umożliwiają realizację zakładanych kierunkowych efektów uczenia się, w tym także kompetencji do prowadzenia badan naukowych, a w przypadku studiów I stopnia także wszystkich niezbędnych kompetencji inżynierskich. Program studiów umożliwia także naukę języka obcego na poziomie B2 i B2+ odpowiednim dla studiów I i II stopnia. Sylabusy przedmiotów zawierają wszystkie niezbędne informacje i są przygotowane w zasadzie poprawnie. Zauważono jednak, że w wykazach literatury brakuje istotnych aktualnych publikacji, co w przypadku realizacji zajęć na kierunku ogólnoakademickim jest niewłaściwym. Plan studiów I jak i II stopnia został prawidłowo skonstruowany. Czas trwania studiów, nakład pracy mierzony łączną liczbą punktów ECTS konieczny do ukończenia studiów, jak również nakład pracy niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się przypisanych do poszczególnych zajęć zostały oszacowane poprawnie i zapewniają osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się wraz z kompetencjami inżynierskimi. Liczbę godzin zajęć wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich i studentów określona w programie studiów łącznie oraz dla poszczególnych zajęć i liczba punktów ECTS uzyskiwaną w ramach zajęć wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia określono prawidłowo. Sekwencja zajęć, formy zajęć i proporcje liczby godzin zajęć realizowanych w poszczególnych formach zapewniają osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się. Studenci mają możliwość elastycznego kształtowania swojej ścieżki kariery poprzez przedmioty obieralne. Jedynie w przypadku niestacjonarnych studiów I stopnia udział zajęć fakultatywnych jest nieznacznie niższy (28,6%), od wymaganych 30%, ze względu na błędne zaliczenie praktyk zawodowych do tej grupy, dlatego rekomenduje się wprowadzenie zmian zwiększających udział takich zajęć.

Metody dydaktyczne stosowane w trakcie realizacji zajęć dydaktycznych są zróżnicowane. Do najczęściej stosowanych w trakcie realizacji poszczególnych przedmiotów należą wykład połączony z prezentacją multimedialną, dyskusja, rozwiązywanie problemu, studium przypadku, analiza i interpretacja tekstów źródłowych, konsultacje, ćwiczenia laboratoryjne, projektowe, konsultacje, interpretacja doświadczeń, e-learning. Stosowane metody dydaktyczne są właściwe dla studiów I i II stopnia o profilu ogólnoakademickim i umożliwiają osiągnięcie zakładanych kierunkowych efektów uczenia się.

Organizacja praktyk i nadzór nad ich realizacją odbywa się w oparciu o formalnie przyjęte i opublikowane zasady (np. ww. regulamin praktyk), obejmujące wskazanie osoby (np. wydziałowego Koordynatora ds. praktyk), która odpowiada za organizację i nadzór nad praktykami na tym kierunku. Jasno w Regulaminie praktyk określono zarówno zadania, jak i zakres odpowiedzialności, które muszą

realizować zakłady pracy, w których studenci odbywają praktyki zawodowe. Warunki kwalifikowania na praktykę, procedury potwierdzania efektów uczenia się uzyskanych w miejscu pracy i określania ich adekwatności w zakresie odpowiadającym efektom uczenia się określonym dla praktyk, są zgodne z wewnętrznymi przepisami obowiązującymi na Uczelni. Studenci i osoby sprawujące nadzór nad praktykami z ramienia uczelni oraz opiekunowie praktyk w zakładach pracy, mają możliwość opiniowania zakładanych dla praktyk efektów uczenia się. Wyniki oceny programu praktyk i zakładanych dla niego efektów uczenia się były wykorzystywane w ustawicznym doskonaleniu tego programu i przy jego realizacji.

Organizacja procesu nauczania i uczenia się jest prawidłowa, rozplanowanie zajęć zarówno na studiach stacjonarnych jak i nie stacjonarnych umożliwia efektywne wykorzystanie czasu przeznaczonego na udział w zajęciach i samodzielną naukę studentom.

Dobre praktyki, w tym mogące stanowić podstawę przyznania uczelni Certyfikatu Doskonałości Kształcenia

Zalecenia

Kryterium 3. Przyjęcie na studia, weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, zaliczanie poszczególnych semestrów i lat oraz dyplomowanie

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 3

Zasady rekrutacji na kierunek technologia żywności i żywienie człowieka na studia I i II stopnia zarówno w trybie stacjonarnym, jak i niestacjonarnym są określane w uchwałach Senatu SGGW, zawsze na rok przed planowanym rozpoczęciem roku akademickiego, którego dotyczy rekrutacja i są publikowane na stronie internetowej Uczelni oraz WTŻ. Postępowanie rekrutacyjne prowadzone jest przez Wydziałową Komisję Rekrutacyjną. Rekrutacja odbywa się z wykorzystaniem Systemu Obsługi Kandydatów (SOK). Podstawą przyjęcia na studia I. stopnia są wyniki uzyskane z egzaminu maturalnego albo wyniki uzyskane na egzaminie dojrzałości z przedmiotów *matematyka* lub *chemia* lub *biologia*. Wyniki są przeliczane na punkty SGGW z zastosowaniem odpowiednich przeliczników, wartość ich zależy od roku uzyskania wyniku egzaminu maturalnego oraz poziomu egzaminu (podstawowy, rozszerzony). Laureaci olimpiad centralnych i konkursów z biologii, chemii lub matematyki są zwolnieni z postępowania rekrutacyjnego. Minimalna liczba punktów SGGW z przedmiotów kwalifikacyjnych, która umożliwia udział w postępowaniu rekrutacyjnym wynika z przeliczenia dowolnego poziomu egzaminu maturalnego z danego przedmiotu na punkty SGGW, z którego kandydat uzyskał minimum 30% na świadectwie maturalnym. Dla poziomu podstawowego i rozszerzonego jest to odpowiednio 21 i 30 punktów SGGW. Punkty SGGW są podstawą do umieszczenia kandydata na liście rankingowej wybranego kierunku w SOK. Tam też podawana jest wymagana minimalna punktacja, progi przyjęć oraz liczba wolnych miejsc. Kandydaci zakwalifikowani na studia składają dokumenty w Biurze Spraw Studenckich SGGW.

Rekrutacja na studia stacjonarne II stopnia prowadzona jest od semestru letniego, a niestacjonarne od semestru zimowego. Przyjęcia kandydatów odbywają się na podstawie list rankingowych utworzonych w oparciu o kryteria wskazane w Uchwale Senatu SGGW. Szczegółowe wymagania zostały zebrane w załączniku nr 3 do Uchwały, znajdują się tam wymagania formalne, opisane są również kwalifikacje I stopnia oraz kompetencje niezbędne do kształcenia na II stopniu studiów na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka. Po zarejestrowaniu się kandydatów w SOK Komisja Rekrutacyjna określa minimalną średnią ocen uzyskaną przez kandydata podczas studiów I stopnia uprawniającą do dalszego postępowania rekrutacyjnego. Następnie odbywa się porównanie zbieżności posiadanych przez kandydatów efektów uczenia się z oczekiwanymi. W przypadku absolwentów kierunków, które nie zostały wskazane w uchwale Senatu SGGW jako zbieżne, przeprowadzane są indywidualne spotkania, podczas których sprawdzane są efekty uczenia się uwzględnione w programie studiów I stopnia kandydata. Wówczas zostają określone ewentualne różnice programowe i brakujące kompetencje, które muszą zostać uzupełnione w trakcie studiów II stopnia poprzez realizację wskazanych przedmiotów. Rozbieżność ta nie może przekroczyć 30 punktów ECTS. Identyczna procedura rekrutacyjna obowiązuje na studiach stacjonarnych i niestacjonarnych.

Wykorzystywany podczas rekrutacji na studia stacjonarne i niestacjonarne I i II stopnia na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka SOK, w którym kandydaci dokonują rejestracji, automatycznie przelicza wprowadzone dane na punkty SGGW, a następnie po każdym etapie umożliwia sprawdzanie minimalnych progów punktowych gwarantujących przyjęcie na studia, liczbę zakwalifikowanych osób oraz liczbę wolnych miejsc. Upublicznianie tych informacji gwarantuje przejrzystość i bezstronność rekrutacji.

Studia na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka można także podjąć w trybie przeniesienia z innej uczelni krajowej lub zagranicznej. Od roku akademickiego 2019/2020 procedurę postępowania reguluje §21 Regulaminu Studiów SGGW. Zgodnie z tą procedurą decyzję o przyjęciu na studia podejmuje prodziekan WTŻ po zapoznaniu się z wnioskiem kandydata, opinią dziekana wydziału, który student chce opuścić, poświadczoną kary przebiegu studiów (na tej podstawie oceniana jest zbieżność w realizacji efektów uczenia się). Warunkiem takiego przyjęcia jest zaliczenie przez studenta co najmniej jednego semestru studiów w uczelni, którą student opuszczał oraz legitymowanie się aktywnym statusem studenta w momencie podejmowania decyzji. Natomiast nie są przenoszone punkty ECTS uzyskane przez studenta które posłużyły do uzyskania dyplomu (w ramach już zakończonych innych studiów). W przypadku zbieżności przedmiotów istnieje wówczas możliwość zaliczania przedmiotu w terminie wcześniejszym, również na początku semestru. Efekty uczenia się określone w programie studiów studenci mogą również uzyskiwać podczas trwającej przynajmniej przez jeden semestr wymiany krajowej (program MOST-AR) i zagranicznej (ERASMUS +) oraz w inny sposób w ramach zajęć zorganizowanych lub niezorganizowanych instytucjonalnie.

Zasady i tryb potwierdzania efektów uczenia się (PEU) uzyskanych poza systemem studiów reguluje Uchwała nr 146 – 2018/2019 Senatu SGGW z dnia 24 czerwca 2019 roku w sprawie zasad i trybu potwierdzenia efektów uczenia się. W Uchwale podane są szczegółowe kryteria, kiedy mogą zostać potwierdzone efekty uczenia się osiągnięte w sposób zorganizowany lub niezorganizowany instytucjonalnie poza systemem studiów;

1. Na studia I stopnia osobie posiadającej kwalifikację pełną na poziomie 5 PRK albo kwalifikację nadaną w ramach zagranicznego systemu szkolnictwa wyższego odpowiadającą poziomowi 5 europejskich ram kwalifikacji,
2. w przypadku ubiegania się o przyjęcie na studia II stopnia – osobie posiadającej kwalifikację pełną na poziomie 6 PRK i co najmniej trzy lata doświadczenia zawodowego po ukończeniu studiów I stopnia,
3. w przypadku ubiegania się o przyjęcie na kolejny kierunek studiów I stopnia, II stopnia - osobie posiadającej kwalifikację pełną na poziomie j PRK i co najmniej dwa lata doświadczenia zawodowego po ukończeniu studiów II stopnia albo jednolitych studiów magisterskich. Na mocy tej Uchwały dziekan WTŻ powołał spośród rady programowej koordynatora przebiegu PEU, który jest odpowiedzialny za przeprowadzenie procesu weryfikacji i uznawania efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych uzyskanych poza systemem studiów z uwzględnieniem przedmiotowych i kierunkowych efektów oraz poziomu i profilu studiów.

W oparciu o w/w zasady studentowi można zaliczyć nie więcej niż 50% punktów ECTS wymaganych do uzyskania kwalifikacji odpowiadających określonejemu poziomowi kształcenia. Na mocy Uchwały nr 146 Senatu SGGW dziekan z grona członków rady programowej powołał koordynatora przebiegu procesu PEU, który czuwa i jest odpowiedzialny za prawidłowy przebieg tej procedury. Procedury niezbędne do przeprowadzenia PEU są jasno sprecyzowane i nie budzą wątpliwości. Do tej pory nikt nie korzystał jeszcze z tej procedury.

Zasady, warunki i tryb dyplomowania na ocenianym kierunku studiów zostały określone w Regulaminie Studiów w SGGW, (załącznik do Uchwały Nr 53-2016/2017 Senatu SGGW z dnia 27 marca 2017r. w sprawie zmian w Regulaminie studiów w SGGW) oraz w wytycznych dotyczących przygotowania prac dyplomowych w SGGW wprowadzonych zarządzeniem Nr 34 Rektora SGGW z dnia 1 czerwca 2016 roku i ujęte w Procedurze Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia na Wydziale. Proces dyplomowania obejmuje realizację przez studenta pracy dyplomowej pod kierunkiem nauczyciela akademickiego, ocenę pracy przez promotora i recenzenta oraz egzamin dyplomowy. Prace dyplomowe wykonywane są pod kierunkiem profesora lub doktora habilitowanego, za zgodą Rady Programowej także pod kierunkiem doktora. Praca przygotowana na studiach I stopnia opisuje typowe zagadnienia inżynierskie, uwzględniające rozwiązanie podstawowego problemu z wykorzystaniem odpowiednich narzędzi, potwierdzającą zdobytą w toku studiów wiedzę i umiejętności charakterystyczne dla kierunku. Natomiast na studiach II stopnia ma charakter badawczy lub teoretyczno-badawczy i uwzględnia krytyczne rozumienie teorii i zasad jej stosowania oraz umiejętności korzystania ze źródeł wiedzy na dany temat i jego znajomość metod badawczych. Konsultacje z opiekunami ukierunkowują studenta we właściwym przygotowaniu pracy dyplomowej, odpowiedniej dla danego stopnia studiów. Proces dyplomowania jest poddawany ocenie: przez ocenę pracy, którą wykonują promotor i recenzent, egzamin dyplomowy dodatkowo przez komisję dydaktyczną WTŻ wykonywana jest systematyczna analiza prac dyplomowych.

Tematy prac dyplomowych są zgłaszane przez opiekunów przedkierunkowi, są analizowane i przed przekazaniem studentom wymagają akceptacji. Temat pracy może być także zaproponowany przez studenta. Wybór tematu pracy przez studentów w przypadku studiów I stopnia następuje nie później niż jeden semestr przed końcem studiów I stopnia, a dwa przed końcem studiów II stopnia. Tematyka prac dyplomowych mieści się w dyscyplinie technologia żywności i żywienia. W większości są to prace analityczne, dotyczy to zarówno prac magisterskich jak i inżynierskich. Niektóre z prac, szczególnie prace dyplomowe na studiach I stopnia mają charakter ekspertyz z elementami inżynierskimi lub wykorzystują wyniki badań ankietowych lub rynku do opracowania zagadnień inżynierskich. Wśród prac dyplomowych inżynierskich jest zbyt mało prac o charakterze technologicznym i projektowym. Zespół oceniający PKA po analizie tematyki oraz ocenie wybranych prac dyplomowych stacjonarnych i niestacjonarnych studiów I stopnia zauważył, że prace absolwentów studiów I stopnia w większości przypadków były pracami analitycznymi, co w przypadku studiów inżynierskich związanych z dyscypliną żywności jest dopuszczalne, lecz w przypadku ocenianego kierunku jest zjawiskiem dość częstym. Zespół rekomenduje, aby prace dyplomowe realizowane na I stopniu studiów częściej miały charakter projektowy i technologiczny, a nie wyłącznie analityczny dzięki czemu lepiej będą weryfikowane kompetencje inżynierskie charakterystyczne dla dyscypliny żywności które absolwenci nabywają w toku tych studiów. Tematyka i sposób realizacji prac magisterskich realizowanych na kierunku wskazują, że studenci są bardzo dobrze przygotowani do podejmowania pracy naukowo-badawczej. Prace są merytorycznie na bardzo dobrym poziomie. Recenzje prac wykonane były z reguły rzetelnie. Tylko w przypadku dwóch ocenianych prac stwierdzono lekko zawyżone oceny. Należy jednak wziąć pod uwagę, że członkowie komisji oceniającej oceniali tylko wartość pracy, podczas gdy promotor w ocenie uwzględnia także osobiste zaangażowanie dyplomanta. Dlatego należy uznać, że prace były oceniane we właściwy i rzetelny sposób.

Egzamin dyplomowy odbywa się w terminie nieprzekraczającym dwóch miesięcy od daty złożenia pracy dyplomowej. Jest egzaminem ustnym i obejmuje odpowiedź na trzy pytania, a także odbywa się dyskusja nad pracą dyplomową. Jedno z pytań dotyczy zagadnień poruszanych w pracy i formułowane jest przez komisję. Pozostałe dwa losowane są przez studenta z puli znanych pytań dostępnych na

stronie Wydziału . Na I stopniu z listy 40 odnoszących się do ogólnej technologii żywności (np. Pasteryzacja i sterylizacja – wykorzystanie w technologii żywności) oraz 40 wynikających z zagadnień poruszanych w pozostałych przedmiotach kierunkowych (np. Scharakteryzuj rodzaje przenośników do przenoszenia materiałów w zakładach przemysłu spożywczego). Na II stopniu student wybiera z puli 30 pytań specjalizacyjnych i 30 wynikających z zagadnień poruszanych w pozostałych przedmiotach kierunkowych. Przykładowo praca “Zastosowanie komputerowej analizy obrazu w ocenie jakości kiełbas salami o obniżonej zawartości tłuszczu” pytanie komisji Wykorzystanie KAO w technologii mięsa, specjalizacyjne: Pakowanie mięsa i jego przetworów w atmosferze modyfikowanej, pozostałe kierunkowe: Kierunki genetycznej modyfikacji roślin. Warunkiem zdania egzaminu jest uzyskanie przez studenta ocen pozytywnych z każdego z trzech pytań egzaminacyjnych oraz z ocen promotora i recenzenta pracy wyliczane są średnie. Kocowy wynik studiów stanowi $\frac{1}{2}$ średniej oceny z przedmiotów realizowanych w czasie studiów oraz $\frac{1}{4}$ średnich z ocen z pracy dyplomowej i $\frac{1}{4}$ średnich z ocen z odpowiedzi udzielonych podczas egzaminu. Ocena na dyplomie wystawiona jest zgodnie z zasadami określonymi w Regulaminie studiów w SGGW. Zastosowana procedura jest prawidłowa i pozwala na rzetelną bezstronną ocenę.

Efekty uczenia się jakie student uzyskuje w toku studiów realizując poszczególne przedmioty ujęte w planie studiów są weryfikowane na każdym etapie. Ogólne zasady doboru metod sprawdzania i oceniania efektów uczenia się zostały określone w Regulaminie Studiów w SGGW oraz w wydziałowej procedurze zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia na WTŻ. Zasady sprawdzania i sposoby oceny efektów przewidzianych dla zajęć dydaktycznych są dobierane i precyzowane przez koordynatorów przedmiotów i informacja o nich podawana jest w sylabusach. Wybór metod weryfikacji uwzględnia specyfikę wszystkich przedmiotowych efektów uczenia w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych. Ponadto na pierwszych zajęciach w ramach poszczególnych przedmiotów prowadzący przedstawia sposoby weryfikacji efektów uczenia się i kryteria ich oceny. W przypadku, gdy w ramach przedmiotu realizowane są także ćwiczenia, to przygotowany jest regulamin ćwiczeń, w którym szczegółowo precyzuje się sposoby weryfikacji efektów uczenia i kryteria oceny. Takie regulaminy wraz z harmonogramem ćwiczeń zamieszczane są na stronie Wydziału/Instytutu w pliku “harmonogram” pod planami zajęć także w gablotach jednostek realizujących poszczególne przedmioty stacjonarnie, a w przypadku zajęć zdalnych na platformie MS Teams.

Najczęściej stosowanymi metodami weryfikacji są prace pisemne, kolokwia, karty oceny, sprawozdania, raporty, sprawdziany, ocena aktywności na zajęciach dydaktycznych, prezentacje multimedialne połączone z dyskusją na zadany temat. W przypadku weryfikacji efektów związanych z kompetencjami inżynierskimi stosowane są dodatkowo inne metody, np. *inżynieria procesowa*: dyskusja wyników zebranych podczas prowadzenia eksperymentów, umiejętność rozwiązywania zadań podczas sprawdzianów; *technologiczne projektowanie zakładów przemysłu spożywczego*: ocena projektu przygotowanego przez student. Umiejętności do prowadzenia badań naukowych rozwijane są w czasie realizacji zajęć laboratoryjnych, seminariów dyplomowych i przygotowywania pracy dyplomowej. Umiejętności te są weryfikowane w ramach procedury dyplomowania. Umiejętności językowe na poziomie B2 i B2+, które nabywają studenci I i II stopnia studiów stacjonarnych i niestacjonarnych na kierunku tżicz weryfikowane są w czasie studiowania fachowej literatury przy przygotowywaniu prac dyplomowych, ale również poprzez ocenę prezentacji multimedialnych na zadany temat, które studenci prezentują i dyskutują w ramach zajęć z języka, ponadto na kierunku część zajęć do wyboru realizowana jest w języku angielskim, egzamin z tych przedmiotów równocześnie weryfikuje efekty kierunkowe, ale także językowe. Weryfikacja umiejętności praktycznych odbywa się głównie podczas

ćwiczeń laboratoryjnych, komputerowych i projektowych, ale również w czasie praktyki zawodowej. Metodami weryfikacji stosowanymi na w/w ćwiczeniach są m.in. sprawozdania, analiza przypadku, projekty, obserwacja pracy i poprawności wykonywanego ćwiczenia. Weryfikacji efektów uczenia nabywanych podczas praktyk dokonuje Koordynator ds. Praktyk wraz z wyznaczonymi i przeszkolonymi w tym zakresie nauczycielami akademickimi, na podstawie złożonego sprawozdania w postaci dziennika praktyk. Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych w większości przedmiotów są prawidłowe. Niemniej w przypadku niektórych zespół oceniający PKA ma zastrzeżenia. Wątpliwość budzi weryfikacja kompetencji społecznych czy umiejętności wyłącznie na podstawie kolokwium czy pisemnego egzaminu (np. „potrafi pracować samodzielnie lub w zespole” - weryfikacja sprawdzian pisemny, wypowiedzi ustne *napoje alkoholowe w życiu człowieka*; „jest gotów do prowadzenia działalności zawodowej w sposób odpowiedzialny społecznie” weryfikacja zaliczenie pisemne na ocenę *modyfikowanie surowców pochodzenia zwierzęcego*). Bardzo często także jednakowe metody weryfikacji są stosowane do weryfikacji wszystkich trzech kategorii efektów uczenia się, co nie zawsze jest najlepszym rozwiązaniem, zwłaszcza w odniesieniu do umiejętności czy kompetencji społecznych. Dlatego rekomenduje się przejrzanie sylabusów i wprowadzenia stosownych zmian w zakresie weryfikacji efektów uczenia się.

Sposób dokumentowania osiągniętych przez studentów efekty uczenia się jest regulowany przez Uchwałę nr 53- 2016/2017 Senatu SGGW oraz Uchwałę nr 76 – 2028/2019 Senatu SGGW. Ponadto działa też wydziałowa procedura zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia. Zgodnie z tą procedurą koordynator przedmiotu jest zobowiązany między innymi do przechowywania kompletu dokumentów związanych z weryfikacją przez okres trzech lat, jak również do wypełnienia protokołu zaliczeniowego w systemie e-HMS oraz formularza WEK (weryfikacji efektów kształcenia). System E-HMS daje studentowi możliwość kontroli bieżących wpisów dokonywanych przez nauczycieli.

Monitorowanie i ocena postępów studentów jest częścią corocznego sprawozdania z funkcjonowania Wydziału w zakresie dydaktycznym. Sprawozdania były przedstawiane członkom Rady Wydziału Nauk o Żywności. Zaś od 1 października 2019 r. są przedmiotem obrad Rady Programowej, funkcjonującej na Wydziale Technologii Żywności.

Ocena prac etapowych z wybranych przedmiotów dokonana przez zespół PKA nie wykazała nieprawidłowości. Stwierdzono, właściwy dobór metod weryfikacji efektów uczenia się studentów, Pytania zadawane na egzaminach i kolokwiach były dobrze i jasno sformułowane, o odpowiednio dobranym poziomie trudności. Kryteria oceny były podawane w regulaminach przedmiotu. W przypadku egzaminu z biochemii dodatkowo przy każdym pytaniu na egzaminie, a sposób punktacji był wręcz detalicznie oszacowany, np. Pytanie 1. Napisz wzór aminokwasu białkowego, w którym nie ma węgla asymetrycznego (1), podaj jego nazwę (0,5) i podpisz grupy funkcyjne w nim zawarte (1). Wszystkie weryfikowane przez ZO PKA prace etapowe były rzetelnie ocenione. Nie zauważono żadnych nieprawidłowości w odniesieniu do oceny prac etapowych.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 3 - kryterium spełnione

Uzasadnienie

Na ocenianym kierunku technologia żywności i żywienie człowieka na I i II stopniu studiów stacjonarnych i niestacjonarnych przyjęto przejrzyste zasady rekrutacji umożliwiające dobór odpowiednich kandydatów o określonych sprecyzowanych umiejętnościach wstępnych niezbędnych do podjęcia studiów na kierunku. W przypadku kandydatów ubiegających się o przyjęcie na studia II

stopnia podczas rekrutacji dodatkowo określa się zbieżności efektów uczenia się jaki kandydat uzyskał w ramach studiów I stopnia z oczekiwanymi przez Wydział, a wymienionymi w Uchwale Senatu SGGW. Rekrutacja na studia na ocenianym kierunku odbywa się podobnie jak na wszystkie kierunki studiów na SGGW poprzez SOK, co sprawia, że sposób postępowania rekrutacyjnego na kierunek technologia żywności i żywienie człowieka jest transparentny i uwzględnia zasadę równych szans i nie budzi żadnych wątpliwości.

Przyjęta przez Uczelnię procedura dyplomowania jest dostosowana do specyfiki kierunku. Rodzaj, charakter i tematyka prac dyplomowych są właściwe dla kierunku technologia żywności i żywienie człowieka oraz ściśle powiązane z dyscypliną technologia żywności i żywienia. Merytoryczny poziom ocenianych prac dyplomowych jest dobry lub bardzo dobry, choć na studiach I stopnia jest zbyt mało prac o charakterze technologicznym i projektowym.

Przyjęty na Uczelni system weryfikacji efektów uczenia się umożliwia monitorowanie postępów studentów w procesie uczenia się. Stosowane metody weryfikacji i oceny w większości zapewniają weryfikację i ocenę stopnia osiągnięcia efektów w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych. Niewłaściwym jest jednak stosowanie tych samych metod weryfikacji kompetencji społecznych i umiejętności wyłącznie na podstawie kolokwium czy pisemnego egzaminu. Rekomenduje się przejrzanie sylabusów i usunięcie takiej nieprawidłowości. Rodzaj, forma i tematyka prac egzaminacyjnych, etapowych, projektów jest dostosowana do poziomu studiów i profilu ogólnoakademickiego. Jest zgodna z dyscypliną technologia żywności i żywienia oraz pozwala na weryfikację zakładanych efektów uczenia się. Stosowane metody weryfikacji umożliwiają sprawdzenie przygotowania do prowadzenia działalności naukowej i opanowania języka obcego na poziomie B2 (studia I stopnia) lub B2+ (studia II stopnia). Wydział systematycznie monitoruje i ocenia postępy studentów w procesie uczenia.

Dobre praktyki, w tym mogące stanowić podstawę przyznania uczelni Certyfikatu Doskonałości Kształcenia

Zalecenia

Kryterium 4. Kompetencje, doświadczenie, kwalifikacje i liczebność kadry prowadzącej kształcenie oraz rozwój i doskonalenie kadry

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 4

Kadrę naukowo-dydaktyczną prowadzącą zajęcia na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka stanowią głównie pracownicy (84 osoby) i doktoranci (8 osób) Wydziału Technologii Żywności SGGW w Warszawie. Przedmioty podstawowe i kierunkowe prowadzą ponadto nauczyciele akademicki i doktoranci zatrudnieni na innych wydziałach i w jednostkach ogólnouczelnianych (Studium Wychowania Fizycznego i Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych).

Większość nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia na ocenianym kierunku (90 osób) reprezentuje dziedzinę nauk rolniczych, dyscyplinę technologia żywności i żywienia. Pozostali pracownicy reprezentują dyscypliny: rolnictwo i ogrodnictwo – 12 osób, ekonomia i finanse – 9 osób, nauki biologiczne – 6 osób, nauki socjologiczne – 5 osób, zootechnika i rybactwo – 5 osób, nauki leśne

– 5 osób, nauki o polityce i administracji – 2 osoby, nauki o zdrowiu – 1 osoba, psychologia – 1 osoba, nauki medyczne – 1 osoba, informatyka techniczna i telekomunikacja – 1 osoba, nauki chemiczne – 1 osoba oraz różne filologie (26 osób).

Zajęcia na kierunku technologia żywności i żywienia prowadzą osoby posiadające tytuł profesora (14 osób), doktora habilitowanego (48 osób), doktora lub doktora inżyniera (93 osoby) oraz magistra lub magistra inżyniera (61 osób). Tytuły naukowe i stopnie, a także tytuły zawodowe zostały uzyskane w obszarach i dyscyplinach naukowych, które są zgodne z treściami realizowanymi w ramach prowadzonych zajęć dydaktycznych. Taka liczebność i struktura kwalifikacji reprezentowanych przez nauczycieli akademickich umożliwia prawidłową realizację programu studiów dzięki powierzaniu prowadzenia zajęć dydaktycznych nauczycielom reprezentującym dyscypliny naukowe, do których odnoszą się kierunkowe i przedmiotowe efekty uczenia się.

Kadrę prowadzącą zajęcia na ocenianym kierunku posiada aktualny i udokumentowany dorobek naukowy w dyscyplinie technologia żywności i żywienia oraz cechuje się wysokimi kompetencjami naukowymi, co umożliwia prawidłową realizację zajęć, w tym nabywanie przez studentów kompetencji badawczych.

Prowadzone przez nauczycieli akademickich badania naukowe dotyczą zagadnień związanych z technologią żywności, jak i z żywieniem człowieka. Do głównych kierunków badawczych realizowanych w ostatnich 5 latach należą: zmiany fizykochemiczne, reologiczne i strukturalne surowców i produktów spożywczych wywołane procesami technologicznymi i przechowywaniem; odwadnianie, suszenie i powłoki jadalne w kształtowaniu jakości produktów pochodzenia naturalnego; aspekty technologiczne w optymalizacji procesów jednostkowych oraz projektowaniu cech produktów spożywczych wielofazowych; próba optymalizacji procesu technologicznego produkcji wybranych przetworów z owoców i warzyw oraz zbóż w aspekcie ograniczenia strat składników bioaktywnych i poprawy atrakcyjności żywieniowej i sensorycznej; wpływ parametrów procesu technologicznego i składu recepturowego na jakość koncentratów spożywczych i produktów tłuszczowych; wpływ czynników technologicznych oraz substancji biologicznie aktywnych na jakość produktów mięsnych i produktów mleczarskich.

W realizacji prac badawczych często biorą udział studenci przygotowujący prace inżynierskie, magisterskie i doktorskie, co umożliwia im zdobywanie kompetencji badawczych. Wyniki badań są wykorzystywane do wzbogacania treści zajęć dydaktycznych, szczególnie prowadzonych na studiach II stopnia i umożliwiają nauczycielom wzbogacenie treści wykładów, np. o studium przypadku czy ćwiczeń laboratoryjnych o nowe metody, np. analizy składników żywności, metody produkcji itd. Sprzyja to także ukierunkowaniu rozwoju naukowego studentów w trakcie realizacji pracy dyplomowej bądź w czasie dodatkowych zajęć w kołach naukowych. Rezultaty badań są publikowane w renomowanych, wysoko punktowanych międzynarodowych czasopismach, co stanowi także istotne źródło wiedzy, z której korzystają studenci zarówno na seminariach, jak i przy redagowaniu prac dyplomowych. Na szczególne podkreślenie zasługuje fakt, że wśród osób kształcących na ocenianym kierunku, znajdują się krajowi eksperci oraz wybitni specjaliści z zakresu technologii żywności i żywienia realizujący projekty badawcze finansowane ze źródeł NCN, NCBiR, MNiSW, MRiRW oraz funduszy samorządowych.

O wysokim poziomie naukowym kadry prowadzącej zajęcia na ocenianym kierunku świadczą również krajowe i międzynarodowe nagrody za osiągnięcia naukowe, ze szczególnym uwzględnieniem osiągnięć odnoszących się do ocenianego kierunku i prowadzonych na nim zajęć. W ostatnich 5 latach pracownicy zdobyli 24 takie nagrody i wyróżnienia. W latach 2014-2019 czterech pracowników otrzymało medale Komisji Edukacji Narodowej przyznawane za szczególne osiągnięcia w działalności

oświatowej i wychowawczej, a w roku 2019 dwóch pracowników otrzymało stypendia MNiSW dla wybitnych młodych naukowców.

Zajęcia na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka prowadzą także praktycy zatrudnieni w zakładach przemysłu spożywczego lub firmach związanych z przemysłem spożywczym dzielący się ze studentami swoją wiedzą oraz umiejętnościami nabytymi podczas wieloletniej pracy w dużych koncernach międzynarodowych i krajowych.

Wśród pracowników prowadzących zajęcia dydaktyczne na ocenianym kierunku są również osoby zatrudnione na stanowiskach dydaktycznych, które wykazują się wybitnymi kompetencjami oraz predyspozycjami w tym zakresie. W ich dorobku publikacyjnym znajdują się m.in. pozycje dotyczące metodyki nauczania przedmiotów podstawowych (np. chemii) zarówno na poziomie akademickim, jak również nauczania w szkołach średnich oraz nowych metod stosowanych w nauczaniu akademickim. Zgodnie z Regulaminem Studiów w SGGW, wykłady prowadzą nauczyciele akademicy z tytułem naukowym profesora lub stopniem doktora habilitowanego, a także nauczyciele ze stopniem doktora posiadający duże doświadczenie i wiedzę, pozytywnie zaopiniowani i upoważnieni przez Radę Wydziału (a obecnie przez Radę Programową Kierunku). Funkcję koordynatorów przedmiotów pełnią osoby wskazane przez kierownika Katedry, w której jest on realizowany, pozytywnie zaopiniowani przez rozszerzone Kolegium dziekańskie (dziekan, prodziekani, kierownicy Katedr) oraz Wydziałowy Zespół roboczy ds. dydaktyki na podstawie oceny dorobku naukowego, dydaktycznego i wyników oceny w ankiecie studenckiej. Przedmioty z zakresu ogólnego (m.in. matematyka, fizyka, ekonomia/socjologia) realizowane są przez pracowników spoza Wydziału posiadających dorobek naukowy w dyscyplinach związanych z treściami prowadzonych zajęć dydaktycznych. Przedmioty prowadzące do uzyskania kompetencji inżynierskich prowadzą nauczyciele akademicy posiadający tytuł zawodowy inżyniera, których doświadczenie zawodowe często obejmuje wdrożenia technologiczne, czy prowadzenie badań we współpracy z firmami przemysłu spożywczego. Przedmioty kierunkowe prowadzone są przez nauczycieli akademickich realizujących badania naukowe i posiadających aktualny i udokumentowany dorobek naukowy związany z treściami prowadzonych przedmiotów.

Hospitacje zajęć przeprowadzone w trakcie wizytacji wskazują, iż nauczyciele prowadzący zajęcia mają właściwe kompetencje wykazane w kartach charakterystyki załączonych do raportu samooceny oraz wykazują odpowiednie przygotowanie merytoryczne i dydaktyczne. Prowadzący legitymują się dorobkiem naukowym odnoszącym się do kierunkowych i przedmiotowych efektów uczenia się. Nauczyciele stosowali różnorodne metody dydaktyczne, właściwie dobrane do formy prowadzonych zajęć. Nauczyciele zachęcali studentów do podejmowania dyskusji, posiadali dobry kontakt ze studentami. Przekazywali aktualne treści, a tematyka zajęć była zgodna z sylabusami prowadzonych przedmiotów.

Nauczyciele akademicy prowadzący zajęcia na ocenianym kierunku łączą działalność naukową z działalnością dydaktyczną. Są bowiem autorami publikacji naukowych ujętych w wykazie czasopism MNiSW w zakresie treści realizowanych przedmiotów. Pracownicy wykazują się także innymi formami aktywności naukowej, m.in. jako kierownicy lub wykonawcy w projektach badawczych, wdrożeniowych i edukacyjnych. Prowadzą także prace zlecane przez otoczenie gospodarcze, które z jednej strony umożliwiają zapoznanie studentów z potrzebami przemysłu, a z drugiej przyczyniają się do rozwoju pracowników. Są wykładowcami na kursach, szkoleniach i konferencjach organizowanych dla pracowników zakładów przemysłowych branży przemysłu spożywczego. Posiadają też uprawnienia audytorów. Tematyka prac dyplomowych realizowanych na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka w bardzo dużym stopniu jest powiązana z prowadzonymi w Katedrach pracami badawczymi,

często we współpracy z przemysłem. Wyniki przeprowadzonych badań są publikowane, a jednym z autorów publikacji jest student realizujący pracę. Łącznie w latach 2014-2020 ukazało się 300 publikacji tego typu, w tym 80 w czasopismach posiadających współczynnik wpływu IF. Efektem włączania studentów w prowadzenie działalności naukowej były ponadto 363 wystąpienia konferencyjne, z których 30 zaprezentowano na konferencjach odbywających się poza granicami Polski.

Polityka kadrowa Wydziału w zakresie zatrudniania i awansowania pracowników oraz oceny ich działalności ma na celu ciągły rozwój naukowy oraz ustawiczne doskonalenie kompetencji naukowych i dydaktycznych. Działania podejmowane w zakresie zatrudniania nowych pracowników są realizowane w oparciu o potrzeby w zakresie kształcenia, uzależnione w dużej mierze od liczby studentów, a bezpośrednio od liczby realizowanych godzin dydaktycznych przez osoby zatrudnione na stanowiskach badawczo-dydaktycznych, potrzeby obsługi zajęć i badań przez pracowników niebędących nauczycielami akademickimi, potrzeby związane z prowadzoną na wysokim poziomie działalnością naukowo-badawczą, analizą ciągłości zatrudnienia w aspekcie posiadanych zasobów kadrowych oraz możliwościami finansowymi. Władze Wydziału prowadzą analizę stanu kadrowego i w zależności od potrzeb i możliwości wnioskują do JM Rektora o zatrudnienie pracowników. Prowadzona przez Wydział polityka kadrowa ma zapewnić taki dobór pracowników naukowo-dydaktycznych, który zagwarantuje z jednej strony wysoki poziom prowadzonych badań naukowych, a z drugiej zapewni prawidłową realizację zajęć dydaktycznych. Dlatego przy prowadzeniu konkursów mających na celu zatrudnienie nowych pracowników wprowadzane są dodatkowe, poza zawartymi w Statucie SGGW, wymagania m.in. dorobku naukowego związanego z profilem badawczym Katedry, w której dana osoba ma być zatrudniona.

Zagwarantowaniu wysokiej jakości procesu dydaktycznego i badań naukowych służy także przeprowadzana na SGGW ocena nauczycieli akademickich dokonywana na podstawie wypełnianej przez pracownika „Ankiety oceny nauczyciela akademickiego”, który uwzględnia ich działalność naukową, dydaktyczną i organizacyjną. W zakresie działalności dydaktycznej arkusz uwzględnia m.in. promotorstwo i recenzowanie prac dyplomowych, autorstwo publikacji dydaktycznych, realizację zajęć dydaktycznych w uczelni zagranicznej. W kontekście oceny działalności dydaktycznej dokonywanej przez studentów zwraca uwagę zapis zawarty w Ankiecie „Osoba, która wywiązywała się z obowiązków dydaktycznych i nie wnoszono skarg dotyczących jej pracy dydaktycznej, uzyskuje ocenę pozytywną z działalności dydaktycznej. Niżej wymienione punkty ankiety dotyczące działalności dydaktycznej stanowią element dodatkowy, mogący być podstawą do wyróżnienia”. Takie sformułowanie deprecjonuje wpływ wyników ankiet studenckich i doktoranckich na wynik oceny nauczyciela akademickiego i rekomenduje się odstąpienie od tej praktyki przy dokonywaniu oceny nauczycieli akademickich.

W ocenie działalności dydaktycznej oraz przy doborze obsady zajęć dydaktycznym uwzględnia się także wyniki prowadzonych systematycznie hospitacji zajęć dydaktycznych. W każdym roku akademickim hospitacji podlega 4% losowo wybranych pracowników Uczelni i spoza Uczelni prowadzących zajęcia na ocenianym kierunku, doktoranci oraz wszyscy nowoprzyjęci pracownicy.

Formą oceny działalności dydaktycznej pracowników jest przeprowadzany co roku przez Radę Uczelnianą Samorządu Studentów SGGW konkurs na wydziałowych Mistrzów Edukacji. Celem wydarzenia jest wyłonienie i nagrodzenie wybitnych dydaktyków posiadających co najmniej stopień naukowy doktora. Zwycięstwo w tym konkursie jest traktowane przez nauczycieli akademickich jako szczególne wyróżnienie. Pracownicy Wydziału byli wielokrotnie honorowani w tym konkursie.

Realizowane przez Uczelnię i Wydział polityka kadrowa stymuluje i motywuje nauczycieli akademickich do ciągłego rozwoju i podnoszenia kompetencji naukowych i dydaktycznych. SGGW jako jedna

z pierwszych dwudziestu uczelni polskich, w dniu 1 lipca 2015 r. podpisała Deklarację poparcia dla stosowania zasad Europejskiej Karty Naukowca (EKN) i Kodeksu Postępowania przy rekrutacji pracowników naukowych (KP). SGGW w pełni rozpoznaje potrzebę tworzenia atrakcyjnego środowiska pracy badawczej, aby naukowcy zatrudnieni w Uczelni czuli się zmotywowani do aktywnej pracy w środowisku naukowym krajowym i zagranicznym, a Uczelnia była postrzegana przez potencjalnych pracowników naukowych, także z zagranicy, jako poważny partner do współpracy oraz atrakcyjne miejsce pracy.

Co roku na wniosek Dziekana (obecnie dyrektora Instytutu) wyróżniającym się pracownikom przyznawane są nagrody JM Rektora SGGW za całokształt działalności na SGGW oraz za szczególne osiągnięcia w zakresie działalności naukowej, dydaktycznej i organizacyjnej. Każdego roku nagrody te otrzymuje kilkudziesięciu pracowników prowadzących zajęcia na ocenianym kierunku. W latach 2012-2018 młodzi pracownicy Wydziału oraz uczestnicy studiów doktoranckich, łącznie 58 osób, otrzymało granty na prowadzenie badań naukowych w ramach wewnętrznego postępowania konkursowego. SGGW prowadzi programy motywujące pracowników i doktorantów do intensywnej pracy naukowej, realizacji staży naukowych oraz samorozwoju. Należą do nich: własny fundusz stypendialny, okresowe zwiększenie wynagrodzenia pracowników, system wsparcia finansowego dla naukowców i zespołów badawczych SGGW w Warszawie. Bardzo dobrym systemem wsparcia i podnoszenia kompetencji dydaktycznych pracowników jest program Erasmus+. Pracownicy Wydziału korzystają z możliwości wyjazdów na zagraniczne uczelnie w celu wygłaszania wykładów oraz zapoznania się z systemem kształcenia tam obowiązującym.

O skuteczności polityki kadrowej świadczy liczba awansów naukowych. W latach 2014-2019, 3 pracowników prowadzących zajęcia na ocenianym kierunku uzyskało tytuł naukowy profesora, a 2 kolejne postępowania są w trakcie, 33 osobom nadano stopień naukowy doktora habilitowanego (kolejny 1 w trakcie realizacji), przeprowadzono 11 przewodów doktorskich zakończonych nadaniem stopnia doktora pracownikom Wydziału. Dowodem skuteczności przyjętych zasad jest również publikowanie przez pracowników Wydziału artykułów w uznanych, indeksowanych w bazie SCOPUS, Web of Science czasopismach naukowych, prowadzenie w Katedrach badań naukowych w ramach programów BIOSTRATEG, HORYZONT 2020, grantów NCN, NCBiR i dla młodych pracowników nauki (do 2018 r.), czy też uzyskanie od kilkunastu lat w ramach parametryzacji kategorii A. Analizując prowadzona na Wydziale politykę kadrową należy stwierdzić, że umożliwia ona dobór kadry, który zapewnia prawidłową realizację zajęć dydaktycznych, sprzyja także stabilizacji zatrudnienia i trwałemu rozwojowi nauczycieli akademickich. Na Wydziale kreuje się także warunki pracy, które motywują kadrę akademicką do rozwoju i doskonalenia. Nauczyciele znają tryb postępowania w sytuacjach konfliktowych, sposoby reagowania na przypadki zagrożenia lub naruszenia bezpieczeństwa, dyskryminacji i przemocy oraz formy pomocy ofiarom tego typu działań.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 4 - kryterium spełnione

Uzasadnienie

Liczebność, struktura i kwalifikacje kadry naukowo-dydaktycznej kierunku technologia żywności i żywienie człowieka zapewniają prawidłową realizację programu kształcenia w zakresie ujętym w opisie efektów uczenia się dla kierunku. Kadra kierunku jest bardzo aktywna pod względem działalności naukowej. Posiada bogaty i wartościowy dorobek publikacyjny, umożliwiający prawidłową realizację zajęć dydaktycznych, w tym nabywanie przez studentów kompetencji badawczych. W obsadzie kadrowej kierunku są osoby posiadające tytuł zawodowy inżyniera, w tym nauczyciele legitymujący się

dorobkiem w zakresie wdrażania technologii w przemyśle spożywczym oraz współpracujący z firmami branży spożywczej, których wiedza i doświadczenie zawodowe umożliwia studentom nabycie kompetencji inżynierskich. Przydział zajęć oraz obciążenie godzinowe poszczególnych nauczycieli akademickich zapewnia prawidłową realizację procesu dydaktycznego. Wykorzystywane metody dydaktyczne wskazują na właściwe przygotowanie kadry dydaktycznej do prowadzenia zajęć. Nauczyciele akademicy systematycznie podnoszą swoje kwalifikacje zawodowe. Uczestniczą w licznych konferencjach, w tym międzynarodowych, szkoleniach i kursach doszkalających zakończonych uzyskaniem certyfikatu lub kwalifikacji audytora, odbywają krótkoterminowe dydaktyczne staże zagraniczne. Zdobytą wiedzę i doświadczenia zawodowe przekazują studentom podczas wykładów i ćwiczeń, wykorzystują w trakcie seminariów oraz przy realizacji prac dyplomowych. Pracownicy naukowo-dydaktyczni aktywizują studentów kierując ich w prowadzone badania naukowe w ramach działalności kół naukowych, realizacji prac magisterskich oraz publikacji naukowych. Prowadzona na Wydziale polityka kadrowa jest właściwa. Dobór nauczycieli akademickich jest transparentny, adekwatny do potrzeb związanych z prawidłową realizacją zajęć. Nauczyciele akademicy są oceniani przez studentów w zakresie spełniania obowiązków związanych z kształceniem, ale wyniki ankiet studenckich i doktoranckich są jedynie dodatkowym elementem wpływającym na okresową ocenę działalności dydaktycznej nauczyciela. W analizie stanu faktycznego sformułowano rekomendację dotyczącą tego zagadnienia. Polityka kadrowa obejmuje zasady rozwiązywania konfliktów, a także reagowania na przypadki zagrożenia lub naruszenia bezpieczeństwa, jak również wszelkich form dyskryminacji i przemocy wobec członków kadry prowadzącej kształcenie oraz formy pomocy ofiarom.

Dobre praktyki, w tym mogące stanowić podstawę przyznania uczelni Certyfikatu Doskonałości Kształcenia

Zalecenia

Kryterium 5. Infrastruktura i zasoby edukacyjne wykorzystywane w realizacji programu studiów oraz ich doskonalenie

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 5

Zajęcia dydaktyczne na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka są realizowane w obiektach Kampus SGGW w Warszawie. W największym wymiarze odbywają się w budynku Instytutu Nauk o Żywności (budynek 32, ul. Nowoursynowska 159c o łącznej powierzchni 5920 m²), w którym mieszczą się pomieszczenia 4 Katedr oraz 7 ogólnouczelnianych sal wykładowych. Ćwiczenia odbywają się w salach audytoryjnych (9 sal dla 16-40 osób), laboratoriach Katedr (o powierzchniach od 30 do 80 m²) i salach komputerowych (2 sale dla 32 osób). Kształcenie na ocenianym kierunku prowadzone jest także w obiektach innych jednostek naukowo-dydaktycznych SGGW.

Studenci korzystają również z budynku dedykowanego nauczaniu języków obcych, Biblioteki Głównej, Obiektów Sportowych SGGW, akademików, budynków administracyjnych, lokali przeznaczonych do wykorzystania przez studentów zrzeszonych w samorządach, kołach naukowych czy agendach

kulturalnych Uczelni. Wszystkie te pomieszczenia przystosowane są dla potrzeb osób z niepełnosprawnościami.

Infrastruktura dydaktyczna i naukowa Wydziału w pełni umożliwia realizację programu studiów i osiągnięcie zakładanych efektów kształcenia/uczenia się przez studentów ocenianego kierunku. Wyposażenie sal wykładowych, audytoryjnych i specjalistycznych pracowni jest zgodne z potrzebami procesu kształcenia oraz specyfiką badań naukowych realizowanych przez nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia dydaktyczne na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka. Sale laboratoryjne są przystosowane do wielkości grup i wyposażone w podstawowy, drobny sprzęt laboratoryjny, umożliwiający studentom indywidualne wykonywanie części praktycznej ćwiczeń. Wydział dysponuje również wyposażeniem technologicznym do prowadzenia procesów w skali pół i ćwierć technicznej. Dostępna w Katedrach specjalistyczna aparatura naukowo-badawcza umożliwia wykonywanie badań na wysokim poziomie merytorycznym. Z tego typu aparatury studenci korzystają głównie podczas zajęć specjalizacyjnych i realizacji badań przewidzianych w zakresie prac dyplomowych, oraz podejmując projekty badawcze kół naukowych, czy też uczestnicząc w badaniach naukowych prowadzonych przez pracowników Instytutu. Wyposażenie laboratoriów jest stale wzbogacane i unowocześniane w ramach projektów finansowanych ze źródeł zewnętrznych i statutowych. Infrastruktura dydaktyczna i naukowa posiada szereg udogodnień umożliwiających osobom z niepełnosprawnością udział w kształceniu i prowadzeniu działalności naukowej.

Sal wykładowe i seminaryjne wyposażone są w nagłośnienie i podstawowe środki audiowizualne, tj. wizualizery oraz projektory multimedialne, umożliwiające prezentacje komputerowe oraz przekaz TV i video. Komputery znajdujące się na wyposażeniu tych sal posiadają podstawowe oprogramowanie oraz dostęp do Internetu, umożliwiając wykorzystanie zasobów sieciowych w trakcie zajęć.

Zajęcia z języków obcych odbywa się w pracowniach dydaktycznych Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych, w których studenci mają do dyspozycji podstawowe środki audiowizualne, bibliotekę oraz laboratorium SITA. Zajęcia z wychowania fizycznego realizowane są w Obiektach Sportowych SGGW, w ramach których funkcjonuje: nowoczesny basen z częścią rekreacyjną, 3 sale sportowe, hala do tenisa ziemnego (3 korty), dwie sauny suche, solarium stojące, sala do aerobiku, siłownia.

SGGW udostępnia studentom ocenianego kierunku nieograniczony dostęp do zasobów bibliotecznych znajdujących się w Bibliotece Głównej SGGW - jednej z największych bibliotek rolniczych w Polsce. W ramach BG funkcjonują: Wypożyczalnia Studencka, Czytelnia i Wypożyczalnia Międzybiblioteczna, Oddział Informacji Naukowej i Informacja Katalogowa. BG posiada własną stronę internetową, która umożliwia przeszukiwanie wszystkich zasobów biblioteki (multiwyszukiwarka) - w katalogu centralnym, w bazie zasobów cyfrowych oraz w bazie publikacji pracowników. Każdy student po zalogowaniu się do serwera uczelnianego posiada dostęp do bezpłatnych pełnotekstowych i abstraktowych baz danych i publikacji z zakresu nauki o żywności, technologii żywności i żywienia człowieka, biotechnologii żywności, toksykologii żywności i in.

W budynku BG znajdują się 674 miejsca dla czytelników oraz 94 stanowiska komputerowe z dostępem do katalogowych baz danych, z czego 90 z dostępem do Internetu (w czytelniach możliwy jest dostęp bezprzewodowy). Budynek Biblioteki Głównej SGGW zapewnia dostęp do czytelni studentom z niepełnosprawnością ruchową oraz dysponuje specjalistycznym stanowiskiem komputerowym dedykowanym osobom niedowidzącym i słabo-widzącym oraz powiększalnikiem stacjonarnym i przenośnymi lampami powiększającymi. BG w swoich zbiorach posiada ok. 505 000 tytułów, w tym: druki zwarte - 245 729 woluminów, czasopisma - 17 2745 woluminów oraz zbiory specjalne - 107 116 jednostek. W tzw. wolnym dostępie wydzielonych zostało kilkanaście działów ze szczególnym przeznaczeniem dla studentów ocenianego kierunku, które zawierają 10 281 tytułów (37 917

woluminów). BG prenumeruje 556 czasopism, w tym 175 pozycji zagranicznych, które są stale dostępne dla użytkowników. BG zapewnia dostęp do 58 pełnotekstowych, abstraktowych oraz faktograficznych baz danych, zarówno znajdujących się w licencji krajowej (WBN), jak i finansowanych przez bibliotekę. Dzięki nim użytkownicy biblioteki mogą skorzystać z 50 013 tytułów czasopism, 109 972 książek (polskich i zagranicznych), jak również 142 754 innych dokumentów, takich jak raporty, dane statystyczne, analizy i normy. Dzięki narzędziu systemu bibliotecznego ALEPH (wyszukiwarka Primo), wszyscy zainteresowani mogą korzystać z dokumentów udostępnianych w formule Open Access (133 944 rekordów książek, 11 553 rekordów czasopism, 71 635 rekordów prac dyplomowych). Studenci ocenianego kierunku mają również dostęp do biblioteki mieszczącej się w budynku Wydziału, której księgozbiór z dyscypliny technologia żywności i żywienia liczy ok. 1 000 książek. Poza tym studenci mają dostęp do czasopism, zarówno polskich (Przemysł Spożywczy, Przemysł Mleczarski), jak i anglojęzycznych (World of Food Ingredients). Dostęp do tych zbiorów jest powszechny i stanowi cenne uzupełnienie zasobów oferowanych przez Bibliotekę Główną.

Uczelnia zapewnia studentom dostęp do systemu biblioteczno-informacyjnego, w tym dostęp do aktualnych zasobów informacji naukowej w formie tradycyjnej i elektronicznej, o zasięgu międzynarodowym, którego zakres jest dostosowany do potrzeb wynikających z procesu nauczania i uczenia się na ocenianym kierunku, a także działalności naukowej w zakresie dyscypliny, do której przyporządkowany jest kierunek.

Na ocenianym kierunku prowadzone są zajęcia terenowe, których celem jest realizacja aspektów kształcenia w powiązaniu z praktyką przemysłową. Zajęcia terenowe realizowane są we współpracy z podmiotami gospodarczymi zaliczanymi do wiodących w branży spożywczej, których infrastruktura i wyposażenie jest zgodne ze standardami przyjętymi dla tej branży. Zajęcia takie realizowane były do tej pory m.in. w Ferrero Polska, Koneser, OSM Garwolin, Döhler Polska, Inter Europol Piekarnia Szwajcarska, 101 Warszawska Wytwórnia Wódek KONESER, Zakłady Mięsne Wierzejki), Lallemand Polska Sp. z o.o., Silliker Polska Sp. z o.o. (Mérieux NutriSciences).

Ocena infrastruktury instytucji, w których realizowane są praktyki zawodowe dokonywana jest przez Koordynatora ds. praktyk w oparciu o kryteria jakościowe opisane w analizie stanu faktycznego Kryterium 2.4 Raportu. Udostępniona przez Wydział dokumentacja potwierdza zgodność infrastruktury i wyposażenie miejsc odbywania praktyk z potrzebami procesu nauczania i uczenia się na ocenianym kierunku.

Studenci kierunku technologia żywności i żywienie człowieka podczas zajęć dydaktycznych korzystają z pakietu biurowego Microsoft Office oraz ze specjalistycznego oprogramowania, m.in. AutoCAD Multiscan, STATISTICA. Studenci mają bezpłatny dostęp do bezprzewodowej sieci EDUROAM i Wirtualnego dziekanatu (system eHMS). Korzystają także z platformy MOODLE (e-learning), m.in. podczas obowiązkowych szkoleń BHP oraz szkoleń bibliotecznych. Centrum Informatyczne SGGW służy studentom pomocą w rozwiązywaniu problemów dotyczących wyżej wspomnianych usług. SGGW posiada platformę e-learningową Adobe Connect (zainstalowaną w 2011 r.), dzięki której można prowadzić zajęcia webinarowe. Informacje dotyczące dostępności IT dla studentów umieszczone są na stronie internetowej SGGW w zakładce „Dla studentów”. Zasoby technologii informacyjno-komunikacyjnej umożliwiają sprawne korzystanie ze źródeł dostępnych on-line wykorzystywanych w procesie kształcenia, przygotowywania prac dyplomowych, badawczych oraz przygotowania i realizacji zajęć.

Wszystkie laboratoria zapewniają odpowiednie warunki do samodzielnego wykonywania badań wynikających z programu studiów oraz aktywności naukowej studentów w ramach prac dyplomowych (pracownie inżynierskie/magisterskie), projektów kół naukowych oraz prac naukowo-badawczych

prowadzonych przez pracowników, w które włączani są studenci. Korzystanie ze specjalistycznej infrastruktury badawczej i związanego z nią oprogramowania specjalistycznego w ramach pracy własnej studentów jest możliwe po uprzednim przeszkoleniu przez pracowników inżyniersko-technicznych, naukowo-technicznych lub pracowników naukowo-dydaktycznych i pod nadzorem tych osób. W pracowniach dostępne są instrukcje obsługi tej aparatury, aby zapewnić właściwe użytkowanie i stopniowe usamodzielnianie się studentów w obsłudze tych urządzeń i ich przygotowanie do prowadzenia działalności naukowej lub udziału w tej działalności.

Baza naukowa i dydaktyczna jest stale monitorowana, rozbudowywana i modernizowana z uwzględnieniem aktualnych trendów technologicznych i analitycznych. Wiedza w tym zakresie jest pozyskiwana poprzez kontakty pracowników INoŻ z przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego w czasie spotkań, konferencji i sympozjów. Za monitorowanie bieżącego stanu aparatury odpowiadają osoby odpowiedzialne za poszczególne aparaty i urządzenia wraz z kierownikami jednostek. Stan wyposażenia pracowni dydaktycznych jest na bieżąco monitorowany i uzupełniany w ramach środków własnych poszczególnych jednostek.

Za stan techniczny pomieszczeń odpowiedzialna jest administracja budynku, Dziekan (obecnie Dyrektor Instytutu), kierownicy jednostek organizacyjnych oraz opiekunowie poszczególnych sal i pracowni, którzy zgłaszają bieżące potrzeby remontowe i modernizacyjne w tym zakresie. Zgłoszone wnioski po zweryfikowaniu przez Dyrektora przekazywane są do Kanclerza Uczelni w celu podjęcia decyzji o ich ewentualnej realizacji ze środków ogólnouczelnianych. W monitorowaniu stanu bazy dydaktycznej i naukowej w Dyrektora INoŻ wspiera wydziałowy Zespół roboczy ds. Dydaktyki (wcześniej Wydziałowa Komisja ds. Dydaktyki). Z udostępnionej Zespołowi Oceniającemu dokumentacji wynika, że Wydział dokonuje okresowych przeglądów infrastruktury i zasobów edukacyjnych wykorzystywanych w procesie kształcenia na ocenianym kierunku, na podstawie których formułuje wnioski dotyczące doskonalenia zasobów. Z udostępnionych dokumentów wynika jednocześnie, że udział studentów w okresowych przeglądach jest niewielki i ogranicza się do przedstawiciela Samorządu Studenckiego. W ankiecie studenckiej zawarte jest jedynie pytanie o to, czy w czasie zajęć wykorzystywane były nowoczesne środki dydaktyczne. W związku z tym rekomenduje się zapewnienie studentom powszechnego udziału w okresowych przeglądach infrastruktury dydaktycznej i naukowej oraz zasobów bibliotecznych, informacyjnych i edukacyjnych np. poprzez uwzględnienie w ankiecie studenckiej większej liczby pytań dotyczących tych aspektów.

W zakresie zasad dotyczących oceny dostępności, nowoczesności, aktualności i dostosowania zasobów bibliotecznych do potrzeb procesu nauczania i uczenia się rekomenduje się przywrócenie funkcji Pełnomocnik Dziekana ds. Biblioteki SGGW, który do roku akademickiego 2018/2019 współpracował z Biblioteką Główną w zakresie dostępności literatury niezbędnej do kształcenia na ocenianym kierunku oraz zasięgał opinii studentów dotyczących dostępności niezbędnej i bieżącej literatury. Do Pełnomocnika Dziekana ds. Biblioteki SGGW swoje potrzeby uzupełnienia dostępnego dla studentów piśmiennictwa z danego zakresu wiedzy zgłaszali również nauczyciele akademicy prowadzący zajęcia na ocenianym kierunku.

Wydział podejmuje starania w zakresie doskonalenia zasobów informacyjnych i unowocześniania oprogramowania (np. Windows 10). W ostatnim okresie środki finansowe zostały przeznaczone m.in. na zakup nowych laptopów oraz projektorów do wszystkich sal seminaryjnych.

Aktualnie przy INoŻ tworzone jest Centrum Żywności i Żywnienia – nowoczesne centrum badawczo-rozwojowe żywności i żywienia, w ramach projektu: „Centrum żywności i żywienia - modernizacja kampusu SGGW w celu stworzenia Centrum Badawczo-Rozwojowego Żywności i Żywnienia (CŻiŻ)” współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju

Regionalnego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego na lata 2014-2020 (nr projektu RPMA.01.01.00-14-8276/17). Termin realizacji projektu: 01.01.2018 r.- 30.12.2020 r. Celem działalności tworzonego Centrum będzie m.in. opracowywanie i wdrażanie innowacyjnych produktów i usług na rynku rolno-spożywczym, w porozumieniu z biznesem. W ramach tego projektu zaplanowano zakup nowoczesnej aparatury naukowo-badawczej oraz modernizację laboratoriów w Katedrach Instytutu celem ich dostosowania do potrzeb Centrum Żywności i Żywnienia.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 5 - kryterium spełnione

Uzasadnienie

Wydział Technologii Żywności SGGW w Warszawie dysponuje infrastrukturą dydaktyczną i naukową oraz zasobami bibliotecznymi, informacyjnymi i edukacyjnymi, dostosowanymi zarówno do realizacji programu kształcenia, jak i prowadzenia badań naukowych. Infrastruktura dydaktyczna zapewnia prawidłową realizację zajęć i umożliwia osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się. Sale wykładowe, seminaryjne i ćwiczeniowe są dostosowane pod względem powierzchni, jak i wyposażenia do procesu dydaktycznego realizowanego na kierunku technologia żywności i żywienia.

Na szczególne podkreślenie zasługują laboratoria badawcze, których wyposażenie jest adekwatne do rzeczywistych warunków przyszłej pracy zawodowej (m.in. hale póltechniki) oraz umożliwia przygotowanie i udział studentów w działalności naukowej.

Biblioteka Główna SGGW zapewnia warunki do komfortowego korzystania z zasobów bibliotecznych w formie tradycyjnej i cyfrowej. Podręczniki, skrypty i czasopism wyszczególnione w sylabusach przedmiotów oraz piśmiennictwo niezbędne przy realizacji prac dyplomowych są dostępne w wystarczającym nakładzie.

Baza dydaktyczna oraz naukowa spełnia kryteria pod względem przepisów BHP i jest dostosowana do potrzeb studentów z niepełnosprawnością. Władze Uczelni i Wydziału systematycznie monitorują, rozwijają i doskonalą stan infrastruktury dostosowując go do potrzeb procesu nauczania i uczenia się na ocenianym kierunku. Jednocześnie doskonalenia wymagają narzędzia zapewniające udział studentów w okresowych przeglądach. W analizie stanu faktycznego sformułowano rekomendacje dotyczące tego zagadnienia.

Zasoby biblioteczne (książki, czasopisma, bazy internetowe, e-książki, e-czasopisma) są aktualizowane zgodnie z potrzebami procesu nauczania i dają studentom, w tym również studentom z niepełnosprawnością, możliwość osiągnięcia założonych efektów uczenia się, w tym przygotowanie do prowadzenia działalności naukowej lub udział w tej działalności. W zakresie rozwoju i doskonalenia zasobów bibliotecznych rekomenduje się kontynuację dotychczasowych działań realizowanych przez Pełnomocnika Dziekana ds. Biblioteki SGGW.

Dobre praktyki, w tym mogące stanowić podstawę przyznania uczelni Certyfikatu Doskonałości Kształcenia

Zalecenia

Kryterium 6. Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w konstruowaniu, realizacji i doskonaleniu programu studiów oraz jej wpływ na rozwój kierunku

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 6

Na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka prowadzonym na Wydziale Technologii Żywności (WTŻ) Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, proces kształcenia odbywa się przy ścisłej współpracy z instytucjami otoczenia społeczno-gospodarczego (dalej OSG). WTŻ współpracuje z pracodawcami z różnych branż przemysłu spożywczego i stowarzyszeniami, w szczególności w celu zapewnienia udziału przedstawicieli tego otoczenia w określaniu efektów uczenia się i ich weryfikacji, organizacji staży i praktyk zawodowych oraz współpracy w realizacji prac badawczo-rozwojowych.

Rodzaj, zakres, a także zasięg działalności instytucji OSG, w tym pracodawców, z którymi uczelnia współpracuje w zakresie projektowania i realizacji programu studiów, jest zgodny z dyscypliną technologia żywności i żywienia (100%), do których ten kierunek jest przyporządkowany. W szczególności w ramach współpracy Wydziału z OSG nawiązano kontakty z takimi firmami przemysłu spożywczego, jak: Bakoma, DuPont, Mondelez Polska, Zakład Mięсны Wierzejki, Ogród Polski Hortex, Zakłady Przemysłu Cukierniczego "Otmuchów", Spółdzielnia Piekarsko-Ciastkarska w Warszawie, Firma Produkcyjno-Handlowa "PAULA", Zakłady Mięсны "Łmeat-Łuków", Przedsiębiorstwo Produkcyjno-Handlowe EMIX, Spółdzielnia Mleczarska "Mazowsze" – Chorzele. W latach 2013-2019 podpisano 107 porozumień o współpracy z OSG, w tym 9 w 2018 r. i 9 w 2019 r.

Współpraca ta jest dość aktywna i zróżnicowana, a opiera się głównie na systematycznych, wieloletnich i często bezpośrednich (także nieformalnych) relacjach nauczycieli akademickich z interesariuszami zewnętrznymi. Od roku 2002 funkcjonuje Radę Promocji Wydziału, która w 2013 r. została przekształcona w Wydziałową Radę ds. Współpracy z Gospodarką. W skład Rady wchodzi przedstawiciele firm, które podpisały Porozumienie o współpracy z Wydziałem (m.in. z firm: Siliker, Mednolez, Inivator, Artyza, Provit, JHJ, Unilever oraz Krajowego Centrum Hodowli Zwierząt). Zadaniem Rady jest m.in. opiniowanie koncepcji kształcenia na kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka*, a także zgodności założonych efektów uczenia się z aktualnymi potrzebami rynku pracy. Co najmniej raz w roku wydziałowy Koordynator ds. współpracy z pracodawcami prezentuje na Radzie Programowej sprawozdanie ze współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym. Sprawozdania te są zamieszczane na stronie Wydziału (<http://wnoz.sggw.pl/wspolpraca-z-przemyslem/>) oraz odnotowywane w protokołach z tych spotkań, a także przekazywane do wiadomości dla JM Rektora.

Współpraca z instytucjami OSG jest prowadzona systematycznie i przybiera zróżnicowane formy, w tym specjaliści z wielu instytucji i firm komercyjnych biorą aktywny udział w prowadzeniu zajęć dydaktycznych. W przypadku prowadzenia zajęć we współpracy lub z udziałem podmiotów zewnętrznych, reprezentujących otoczenie gospodarcze, sposób prowadzenia i organizację tych zajęć określa porozumienie lub pisemna umowa zawarta pomiędzy Uczelnią, a danym podmiotem. Wykłady na Wydziale prowadzili przedstawiciele firm np. Firmy Amco sp.z o.o. i Stowarzyszenia Producentów Oleju. Wiele zajęć odbyło się na terenach zakładów spożywczych (Ferrero Polska, OSM Garwolin, Zakład przetwórstwa owocowo – warzywnego, Döhler Polska, Zakłady Mięсны Wierzejki), ale również w przedsiębiorstwach, takich jak: Oczyszczalnia Ścieków Południe, Stacja Filtrów MPWiK oraz Elektrociepłownia Żerań.

Opracowana koncepcja i cele kształcenia oraz wyzwania zawodowego rynku pracy są właściwe dla tego kierunku studiów. Obecnie przedstawiciele firm realizują na kierunku technologia żywności i żywienie

człowieka zajęcia z czterech przedmiotów na studiach stacjonarnych i niestacjonarnych II stopnia: *praktyka zapewnienia bezpieczeństwa i jakości żywności* (2015 i 2016 r.), *systemy bezpieczeństwa żywności w praktyce* (od 2017 r.), *technolog żywności, a współczesny przemysł żywnościowy* (od 2016 r.), *Inżynieria produktu* (od 2016 r.). Dodatkowo wybrane grupy zajęć prowadzone są przez praktyków na terenie kilku przedsiębiorstw, np. z przedmiotu *gospodarka energetyczna* (I st. studiów) - w Elektrociepłowni Żerań, *technologiczne projektowanie zakładów*, w kilku zakładach, w zależności od typu projektu studentkiego (I st. studiów – dotychczas odbyło się 9 takich zajęć od 2017 r.), *przetwórstwo surowców pochodzenia roślinnego* (II st. studiów), *zapewnienie jakości i bezpieczeństwa w przemyśle spożywczym i laboratorium* (II st. studiów). Kilka podmiotów z OSG przygotowało warsztaty oraz wykłady branżowe, w czasie których studenci ocenianego kierunku mogli pogłębić swoją wiedzę (w roku ak. 2017/2018 – odbyło się 8, a w r.ak. i 2018/2019 – 9 takich praktycznych warsztatów).

Dodatkowo Wydział podejmuje działania, które mają ułatwić absolwentom odnalezienie się na rynku pracy. Przykładem może tu być organizacja kilku spotkań ze studentami przedstawicieli firm: Auchan Polska, Aryzta Polska i Nestle Polska. Spotkania takie dotyczyły m.in. możliwości realizacji staży i praktyk zawodowych w tych przedsiębiorstwach oraz przekazania informacji na temat oczekiwań pracodawców, w stosunku do potencjalnych pracowników. Jednym z wymiernych efektów takich spotkań była organizacja warsztatów przez firmę Auchan Polska dla studentów II stopnia studiów nt. „Jak znaleźć się na rynku pracy” i nt. „Wystąpienia publiczne, podstawy radzenia sobie ze stresem”.

W ramach zajęć dydaktycznych dla studentów, Wydział prowadzi szeroką współpracę z różnymi podmiotami otoczenia gospodarczego, czego wymiernym efektem było zrealizowanie 11 prac dyplomowych (5 inżynierskich i 6 magisterskich) we współpracy z firmami spożywczymi.

Istotnym elementem współpracy z OSG jest też organizacja wizyt studyjnych studentów i pracowników w zakładach przemysłu spożywczego, które charakteryzują się nowoczesnymi technologiami produkcji żywności, dają możliwość praktycznej weryfikacji informacji zdobytych podczas zajęć wykładowych i laboratoryjnych oraz sprzyjają bezpośrednim kontaktom z pracodawcami. Wizyty te zaowocowały m.in. kilkoma nowymi tematami prac dyplomowych. Studenci w ramach wizyt studyjnych odwiedzili m.in. zakłady: Aryzta Polska, Döhler Polska, Ferrero Polska, OSM Garwolin, Sokołów, Polskie Młyny i kilka zakładów mięsnych.

Kolejnym przykładem współpracy z OSG są wspólne prace naukowo-badawcze i badawczo-rozwojowe, np. w ramach programu NCBiR - BIOSTRATEG II (*Środowisko naturalne, rolnictwo i leśnictwo – Nowe opakowania z wykorzystaniem surowców odnawialnych i innowacyjnych impregnatów parafinowych*), w którym udział biorą firmy: Natural Fibers Advanced Technologies, Opakowania Max i Tektura Opakowania Papier), a także BIOSTRATEG III (*Opracowanie innowacyjnej metody obliczania śladu węglowego dla podstawowego koszyka produktów żywnościowych*, we współpracy z Przemysłowym Instytutem Maszyn Rolniczych i Unifreeze), Projekt RIA Horyzont 2020 (*Innowacyjny system przetwarzania żywności na zmniejszoną skalę - FOX*, w którym liderem jest RISE - The Swedish Institute for Food and Biotechnology, Gothenburg, Szwecja, a partnerami: obok SGGW (Wydział Nauk o Żywności, obecnie Wydział technologii Żywności), RUBRuhr- Universität, Department Lehrstuhl für Feststoff Verfahrenstechnik, Bochum, Niemcy, Technische Universität, Department Fachgebiet Lebensmittelbiotechnologie und Prozesstechnik, Berlin, Niemcy), projekt *Opracowanie innowacyjnych metod stabilizacji oraz nowych formułacji barwników naturalnych i żywności barwiącej dla przemysłu spożywczego* współfinansowany z EFRR, realizowany w przedsiębiorstwie BART.

Pracownicy Wydziału uczestniczą w realizacji wielu projektów wspólnie z przedstawicielami OSG, np.: z firmą Cedrus, z Instytutem Uprawy Nawożenia i Gleboznawstwa – PIB w Puławach i Instytutem

Biochemii i Biofizyki PAN w Warszawie. Ponadto firma DSM Nutritional Products AG Szwajcaria finansowała projekt realizowany na SGGW przez Wydział Nauk o Zwierzętach wraz z Wydziałem Nauk o Żywności. Dodatkowym polem współpracy z OSG jest realizacja wielu ekspertyz badawczych dla współpracujących przedsiębiorstw, np. 65 ekspertyz w 2017 r., 19 w 2018 r. i 20 w 2019 r. Pracownicy naukowo-dydaktyczni Wydziału uzyskali 10 kart aplikacji produktu.

Rozwój współpracy naukowo-badawczej z OSG jest dość intensywny i ma istotne znaczenie praktyczne, gdyż wpływa w sposób istotny na proces dydaktyczny poprzez możliwość włączenia studentów w realizację zadań badawczych, czego efektem są powstałe liczne prace dyplomowe (w roku ak. 2017/2018 – powstało 14 prac magisterskich i 9 prac inżynierskich, a w roku akademickim 2018/2019 - 6 prac magisterskich i 6 prac inżynierskich, jak również 2 prace doktorskie w 2019 r.).

Znaczącą aktywnością nauczycieli akademickich na Wydziale są akcje edukacyjne na rzecz społeczeństwa, w ramach których pracownicy Wydziału organizują m.in. zajęcia warsztatowe dla uczniów szkół średnich w laboratoriach wydziałowych (np. warsztaty edukacyjne dla uczniów technikum w Opocznie współfinansowane ze środków UE) oraz wydarzenia popularyzujące naukę, takie jak: *Uniwersytet dzieci* (edycja: 2018 i 2019), *Otwarte laboratoria* - w ramach projektu koordynowanego przez Biuro Promocji SGGW, *Dni SGGW*, *Festiwal Nauki*, *Piknik Naukowy Centrum Nauki Kopernik i Polskiego Radia*. W przygotowanie i obsługę tych wydarzeń zaangażowani są studenci z kół naukowych funkcjonujących na Wydziale. W organizację Dni SGGW włączają się również zaprzyjaźnione z Wydziałem firmy, takie jak: Animex, ABW Agrocentrum, Browar Jabłonowo, Kropla Omega, OSM Garwolin, SM Mlekovita, Unilever, Wojlen, Zakłady Mięsne Jadów i inni.

Na Wydziale zorganizowano m.in. *4 Forum Technologiczne – Żywność funkcjonalna i wygodna – Trendy w przemyśle mięsnym* zorganizowane wspólnie z firmą Amco Sp. zo.o. , FRUTAROM, WIBERG, GEWURZMUHLE NESSE, Gospodarka Mięsna dla przedsiębiorców przemysłu mięsnego. We współpracy z Europejskim Instytutem Suplementów Diety zorganizowano konferencję pn.: *Obrót suplementami diety, nowe szanse i wyzwania: ograniczenia ryzyka obrotem produktów, jakość i transfer technologii*. Z firmami COMEF i Bruker-microCT przeprowadzono II ogólnopolskie Seminarium Mikrotomografii Rentgenowskiej; Podstawy teoretyczne działania mikrotomografów komputerowych, Prezentacja urządzeń i aplikacji w obszarze Life Science oraz Material Science. Z Unilever BRC przeprowadzono seminarium nt: *Innowacyjne produkty tłuszczowe*. Ponadto zorganizowano i przeprowadzono konferencję międzynarodową: *MeetUP Food Supplement Ingredients, Business and Science*.

Systematycznie dokonuje się analiz potrzeb rynku pracy i losów absolwentów tego kierunku, adekwatnie do celów kształcenia i potrzeb wynikających z realizacji programu studiów i osiągania przez studentów efektów uczenia się. Przykładem są uzyskiwane podczas okolicznościowych spotkań cenne dla Wydziału informacje o wymaganych przez przedsiębiorców kompetencjach absolwentów i studentów kierunku technologia żywności i żywienie człowieka. Uzyskane informacje są brane pod uwagę podczas modyfikowania programu studiów. W szczególności informacje dotyczące aktualnego zapotrzebowania na określone specjalizacje na rynku pracy oraz oczekiwania środowiska zewnętrznego pozyskiwane są poprzez formalne i nieformalne kontakty pracowników Wydziału z przedstawicielami pracodawców. Przykładem są tu spotkania z pracodawcami np. *Zapotrzebowanie oraz możliwości utworzenia studiów doktoranckich o profilu aplikacyjnym* oraz konferencje współtworzone z interesariuszami zewnętrznymi. Przedstawiciele pracodawców biorą aktywny udział w inauguracjach roku akademickiego oraz w promocji absolwentów, co daje możliwość bezpośrednich kontaktów i dyskusji.

Pracodawcy wyrażają swoje opinie dotyczące aktualizacji treści programów kształcenia, a ich uwagi i sugestie są uwzględniane podczas tworzenia nowych przedmiotów obligatoryjnych i fakultatywnych,

proponowanych studentom na różnych szczeblach nauczania. Ponadto konsultacje z reprezentantami społeczności studenckiej, zwłaszcza bezpośrednio po odbyciu przez nich studenckich praktyk zawodowych dostarczają informacji o rzeczywistych potrzebach na rynku pracy.

Na Wydziale prowadzona jest szeroka i wielopłaszczyznowa współpraca z OSG, a jej mocną stroną jest udział przedstawicieli świata biznesu w tworzeniu i kształtowaniu oferty edukacyjnej, realny wpływ na program kształcenia oraz zakres merytoryczny realizowanych przedmiotów, a także wspólna realizacja tematyki wybranych prac dyplomowych oraz doktoratów.

Na WTŻ w celu monitorowania i doskonalenia form współpracy odbywają się spotkania z przedstawicielami OSG. Ponadto w SGGW prowadzone są badania ankietowe dotyczące studenckiej oceny jakości kształcenia i badania losów zawodowych absolwentów Uczelni. Wyniki badań przedstawiane są zarówno podczas obrad Senatu SGGW, jak i na posiedzeniach Rad Programowych na Wydziale.

Odrębnym zakresem działań było przeprowadzenie badań (w r. ak. 2017/2018) wśród przedstawicieli OSG. Efektem przeprowadzonych badań było określenie dobrych praktyk realizowanych i możliwych do wdrożenia w SGGW w zakresie współpracy z sektorem przedsiębiorstw oraz administracją rządową i samorządową.

Dodatkowym i bardzo wymiernym efektem współpracy z OSG było opracowanie i wdrożenie Platformy Wspomagającej Zdalną Weryfikację Programów Kształcenia przez Pracodawców. Platforma ta ułatwia wydziałom kontakt z przedsiębiorcami, którzy dokonują weryfikacji zarówno projektów programów kształcenia, jak również obowiązujących w danym roku akademickim programów kształcenia na poszczególnych kierunkach studiów.

Reasumując należy stwierdzić, że na Wydziale prowadzone są okresowe przeglądy współpracy z OSG, które dotyczą też kierunku technologia żywności i żywienie człowieka, w odniesieniu do programu studiów, obejmujące ocenę poprawności doboru instytucji współpracujących, skuteczności form współpracy i wpływu jej rezultatów na program studiów i doskonalenie jego realizacji, osiąganie przez studentów efektów uczenia się i losy absolwentów, a wyniki tych przeglądów są wykorzystywane do rozwoju i doskonalenia współpracy, a w konsekwencji programu studiów.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 6 - kryterium spełnione

Uzasadnienie

Prowadzona jest wielokierunkowa współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym, w tym z pracodawcami, przejawiająca się m.in. w konstruowaniu programu studiów, jego realizacji oraz doskonaleniu. Relacje z otoczeniem społeczno-gospodarczym w odniesieniu do programu studiów i wpływ tego otoczenia na program i jego realizację podlegają systematycznym ocenom, z udziałem studentów, a wyniki tych ocen są wykorzystywane na Wydziale w działaniach doskonalących, szczególnie dotyczącego programu studiów.

Dobre praktyki, w tym mogące stanowić podstawę przyznania uczelni Certyfikatu Doskonałości Kształcenia

Zalecenia

Kryterium 7. Warunki i sposoby podnoszenia stopnia umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 7

Umiędzynarodowienie procesu kształcenia zmierzające do przygotowania absolwentów do potrzeb współczesnego, międzynarodowego rynku pracy, jest jednym z celów strategicznych rozwoju Wydziału Technologii Żywności SGGW w Warszawie. Cel ten jest realizowany poprzez włączanie studentów oraz kadry naukowo-dydaktycznej w międzynarodową wymianę akademicką w ramach programów stypendialnych i szkoleniowych. Umiędzynarodowienie procesu kształcenia na Wydziale wspierane jest realizowanymi w SGGW projektami: „Sukces z natury - kompleksowy program podniesienia jakości zarządzania procesem kształcenia i jakości nauczania Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie” oraz TIME2GETREADY - WELCOME TO POLAND pt.: „Podniesienie potencjału organizacyjnego Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie w zakresie obsługi studentów i kadry z zagranicy”.

W strukturze SGGW działania wspierające umiędzynarodowienie koordynuje Biuro Współpracy Międzynarodowej (BWM), podlegające Prorektorowi ds. współpracy międzynarodowej. Biuro wspiera, promuje, koordynuje i obsługuje międzynarodową wymianę akademicką studentów i pracowników SGGW, organizuje zagraniczne zawodowe praktyki studenckie, realizuje programy pobytu na uczelni gości zagranicznych, promuje ofertę dydaktyczną SGGW za granicą, wspiera działania Wydziałów w zakresie rekrutacji kandydatów na studia anglojęzyczne. BWM organizuje m.in. spotkania informacyjne „Erasmus Day” dla studentów zainteresowanych wyjazdem na studia wymienne oraz „Orientation Day” dla studentów przyjeżdżających z zagranicy rozpoczynających naukę w SGGW. Studenci z zagranicy, podejmujący studia w języku polskim mają możliwość uczestniczenia w kursie języka polskiego organizowanym przez Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych SGGW. Aktualnie, w ramach inicjatywy rządu RP *Solidarni z Białorusią* Narodowa Agencja Wymiany Akademickiej organizuje w październiku i listopadzie bieżącego roku kurs języka polskiego online dla studentów z Białorusi, którzy studiują lub planują studia w Polsce (między innymi w SGGW) i którym język polski będzie niezbędny w trakcie studiów.

Wydziałowy Koordynator ds. Współpracy Międzynarodowej ściśle współpracuje z BWM i wspiera studentów i pracowników w umiędzynarodowieniu procesu kształcenia. Informacje dotyczące naboru na studia wymienne oraz dokumenty aplikacyjne udostępniane są na stronie internetowej Uczelni i Wydziału. Pewną słabością systemu umiędzynarodowienia na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka jest brak anglojęzycznej wersji strony internetowej Wydziału. Informacje w języku obcym (język angielski) zamieszczane są jedynie na stronie głównej Uczelni. Rekomenduje się niezwłoczną finalizację działań zmierzających do utworzenia anglojęzycznej wersji strony internetowej i zamieszczenie na niej informacji dotyczących umiędzynarodowienia procesu kształcenia.

Najważniejszym elementem programu studiów służącym umiędzynarodowieniu jest obowiązkowy kurs języków obcych (do wyboru: *język angielski, język niemiecki, język rosyjski i język francuski*) ujęty w programie studiów I i II stopnia ocenianego kierunku, służący zdobyciu umiejętności językowych w zakresie codziennej komunikacji oraz korzystania ze słownictwa specjalistycznego dla dyscypliny technologia żywności i żywienia, które jest wymagane w trakcie realizacji prac dyplomowych.

W programie studiów II stopnia przewidzianych jest 12 przedmiotów fakultatywnych realizowanych w języku angielskim: *Alcoholic beverages and human being, Bioactive food component, Bioengineering in food industry, Cutting-edge technologies in food industry, Design thinking in food technology, Drugs, Medicines and smart food components and additives, Drying, Instrumental methods for biological*

sample (mixture) analysis, Carcinogens in food; Food contact materials/Food packaging; Nutrigenomics - what food says to our gens?, Positive and negative food substances. Przedmioty te są równocześnie oferowane studentom zagranicznym realizującym program studiów w SGGW w ramach programu Erasmus+, co sprzyja nawiązywaniu kontaktów, wymianie poglądów i doświadczeń oraz stanowi wsparcie w pokonywaniu barier międzykulturowych. Forma ta inspirowała studentów do podjęcia mobilności międzynarodowej.

W realizację programu studiów na ocenianym kierunku włączani są nauczyciele akademicki z zagranicy. W latach 2016 - 2019 podczas jednorazowych wizyt 14 naukowców z ośrodków zagranicznych realizowało od 6 do 10 godzin dydaktycznych. W semestrze zimowym 2019/2020 zajęcia ze studentami ocenianego kierunku prowadził, jako profesor wizytujący, Prof. Amr Edris z Chemistry of Flavor and Aroma Department, Food Industries and Nutrition Division, National Research Center, Egipt.

Studenci ocenianego kierunku mogą studiować na 37 uczelniach partnerskich, z którymi Uczelnia ma podpisane umowy dwustronne w zakresie studiów wymiennych: Management Center Innsbruck, Universiteit Gent, University of Zagreb, University of Hradec Králové, Aarhus University, Karelia University of Applied Sciences, FESIA, Université de Bourgogne, AgroSup Dijon, Université Lille, Université de Lorraine, Ecole Nationale Agroalimentaire et de l'Alimentation Nantes Atlantique – ONIRIS, AgroParisTech, AgroCampus Ouest, Universidad Politecnica de Madrid, Universidad de Valladolid, Universidad de Zaragoza, Wageningen University, Vilniaus kolegija University of Applied Sciences, Latvia University of Life Sciences and Technology, University of Latvia, Universität Kassel, Technische Universität München, Instituto Politecnico de Castelo Branco, Universidade Católica Portuguesa - Escola Superior de Biotecnologia, Universitatea Tehnică din Cluj Napoca - Centrul Universitar Nord din Baia Mare, Cukurova University, Hacettepe University, Mehmet Akif Ersoy University, Gaziantep Üniversitesi, Mustafa Kemal University, Suleyman Demirel Üniversitesi, Istanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi, Izmir Institute of Technology, Bulent Ecevit University, Università di Bologna.

Wiodącym programem wspierającym umiędzynarodowienie procesu kształcenia na kierunku technologia żywności i żywienia jest program edukacyjny Erasmus+, który oprócz odbycia części studiów za granicą (jeden lub dwa semestry w trakcie jednego roku akademickiego) umożliwia również studentom odbycie zagranicznej praktyki zawodowej, zarówno obowiązkowej w ramach programu studiów, jak i ponadprogramowej, zaliczanej do indywidualnych osiągnięć studenta wpisywanych do suplementu dyplomu. W latach 2015/2016 – 2018/2019 w ramach tego programu 33 studentów ocenianego kierunku realizowało część programu studiów w uczelniach partnerskich, m.in.: Instituto Politecnico de Castelo Branco, Portugalia (7 wyjazdów) University of Zagreb, Chorwacja (6 wyjazdów), Universidade Católica Portuguesa - Escola Superior de Biotecnologia, Portugalia (6 wyjazdów). Studenci mogą korzystać również z programów wymiany takich, jak: CEEPUS, Visegrad Scholarship Program (wymiana akademicka w uczelniach wyższych w Czechach, na Węgrzech i Słowacji oraz wybranych krajach spoza UE), PAX Programme for Academic Exchange (wymiana studentów studiów I i II stopnia w ramach umowy pomiędzy SGGW w Warszawie i National Chung Hsing University w Taichung na Tajwanie na okres 1 semestru). Studenci ocenianego kierunku mają możliwość uczestnictwa w międzynarodowych szkołach letnich i zimowych organizowanych przez uniwersytety zrzeszone w ramach Euroleague of Life Sciences, której SGGW jest członkiem.

Ważnym elementem wsparcia umiędzynarodowienia procesu kształcenia dla studentów niepełnosprawnych oraz znajdujących się w trudnej sytuacji materialnej są stypendia w ramach projektu POWER, bezpośrednio powiązanego z programem Erasmus+. W roku akademickim

2018/2019 stypendium takie otrzymała 1 osoba, która dzięki takiej pomocy materialnej zrealizowała 3 wyjazdy zagraniczne, w roku 2016/2017 – wsparcie uzyskały 2 osoby oraz 1 osoba w roku akademickim 2015/2016.

Przyjęte w SGGW dokumenty system transferu i akumulacji punktów ECTS (Learning Agreement, Karta porównania przedmiotów realizowanych w ramach wymiany z przedmiotami zgodnymi z planem studiów w SGGW, Karta uzgodnień, Transcript of Records) umożliwiają weryfikację zaplanowanego przez studenta programu studiów za granicą na etapie przygotowywania dokumentów wymaganych w ramach wymiany, a po powrocie identyfikację i uznanie efektów uczenia się uzyskanych w uczelni zagranicznej.

Obecnie Wydział nie posiada w ofercie kształcenia studiów na kierunku technologia żywności i żywienia prowadzonych w języku angielskim. Podejmowane są działania ukierunkowane na opracowanie takiej oferty w ramach studiów II stopnia. Jest to uzasadnione rosnącym zainteresowaniem studentów z zagranicy realizacją zajęć dydaktycznych i projektów naukowo-badawczych na Wydziale.

Pracownicy prowadzący zajęcia dydaktyczne na ocenianym kierunku są aktywni w zakresie dydaktycznych i naukowych wyjazdów zagranicznych. W latach 2016 - 2019 odbyli 36 wyjazdów zagranicznych, w tym 21 w celach dydaktycznych, 12 w celach naukowych, 1 w celach szkoleniowych oraz 2 w celach naukowodydaktycznych w instytucjach naukowych zlokalizowanych w: Kanadzie (x1), Belgii (x2), Hiszpanii (x3), Niemczech (x4), Grecji (x1), Francji (x2), we Włoszech (x4), Turcji (x5), na Łotwie (x6), w Chorwacji (x2), w Rumunii (x3), na Słowacji (x1), na Ukrainie (x1), w Tadżykistanie (x1). Nauczyciele akademicki podczas wyjazdów na uczelnie partnerskie przeprowadzili od 6 do 10 godzin dydaktycznych.

Nauczyciele akademicki prowadzący zajęcia na ocenianym kierunku byli finalistami programu *Top 500 Innovators* (2 osoby) oraz projektu systemowego Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego pt. *Wsparcie systemu zarządzania badaniami naukowymi i ich wynikami* - TransFormation.doc., w ramach którego odbyli staże i szkolenia w zagranicznych ośrodkach akademickich. Pracownicy naukowo-dydaktyczni wykazują aktywność w realizacji projektów międzynarodowych, m.in. finansowanych ze środków programu Horyzont 2020 i ERA-NET SUSFOOD oraz akcjach Europejskiego Programu Współpracy w Dziedzinie Badań Naukowo-Technicznych (European Cooperation in Science and Technology - COST). Formą aktywności międzynarodowej nauczycieli akademickich jest ich członkostwo w międzynarodowych organizacjach i towarzystwach naukowych oraz współpraca z redakcjami uznanych zagranicznych czasopism naukowych w charakterze członków komitetów redakcyjnych, edytorów i recenzentów. Pracownicy uczestniczą w konferencjach organizowanych poza Polską, również jako moderatorzy sekcji tematycznych. W latach 2016 - 2019 wzięli udział łącznie w 34 konferencjach zagranicznych, prezentując wyniki prowadzonych badań w postaci referatów oraz posterów. Ponadto uczestniczyli w 28 konferencjach, seminariach i telekonferencjach międzynarodowych organizowanych w kraju.

W latach 2016 - 2019 Wydział gościł 13 pracowników/doktorantów z zagranicy, którzy realizowali pobyty naukowe połączone z przeprowadzeniem badań laboratoryjnych, w tym 8 staży badawczych pod opieką pracowników Wydziału, a 5 osób odbyło wizytę związaną z realizacją projektu *SUSFOOD ERA-Net Sustainable & Healthy, Development of sustainable processing technologies for converting by-products into healthy, added value ingredients and food products*.

Współpraca międzynarodowa przyczynia się do doskonalenia procesu kształcenia. Przykładowo, dzięki uczestnictwu pracowników Instytutu w projekcie Food Microbiology Teachers' Global Network (FMTGN), możliwa jest wymiana wiedzy, pomysłów, materiałów dydaktycznych z zakresu nauczania

mikrobiologii żywności wśród 84 partnerów sieci, a jednym ze szczegółowych celów FMTGN jest ustalenie dobrej praktyki nauczania mikrobiologii żywności.

Wydział nadzoruje i monitoruje umiędzynarodowienie procesu kształcenia. Dokumentację w tym zakresie gromadzi Koordynator ds. Współpracy Międzynarodowej, Dziekanat i Biuro Współpracy Międzynarodowej. Analiza raportów stopnia umiędzynarodowienia udostępnionych Zespołowi podczas wizytacji wskazuje na ich bardzo lakoniczny, sprawozdawczy charakter. W dokumentach tych nie zawarto wniosków ani propozycji działań doskonalących zmierzających do intensyfikacji umiędzynarodowienia kształcenia. Rekomenduje się rozbudowanie przyszłych raportów o wnioski wynikające z oceny stopnia umiędzynarodowienia, identyfikację czynników ograniczających/utrudniających międzynarodową aktywność nauczycieli akademickich i studentów oraz propozycje działań korygujących/doskonalących sprzyjających rozwojowi umiędzynarodowienia procesu kształcenia na ocenianym kierunku.

Dokonywany jest ponadto okresowy przegląd sylabusów przedmiotów prowadzonych w języku angielskim, a zajęcia prowadzone na Wydziale w języku angielskim podlegają ocenie w ankiecie studenckiej dotyczącej jakości realizacji zajęć dydaktycznych.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 7 - kryterium spełnione

Uzasadnienie

Umiędzynarodowienie procesu kształcenia na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka ma wielowymiarowy charakter, uwzględnia mobilność zarówno studentów, jak i kadry naukowo-dydaktycznej, udział w konferencjach, szkoleniach, stażach naukowych, jak i współpracę międzynarodową, której efektami są wspólne badania i publikacje naukowe. W realizację programu kształcenia włączani są nauczyciele akademicy z zagranicy. Studenci oraz pracownicy uczestniczą w wymianie międzynarodowej w ramach programu Erasmus+ oraz umów z uczelniami partnerskimi. Nauczyciele wykorzystują doświadczenia z pobytu w zagranicznych uczelniach do wzbogacania treści kształcenia i poszerzanie oferty przedmiotów realizowanych w języku angielskim. W opinii Zespołu PKA mocną stroną umiędzynarodowienia procesu kształcenia są programy wspierające proces umiędzynarodowienia realizowane przez Uczelnię. Słabą stroną umiędzynarodowienia procesu kształcenia jest brak anglojęzycznej wersji strony internetowej Wydziału oraz ocena stopnia umiędzynarodowienia, która nie precyzuje w wystarczającym stopniu kierunków dalszych działań zmierzających do intensyfikacji tego procesu. W analizie stanu faktycznego zostały sformułowane rekomendacje dotyczące zdiagnozowanych i wyszczególnionych wyżej zagadnień.

Dobre praktyki, w tym mogące stanowić podstawę przyznania uczelni Certyfikatu Doskonałości Kształcenia

Zalecenia

Kryterium 8. Wsparcie studentów w uczeniu się, rozwoju społecznym, naukowym lub zawodowym i wejściu na rynek pracy oraz rozwój i doskonalenie form wsparcia

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 8

Studenci Wydziału Technologii Żywności są w pełni wspierani w procesie uczenia się, motywowania do nauki, rozwijania swoich umiejętności oraz działalności w organizacjach studenckich. Działania te opierają się między innymi na:

- wsparciu finansowym dla studenckich kół naukowych, organizacji studenckich, inicjatyw wydziałowego Samorządu Studenckiego oraz udziału studentów w wyjazdach konferencyjnych i dydaktycznych;
- wsparciu administracyjnym polegającym na pomocy w korzystaniu z wirtualnego dziekanatu eHMS, przygotowywaniu i składaniu dokumentów, czy przygotowaniu do wyjazdów międzynarodowych;
- wsparciu merytorycznym w ramach konsultacji, przy realizacji badań naukowych, udostępnianiu zbiorów bibliotek oraz sieci informatycznej SGGW.

Nauczyciele akademicki są zobowiązani do ustalenia godzin konsultacji, z których studenci systematycznie korzystają. Ponadto istnieje możliwość indywidualnego umówienia się z prowadzącymi. Nauczyciele akademicki są zaangażowani w proces dydaktyczny poprzez przygotowywanie autorskich podręczników, skryptów oraz rozdziałów w podręcznikach związanych bezpośrednio z ocenianym kierunkiem. Ponadto prowadzący udostępniają materiały pomocnicze poprzez platformy e-learningowe oraz szereg portali i stron internetowych, w tym Moodle, Dropbox, czy YouTube. Studentom zapewnia się pełne wsparcie w tym zakresie.

Tygodniowy harmonogram zajęć jest przygotowywany zgodnie z zasadami higieny pracy studenta. Wydziałowy Samorząd Studentów opiniuje plany zajęć przed ich oficjalną publikacją, co pozwala na dostosowanie do potrzeb studenckich. Ponadto grupy dziekańskie mogą w porozumieniu z nauczycielem akademickim dokonywać korekt w harmonogramie zajęć. Zespół oceniający PKA pozytywnie ocenia aspekt związany z zachowaniem higieny pracy studenta.

Zgodnie z Regulaminem Studiów, studenci mogą ubiegać się o zindywidualizowaną formę kształcenia w ramach indywidualnego programu studiów, indywidualnego planu zajęć oraz spersonalizowanego planu studiów. IPS dotyczy osób szczególnie uzdolnionych, które wyróżniają się wynikami w nauce i chcą pogłębić swoje zainteresowania oraz kompetencje. Indywidualny Plan Zajęć pozwala na dostosowanie planu zajęć do osób, które są niepełnosprawne, oczekują na dziecko, bądź są rodzicami. W uzasadnionych przypadkach o IPZ mogą się również ubiegać osoby zaangażowane w działalność organizacyjną, działalność w ramach kół naukowych bądź wyróżniają się wybitnymi osiągnięciami sportowymi, artystycznymi. Spersonalizowany Plan Studiów dotyczy z kolei osób, które zostały przyjęte na studia w wyniku potwierdzenia efektów uczenia się. Osoba taka otrzymuje swojego opiekuna naukowego, który pomaga studentowi ustalić plan studiów. Z perspektywy studenta wszystkie formy indywidualizacji procesu kształcenia są w pełni dostosowane do potrzeb studenckich.

SGGW posiada system motywowania studentów w procesie uczenia się. Podstawowym narzędziem są stypendia, w tym stypendium rektora dla najlepszych studentów, dla którego jest stworzona lista dodatkowych kryteriów premiujących osoby zaangażowane naukowo, sportowo i artystycznie. Dla osób, które odbywają studia na zasadach odpłatności przewidziane są częściowe zwolnienia opłat za wybitne osiągnięcia w nauce. Ponadto organizowane są konkursy związane z prezentacją swoich badań naukowych oraz prac dyplomowych takie jak Przegląd Dorobku Kół Naukowych SGGW, Konkurs Studenckich Projektów Naukowych RUSS SGGW oraz we współpracy z podmiotami zewnętrznymi: konkurs firmy Statystyka, konkurs Marszałka Województwa Mazowieckiego. Z perspektywy studenckiej zapewnione jest pełne wsparcie w tym zakresie.

W Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego funkcjonują liczne organizacje studenckie, w których studenci mogą rozwijać swoje pasje i zainteresowania. Wśród nich są między innymi: Klub Uczelniany AZS SGGW, Akademicki, Klub Turystyczny SGGW, Klub Żeglarski SGGW, Chór Akademicki SGGW,

Kameralny Chór SGGW, Orkiestra Reprezentacyjna SGGW, Ludowy Zespół Artystyczny PROMNI im. Zofii Solarzowej. Uczelnia deklaruje, że studenci mają zapewnione zaplecze techniczne i pomieszczenia do organizacji spotkań oraz wsparcie finansowe agendy studenckich, co studenci potwierdzili na spotkaniu z ZO PKA. Zespół Oceniający stwierdza, że uczelnia wspiera studentów w rozwijaniu swoich pasji oraz zainteresowań w organizacjach studenckich.

Studenci ocenianego kierunku mają również zapewnione wsparcie w rozwoju postaw przedsiębiorczych. Na Uczelni działa Centrum Innowacji i Transferu Technologii, które organizuje spotkania dla osób zainteresowanych przedsiębiorczością, biznesem oraz Biuro Karier, które realizuje między innymi projekt *Sukces z natury – wsparcie studentek i studentów Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie wchodzących na rynek pracy poprzez wysokiej jakości usługi Biura Karier*, w trakcie którego studenci mają na przykład możliwość udziału w warsztatach z prowadzenia własnej działalności gospodarczej. Zdaniem zespołu oceniającego PKA wsparcie w tym zakresie jest w pełni zapewnione.

Studenci ocenianego kierunku mogą realizować się naukowo poprzez prowadzenie badań w ramach prac dyplomowych, pracy w kołach naukowych lub poprzez uczestnictwo w projektach naukowych koordynowanych przez pracowników naukowo-dydaktycznych Instytutu. Wsparcie jest zapewnione poprzez możliwość samodzielnego wyboru tematu pracy dyplomowej i dobór odpowiedniego promotora. Zgodnie z obowiązującymi na SGGW zasadami pracą dyplomową może być artykuł lub rozdział w monografii recenzowanej przez recenzentów zewnętrznych, o ile charakter merytoryczny publikacji zgadza się z kierunkiem studiów. Studenci są aktywizowani również do prac badawczych w ramach kół naukowych. Na WTŻ działają: Koło Naukowe Technologów Żywności (KNTŻ) oraz Koło Naukowe Zielona Chemia. Do 2019 roku działało również Koło Naukowe Zarządzania Jakością, jedno zostało ono wygaszone przez studentów chętnych do działania. Osoby aktywne mogą wyjeżdżać na konferencje krajowe oraz międzynarodowe, na których zdobywają nagrody za prezentowane wyniki swoich badań. Ponadto na SGGW odbywa się coroczny Przegląd Dorobku Kół Naukowych SGGW w Warszawie, gdzie studenci prezentują swoje referaty i osiągnięcia naukowe. W okresie czasowego ograniczenia działalności Uczelni związanego z pandemią studenci również mają możliwość pracowania w laboratoriach z zachowaniem odpowiedniego reżimu sanitarnego. Wydział zabezpiecza środki czystości oraz dba o właściwe warunki pracy w salach. Zespół oceniający PKA wyraża zaniepokojenie związane z niewielką liczbą studentów kierunku technologia żywności i żywienie człowieka, która działa w kołach naukowych. Zespół oceniający rekomenduje, aby po powrocie do stacjonarnego kształcenia, władze Wydziału przeprowadziły ankietę wśród studentów związaną z oczekiwaniami studentów odnośnie działalności kół naukowych, tematów związanych z kierunkiem, którymi interesują się studenci oraz ewentualnymi pomysłami na działalność. Pozostałe aspekty wsparcia studenckiego w działalności naukowej zespół oceniający PKA ocenia pozytywnie.

Szczególną opieką są otoczeni studenci z niepełnosprawnościami. Na Uczelni działa Pełnomocnik Rektora ds. Osób Niepełnosprawnych, natomiast na Wydziale Koordynator ds. Studentów Niepełnosprawnych, który w zakresie swoich obowiązków realizuje zadania związane z między innymi z likwidowaniem barier, które uniemożliwiają, bądź utrudniają studiowanie osobom z niepełnosprawnościami. W 2019 roku Koordynator złożył wnioski na zakup komputerów ze specjalistycznym oprogramowaniem dla osób niedowidzących, jak również wzmacniacze akustyczne z pętlami indukcyjnymi dla osób niedosłyszących. Ponadto pracownicy przechodzą systematycznie szkolenia z zakresu postępowania i metod wsparcia osób z niepełnosprawnościami. Przykładem może być szkolenie: *Pracownicy SGGW wobec studentów niepełnosprawnych* realizowane w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki. Dla osób z niepełnosprawnościami dedykowana jest strona

internetowa. Nie jest ona jednak w pełni dostosowana do osób z niepełnosprawnościami. Nie posiada możliwości powiększenia tekstu, czytania tekstu przez syntezy czy możliwość zmiany kontrastu. Reasumując, z perspektywy studenckiej studenci z niepełnosprawnościami są w pełni wspierani przez Uczelnię.

Wszelkie skargi i wnioski są rozpatrywane bezpośrednio przez Władze Wydziału. W przypadku ustnego przekazania uwag sporządzana jest notatka służbowa. Istnieje możliwość kontaktu z prodziekanem za pomocą poczty elektronicznej na adres e-mail podany na stronie internetowej WTŻ. Skargi i wnioski mogą być również zgłaszane za pośrednictwem opiekuna roku, nauczycieli akademickich lub przedstawicieli samorządu studenckiego. Na wyróżnienie zasługuje utworzenie Okna Jakości, czyli formularza na stronie internetowej, który pozwala na szybkie zawiadomienie władz dziekańskich o nieprawidłowościach, które dostrzegają studenci. Sprawy dotyczące konkretnego nauczyciela akademickiego są rozwiązywane w trakcie bezpośredniej rozmowy z przedstawicielem władz dziekańskich oraz z udziałem przełożonego tej osoby. Studenci w trakcie spotkania z przedstawicielami zespołu oceniającego nie zgłosili uwag do przyjętego systemu. ZO PKA pozytywnie ocenia system zgłaszania skarg i wniosków.

Władze Wydziału deklarują, że poświęcają dużo uwagi kwestiom komfortu i bezpieczeństwa pracy studentów. Studenci i pracownicy są zobowiązani do zgłaszania wszelkich oznak dyskryminacji i przemocy do opiekunów oraz władz dziekańskich, którzy mają obowiązek podjęcia natychmiastowych działań w celu wyjaśnienia zgłoszenia. Oprócz tego studenci są zobowiązani do przejścia obowiązkowych szkoleń z BHP i są zobligowani do przestrzegania zasad w tym zakresie. W trakcie spotkania z zespołem oceniającym studenci nie zgłosili żadnej niebezpiecznej sytuacji, a jednocześnie przedstawili schemat postępowania w przypadku pojawienia się niebezpieczeństwa. Uczelnia zapewnia również odpowiednie wsparcie psychologiczne. Studenci mogą korzystać z profesjonalnych konsultacji psychologicznych oferowanych przez pracowników Katedry Pedagogiki Wydziału Socjologii i Pedagogiki SGGW, jak również z pomocy psychologa dyżurującego w Niepublicznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego, oferującego bezpłatną pomoc studentom zarejestrowanym w przychodni uczelnianej. Zespół oceniający nie ma zastrzeżeń do oferowanej pomocy i wsparcia studentów w tym zakresie.

Po zmianach wynikających z wprowadzenia nowej ustawy Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce w Szkole Głównej Gospodarki Wiejskiej w Warszawie wprowadzono nową strukturę organizacyjną. Zakłada ona, że nadzór nad procesem kształcenia, rekrutacją, realizowaniem programów studiów oraz nad nauczycielami akademickimi sprawuje Dziekan. Ponadto prodziekan odpowiada za podejmowanie decyzji administracyjnych w sprawach indywidualnych studentów oraz rozwiązuje bieżące problemy, przewodniczy egzaminom dyplomowym i komisyjnym oraz odpowiada za IPS. Działania władz dziekańskich wspierają dodatkowo Dyrektorowie Instytutów oraz podmiot opiniodawczo-doradczy jakim jest Rada Programowa. Oprócz tego powoływani są Koordynatorzy do spraw: Jakości Kształcenia, Praktyk, Współpracy Międzynarodowej, Współpracy z Pracodawcami, Monitorowania Losów Absolwentów, Studentów Niepełnosprawnych oraz Organizacji Dni SGGW którzy wspierają działania władz Wydziału. Studenci dobrze oceniają aktualną strukturę Wydziału, stwierdzając, że współpraca z władzami oraz pełnomocnikami układa się dobrze. Zespół oceniający PKA pozytywnie ocenia wsparcie administracyjne oferowane studentom kierunku technologia żywności i żywienie człowieka.

Dużą rolę wspierającą oraz informacyjną dla studentów pełni również dziekanat. Pracownicy dziekanatu poza umieszczaniem informacji w systemie eHMS, na stronie internetowej Wydziału, utrzymują również kontakt telefoniczny oraz mailowy ze studentami. Pozwala to na szybkie i bezpośrednie załatwienie wielu spraw studenckich. Dziekanat jest również dostępny dla studentów od

poniedziałku do piątku w dogodnych godzinach. Zostały one dostosowane do postulatu studentów, który pojawił się w trakcie przeprowadzonej ankiety na temat działalności dziekanatu. Liczba studentów przypadająca na jednego pracownika pozwala na systematyczną i terminową pracę. Wsparcie studentów jest w tym aspekcie zapewnione.

Zgodnie z Regulaminem Studiów SGGW każdy rocznik ma przypisanego swojego własnego opiekuna powołanego przez Dziekana. Opiekun roku pomaga studentom w funkcjonowaniu w środowisku akademickim, wspomaganie w rozwiązywaniu problemów związanych z przebiegiem studiów, sprawami bytowymi i socjalnymi studentów. Jednym z zadań opiekuna roku jest ocena rozłożenia zaliczeń i egzaminów w czasie sesji egzaminacyjnej.

Na Wydziale działa Samorząd Studentów Wydziału Technologii Żywności, który bierze aktywny udział w życiu Wydziału. Samorząd współpracuje z władzami Wydziału przy organizacji Dni Otwartych SGGW, Dni SGGW, Festiwalu Nauki, Pikniku Naukowego, Warszawskiego Salonu Maturzystów "Perspektywy" czy Wydziałowej Inauguracji Roku Akademickiego. Ponadto organizuje własne przedsięwzięcia takie jak Bal Inżyniera, Bal magistra, Otrzęsiny, Wielkie Grillowanie WTŻ, Wydziałowa Wigilia Studencka, "Wrotkowe śmigania". Samorząd wydziałowy w swoich działaniach jest wspierany finansowo przez władze WTŻ. Oprócz tego przedstawiciele studentów aktywnie uczestniczą w gremiach opiniotwórczych i decyzyjnych Wydziału. Zdaniem zespołu oceniającego Samorząd Studentów WTŻ jest w pełni wspierany w swojej działalności przez władze dziekańskie.

Monitoring systemu wsparcia i motywowania odbywa się na poziomie wydziałowym oraz ogólnouczelnianym. Dużą rolę odgrywa tutaj współpraca z Samorządem Studentów, który przekazuje swoje uwagi i sugestie. Przeprowadzona została ankieta w sprawie pracy dziekanatu. Ponadto co roku odbywają się spotkania z prodziekanem właściwym do spraw studenckich w trakcie, którego studenci mogą przekazać swoje uwagi oraz omawiane są najbardziej problematyczne obszary. Studenci niechętnie wypełniają ankiety dotyczące nauczycieli akademickich, które są udostępniane na zakończenie semestru, ze względu na zbyt dużą liczbę pytań. Ważnym elementem jest Okno Jakości, czyli formularz zamieszczony na stronie internetowej. Studenci mogą zgłosić swoje uwagi, które trafiają bezpośrednio do władz wydziałowych. Dodatkowo władze wydziału organizują co semestr spotkania z Samorządem Studentów WTŻ w celu omówienia spraw bieżących. Zespół oceniający PKA pozytywnie ocenia działania w kwestii monitoringu wsparcia i motywowania studentów, rekomenduje się jednak wypracowanie ostatecznego kształtu ankiety dotyczącej oceny nauczycieli akademickich wraz ze studentami.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 8 - kryterium spełnione

Uzasadnienie

System opieki i wspierania oraz motywowania studentów do osiągnięcia efektów kształcenia jest kompleksowy i skuteczny. Istotnymi elementami tego systemu są nauczyciele akademicy indywidualnie pomagający studentom, wsparcie w działalności naukowej, motywowanie do wyjazdów zagranicznych, wsparcie administracyjne, czy system rozpatrywania skarg i wniosków. Studenci mogą aktywnie udzielać się w różnych kołach naukowych, organizacjach studenckich oraz samorządzie studenckim, które mają zapewnione wsparcie w prowadzonej działalności. Osoby z niepełnosprawnościami mogą korzystać z oferty wsparcia w procesie uczelnia się. Dostosowania wymaga strona internetowa przeznaczona do potrzeb osób z niepełnosprawnościami.

Dobre praktyki, w tym mogące stanowić podstawę przyznania uczelni Certyfikatu Doskonałości Kształcenia

Zalecenia

Kryterium 9. Publiczny dostęp do informacji o programie studiów, warunkach jego realizacji i osiągniętych rezultatach

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 9

Podstawowym źródłem informacji dla kandydatów na studia, studentów, pracowników i innych interesariuszy jest czytelna strona internetowa Uczelni. Strona internetowa Uczelni opracowana jest tylko w języku polskim, brak wersji angielskiej. Na stronie internetowej wyraźnie zaznaczone są pola przeznaczone do wejścia w zasoby informacji przeznaczonych dla kandydatów, studentów, absolwentów i pracowników. Z punktu widzenia ocenianego kierunku technologia żywności i żywienie człowieka istotne są treści zamieszczone w zakładkach Dydaktyka oraz Wydział Technologii Żywności. W pierwszej z wymienionych zamieszczone są informacje na temat treści zdobywanych w trakcie studiowania na ocenianym kierunku oraz możliwości zatrudnienia jego absolwentów. Z tego poziomu można załogować się do profilu e-edukacja. Z kolei w domenie Wydziału Technologii Żywności udostępniane są niezbędne w toku realizacji procesu kształcenia informacje takie jak m.in.: warunki rekrutacji, procedury dyplomowania, organizacja roku akademickiego, harmonogramy zajęć dydaktycznych, zasady odbywania praktyk zawodowych. Natomiast programy studiów, w tym efekty uczenia się, plan studiów oraz sylabusy wraz z warunkami i trybem zaliczania przedmiotów dostępne są po załogowaniu na platformie SharePoint. Do publicznego obiegu podano za skromne informacje dotyczące programu studiów na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka. Dla kandydatów na studia wskazane byłoby zamieszczenie informacji istotnych dla kierunku jak efekty uczenia się oraz plan studiów, z wyszczególnionymi przedmiotów z podziałem na semestry. W trakcie wizytacji władze Wydziału wyjaśniły, że wskazane powyżej informacje były dostępne na stronie internetowej do końca września 2020 r. (co potwierdza zespół oceniający PKA), jednak z przyczyn technicznych, związanych m.in. z planowaną przebudową strony internetowej zostały przeniesione do obszaru wewnętrznego Uczelni. Wydział Technologii Żywności w zakładce Wydział/Jakość kształcenia upublicznił także Raport samooceny opracowany na potrzeby oceny kierunku przez Polską Komisję Akredytacji. Władze Uczelni i Wydziału poinformowały, że obecnie na Uczelni realizowany jest duży projekt poświęcony stworzeniu i ujednoliceniu strony głównej SGGW oraz stron wydziałów i stron instytutów, także z nowym logotypem, w związku z tym wykazane przez zespół oceniający PKA mankamenty będą wyeliminowane. W ramach projektu planowane jest także powstanie strony www w języku angielskim. Zespół oceniający PKA przyjął wyjaśnienia Uczelni, niemniej jednak wskazuje na jak najszybsze rozwiązanie zaistniałej sytuacji.

Informacje na temat kierunku studiów oraz rekrutacji przekazywane są także w Informatorze dla kandydatów na studia w SGGW „Sukces z natury”, w ulotkach informacyjnych przeznaczonych dla kandydatów na studia, jak również podczas organizowanych przez Uczelnię targów i spotkań (np. Targi Edukacyjne – Food Expo, Dni Otwarte, Dni SGGW, Festiwal Nauki, Piknik Naukowy Polskiego Radia i Centrum Nauki Kopernik).

Najważniejsze informacje o działalności Wydziału przekazywane są także za pomocą mediów społecznościowych takich jak Facebook.

Informacje dotyczące programu studiów i realizowanych przedmiotów oraz godzin konsultacji prezentowane są również na tablicach informacyjnych Wydziału, Katedr, Zakładów.

Działania w obszarze przeglądu działań informacyjnych jest w kompetencjach Koordynatora ds. promocji Wydziału, który przygotowuje z tego zakresu corocznie w lipcu raport, oceniany przez Dziekana i Radę Programową. Raporty te prawidłowo identyfikują działania Wydziału w zakresie publicznego dostępu do informacji.

Analiza strony internetowej Uczelni wskazuje, że jest prowadzona polityka informacyjna dotycząca studentów z niepełnosprawnościami. Studentom tym dedykowana jest specjalna strona internetowa, na której podano wyczerpującą informację pomocną w funkcjonowaniu osoby niepełnosprawnej, m.in. o możliwości skorzystania z pomocy psychologa, warunkach ubiegania się o stypendia. Na tej stronie znajdują się także przydatne wskazówki dla nauczycieli w zakresie sposobu prowadzenia zajęć dydaktycznych ze studentami z określonymi trudnościami. Niemniej jednak, jak wskazano już w kryterium 8, strona ta nie jest w pełni przystosowana do korzystania przez studentów z niepełnosprawnościami i wymaga wprowadzenia zmian o charakterze wizualnym i technicznym. Zespół oceniający PKA rekomenduje usprawnienie i dostosowanie wspomnianej strony.

W SGGW są ustalone jasne zasady odpowiedzialności za politykę informacyjną. Informacje zamieszczają wszystkie jednostki administracji SGGW w zakresie swoich kompetencji. Przykładowo, za aktualności - odpowiada Biuro Rzecznika i Biuro Promocji, za informacje związane z realizacją projektów naukowych - Biuro Nauki, z kolei Biuro Spraw Studenckich, Biuro Promocji i Biuro Prasowe zamieszczają informacje kierowane do studentów oraz związane np. z rekrutacją. Biuro Współpracy Międzynarodowej redaguje i zamieszcza informacje skierowane do kandydatów i studentów zagranicznych. Za informacje pojawiające się na Facebook SGGW odpowiada Kierownik Biura Prasowego SGGW.

Za przygotowanie informacji na stronie wydziałowej/institutowej odpowiedzialni są Dyrektor Instytutu/zastępca dyrektora lub Dziekan/Prodziekan Wydziału Technologii Żywności. Aktualności są przygotowywane przez kierowników jednostek lub przez poszczególnych Koordynatorów. Informacje te zamieszczane są przez pracownika Sekretariatu Instytutu Nauk o Żywności. Obecnie część informacji dotyczących zasad studiowania bądź spraw typowo bieżących (COVID) umieszczana jest na stronie Wydziału/Instytutu po konsultacji Dziekana z władzami Rektorskimi. Informacje ważne dla studentów są także przekazywane do zainteresowanych poprzez media społecznościowe – Wydziału oraz Samorządu Studentów.

Publiczny dostęp do informacji jest oceniany w ramach Systemu Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia. Jednak Wydział Technologii Żywności ani Instytut Nauk o Żywności bezpośrednio nie zbierają opinii dotyczących satysfakcji studentów z udostępnianych w obiegu publicznym informacji. Natomiast jak wskazały władze Wydziału studenci uczestniczą w pracach Zespołu roboczego ds. promocji Wydziału, zatem mają realny wpływ na publiczny dostęp do informacji. Sami są bardzo zaangażowani w obszarze rozpowszechniania informacji o wydziale i kierunkach studiów, aktywnie uczestnicząc w organizacji dni otwartych, dni SGGW, salonu maturzystów, prowadząc media społecznościowe. Ponadto przedstawiciele Samorządu Studentów wypowiadali się na Radzie Programowej na temat przekazywanych do obiegu informacji, w szczególności dla kandydatów na studia. Od dwóch lat studenci I roku studiów wypełniają także ankietę dotyczącą sposobu uzyskania informacji o kierunku studiów. Wymienione powyżej działania wskazują, że władze Wydziału doceniają rolę polityki informacyjnej i jej wpływ na postrzeganie kierunku przez otoczenie, w tym kandydatów na studia.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 9 - kryterium spełnione częściowo

Uzasadnienie

Uczelnia wykorzystuje różne narzędzia i stwarza warunki do zapewnienia publicznego dostępu do aktualnej, zrozumiałej oraz zgodnej z potrzebami różnych grup odbiorców informacji o kształceniu i realizacji procesu kształcenia na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka. Spośród narzędzi, którymi posługuje się Uczelnia w polityce informacyjnej wymienić należy przede wszystkim stronę internetową Uczelni, jednak wykorzystywane są także inne środki przekazu jak np. akcje informacyjne o kierunku prowadzone na targach, konferencjach, spotkaniach promocyjnych, czy też poprzez zamieszczanie informacji w informatorach. Mankamentem strony internetowej kierunku są niewystarczające informacje dostępne szerokiemu gronu odbiorców dotyczące efektów uczenia i programu studiów oraz brak wersji angielskiej strony. W trakcie wizytacji Uczelnia poinformowała o realizowanym dużym projekcie poświęconym stworzeniu i ujednoliceniu strony głównej SGGW oraz stron wydziałów i instytutów i wówczas do publicznego obiegu zostaną przekazane wszystkie informacje o kierunku. W opracowaniu jest także strona www w języku angielskim. Publiczny dostęp do informacji jest także oceniany w ramach Systemu Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia.

Dobre praktyki, w tym mogące stanowić podstawę przyznania uczelni Certyfikatu Doskonałości Kształcenia

Zalecenia

Przekazanie do publicznego dostępu na stronie internetowej Uczelni informacji dotyczących programu studiów, w tym m.in. efektów uczenia i planu studiów.

Kryterium 10. Polityka jakości, projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie, przegląd i doskonalenie programu studiów

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 10

Polityka jakości realizowana jest w ramach funkcjonowania wewnętrznego systemu zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia (WSZiDJK), który obejmuje wszystkie elementy związane z jakością kształcenia, m.in.: projektowanie, monitorowanie i doskonalenie programów kształcenia, monitorowanie, analizę i ocenę stopnia osiągania efektów uczenia się, zapewnienie spójności kształcenia i badań naukowych, doskonalenie jakości kadry, poprawę jakości infrastruktury naukowo-dydaktycznej, wykorzystanie potencjału otoczenia społeczno-gospodarczego, umiędzynarodowienie procesu kształcenia. System zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia podlega ciągłemu doskonaleniu i jest systematycznie dostosowywany do zmieniających się uwarunkowań prawnych, organizacyjnych, zmieniających się potrzeb rynku pracy oraz w związku z ciągłym rozwojem dziedziny i dyscypliny technologia żywności i żywienia, do której odnoszą się efekty uczenia kierunku technologia żywności i żywienie człowieka.

Dla każdego kierunku studiów funkcjonującego na Wydziale corocznie opracowywany jest Raport zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia, który jest następnie przedmiotem dyskusji na Radzie Programowej. Wydział w trakcie wizytacji przedłożył taki raport dla kierunku technologia żywności i żywienie człowieka, który powstał w styczniu 2020 r. i obejmował analizę jakości kształcenia w roku akademickim 2018/2019. Na podstawie dokonanej weryfikacji Wydziałowa Komisja ds. Jakości Kształcenia rekomendowała: zwiększenie zaangażowania studentów w pracach komisji związanych

z badaniem jakości kształcenia, zwiększenie współpracy z interesariuszami zewnętrznymi i rozwijanie procesu umiędzynarodowienia kształcenia poprzez m.in. wprowadzenie do programu przedmiotu w języku angielskim. Władze Wydziału zareagowały, powołując reprezentantów studentów na członków Zespołu roboczego ds. hospitacji oraz Zespołu roboczego ds. jakości kształcenia. Raporty te są przedmiotem dyskusji na Radzie Programowej Wydziału.

Zasady projektowania nowych programów kształcenia oraz zasady modyfikacji programów kształcenia dla programów kształcenia realizowanych od roku akademickiego 2019/2020 reguluje uchwała nr 67- 2018/2019 Senatu SGGW z dn. 25 marca 2019 r. w sprawie wytycznych tworzenia i zmiany programów studiów pierwszego stopnia, drugiego stopnia oraz jednolitych studiów magisterskich. Zgodnie ze wspomnianą uchwałą nadzór merytoryczny, organizacyjny i administracyjny nad kierunkiem studiów w zakresie projektowania, zatwierdzania i doskonalenia programu studiów sprawuje Dziekan Wydziału we współpracy z wydziałowym Zespołem roboczym ds. dydaktyki oraz Radą Programową. Zaopiniowane przez Zespół roboczy ds. dydaktyki, Koordynatora ds. jakości kształcenia, Samorząd Studentów oraz Dziekana i Prodziekana propozycje programu kształcenia są przedkładane Radzie Programowej, która opiniuje projekt. Następnie projekt jest zatwierdzany przez Senat SGGW w Warszawie. Propozycje zmian w programach kształcenia składane są do Prodziekana, który przekazuje je do Dziekana, będącego przewodniczącym Rady Programowej. Rada Programowa opiniuje proponowane zmiany. Na Wydziale jest jeden, wspólny dla wszystkich kierunków, zespół roboczy ds. dydaktyki. W ramach zespołu są wyznaczone osoby do nadzoru nad programami studiów realizowanych na poszczególnych kierunkach i stopniach. Ze względu na obszerny zakres działalności Zespołu roboczego ds. dydaktyki m. in. spowodowany dużą liczbą realizowanych na Wydziale programów studiów podjęto decyzję o utworzeniu dodatkowych zespołów, które przejmą część zadań zespołu roboczego ds. dydaktyki, a mianowicie opracowywanie koncepcji zmian programów już istniejących lub opracowywanie nowych programów. Na Radzie Programowej WTŻ w październiku br powołano dwa zespoły: zespół roboczy ds. programów studiów oraz zespół roboczy ds. nauczania w języku angielskim. Po powołaniu tych zespołów, zespół ds. dydaktyki ma pełnić funkcję kontrolną i sprawdzać czy opracowane programy spełniają wymagane kryteria lub czy wprowadzone zmiany nie wpłynęły negatywnie na wymagane wskaźniki. Zdaniem władz Wydziału, z którym zgadza się ZO PKA Przy taki podział zadań między zespołami pozwala w lepiej ocenić opracowywane nowe programy. Przy takim podziale kompetencji jest także bezzasadne funkcjonowanie Zespołów roboczych identyfikujących się z kierunkiem studiów.

Oceny programu kształcenia dokonuje się poprzez badanie jakości prowadzonych zajęć dydaktycznych, weryfikację osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia, hospitację zajęć dydaktycznych, weryfikację procesu dyplomowania, a także analizuje opinie absolwentów i wyniki monitorowania ich losów zawodowych.

Narzędziami do oceny programu kształcenia i prawidłowości jego realizacji jakim posługuje się Wydział jest ankieta do badania weryfikacji efektów kształcenia. Po zakończeniu semestru nauczyciele dokonują samooceny osiągniętych efektów uczenia przy pomocy formularza dostępnego w systemie e-HMS. Następnie te ankiety są weryfikowane przez Koordynatora ds. jakości kształcenia, który sporządza tzw. „Raport WEK”. Zespół oceniający PKA analizował taki raport sporządzony dla roku akademickiego 2018/2019. W przypadku kierunku technologia żywności i żywienie człowieka liczba złożonych ankiet przez nauczycieli była satysfakcjonująca i wynosiła w zależności od poziomu kształcenia i formy studiów od 17 do 98 ankiet, co stanowiło 65-90% wszystkich przedmiotów. Zdecydowana większość nauczycieli uważała, że poprawnie realizuje i weryfikuje efekty uczenia prowadzonych zajęć dydaktycznych, jednak w swoich ocenach nie są krytyczni. Rzadko w kartach weryfikacji rozkładu ocen oraz osiągania założonych efektów kształcenia wypełnianych przez

nauczycieli można odnaleźć prawidłowe wnioski z analizy. Pozytywny przykład analizy dokonanej przez nauczyciela przedmiotu statystyka dotyczący rozkładu ocen „rozkład prawo skośny ukazuje odwzorowanie braków w przedmiotach matematycznych u znaczącej części studentów, ale takich przykładów jest mało. Zdaniem zespołu oceniającego PKA przyjęta na Wydziale metodologia oceny weryfikacji efektów uczenia jest mało skuteczna, o czym świadczą zgłoszone w poprzednich kryteriach uwagi zespołu oceniającego PKA dotyczące braku określonych efektów kompetencji społecznych w niektórych przedmiotach lub wykazanie, że nie zawsze były one weryfikowane. W związku z tym zespół oceniający PKA sugeruje, aby zmodyfikować sposób oceny i zaleca, aby taką ocenę prowadził odpowiedni Zespół.

Innym wykorzystywanym narzędziem jest systematyczna weryfikacja jakości prac dyplomowych dokonywana przez Zespół roboczy ds. dydaktyki. Przykładowo w roku 2020 oceniono z roku akademickiego 2019/2020: 9 prac dyplomowych ze studiów stacjonarnych I stopnia, 5 prac ze studiów niestacjonarnych I stopnia, 6 prac ze studiów stacjonarnych II stopnia i 3 prace ze studiów niestacjonarnych II stopnia. Członkowie Zespołu wnikliwie przeanalizowali wylosowane prace (zespół oceniający PKA zapoznał się z bardzo dobrymi recenzjami) i na ich podstawie Zespół opracował sprawozdanie, w którym jednak zabrakło informacji o tytułach ocenianych prac oraz nie zawsze sformułowano ocenę dostosowania charakteru pracy do poziomu studiów (np. Studia I stopnia – praca ma charakter inżynierski, studia II stopnia – praca ma charakter badawczy).

Na podstawie analizy dokumentów przedłożonych przez Uczelnię oraz przeprowadzonych w trakcie wizytacji rozmów stwierdzono, że Wydział Technologii Żywności efektywnie wykorzystuje pozyskane w oparciu o procedury WSZiDJK informacje. Od roku akademickiego 2020/2021 obowiązuje nowy program studiów, który powstał w oparciu o szerokie konsultacje jakie władze Wydziału przeprowadziły z interesariuszami wewnętrznymi, głównie studentami oraz ze środowiskiem społeczno-gospodarczym, wyniki badań ankietowych oraz przeglądu programu studiów dokonanego przez Zespół roboczy ds. dydaktyki. Działania doskonalące w nowym programie studiów na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka polegały na dostosowaniu kierunkowych efektów uczenia się do PRK, a jednocześnie dokonano przeglądu efektów kierunkowych i przedmiotowych w aspekcie ich uprzątnięcia, zgodnie z sugestią pracodawców oraz w niektórych przypadkach zmieniono metody weryfikacji efektów. Zwiększono także liczbę godzin dydaktycznych w ramach kilku przedmiotów, co spowodowało zwiększenie liczby godzin kontaktowych na kierunku i spełnienie wskaźnika 50% pkt ECTS w kontakcie z nauczycielem akademickim. Wychodząc naprzeciw postulatowi studentów wprowadzono nauczanie chemii i matematyki na dwóch poziomach: podstawowym i zaawansowanym oraz przesunięto realizację przedmiotu propedeutyka przemysłu spożywczego z semestru 4 na semestr 2. Wskutek sugestii pracodawców do programu studiów wprowadzono przedmioty obowiązkowe, które w większym stopniu mają kształtować kompetencje miękkie wśród studentów: Podstawy komunikacji społecznej na I stopniu studiów i Zarządzanie zasobami ludzkimi w projektach i Etykieta menedżerska na II stopniu, jak również przedmioty fakultatywne m.in. Kreatywne myślenie, Etyka biznesu, Tutoring rozwojowy. Na skutek ścisłej współpracy i prowadzonych rozmów ze Stowarzyszeniem Serowarów Farmerskich i Zagrodowych oraz ze Stowarzyszeniem Rzeźników i Wędliniarzy RP studentom oferowany jest obecnie przedmiot fakultatywny "Domowy wyrób serów i wędlin". Dodatkowo, aby efektywniej reagować na zapotrzebowanie interesariuszy na określone kompetencje społeczne, wiedzę i umiejętności absolwentów kierunku stworzono listę otwartą fakultetów. W celu zwiększenia umiejętności technicznych i posługiwania się specjalistycznym oprogramowaniem technicznym zajęcia z przedmiotu „Rysunek techniczny z elementami maszynoznawstwa” prowadzone są obecnie w programie AutoCad. ZO PKA analizując nowy program i porównując go do dotychczas funkcjonującego stwierdził, że zmiany te były uzasadnione i korzystne. Ponadto Wydziałowy Zespół roboczy ds. dydaktyki zauważył, że przyjęte na SGGW zasady

zatwierdzania uchwałą Senatu programów studiów wraz z sylabusami uniemożliwiają bieżącą korektę sylabusów i możliwość szybkiego reagowania (przed rozpoczęciem cyklu kształcenia), np. na sygnały od interesariuszy zewnętrznych o potrzebach wprowadzenia nowych przedmiotów kształtujących określone kompetencje studentów, czy też wprowadzenia zmian np. w zalecanej dla studentów literaturze, metodach weryfikacji efektów itp.

Jakość prowadzonych zajęć jest oceniana poprzez elektroniczną ankietę zamieszczoną w systemie e- HMS, wypełnianą przez studentów po zakończeniu semestru. Koordynator ds. jakości na ich podstawie sporządza roczny raport, który przekazywany jest Dziekanowi, a następnie dyskutowany na posiedzeniu Rady Programowej. Celem badania ankietowego dotyczącego studenckiej oceny jakości kształcenia jest pozyskanie opinii o zasadach prowadzenia zajęć dydaktycznych, stosowanych formach i metodach kształcenia, relacjach interpersonalnych pomiędzy nauczycielem akademickim a interesariuszem procesu dydaktycznego, jakim jest student oraz uzyskanie informacji o stosunku nauczyciela akademickiego do obowiązków dydaktycznych. Ankiety są weryfikowane przez Koordynatora ds. jakości, który sporządza raport i przekazuje go do wiadomości Dziekana i Rady Programowej. Uczelnia ma ustalony sposób działania w przypadku stwierdzenia zbyt niskich ocen zajęć dydaktycznych. Zajęcia takiego nauczyciela wyznaczane są do hospitacji. Ponadto informacje przekazywane są do kierownika Katedry, który przeprowadza stosowną rozmowę z nauczycielem akademickim, którego dotyczyła ta ocena. Udostępniono wyniki ankiet, z których wynika, że w roku 2018/2019 średnia ocen wynosiła 4,35 (w skali pięciostopniowej) i w stosunku z poprzednim rokiem akademickim wzrosła o 0,24 jednostki.

Hospitacje zajęć na kierunku są przeprowadzane systematycznie, dokonuje je Zespół roboczy ds. hospitacji. Na podstawie przeprowadzonych hospitacji Zespół sporządza co semestralny raport. Przykładowo z raportu z semestru zimowego 2018/2019 wynika, że ocenie poddano 7 nauczycieli, którzy zostali ocenieni pozytywnie i nie stwierdzono żadnych nieprawidłowości w sposobie realizacji zajęć dydaktycznych, a w raporcie z semestru zimowego 2019/2020 także jest informacja o ocenie 7 nauczycieli, zweryfikowanych pozytywnie.

Systematycznie, w każdym semestrze, zgodnie z procedurą kontrolowane jest wyposażenie wspomagające proces kształcenia, a więc wyposażenie aparaturowe, urządzenia techniczne i sprzęt laboratoryjny. Analiza Raportów z ubiegłego roku akademickiego przedłożonych Dziekanowi wykazała, że Komisja, w skład której wchodził przedstawiciel Samorządu Studenckiego dokonała weryfikacji losowo wybranych 5 przedmiotów bardzo rzetelnie, wypełniając Formularze do oceny kształcenia pod względem wyposażenia.

Ocena studiów dokonywana przez absolwentów przeprowadza się po 3 i po 5 latach od ich ukończenia za pomocą elektronicznej ankiety. Zgodnie z procedurą badania dotyczące monitorowania losów zawodowych absolwentów są przeprowadzone zarówno drogą elektroniczną, jak też metodami tradycyjnymi: listownie lub za pośrednictwem strony internetowej Uczelni. Wyniki badań przedstawiane są zarówno podczas obrad Senatu SGGW, jak i na posiedzeniach Rad Programowych na Wydziale. Celem badania ankietowego dotyczącego badania losów zawodowych absolwentów Uczelni jest z kolei pozyskanie informacji na temat ich losów zawodowych oraz opinii na temat wykorzystania i przydatności zdobytej wiedzy oraz uzyskanych umiejętności i kompetencji społecznych w karierze zawodowej. W zamierzeniu pozyskane informacje powinny zostać wykorzystywane podczas wprowadzania zmian i modyfikacji w programach studiów. W przypadku kierunku technologia żywności i żywienie człowieka ankietę do absolwentów kierunku wysłano na wiosnę 2020 do absolwentów, którzy ukończyli studia w 2014 r i 2016, a więc po 3 i 5 latach od ukończenia studiów. W sumie wysłano 196 ankiet i otrzymano odpowiedzi od 86 osób (44% respondentów). Na ankietę odpowiedziały przede wszystkim osoby, które ukończyły studia II stopnia (74% ankiet). Na podstawie ankiet pozyskano informacje na temat charakteru pracy zawodowej absolwentów kierunku (wszyscy podjęli pracę zawodową), rodzaju firm, w których pracują absolwenci, aktualnych zarobków netto,

stopnia zadowolenia z wykonywanej pracy (usatysfakcjonowanych było 44%, a bardzo 17%) oraz oceny kompetencji zdobytych podczas studiów. Co interesujące najwięcej pozytywnych ocen wskazano dla umiejętności pracy w grupie. Większość ankietowanych oceniała swoje przygotowanie do podjęcia pracy zawodowej dobrze (48%). Zdecydowana większość ankietowanych (92%) wyraziła opinię, że SGGW jest uczelnią przyjazną studentom.

Udział interesariuszy wewnętrznych w projektowaniu efektów kształcenia oraz w programach kształcenia na wizytowanym kierunku zapewniony jest poprzez ich uczestnictwo w posiedzeniach wymienionych powyżej organów kolegialnych. Nauczyciele akademicki są członkami zespołów roboczych działających w ramach WSZiDJK, biorą udział w procesie projektowania efektów kształcenia poprzez uczestnictwo w posiedzeniach, na których omawiane są sposoby realizacji założonych efektów uczenia i ich weryfikacji w ramach poszczególnych przedmiotów. Studenci uczestniczą w monitorowaniu programu kształcenia. Przedstawiciele Samorządu Studentów biorą udział w opracowaniu i monitorowaniu programów studiów oraz biorą udział w monitorowaniu jakości kształcenia poprzez udział w Radzie Programowej oraz Zespole roboczym ds. hospitacji oraz Zespole roboczym ds. dydaktyki oraz w innych komisjach funkcjonujących na Wydziale. W przypadku interesariuszy zewnętrznych sięga się po ich opinię w miarę prowadzenia prac doskonalących program kształcenia. Przedstawiciele otoczenia wypełniają ankiety, gdzie wyrażają opinię nt programu studiów, w ramach spotkań przekazują uwagi dotyczące programu studiów oraz w odniesieniu do przygotowania studentów do odbywania praktyk i do pracy zawodowej. W ramach ostatnich działań związanych z modyfikacją programu studiów zebrano opinię od 11 przedstawicieli różnych instytucji i firm.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 10 - kryterium spełnione

Uzasadnienie

Polityka jakości w ramach funkcjonowania Wewnętrznego Systemu Zapewniania i Doskonalenia Jakości Kształcenia w sposób przejrzysty i uporządkowany określa postępowanie dotyczące projektowania, zatwierdzania, monitorowania, oceny i doskonalenia programów kształcenia. Zapewniony jest udział kadry akademickiej oraz studentów w powyższym procesie. Sięga się także po opinie interesariuszy zewnętrznych dotyczące programu kształcenia oraz oceny przygotowania studentów i absolwentów kierunku do działalności zawodowej. Program kształcenia jest systematycznie monitorowany a uzyskane wyniki są wykorzystywane do doskonalenia programu. Podejmuje się także systematyczne działania umożliwiające ocenę realizacji programu kształcenia oraz przyjętych sposobów weryfikacji osiąganych przez studentów efektów uczenia na każdym etapie kształcenia i wszystkich rodzajach zajęć.

Dobre praktyki, w tym mogące stanowić podstawę przyznania uczelni Certyfikatu Doskonałości Kształcenia

Zalecenia

4. Ocena dostosowania się uczelni do zaleceń o charakterze naprawczym sformułowanych w uzasadnieniu uchwały Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (w porządku wg poszczególnych zaleceń)

W uchwałach Prezydium Państwowej Komisji Akredytacyjnej: Nr 732/ 2010 z dnia 8 lipca 2010 r. (ocena programowa) oraz Nr 677/2013 z dnia 17 października 2013 r. (ocena instytucjonalna), nie sformułowano zaleceń o charakterze naprawczym.