



Profil ogólnoakademicki

Raport zespołu oceniającego Polskiej Komisji Akredytacyjnej

Nazwa kierunku studiów: **żywienie człowieka i ocena żywności**

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

Data przeprowadzenia wizytacji: **24-25 października 2022 roku**

Warszawa, 2022

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. Propozycja oceny stopnia spełnienia szczegółowych kryteriów oceny programowej określona przez zespół oceniający PKA	7
4. Opis spełnienia szczegółowych kryteriów oceny programowej i standardów jakości kształcenia	8
Kryterium 1. Konstrukcja programu studiów: koncepcja, cele kształcenia i efekty uczenia się	8
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	12
Kryterium 3. Przyjęcie na studia, weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, zaliczanie poszczególnych semestrów i lat oraz dyplomowanie	21
Kryterium 4. Kompetencje, doświadczenie, kwalifikacje i liczebność kadry prowadzącej kształcenie oraz rozwój i doskonalenie kadry	28
Kryterium 5. Infrastruktura i zasoby edukacyjne wykorzystywane w realizacji programu studiów oraz ich doskonalenie	33
Kryterium 6. Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w konstruowaniu, realizacji i doskonaleniu programu studiów oraz jej wpływ na rozwój kierunku	39
Kryterium 7. Warunki i sposoby podnoszenia stopnia umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku	43
Kryterium 8. Wsparcie studentów w uczeniu się, rozwoju społecznym, naukowym lub zawodowym i wejściu na rynek pracy oraz rozwój i doskonalenie form wsparcia	47
Kryterium 9. Publiczny dostęp do informacji o programie studiów, warunkach jego realizacji i osiągniętych rezultatach	50
Kryterium 10. Polityka jakości, projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie, przegląd i doskonalenie programu studiów	51
5. Załączniki:	59
Załącznik nr 1. Podstawa prawna oceny jakości kształcenia	59
Załącznik nr 2. Szczegółowy harmonogram przeprowadzonej wizytacji uwzględniający podział zadań pomiędzy członków zespołu oceniającego	59
Załącznik nr 3. Ocena wybranych prac etapowych i dyplomowych	64

Część I - ocena losowo wybranych prac etapowych _____	64
Część II - ocena losowo wybranych prac dyplomowych _____	73
Załącznik nr 4. Wykaz zajęć/grup zajęć, których obsada zajęć jest nieprawidłowa _____	92
Załącznik nr 5. Informacja o hospitowanych zajęciach/grupach zajęć i ich ocena _____	93
Załącznik nr 6. Oświadczenia przewodniczącego i pozostałych członków zespołu oceniającego _____	100

1. Informacja o wizytacji i jej przebiegu

1.1. Skład zespołu oceniającego Polskiej Komisji Akredytacyjnej

Przewodniczący: prof. dr hab. inż. Barbara Gąsiorowska, członek PKA

członkowie:

1. dr hab. inż. Dorota Piasecka-Kwiatkowska, ekspert PKA
2. dr hab. inż. Agata Witczak, ekspert PKA
3. dr hab. Anna Bąkiewicz, ekspert PKA ds. pracodawców
4. Anna Rudzińska, ekspert PKA ds. studenckich
5. mgr Łukasz Łukomski, sekretarz zespołu oceniającego PKA

1.2. Informacja o przebiegu oceny

Ocena jakości kształcenia na kierunku żywienie człowieka i ocena żywności prowadzonym w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie (dalej również: SGGW) została przeprowadzona z inicjatywy Polskiej Komisji Akredytacyjnej w ramach harmonogramu prac określonych przez Komisję na rok akademicki 2022/2023. Polska Komisja Akredytacyjna po raz drugi oceniała jakość kształcenia na powyższym kierunku. Pierwsza ocena programowa na tym kierunku studiów zakończyła się wydaniem oceny pozytywnej (Uchwała nr 118/2017 Prezydium PKA z dnia 23 marca 2017 r.).

Wizytacja w bieżącym roku akademickim przeprowadzona została zdalnie, zgodnie z obowiązującą procedurą oceny programowej. Zespół oceniający zapoznał się z raportem samooceny przekazanym przez Władze Uczelni. Wizytacja rozpoczęła się od spotkania z Władzami Uczelni i Wydziału, a dalszy jej przebieg odbywał się zgodnie z ustalonym wcześniej harmonogramem. W trakcie wizytacji przeprowadzono spotkania: z zespołem przygotowującym raport samooceny, z osobami odpowiedzialnymi za doskonalenie jakości na ocenianym kierunku, funkcjonowanie wewnętrznego systemu zapewniania jakości kształcenia oraz publiczny dostęp do informacji o programie studiów, z pracownikami odpowiedzialnymi za umiędzynarodowienie procesu kształcenia, przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego, studentami oraz nauczycielami akademickimi. Ponadto dokonano przeglądu wybranych prac dyplomowych i etapowych, przeprowadzono hospitację zajęć oraz dokonano oceny bazy dydaktycznej wykorzystywanej w procesie kształcenia. Przed zakończeniem wizytacji sformułowano wstępne wnioski dotyczące oceny stopnia spełnienia poszczególnych kryteriów, o których przewodniczący zespołu oraz 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	żywienie człowieka i ocena żywności	
Poziom studiów (studia pierwszego stopnia/studia drugiego stopnia/jednolite studia magisterskie)	studia pierwszego stopnia	
Profil studiów	ogólnoakademicki	
Forma studiów (stacjonarne/niestacjonarne)	stacjonarne i niestacjonarne	
Nazwa dyscypliny, do której został przyporządkowany kierunek ^{[1],[2]}	technologia żywności i żywienia - 90% nauki o zdrowiu - 10%	
Liczba semestrów i liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie określona w programie studiów	stacjonarne 7 semestrów/215 ECTS niestacjonarne 8 semestrów/215 ECTS	
Wymiar praktyk zawodowych ^[3] /liczba punktów ECTS przyporządkowanych praktykom zawodowym (jeżeli program studiów przewiduje praktyki)	260 godzin/10 ECTS	
Specjalności / specjalizacje realizowane w ramach kierunku studiów	-	
Tytuł zawodowy nadawany absolwentom	inżynier	
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Liczba studentów kierunku	376	30
Liczba godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów ^[4]	2933	1670
Liczba punktów ECTS objętych programem studiów uzyskiwana w ramach zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów	116,4	68,5
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom związanym z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów	180	180
Liczba punktów ECTS objętych programem studiów uzyskiwana w ramach zajęć do wyboru	68	68

^[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).

^[3] Proszę podać wymiar praktyk w miesiącach oraz w godzinach dydaktycznych.

^[4] Liczbę godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów należy podać bez uwzględnienia liczby godzin praktyk zawodowych.

Nazwa kierunku studiów	żywienie człowieka i ocena żywności	
Poziom studiów (studia pierwszego stopnia/studia drugiego stopnia/jednolite studia magisterskie)	studia drugiego stopnia	
Profil studiów	ogólnoakademicki	
Forma studiów (stacjonarne/niestacjonarne)	stacjonarne i niestacjonarne	
Nazwa dyscypliny, do której został przyporządkowany kierunek ^{[1],[2]}	technologia żywności i żywienia 85% nauki o zdrowiu 15%	
Liczba semestrów i liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie określona w programie studiów	stacjonarne 3 semestry/90 ECTS niestacjonarne 3 semestry/90 ECTS	
Wymiar praktyk zawodowych ^[3] /liczba punktów ECTS przyporządkowanych praktykom zawodowym (jeżeli program studiów przewiduje praktyki)	-	
Specjalności / specjalizacje realizowane w ramach kierunku studiów	-	
Tytuł zawodowy nadawany absolwentom	magister	
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Liczba studentów kierunku	56	57
Liczba godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów ^[4]	1129	533
Liczba punktów ECTS objętych programem studiów uzyskiwana w ramach zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów	48,0	24,2
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom związanym z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów	81	81
Liczba punktów ECTS objętych programem studiów uzyskiwana w ramach zajęć do wyboru	32	32

^[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).

^[3] Proszę podać wymiar praktyk w miesiącach oraz w godzinach dydaktycznych.

^[4] Liczbę godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów należy podać bez uwzględnienia liczby godzin praktyk zawodowych.

3. Propozycja oceny stopnia spełnienia szczegółowych kryteriów oceny programowej określona przez zespół oceniający PKA

Szczegółowe kryterium oceny programowej	Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium określona przez zespół oceniający PKA ¹ kryterium spełnione/ kryterium spełnione częściowo/ kryterium niespełnione
Kryterium 1. konstrukcja programu studiów: koncepcja, cele kształcenia i efekty uczenia się	Kryterium spełnione
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	Kryterium spełnione
Kryterium 3. przyjęcie na studia, weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, zaliczanie poszczególnych semestrów i lat oraz dyplomowanie	Kryterium spełnione
Kryterium 4. kompetencje, doświadczenie, kwalifikacje i liczebność kadry prowadzącej kształcenie oraz rozwój i doskonalenie kadry	Kryterium spełnione
Kryterium 5. infrastruktura i zasoby edukacyjne wykorzystywane w realizacji programu studiów oraz ich doskonalenie	Kryterium spełnione
Kryterium 6. współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w konstruowaniu, realizacji i doskonaleniu programu studiów oraz jej wpływ na rozwój kierunku	Kryterium spełnione
Kryterium 7. warunki i sposoby podnoszenia stopnia umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku	Kryterium spełnione
Kryterium 8. wsparcie studentów w uczeniu się, rozwoju społecznym, naukowym lub zawodowym i wejściu na rynek pracy oraz rozwój i doskonalenie form wsparcia	Kryterium spełnione
Kryterium 9. publiczny dostęp do informacji o programie studiów, warunkach jego realizacji i osiągniętych rezultatach	Kryterium spełnione
Kryterium 10. polityka jakości, projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie, przegląd i doskonalenie programu studiów	Kryterium spełnione

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

4. 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

Oceniany kierunek żywienie człowieka i ocena żywności realizowany jest w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego (SGGW) w Warszawie na dwóch poziomach studiów (pierwszy i drugi stopień), oba w dwóch trybach (stacjonarny i niestacjonarny) o profilu ogólnoakademickim, a jednostką bezpośrednio odpowiedzialną za kształcenie na tym kierunku jest Wydział Żywienia Człowieka. Koncepcja i cele kształcenia na tym kierunku są zgodne z misją i strategią rozwoju Uczelni (Strategia Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie do 2030 r.) i Wydziału (Strategia Wydziału Żywienia Człowieka do 2030 r.). Koncepcja opiera się na takich wartościach jak: wysoka jakość kształcenia, zdrowie i dobrobyt społeczeństwa, racjonalizacja, optymalizacja i personalizacja żywienia, zrównoważona konsumpcja oraz powszechny dostęp do żywności bezpiecznej dla zdrowia konsumenta. Uwzględnia też politykę i cele jakości kształcenia Uczelni znajdując swoje uszczegółowienie w polityce jakości kształcenia przyjętej na Wydziale Żywienia Człowieka. Oceniany kierunek jest głównym kierunkiem studiów na Wydziale, który już od 45 lat działa w strukturze SGGW. W ciągu tych lat program studiów ulegał wielu zmianom, dostosowując się do zmieniających się realiów, odpowiadając na potrzeby społeczno-gospodarcze oraz wymagania rynku pracy. Zmianie ulegała też nazwa kierunku, początkowo było to żywienie człowieka, następnie technologia żywności i żywienie człowieka, a od roku akademickiego 2015/2016 kierunek przyjął nazwę żywienie człowieka i ocena żywności. Aktualnie obowiązujący program kształcenia obejmuje aspekty żywieniowe, dietetyczne, technologiczne, techniczne i organizacyjne związane z żywieniem różnych grup populacyjnych oraz obowiązujące przepisy prawne w tym zakresie. Koncepcja kształcenia zakłada, że absolwenci kierunku żywienie człowieka i ocena żywności posiadają wiedzę i umiejętności dotyczące zasad racjonalnego żywienia niezbędne w zachowaniu zdrowia różnych grup populacyjnych. Znają także metody i sposoby przetwarzania, utrwalania, przechowywania oraz analizy i kontroli jakości produktów spożywczych oraz rozumieją zasady funkcjonowania gospodarki żywnościowej wraz z istotą marketingu żywnościowego i zachowania konsumentów. Biorąc pod uwagę program studiów należy stwierdzić, że oceniany kierunek został prawidłowo przyporządkowany do dwóch dyscyplin naukowych, wiodącej technologia żywności i żywienia oraz nauki o zdrowiu. Na studiach pierwszego stopnia zajęcia dydaktyczne związane z dyscypliną wiodącą stanowią 90%, natomiast nauki o zdrowiu 10% zajęć. W przypadku studiów drugiego stopnia udział tych dyscyplin wynosi odpowiednio 85% i 15%. Działalność naukowa nauczycieli realizujących zajęcia, zatrudnionych w Instytucie Nauk o Żywieniu Człowieka stanowiącym jednostkę naukowo-badawczą Wydziału Żywienia Człowieka jest ściśle powiązana z dyscyplinami, do których przypisany został kierunek. Zgodnie z deklaracjami pracowników z 2022 roku przypisanie do poszczególnych dyscyplin naukowych, w ramach których prowadzą działalność naukową kształtuje się następująco: 108 osób w całości lub częściowo wykazało dyscyplinę technologia żywności i żywienia, a 23 – częściowo dyscyplinę nauki o zdrowiu. Prowadzone przez nauczycieli badania w ostatnim czasie były między innymi związane z: uwarunkowaniami żywienia w wybranych subpopulacjach ze szczególnym uwzględnieniem sytuacji w czasie pandemii COVID-19 i aspektów zdrowotnych z tym związanych; upowszechnianiem i realizacją zaleceń żywieniowych w profilaktyce i terapii schorzeń żywieniowo-zależnych oraz oceną wpływu zachowań żywieniowych na stan zdrowia; kształtowaniem jakości, w tym wartości odżywczej, cech sensorycznych

i bezpieczeństwa zdrowotnego produktów spożywczych, w tym produktów z grup żywności wygodnej, funkcjonalnej i novel food; zastosowania metod obróbki technologicznej w gastronomii i ich wpływu na wartość odżywczą, cechy fizykochemiczne, jakość sensoryczną i mikrobiologiczną oraz możliwość wykorzystania produktów w żywieniu na poziomie indywidualnym i grup populacyjnych; rozwoju rynku żywności w Polsce w kontekście zmian preferencji konsumenckich, zachowań konsumentów, spożycia żywności oraz dostosowania produktów spożywczych do oczekiwań i aktualnej sytuacji rynkowej; ograniczaniem strat i marnotrawstwa żywności w gastronomii oraz zakładach przetwórczych, w tym w cateringu dietetycznym. Należy także zauważyć, że od marca 2022 roku Instytut Nauk Żywnienia Człowieka realizuje zadanie pt. „Przeprowadzenie badań naukowych z zakresu żywienia dzieci i młodzieży oraz opracowanie i wdrożenie programu edukacji żywieniowej uczniów klas I-VI szkół podstawowych. Akronim: Junior – Edu-Żywnienie (JEŻ)”, finansowane ze środków Ministerstwa Edukacji i Nauki na podstawie Umowy nr MEiN/2022/DPI/96 z dnia 07.03.2022 r., Działanie nr 1 na łączną kwotę 10 mln złotych.

Koncepcja i cele kształcenia na ocenianym kierunku są zorientowane na potrzeby otoczenia społeczno-gospodarczego. Wydział Żywnienia Człowieka oraz Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka współpracują z otoczeniem społeczno-gospodarczym, w tym także w zakresie realizacji dydaktyki. W 2012 roku został powołany Zespół Pracodawców i Doradców, który ściśle współpracuje z tymi jednostkami. W ramach współpracy członkowie tego gremium uczestniczą w cyklicznych spotkaniach i konsultacjach dotyczących programów studiów. W okresie pandemii Covid-19 spotkania i konsultacje zmieniły formę, odbywały się drogą mailową lub telefoniczną. Przedstawiciel interesariuszy zewnętrznych jest także członkiem Rady Programowej, gdzie ma bezpośredni możliwość przekazywania swoich opinii, w tym także oczekiwań pracodawców wobec przyszłych absolwentów. W konsultacjach dotyczących treści programowych biorą udział także interesariusze wewnętrzni; studenci, nauczyciele i koordynatorzy przedmiotów. Program studiów uwzględnia potrzeby otoczenia społeczno-gospodarczego, w tym szczególnie rynku pracy i jest stale pod tym kątem monitorowany. Wydział Żywnienia Człowieka w ramach współpracy z Instytutem Badań Edukacyjnych uczestniczył w projekcie „Sektorowa Rada ds. Kompetencji - Sektor Żywności Wysokiej Jakości (POWER.02.12.00-IP-09-00-006/18). W ramach tego projektu analizowano kompetencje zawodowe absolwentów ocenianego kierunku, które oceniono bardzo wysoko podkreślając transwersalność kompetencji, cechy szczególnie pożądanej na rynku pracy. Obecnie Wydział uczestniczy w opracowaniu Projektu Sektorowej Ramy Kwalifikacyjnej dla Branży Przetwórstwa Żywności (SRK PŻ) (IBE/16/2022), co pozwoli na dodatkowe, bieżące monitorowanie programu studiów ocenianego kierunku, szczególnie pod kątem planowania wprowadzania niezbędnych zmian w odpowiedzi na zmieniającą się sytuację rynkową.

Efekty uczenia się na obu poziomach kształcenia na kierunku żywienie człowieka i ocena żywności są zgodne z przyjętą koncepcją, celami kształcenia i są specyficzne dla dyscyplin, do których został przyporządkowany kierunek. Uwzględniają także uniwersalne charakterystyki drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6. i 7. Polskiej Ramy Kwalifikacyjnej o profilu ogólnoakademickim odpowiednio dla pierwszego i drugiego stopnia, a w przypadku studiów pierwszego stopnia także umożliwiającą 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 2018 r. poz. 2153 i 2245). Na studiach pierwszego stopnia sformułowano 7 efektów w zakresie wiedzy, 10 w zakresie umiejętności oraz 5 w zakresie kompetencji, natomiast na studiach drugiego stopnia sformułowano po 8 efektów w zakresie wiedzy i umiejętności oraz 4 w zakresie kompetencji. Niezależnie od stopnia studiów efekty uczenia zostały opisane prawidłowo i jednoznacznie. Na studiach pierwszego stopnia

efekty uwzględniają zdobywanie zaawansowanej wiedzy i umiejętności z zakresu żywienia człowieka, jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, produkcji różnego rodzaju żywności, edukacji żywieniowej. Osiągnięcie ich kształtuje świadomość konieczności ustawicznego kształcenia się i umożliwia prowadzenie działalności badawczej, co jest zgodne z ogólnoakademickim profilem kształcenia ocenianego kierunku. Należy zauważyć, że ze względu na specyfikę ocenianego kierunku, zgodnie z koncepcją kształcenia przyjęto, że wszystkie zapisane w programie studiów efekty uczenia się mają kluczowy charakter. Z zakresu podstawowego zostały opisane w efektach, gdzie absolwent zna i rozumie: K_W01 "niezbędne informacje z zakresu biologii, chemii i nauk pokrewnych związane z badaniami dotyczącymi żywienia człowieka i oceny żywności, w tym przemianami zachodzącymi w organizmie człowieka i wpływem żywności i zawartych w niej składników na funkcjonowanie organizmu"; K_W03 "czynniki determinujące jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności o różnym stopniu przetworzenia oraz zagrożenia zdrowotne związane z żywnością"; K_W04 "rolę wartości energetycznej, składników odżywczych i innych związków bioaktywnych zawartych w produktach żywnościowych i ich znaczenie w rozwoju w funkcjonowaniu organizmu człowieka oraz zapewnieniu zdrowia publicznego; zakresu umiejętności absolwent umie: K_U01" pozyskiwać, przetwarzać i analizować informacje pochodzące z rozmaitych źródeł, w tym dotyczące różnych aspektów żywienia człowieka, oceny i produkcji żywności, prawa w ochronie zdrowia, gospodarczego i ochrony konsumenta; K_U02 "ocenić skład, wartość energetyczną i odżywczych produktów spożywczych oraz określić ich wpływ na wzrost, rozwój, funkcjonowanie i zdrowie organizmu; K_U03 "ocenić sposób żywienia i stan odżywienia oraz wykorzystać uzyskane wyniki do racjonalizacji żywienia jednostek i różnych grup populacyjnych; z zakresu kompetencji społecznych absolwent jest gotów do: K_K01 "krytycznej oceny skutków działań inżynierskich, w produkcji żywności i zasięgania opinii ekspertów w celu wypracowania optymalnych rozwiązań. Zdobywanie tych kompetencji w trakcie pierwszych semestrów kształcenia jest konieczne w dalszym kształceniu i osiąganiu efektów kierunkowych, związanych z żywnością określonych jednostek i grup populacyjnych, uwarunkowaniami ekonomicznymi społecznymi, etycznymi i prawnymi produkcji żywności (K_W05; K_W06; K_W07; K_U05; K_U06; K_U09; K_K02; K_K03; K_K04; K_K05). Osiągnięcie tych efektów zapewnia absolwentowi możliwość podjęcia pracy, wykonywanie działań i usług w zakresie żywienia człowieka. Natomiast osiągnięcie pozostałych efektów (K_U07; K_U08; K_U10), między innymi w trakcie zajęć z języka obcego sprzyja uczestnictwu w pracach grup międzynarodowych, a jednocześnie pozwala na rozszerzanie wiedzy z wykorzystaniem obcojęzycznych źródeł. Kompetencje społeczne oraz związane z nimi wiedza i umiejętności, niezbędne dla funkcjonowania jednostki w społeczeństwie na studiach pierwszego stopnia są osiągnięcia poprzez realizację efektów związanych z nabywaniem umiejętności komunikowania się z otoczeniem, pracy w zespole podczas wykonywania zadań projektowych dotyczących oceny żywności, żywienia człowieka, zachowa konsumenckich zawarte w K_W06; K_W07; K_U06; K_U07; K_U09; K_U10; K_K01 i K_K03. Natomiast na studiach drugiego stopnia zakładane w programie studiów efekty uczenia się uwzględniają zdobywanie pogłębionej wiedzy i umiejętności m.in. w zakresie znaczenia sposobu żywienia i stanu odżywiania różnych grup populacyjnych, metod oceny i zarządzania jakością żywności oraz zapewnienia bezpieczeństwa żywności, a także ekonomicznych, społecznych, etycznych i prawnych uwarunkowań produkcji żywności i funkcjonowania różnych podmiotów działających na rynku żywności. Umożliwiają też podjęcie działalności badawczej co wpisuje się w koncepcję kształcenia na ocenianym kierunku o profilu ogólnoakademickim. Także na drugim stopniu kształcenia wszystkie efekty uczenia się zapisane w programie studiów mają kluczowy charakter i są ściśle związane z koncepcją kształcenia. W wymiarze podstawowym szczególnie istotne są efekty dotyczące wiedzy na temat znaczenia

sposobu żywienia i stanu odżywienia różnych grup populacyjnych na poziomie indywidualnym i grupowym uwzględniające także ich stan zdrowia, ale także metod oceny i zarządzania jakością żywności uwzględniające specyficzne wymagania poszczególnych grup populacyjnych (K_W01; K_W02; K_W03; K_W04; K_U01; K_U02; K_K01). Ich osiągnięcie gwarantuje posiadanie niezbędnej wiedzy, umiejętności i kompetencji, do zdobywania kierunkowych efektów uczenia się na poziomie pogłębionym, które są związane z uwarunkowaniami globalnymi żywienia, z konsumpcją żywności, programami polityki wyżywienia, ale także obowiązkami i odpowiedzialnością wynikającymi z produkcji żywności przeznaczonej dla określonych grup ludności (K_W05; K_W06; K_W08; K_U03; K_U04; K_U05; K_U08; K_K03; K_K04). Osiągnięcie ich pozwala absolwentowi na podjęcie pracy i wykonywanie działań i usług w charakterze eksperta z obszaru nauk dotyczących żywności i żywienia oraz zajmowania kierowniczych stanowisk w przedsiębiorstwach i innych organizacjach nowoczesnego łańcucha żywnościowego lub w jego instytucjonalnym otoczeniu. Natomiast osiągnięcie efektów K_W07; K_U06; K_U07; K_K02, między innymi w ramach elektywów *nutrition in health, advanced food technology, ecological aspects of food and nutrition* zapewnia nie tylko zdobycie określonych kierunkowych efektów uczenia się, ale również pozwala zdobyć kompetencje w zakresie znajomości specjalistycznego słownictwa w języku angielskim. Umożliwia to studentom i absolwentom udział w wymianie międzynarodowej pomiędzy uniwersytetami i jednostkami naukowo-badawczymi oraz rozszerza możliwości korzystania z obcojęzycznych źródeł. Kompetencje społeczne oraz związane z nimi wiedza i umiejętności, niezbędne dla funkcjonowania jednostki w społeczeństwie są osiągane poprzez realizację zajęć dydaktycznych, których efekty uczenia się zapisane w sylabusach dotyczą programów polityki wyżywienia, uwarunkowań konsumpcji, ale także aspektów etycznych produkcji żywności i oceny żywności (K_W06; K_W07; K_U07; K_U08; K_K03 i K_K04).

Ponadto w toku studiów pierwszego stopnia studenci nabywają kompetencje inżynierskie. Do kluczowych efektów uczenia się umożliwiających zdobycie kompetencji inżynierskich należą umiejętność oceny składu, wartości energetycznej i odżywczej produktów spożywczych oraz określenie ich wpływu na wzrost, rozwój i zdrowie człowieka, ale także nabycie umiejętności porozumiewania się z użyciem specjalistycznej terminologii właściwej dla kompetencji inżynierskich (K_W02; K_W05; K_W07; K_U02; K_U04; K_U07; K_K01; K_K04). Analizując efekty uczenia się poszczególnych zajęć dydaktycznych oraz po przeanalizowaniu wybranych prac etapowych stwierdzono, że są one możliwe do osiągnięcia zarówno w zakresie studiów pierwszego, jak i drugiego stopnia. Należy także zauważyć, że efekty uczenia się zapisane w sylabusach poszczególnych przedmiotów zostały sformułowane prawidłowo zarówno w zakresie wiedzy, umiejętności. Na przykład w sylabusie przedmiotu realizowanego na studiach pierwszego stopnia *żywienie człowieka II sformułowano* następujące efekty w zakresie wiedzy “zna i rozumie rolę grup produktów w żywieniu i zdrowiu człowieka” i umiejętności “potrafi rozpoznać błędy żywieniowe - niedobory i nadmiary składników w diecie i organizmie”, a w sylabusie przedmiotu *trendy w żywieniu człowieka* na studiach drugiego stopnia odpowiednio “zna rolę substancji bioaktywnych w zachowaniu zdrowia - zapobiega stresowi oksydacyjnemu, regulacji ekspresji genów przez wybrane składniki żywieniowe” i “potrafi ocenić znaczenie substancji bioaktywnych w żywieniu wybranych grup ludności”. Natomiast zauważono pewne nieprawidłowe opisy efektów uczenia się w odniesieniu do uzyskiwanych kompetencji społecznych. W niektórych przypadkach zostały sformułowane jak efekty wiedzy lub umiejętności (żywienie człowieka II “rozumie znaczenie żywienia dla zdrowia”, *trendy w konsumpcji* “potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny i przedsiębiorczy w trosce o poprawę wyżywienia ludności w różnych warunkach społecznoekonomicznych i etapach życia człowieka”). Podane przedmioty to tylko przykłady, a błędów tego typu nie znaleziono wiele, jednak rekomenduje się przeprowadzenie szczegółowej analizy

sylabusów pod kątem poprawności formułowania efektów uczenia się zakładanych w poszczególnych zajęciach dydaktycznych w odniesieniu do uzyskiwanych kompetencji społecznych.

Zalecenia dotyczące kryterium 1 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (jeśli dotyczy)

Nie dotyczy

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 1

Kryterium spełnione

Uzasadnienie

Wydział Żywienia Człowieka Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie we współpracy z interesariuszami wewnętrznymi i zewnętrznymi wypracował koncepcję kształcenia na kierunku żywienie człowieka i ocena żywności o profilu ogólnoakademickim na poziomie studiów pierwszego i drugiego stopnia prowadzonych w formie stacjonarnej i niestacjonarnej. Zgodnie z tą koncepcją kierunek został przyporządkowany do dwóch dyscyplin naukowych, wiodącej technologia żywności i żywienia oraz nauk o zdrowiu. Jest to zgodne z programem studiów oraz kompetencjami kadry prowadzącej zajęcia. Aktywny udział otoczenia społeczno-gospodarczego w koncepcji kształcenia zapewnia absolwentom uzyskanie kompetencji dostosowanych do aktualnych oczekiwań rynku pracy. Dzięki zdobytej wiedzy absolwenci studiów pierwszego stopnia nabywają kompetencji inżynierskich, są przygotowani do pracy, wykonywanie działań i usług w zakresie żywienia człowieka. Są także przygotowani do podejmowania aktywności naukowej, w tym do kontynuowania nauki na studiach drugiego stopnia. Absolwent studiów drugiego stopnia nabywa kompetencji do pracy w charakterze eksperta z obszaru nauk związanych z żywnością i żywieniem oraz zajmowania stanowisk kierowniczych w przedsiębiorstwach i innych organizacjach nowoczesnego łańcucha żywnościowego. Ponadto jest przygotowany do podejmowania badań w międzynarodowych grupach badawczych oraz kontynuowania nauki w ramach szkoły doktorskiej.

Efekty uczenia się są prawidłowo sformułowane i są dostosowane do pierwszego i drugiego stopnia studiów, obejmują charakterystyki właściwe dla 6 i 7 poziomu Polskiej Ramy Kwalifikacyjnej dla studiów o profilu ogólnoakademickim, a w przypadku studiów pierwszego stopnia kończących się uzyskaniem tytułu zawodowego inżyniera, dodatkowo zawierają pełen zakres inżynierski. Analiza efektów uczenia się zakładanych dla zajęć dydaktycznych wskazała, że w odniesieniu do wiedzy i umiejętności zostały one sformułowane prawidłowo natomiast w paru przypadkach korekty wymagają efekty w zakresie kompetencji społecznych.

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

Brak

Zalecenia

Brak

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

Efekty uczenia się na ocenianym kierunku są możliwe do osiągnięcia w czasie realizowania ich w programie studiów zarówno pierwszego, jak i drugiego stopnia, w obu trybach. Treści programowe są zgodne z efektami uczenia się oraz aktualnym stanem wiedzy i metodyki badań w dyscyplinie technologia żywności i żywienia oraz nauki o zdrowiu, proporcjonalnie do zadeklarowanych wartości. Treści programowe są kompleksowe a zarazem specyficzne dla zajęć tworzących program studiów. Program studiów pierwszego stopnia w zależności od formy został podzielony na 7 lub 8 semestrów (odpowiednio studia stacjonarne i niestacjonarne), a liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów wynosi 215 i jest jednakowa dla obu form studiów. Studia drugiego stopnia niezależnie od formy trwają 3 semestry, a liczba punktów ECTS niezbędna do ich ukończenia jest jednakowa i wynosi 90. Zarówno czas trwania studiów, jak i nakład pracy mierzony liczbą punktów ECTS oraz sekwencja poszczególnych zajęć, ich dobór, rodzaj i proporcje liczby godzin, niezależnie od formy na obu stopniach studiów, są oszacowane poprawnie, zapewniając studentom osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się.

Zajęcia wymagające bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich i studentów na studiach pierwszego stopnia stacjonarnych obejmują 2933 godziny łącznie z liczbą godzin przeznaczonych na praktykę zawodową (w tym 1235 godzin wykładów), a na studiach niestacjonarnych 1670 godzin (w tym 644 godziny wykładów). Natomiast na studiach drugiego stopnia stacjonarnych liczba godzin kontaktowych wynosi 1129 (w tym 520 godzin wykładów), a na niestacjonarnych 533 (w tym 242 godziny wykładów). Łączna liczba punktów ECTS, jaką student uzyskuje w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia na stacjonarnych studiach pierwszego wynosi 116,4 a na niestacjonarnych 68,5, a w przypadku studiów drugiego stopnia na studiach stacjonarnych 48, a na niestacjonarnych 24,2 punktów ECTS. W przypadku studiów stacjonarnych pierwszego i drugiego stopnia stanowi to odpowiednio 54% i 53% punktów koniecznych do ukończenia studiów, co jest zgodne z wymaganiami. Natomiast na studiach niestacjonarnych udział ten wynosi 32% na studiach pierwszego stopnia oraz 27% na studiach drugiego stopnia. Sekwencja zajęć, dobór form zajęć i proporcje liczby godzin realizowanych w poszczególnych formach zapewniają osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się. Na obu poziomach studiów zajęcia realizowane są w formie wykładów, ćwiczeń audytoryjnych, laboratoryjnych, seminariów i praktyk. Na ocenianym kierunku znaczący jest udział zajęć kształtujących umiejętności praktyczne (ćwiczenia audytoryjne, laboratoryjne, seminarium, praktyki). Na studiach pierwszego stopnia stacjonarnych wymiar godzinowy zajęć praktycznych stanowi 58%, a niestacjonarnych 61% wszystkich zajęć, na studiach drugiego stopnia stacjonarnych stanowi 53%, a na niestacjonarnych 55%. Rodzaje grup ćwiczeniowych oraz ich liczebność reguluje Zarządzenie nr 49 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 1 października 2019 roku. Ćwiczenia audytoryjne są realizowane w grupach 28 - 40 osobowych, laboratoryjne 17 – 20 osobowych, seminaryjne 14 – 20 osobowe, a zajęcia wykładowe dla całego roku studentów. W programie studiów pierwszego stopnia znajdują się przedmioty podstawowe, takie jak *chemia ogólna i organiczna, fizyka, biologia z elementami genetyki*, które systematyzują i poszerzają wiedzę podstawową oraz kierunkową. Są one głównie realizowane

w trakcie dwóch pierwszych semestrów zajęć, przypisano im 29 punktów ECTS, co stanowi 13% ogółu punktów ECTS. Znaczący udział w programie studiów pierwszego stopnia zajmują przedmioty kierunkowe związane z dyscyplinami, do których został przypisany kierunek, a w Uczelni prowadzona jest działalność naukowa, przede wszystkim związane z dyscypliną technologia żywności i żywienia. Treści kształcenia części przedmiotów kierunkowych dotyczą również powiązań między żywieniem, stylem życia a zdrowiem. Zagadnienia te wpisują się w dyscyplinę nauki o zdrowiu, drugą do której został przyporządkowany kierunek. Zajęciom związanym z prowadzoną w Uczelni działalnością naukową w dyscyplinach, do których został przyporządkowany oceniany kierunek, na studiach pierwszego stopnia niezależnie od formy studiów przypisano łącznie 180 punktów ECTS, co stanowi 84% punktów koniecznych do ukończenia studiów i jest zgodne z wymaganiami. Realizacja przedmiotów kierunkowych rozpoczyna się już od początku studiów, przedmioty *surowce spożywcze* czy *anatomia człowieka* są realizowane w trakcie pierwszego semestru zajęć i wprowadzają w tematykę związaną z żywnością i żywieniem. W kolejnych semestrach przedmioty kierunkowe rozszerzają wiedzę studentów, obejmują treści związane z różnymi aspektami żywienia człowieka (np. *żywienie człowieka, podstawy dietetyki, psychologia i socjologia żywienia*), przetwórstwem i kontrolą żywności (np. *ogólna technologia żywności, zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności, inżynieria żywności*), edukacji żywieniowej (*strategie żywienia populacji, epidemiologia żywieniowa z elementami metodologii badań*) obrotem artykułami rolno-spożywczymi (np. *gospodarka żywnościowa, podstawy marketingu i zachowania konsumentów na rynku żywności*). Treści tych przedmiotów kształtują kompetencje z zakresu żywienia człowieka, oceny żywności i zachowania konsumentów, co jest ściśle związane z prowadzoną w Uczelni działalnością naukową w dyscyplinach technologia żywności i żywienia oraz nauki o zdrowiu. Ponadto w programie studiów znajdują się przedmioty, takie jak *wyposażenie zakładów żywienia, inżynieria żywności, projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego, systemy pakowania żywności*, ale także inne, które umożliwiają studentom zdobycie pełnego zakresu efektów inżynierskich. Podczas tych zajęć studenci nabywają niezbędnych kompetencji w zakresie wiedzy i umiejętności, między innymi znają i rozumieją budowę i zasady działania urządzeń stosowanych w produkcji żywności, rozumieją procesy wymiany masy, na podstawie parametrów technicznych potrafią dobrać urządzenia i zaprojektować ciąg technologiczny, potrafią krytycznie oceniać skutki działań inżynierskich w produkcji żywności. Łącznie zajęcia służące zdobywaniu kompetencji inżynierskich obejmują 69 ECTS.

W toku studiów pierwszego stopnia studenci mają także możliwość wyboru kierunkowych przedmiotów fakultatywnych, umożliwiających rozwijanie zainteresowań i realizację indywidualnej ścieżki edukacyjnej. Pula przedmiotów jest otwarta i podlega zmianom w zależności od rozwoju nauki i poszerzania możliwości badawczych, ale także zainteresowań i potrzeb zgłaszanych przez studentów, jak również w odpowiedzi na sugestie pracodawców. Lista przedmiotów fakultatywnych jest corocznie weryfikowana i zatwierdzana przez Radę Programową. Aktualnie na liście przedmiotów fakultatywnych na studiach pierwszego stopnia znajduje się 19 przedmiotów (15 przedmiotów wykładowo-ćwiczeniowych i 4 wykładowe). Wśród przedmiotów do wyboru oferowane są także przedmioty wspólne dla kierunków prowadzonych na Wydziale Żywienia Człowieka. Przedmioty fakultatywne są realizowane na studiach stacjonarnych w semestrze 5 i 6, a na niestacjonarnych w semestrze 7 i 8. Studenci dokonują wyboru przedmiotów rok przed ich realizacją. Ponadto, na ocenianym kierunku na studiach pierwszego stopnia, przedmiotami do wyboru są także *język obcy, wychowanie fizyczne i praktyka zawodowa*. Zajęciom do wyboru na studiach pierwszego stopnia niezależnie od formy realizacji studiów przypisano 68 punktów ECTS, co stanowi 32% łącznej liczby punktów uzyskiwanych w toku studiów i jest zgodne z wymaganiami. Program studiów pierwszego

stopnia obejmuje także lektoraty kształtujące znajomość co najmniej jednego języka obcego. Na studiach stacjonarnych pierwszego stopnia lektoraty obejmują 120 godzin i są realizowane w semestrze 2 i 3, natomiast na studiach niestacjonarnych obejmują 63 godziny, które są realizowane w semestrze 3, 4 i 5. Niezależnie od formy studiów (stacjonarna czy niestacjonarne) studenci mogą wybrać jeden spośród czterech lektoratów, a ich realizacja dostarcza 7 punktów ECTS. Uczestnicząc w zajęciach z *języka obcego*, *seminarium dyplomowym* i przygotowując *pracę inżynierską* studenci zdobywają umiejętność komunikowania się w języku obcym na poziomie B2 oraz kompetencje naukowo-badawcze charakterystyczne dla studiów o profilu ogólnoakademickim. Studia drugiego stopnia kładą nacisk na pogłębianie wiedzy i umiejętności uzyskanych w toku studiów pierwszego stopnia. Obejmują one zagadnienia związane z żywieniem człowieka na poziomie molekularnym, komórkowym, tkankowym, indywidualnym oraz populacyjnym. Umożliwiają specjalizację studentów przygotowując ich do przyszłej pracy zawodowej lub naukowej. Studia te pozwalają też na zdobycie na wyższym poziomie kompetencji społecznych głównie związanych z odpowiedzialności za pracę zespołu, niezbędnych do podejmowania pracy na kierowniczych stanowiskach. W programie studiów drugiego stopnia głównie znajdują się przedmioty kierunkowe związane z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinach, do których został przyporządkowany kierunek (85% technologia żywności i żywienia, 15% nauki o zdrowiu). Przedmioty kierunkowe zapewniają zdobycie pogłębionej wiedzy na temat składników odżywczych i innych zawartych w pożywieniu wpływających na rozwój funkcjonowanie organizmu z uwzględnieniem nutrigenomiki i metabolomiki (np. *związki bioaktywne w żywności*, *trendy w żywieniu człowieka*) analizy stanu odżywienia i sposobu żywienia różnych grup populacyjnych (*żywienie w wieku rozwojowym*, *żywienie osób starszych*, *żywienie w sporcie i warunkach ekstremalnych*), epidemiologii żywieniowej (*praktyczne aspekty żywienia w chorobach dietozależnych*, *suplementy diety*), zaawansowanych, nowoczesnych metod oceny żywności produkowanej z surowców konwencjonalnych i ekologicznych (*nowoczesne metody analizy żywności*, *zaawansowane analizy fizykochemiczne żywności*, *badania sensoryczne żywności*), systemów zarządzania jakością żywności i jej nadzoru (*metody doskonalenia żywności*, *systemy jakości w produkcji żywności*), projektowania i charakterystyki produktów specjalnego przeznaczenia i żywności funkcjonalnej (*projektowanie produktu żywnościowego*, *żywność wygodna*). Przedmioty te są prowadzone przez cały tok studiów, a ich realizacja zapewnia uzyskanie 81 punktów ECTS, co stanowi 90% ogółu punktów, które student uzyskuje w toku studiów.

Także na studiach drugiego stopnia studenci mają możliwość rozwijania i kształtowania swojej wiedzy poprzez wybór kierunkowych przedmiotów fakultatywnych. Aktualnie na liście przedmiotów fakultatywnych na studiach drugiego stopnia jest 8 przedmiotów (5 przedmiotów wykładowych i 3 elektwy wykładowo-ćwiczeniowe). Na studiach drugiego stopnia niezależnie od formy są one realizowane w semestrze 2. W ramach przedmiotów fakultatywnych, realizowanych na studiach drugiego stopnia studenci wybierają 2 przedmioty wykładowe w języku polskim oraz jeden elektyw wykładowo-ćwiczeniowy w języku angielskim. W przypadku studiów drugiego stopnia liczba zajęć do wyboru wynosi 32% co jest zgodne z wymaganiami. Elektw w języku angielskim realizowany na studiach drugiego stopnia dodatkowo podnosi kompetencje w zakresie znajomości języka na poziomie B2+. Jest on realizowany w formie wykładów i ćwiczeń, na studiach stacjonarnych odpowiednio w proporcjach 15 i 30, a na niestacjonarnych 7 i 14. Ukończenie tego elektwu, niezależnie od formy studiów, pozwala studentom uzyskać 4 punkty ECTS.

W programach studiów pierwszego i drugiego stopnia uwzględniono także zajęcia z grupy nauk humanistycznych i społecznych. Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach tej grupy zajęć wynosi na każdym poziomie studiów 6 punktów ECTS, co jest zgodne z wymaganiami.

Metody kształcenia stosowane w toku studiów na kierunku żywienie człowieka i ocena żywności są różnorodne, dostosowane do specyfiki poszczególnych przedmiotów, umożliwiając osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się. W procesie kształcenia na ocenianym kierunku wykorzystuje się model kształcenia skoncentrowany na studentach (tzw. Student Centerted Learning). Stosowane są różne techniki i metody nauczania: metody podające, problemowe, aktywizujące programowane i praktyczne. Metody podające są używane głównie podczas wykładów, a w pewnym zakresie także podczas pozostałych zajęć w formie ćwiczeń audytoryjnych i laboratoryjnych (wprowadzenie, pogadanka), a także w czasie seminariów i praktyk (opis, objaśnienie, instruktaż). Podczas wykładów i ćwiczeń audytoryjnych stosowana jest także metoda problemowa. Natomiast metody aktywizujące studentów, takie jak metoda przypadków, inscenizacja czy metoda sytuacyjna są przede wszystkim stosowane w czasie ćwiczeń laboratoryjnych oraz praktyk, natomiast dyskusja dydaktyczna oraz burza mózgów w czasie seminariów. Metody programowane są kluczowe w nauczaniu podczas ćwiczeń z przedmiotów kierunkowych, gdy używane są komputery do oceny i planowania jadłospisów (np. na pierwszym stopniu *podstawy dietytyki*, na drugim stopniu *żywienie w wieku rozwojowym*), czy też projektowania procesów technologicznych, lokali gastronomicznych lub przedsiębiorstw przetwórstwa spożywczego (np. pierwszy stopień *zasoby informatyczne w ocenie żywności*, drugi stopień *projektowanie produktu żywnościowego*). Metody praktyczne stosowane są głównie w trakcie ćwiczeń laboratoryjnych. W procesie kształcenia na ocenianym kierunku stosowane są także metody kształcenia zdalnego. Metody te były szerzej wykorzystywane w okresie pandemii COVID-19. Obecnie w ograniczonym zakresie tylko pomocniczo, co wynika z faktu, że istotą kształcenia na ocenianym kierunku jest wielostronne nauczanie oparte nie tylko na przekazywaniu wiedzy, ale także samodzielnym dochodzeniu studentów do wiedzy i zdobywaniu umiejętności praktycznych, co jest możliwe do osiągnięcia tylko w trakcie zajęć z bezpośrednim udziałem nauczyciela. Nauczanie takie odbywa się na dostępnych w sieci Uczelni platformach MS Teams oraz Moodle. Przedmioty które są realizowane w takiej formie muszą uzyskać pozytywną opinię Rady Programowej. W bieżącym roku na ocenianym kierunku w ten sposób realizowany jest jeden przedmiot (pierwszy stopień: *psychologia i socjologia żywienia*). Istotnym elementem kształcenia na studiach o profilu ogólnoakademickim jest przygotowanie studentów do pracy naukowej. Kompetencje z tego zakresu studenci zdobywają w trakcie zajęć seminaryjnych oraz realizacji pracy dyplomowej (inżynierskiej i magisterskiej).

Metody kształcenia umożliwiają również uzyskanie kompetencji w zakresie opanowania znajomości języka obcego na poziomie B2 (studia pierwszego stopnia) i B2 (studia drugiego stopnia) Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego. Na studiach pierwszego stopnia lektorzy wykorzystują metody dydaktyczne: wykład, ćwiczenia w parach i grupach, dyskusja, symulacja, rozwiązywanie problemu, studium przypadku. Natomiast na studiach drugiego stopnia podczas elektywów w języku angielskim wykorzystuje się wykład, dyskusję, interpretacja tekstu fachowego., opracowanie zadania problemowego.

Aktualnie obowiązujący Regulamin Studiów w SGGW (Uchwała nr 74-2021/2022 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 25 kwietnia 2022 r.) uwzględnia różne możliwości dostosowania procesu uczenia się do zróżnicowanych potrzeb indywidualnych i grupowych 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, mających 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 punktów ECTS przewidzianych 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.

Program kształcenia na ocenianym kierunku przewiduje realizację praktyk zawodowych na studiach pierwszego stopnia. Praktyki mają na celu powiązanie wiedzy uzyskanej w toku studiów z wiedzą praktyczną, co ma również służyć lepszemu przygotowaniu absolwentów do podjęcia pracy zawodowej. Efekty uczenia się zakładane dla praktyk są zgodne z efektami uczenia się przypisanymi do pozostałych zajęć przewidzianych programem studiów.

Praktyki są modułem obieralnym, zarówno w zakresie profilu, jak i miejsca realizacji praktyki. Praktyka I może być o profilu technologicznym/gastronomicznym lub laboratoryjnym/ kontrolnym, a praktyka II może mieć profil edukacyjny/poradnictwo żywieniowo-dietetyczne dla dzieci i młodzieży lub dla osób dorosłych. Miejscem realizacji praktyki I powinny być przedsiębiorstwa przemysłu spożywczego, lokale gastronomiczne, laboratoria kontrolne lub badawcze oraz jednostki nadzoru sanitarnego, a dla II praktyki: podmioty ochrony zdrowia, edukacji żywieniowej i poradnictwa żywieniowo-dietetycznego skierowanych do dzieci/ młodzieży lub/i dorosłych. Niezależnie od wyboru realizowanych przez studentów praktyk, ich program obejmuje przejście pełnej ścieżki – praktyki związanej z żywnością oraz związanej z żywieniem. Treści programowe określone dla praktyk zapewniają osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się.

Praktyki zawodowe są realizowane na studiach pierwszego stopnia w wymiarze łącznie 260 godzin (I praktyka: 160 godzin i II praktyka: 100 godzin). Wymiar praktyk zapewnia osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się. Praktyki obejmują łącznie 10 ECTS (praktyka I 6 ECTS i praktyka II 4 ECTS). Wyliczenie ECTS jest prawidłowe, a ich liczba umożliwia osiągnięcie studentom zakładanych efektów uczenia się. Praktyka I jest realizowana w trakcie 4 semestru, a praktyka II odbywa się w trakcie semestru 6. Praktyki realizowane są przez studentów głównie w okresie wakacyjnym, jak również w czasie zajęć dydaktycznych. W planach studiów przewiduje się dzień wolny od zajęć na Uczelni z przeznaczeniem na realizację praktyk. Umieszczenie praktyk w planie studiów zapewnia osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się.

Praktyki zawodowe są realizowane w licznych i zróżnicowanych ośrodkach, których profil wiąże się z dyscyplinami do których został przyporządkowany wizytowany kierunek. Praktyki o profilu technologicznym/gastronomicznym są realizowane przede wszystkim w tzw. małej gastronomii,

placówkach żywienia zbiorowego oraz zakładach przemysłu spożywczego. Praktyki o profilu laboratoryjnym/kontrolnym odbywają się w laboratoriach kontroli żywności, a także w jednostkach, które odpowiadają za nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia. Praktyki o profilu edukacyjnym/poradnictwa żywieniowo-dietetycznego, zarówno dla dzieci i młodzieży, jak i osób dorosłych, są realizowane w poradniach, placówkach służby zdrowia oraz ośrodkach edukacji żywieniowej. Podmioty, w których realizowane są praktyki studenckie, dobierane są z uwzględnieniem również odpowiedniego zaplecza, umożliwiającego studentom dostęp do nowoczesnej technologii i sprzętu. Praktyki są również realizowane za granicą, m.in. w Danii, Austrii, Hiszpanii i we Włoszech. W roku akademickim 2021/2022 wszystkie praktyki były realizowane stacjonarnie. Dobór miejsc praktyk umożliwia osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się. Dobór zakładów pracy, infrastruktura i wyposażenie, którymi dysponują są weryfikowane przez koordynatora i prowadzone w sposób umożliwiający osiągnięcie efektów uczenia się.

W celu weryfikacji i oceny osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się po zakończeniu praktyki Koordynator ds. Praktyk sprawdza pod względem kompletności i poprawności dokumentację praktyk przedłożoną przez studenta oraz przeprowadza rozmowę z praktykantem. W trakcie tej rozmowy student odpowiada na pytania dotyczące wykonywanych zadań i sposobu ich realizacji, ocenia miejsce realizacji praktyki i ewentualnie podaje trudności, które wystąpiły podczas jej odbywania. Rozliczenie praktyk w uzasadnionych przypadkach (gł. w czasie pandemii SARS-CoV-2) może być przeprowadzane także za pośrednictwem platformy MS Teams. Wymogi formalne i merytoryczne są zunifikowane, bez względu na sposób komunikacji: stacjonarny lub zdalny. Rozliczanie praktyk odbywa się w wyznaczonych terminach w czasie trwania semestru i sesji egzaminacyjnych. W weryfikacji i ocenie uzyskanych przez studenta efektów uczenia się uwzględnia się opinię i ocenę wystawioną przez zakładowego opiekuna praktyk. Ocena ma charakter kompleksowy i odnosi się do każdego z zakładanych efektów uczenia się. Metody weryfikacji i oceny osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się zakładanych dla praktyk są trafnie dobrane i umożliwiają skuteczne sprawdzenie i ocenę stopnia osiągnięcia efektów uczenia się przez studentów.

Rozliczenie praktyki odbywa się na podstawie dziennika praktyk prowadzonego wg przyjętego w Jednostce wzoru. Dziennik zawiera opis zakładu pracy, karty przebiegu praktyki, opis przebiegu praktyki, podsumowanie realizacji praktyk w powiązaniu z efektami uczenia się, opinię zakładowego opiekuna praktyk potwierdzającą osiągnięcie założonych efektów uczenia się i ocenę pracy studenta. Do rozliczenia praktyki niezbędna jest umowa o organizację praktyki lub porozumienie zawarte między SGGW a zakładem pracy. Sposób dokumentowania przebiegu praktyk i realizowanych w ich trakcie zadań są trafnie dobrane i umożliwiają skuteczne sprawdzenie i ocenę stopnia osiągnięcia efektów uczenia się przez studentów.

Kompetencje i doświadczenie oraz kwalifikacje obecnego koordynatora praktyk z naddatkiem umożliwiają prawidłową realizację praktyk. Organizacja praktyk i nadzór nad ich realizacją odbywa się w oparciu o formalnie przyjęte zasady zamieszczone w Regulaminie Praktyk Studenckich. Określono tam szczegółowe wymagania, jakie muszą być spełnione, zarówno przez studentów, koordynatora, a także placówkę, w której praktyka jest realizowana. Dodatkową dokumentację stanowią sylabusy praktyk oraz ramowy program praktyki zawodowej studentów. Dopuszczenie do praktyki o profilu technologicznym/gastronomicznym wymaga dodatkowo posiadania przez studenta aktualnego orzeczenia sanitarno-epidemiologicznego, a w przypadku realizowania praktyki w kontakcie z dziećmi/młodzieżą – aktualnego wypisu z KRK o niekaralności za przestępstwa na tle seksualnym. Ponieważ studenci zwykle sami wyszukują miejsca praktyk, w celu weryfikacji tych miejsc przez koordynatora, student przedkłada opis miejsca praktyk na wzorcu, w którym podaje się zunifikowane dane, takie jak:

profil, planowany okres i miejsce praktyki oraz podstawowe dane na temat praktykodawcy, w tym dane kontaktowe.

Realizację praktyk nadzoruje koordynator wedle precyzyjnie określonych reguł. Koordynator na początku semestru organizuje spotkania informacyjne, na których wyjaśniane są zasady realizacji i rozliczania praktyk, zarówno od strony formalnej, jak i praktycznej, udostępnia wzory dokumentów związanych z praktykami, nawiązuje kontakt z potencjalnymi pracodawcami, proponuje miejsce praktyki studentom, pośredniczy między praktykodawcami a studentami w organizacji praktyki, wydaje stosowne dokumenty i rozlicza praktykę. Koordynator ds. Praktyk jest odpowiedzialny m.in. za akceptację miejsca praktyki i następnie wydanie studentowi umowy o organizację praktyki. Koordynator jest w kontakcie ze studentami i praktykodawcami w czasie realizacji praktyki. Corocznie przygotowywany jest również raport z praktyk zawodowych. Zgodnie z regulaminem praktyk, studenci wizytowanego kierunku odbywają praktyki w ściśle określonych miejscach o profilu zgodnym z kierunkiem studiów i zdefiniowanym dla określonych praktyk. Wymogi stawiane placówkom przyjmującym studentów na praktykę zostały określone w regulaminie praktyk.

Na ocenianym kierunku zasady, warunki oraz tryb potwierdzania efektów uczenia się uzyskanych w procesie uczenia się poza systemem studiów reguluje Uchwała nr 146 – 2018/2019 Senatu SGGW w sprawie zasad i trybu potwierdzania efektów uczenia się, z tym, że dotychczas nie było przypadków wykorzystania tej procedury w odniesieniu do praktyk zawodowych.

Nadzór nad realizacją praktyk sprawuje Koordynator ds. Praktyk, który jest w stałym kontakcie ze studentami i zakładowymi opiekunami praktyk. Nawiązuje także kontakt z losowo wybranymi studentami w celu bieżącej kontroli nad faktyczną realizacją zadań. Nadzór sprawuje również wyznaczony przez pracodawcę opiekun praktyk, który w ramach swych obowiązków zgłasza ewentualne uwagi koordynatorowi, weryfikuje i poświadcza w dzienniku praktyk wykonane prace i osiągnięcie przez studenta zakładanych efektów uczenia się. Zadania opiekunów praktyk w miejscu ich odbywania, zakres współpracy osób nadzorujących praktyki i sposoby komunikowania się zostały precyzyjnie określone w dokumentacji praktyk.

Co roku sukcesywnie zwiększa się zakres kontroli praktyk w kontakcie z praktykodawcą z tym, że w 2022 roku objęła ona niemal wszystkie miejsca realizacji praktyk (167 na 173 studentów) za pośrednictwem komunikacji zdalnej. Maile kontrolne wysyłane przez Koordynatora ds. Praktyk do opiekuna praktyk na początku, w trakcie lub po zrealizowanej praktyce, zawierały prośbę o zwrotny e-mail z uwagami opiekuna na temat przebiegu praktyki (informację czy są jakieś zastrzeżenia co do współpracy ze studentem, czy wszystko przebiega w porządku, czy są uwagi co do zakresu praktyki i wykonywanych zadań itp.). Dodatkową weryfikację realizowanej praktyki stanowiła ocena formułowana przez studenta po realizacji praktyki, w tym wskazanie konkretnych mocnych i słabych stron miejsca, w którym praktyki były realizowane. W ubiegłym roku akademickim w efekcie hospitacji przebiegu praktyk zdecydowano o podjęciu określonych działań, m.in. w przypadku kilku miejsc stwierdzono, że należy nasilić kontrolę sposobu realizacji praktyk, ze względu na brak kontaktu zwrotnego lub utrudniony kontakt z opiekunami lub zastrzeżenia studentów, zgłaszane w trakcie rozliczania praktyk; również podjęto działania naprawcze w przypadku dwóch miejsc gdzie stwierdzono, że opiekun praktyki nie posiada kompetencji do weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się. W odniesieniu do wszystkich studentów realizujących praktyki stwierdzono, że Koordynator ds. Praktyk musi zwrócić uwagę na jeszcze uważniejsze przekazywanie studentom wytycznych dotyczących informacji wymaganych w dzienniku praktyk, aby uniknąć braku rzetelnych informacji, lub nadmiaru szczegółów.

Zasady realizowania praktyk, regulaminy, wzory dokumentów, listy podmiotów przyjmujących na praktyki są dostępne na stronie internetowej Uczelni, jak również w kartach przedmiotu. Od 2012 r. podpisano 97 porozumień o współpracy z podmiotami zewnętrznymi, z których zdecydowana większość deklaruje gotowość przyjmowania studentów na praktyki. Studenci zwykle samodzielnie wyszukują miejsca praktyk, ale Jednostka dysponuje wystarczającą listą adekwatnych miejsc na praktyki.

Jednostka prowadząca oceniany kierunek przywiązuje dużą wagę do monitorowania realizacji praktyk i wykazuje znaczące wyczulenie na jakość tej formy kształcenia. Sposób i zakres bieżącego monitorowania oraz okresowego przeglądu programu studiów na ocenianym kierunku oraz źródeł informacji wykorzystywanych w tych procesach zostały precyzyjnie i formalnie określone i jest to konsekwentnie realizowane. Monitorowanie praktyk obejmuje również opinie studentów zawarte w dziennikach praktyk i przedkładane koordynatorowi w trakcie rozmowy zaliczeniowej. Corocznie koordynator przygotowuje szczegółowy raport, który jest wykorzystywany w ramach Wewnętrznego Systemu Zapewniania i Doskonalenia Jakości Kształcenia. Analizie podlegają również zamieszczane w dziennikach praktyk opinie opiekunów praktyk o praktykancie, które dotyczą zarówno jego przygotowania merytorycznego, jak i przebiegu praktyki. Wiedza zgromadzona przez Koordynatora ds. Praktyk jest wykorzystywana do doskonalenia współpracy z praktykodawcami i modyfikacji w programie praktyk. Wymiernym efektem tej działalności jest modernizacja programu praktyk wprowadzona począwszy od naboru w roku akademickim 2019/20, kiedy to wymiar praktyk został zwiększony ze 160 do 260 godzin; liczba ECTS odpowiednio z 6 do 10; zmodyfikowano efekty uczenia się, podzielono praktykę na 2 części. W sumie reorganizacja praktyk spowodowała wzrost znaczenia tej formy uczenia się w programie studiów na kierunku żywienie człowieka i ocena żywności.

Zajęcia na ocenianym kierunku, na studiach stacjonarnych na obu poziomach mogą się odbywać od poniedziałku do piątku w godzinach 8.00-20.00 zgodnie z harmonogramem roku akademickiego i planem zajęć przypisanym do kierunku i stopnia studiów. Natomiast na studiach niestacjonarnych zajęcia mogą być planowane od piątku do niedzieli w godzinach od 8.00 do 20.00 zgodnie z harmonogramem roku akademickiego oraz planem zajęć. Harmonogram przewiduje w każdym semestrze 7 zjazdów dydaktycznych i dwa przeznaczone na sesję. Wszystkie plany zajęć są konsultowane ze studentami oraz zatwierdzane przez Radę Wydziałową Samorządu Studentów Wydziału Żywienia Człowieka. W czasie wizytacji zespołu oceniającego potwierdzono, że rozplanowanie zajęć umożliwia efektywne wykorzystanie czasu przeznaczonego na udział w zajęciach i samodzielne uczenie się. Także czas przeznaczony na sprawdzanie i ocenę efektów uczenia się umożliwia weryfikację wszystkich efektów oraz dostarczenie studentom informacji zwrotnej o uzyskanych efektach.

Zalecenia dotyczące kryterium 2 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (*nie dotyczy*)

Nie dotyczy

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 2

Kryterium spełnione

Uzasadnienie

Treści programowe realizowane w programie ocenianego kierunku zarówno na studiach pierwszego jak i drugiego stopnia są zgodne z efektami uczenia się w dyscyplinach technologia żywności i żywienia oraz nauki o zdrowiu, do których został przyporządkowany kierunek. Treści kształcenia są stale aktualizowane w oparciu o najnowsze wyniki badań naukowych, ale także sugestie pracodawców. Przy konstruowaniu programu studiów zastosowany holistyczny dobór treści kształcenia poszczególnych przedmiotów pozwala ukazywać dane zagadnienia w szerokim kontekście, co wspomaga proces uczenia się. Analizując harmonogram realizacji zajęć stwierdzono, że treści programowe, metody kształcenia, proporcje liczby godzin zajęć realizowanych na studiach stacjonarnych i niestacjonarnych pierwszego i drugiego stopnia, odpowiadają specyfice programu studiów i zapewniają uzyskanie wszystkich efektów uczenia się, w tym nabycie odpowiednich kompetencji inżynierskich. Liczba punktów ECTS uzyskiwana w ramach zajęć wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich jest zgodna z wymaganiami. Sekwencja zajęć jest prawidłowa, a ponad 30% ECTS przypisano przedmiotom do wyboru. Program studiów uwzględnia możliwość uzyskania kompetencji w zakresie znajomości języka obcego na poziomie B2 na studiach pierwszego stopnia i B2+ na studiach drugiego stopnia. Program studiów obejmuje zajęcia związane z prowadzoną na wydziale działalnością naukową w dyscyplinach technologia żywności i żywienia i nauki o zdrowiu, do których przyporządkowany jest kierunek studiów. Metody kształcenia przygotowują absolwentów do prowadzenia działalności naukowo-badawczej w zakresie dyscyplin, do których został przypisany kierunek, głównie technologii żywności i żywienia. Metody kształcenia umożliwiają dostosowanie procesu uczenia się do zróżnicowanych potrzeb grupowych i indywidualnych studentów, w tym potrzeb studentów z niepełnosprawnością. Praktyki zawodowe są przygotowane i realizowane zgodnie z wymogami doskonalenia kształcenia. Zwraca uwagę precyzyjne opracowanie reguł przeprowadzania praktyk, staranny nadzór nad realizacją praktyk., jak również wykorzystanie informacji pozyskanych w trakcie praktyk dla podnoszenia jakości kształcenia na ocenianym kierunku. Organizacja procesu nauczania i wsparcie udzielane studentom przez prowadzących, na studiach stacjonarnych i niestacjonarnych, umożliwia wykorzystanie czasu przeznaczonego na uczenie się, właściwą weryfikację efektów uczenia się i dostarczenie studentom informacji zwrotnej o uzyskanych efektach.

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

Brak

Zalecenia

Brak

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 żywienie człowieka i ocena żywności na studia pierwszego i drugiego stopnia zarówno stacjonarne, jak i niestacjonarne są określane w uchwałach Senatu SGGW, które są przyjmowane na rok przed jej rozpoczęciem. Informacje dotyczące rekrutacji, w tym kalendarium rekrutacji, wymagane dokumenty, link do rejestracji zamieszczane są na stronie internetowej Uczelni i Wydziału. Postępowanie rekrutacyjne prowadzi Uczelniana Komisja Rekrutacyjna powoływana przez

Rektora lub upoważnionego Prorektora. Uczelniana Komisja Rekrutacyjna w porozumieniu z Dziekanem powołuje Wydziałowe Komisje Rekrutacyjne, które wspierają przeprowadzenie procesu rekrutacyjnego dla kierunków studiów prowadzonych w ramach Wydziału. Przewodniczącym Wydziałowej Komisji Rekrutacyjnej jest Dziekan. Rekrutacja na studia odbywa się z wykorzystaniem elektronicznych systemów, do roku akademickiego 2021/2022 autorskiego Systemu Obsługi Kandydatów na studia w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, a od roku akademickiego 2022/2023 z wykorzystaniem nowego systemu Internetowej Rekrutacji Kandydatów na studia w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Kandydaci rejestrują się wypełniając formularz rejestracyjny, wybierając kierunek i formę studiów, a w wyznaczonych terminach przystępują do kwalifikacji. Po każdym etapie rekrutacji kandydaci mogą sprawdzić za pośrednictwem Internetowej Rekrutacji Kandydatów minimalne progi punktowe, liczbę zakwalifikowanych osób oraz liczbę wolnych miejsc. Upublicznianie tych informacji gwarantuje przejrzystość i bezstronność rekrutacji. W roku akademickim 2022/2023 rekrutacja na studia na kierunku żywienie człowieka i ocena żywności odbywała się zgodnie z Uchwałą nr 127-2020/2021 Senatu SGGW w Warszawie z dnia 28 czerwca 2021 roku. W załączniku nr 3 do tej Uchwały znajdują się szczegółowe informacje dotyczące oczekiwań wobec kandydatów i zasad kwalifikacji. Podstawą przyjęcia na studia pierwszego stopnia są wyniki uzyskane z egzaminu maturalnego albo wyniki uzyskane na egzaminie dojrzałości z przedmiotów: biologia, chemia lub matematyka. W postępowaniu rekrutacyjnym rozpatrywani są także kandydaci z maturą międzynarodową, europejską oraz innymi uzyskanymi za granicą. Wyniki matur 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 zgodnie z Załącznikiem do Uchwały nr 84 – 2021/2022 zmieniającym Uchwałę nr 126 - 2020/2021 Senatu SGGW z dnia 28 czerwca 2021 roku w sprawie uprawnień laureatów olimpiad i konkursów w latach 2022/2023-2025/2026. 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 te są podstawą do umieszczenia kandydata na liście rankingowej wybranego kierunku w systemie Internetowej Rejestracji Kandydatów. Na stronie internetowej Uczelni podawana jest wymagana minimalna punktacja, progi przyjęć oraz liczba wolnych miejsc. Kandydaci zakwalifikowani na studia składają oryginały dokumentów w Biurze Spraw Studenckich Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie.

Przyjęcia kandydatów na studia drugiego stopnia na kierunku żywienie człowieka i ocena żywności, podobnie jak w przypadku kandydatów na studia pierwszego stopnia odbywają się na podstawie list rankingowych utworzonych w oparciu o kryteria wskazane w Uchwale Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie przez system Internetowej Rejestracji Kandydatów. Rekrutacja na studia rozpoczynające się w roku akademickim 2022/2023 odbywała się w oparciu o Uchwałę nr 127 -2020/2021 Senatu SGGW w Warszawie z dnia 28 czerwca 2021. W załączniku nr 3 do tej Uchwały znajdują się szczegóły dotyczące zasad kwalifikacji i oczekiwań wobec kandydatów. W przypadku absolwentów studiów pierwszego stopnia kierunków, które nie zostały wskazane jako zbieżne z ocenianym kierunkiem przeprowadzana jest weryfikacja zgodności efektów uczenia się na studiach pierwszego stopnia osiągniętych przez kandydata z efektami oczekiwanymi od kandydatów na studia drugiego stopnia. Wówczas zostają określone ewentualne różnice programowe i brakujące kompetencje, które muszą zostać uzupełnione w trakcie studiów drugiego stopnia poprzez realizację

wskazanych przedmiotów. Rozbieżność ta nie może przekroczyć 30 punktów ECTS. Identyczna procedura rekrutacyjna obowiązuje na studiach stacjonarnych i niestacjonarnych. Warunki rekrutacji na studia, kryteria kwalifikacji i procedury rekrutacyjne do tej pory nie uwzględniały informacji o oczekiwanych kompetencjach cyfrowych kandydatów, wymaganiach sprzętowych związanych z kształceniem z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. Niemniej, jak ustalono w trakcie wizytacji uczelnia zapewnia wsparcie w dostępie do tego sprzętu. Jednak do tej pory żaden ze studentów nie zgłaszał potrzeby skorzystania z tego typu pomocy. Warunki rekrutacji na studia, kryteria kwalifikacji i procedury rekrutacyjne są przejrzyste, umożliwiając odpowiedni dobór kandydatów, zapewniając im równe szanse w podjęciu studiów na kierunku żywienie człowieka i ocena żywności.

Studia na ocenianym kierunku można także podjąć w drodze przeniesienia z innej uczelni krajowej lub zagranicznej zgodnie z zasadami opisanymi w §21 Regulaminu Studiów SGGW w Warszawie (Uchwała nr 74 Senatu SGGW w Warszawie z dnia 25 kwietnia 2022 roku). Zgodnie z tą procedurą decyzję o przyjęciu na studia w tym trybie podejmuje prodziekan po zapoznaniu się z wnioskiem kandydata, opinią dziekana wydziału, który kandydat chce opuścić oraz poświadczoną kartą przebiegu studiów (na tej podstawie oceniana jest zbieżność 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. Uznawanie przez prodziekana efektów uczenia się uzyskanych podczas studiów w innej uczelni lub na innym kierunku przyjęte jest wyłącznie w ramach jednego toku studiów. Jeżeli student otrzymał dyplom ukończenia studiów na innej uczelni lub innym kierunku studiów, wówczas punkty ECTS uzyskane w toku zakończonych studiów nie są brane pod uwagę. Efekty uczenia się określone w programie studiów studenci mogą również uzyskiwać podczas trwającej przynajmniej przez jeden semestr wymiany krajowej i zagranicznej realizowanych w ramach umów podpisanych przez Uczelnię. Przed planowanym wyjazdem student przy wsparciu prodziekana i Koordynatora ds. międzynarodowej wymiany studentów przygotowuje kartę porównawczą przedmiotów do realizacji w uczelni zagranicznej z przedmiotami programu studiów obowiązującymi na ocenianym kierunku oraz kartę uzgodnień i na ich podstawie Learning Agreement. Prodziekan wspiera studenta w najtrafniejszym doborze przedmiotów realizowanych w ramach wymiany. Przedmioty, których efekty uczenia się nie mogą być uznane w ramach wymiany muszą zostać zrealizowane w kolejnych semestrach studiów. Po zakończeniu wymiany, na podstawie potwierdzonego wykazu ocen prodziekana podejmuje decyzję o zaliczeniu przedmiotów, których dotyczyły ustalenia.

Zasady, warunki oraz tryb potwierdzania efektów uczenia się (PEU) uzyskanych w procesie uczenia się poza systemem studiów reguluje Uchwała nr 146 -2018/2019 Senatu SGGW w Warszawie z dnia 24 czerwca 2019 roku. W Uchwale podane są szczegółowe kryteria, kiedy mogą zostać potwierdzone efekty uczenia się osiągnięte w sposób zorganizowany lub niezorganizowany instytucjonalnie poza systemem studiów. Zgodnie z tą Uchwałą studentowi można zaliczyć nie więcej niż 50% punktów ECTS wymaganych do uzyskania kwalifikacji odpowiadających określonej poziomowi kształcenia. Dziekan z grona członków Rady Programowej kierunku powołuje 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 na ocenianym kierunku nikt nie korzystał jeszcze z tej procedury.

Zasady i tryb dyplomowania na ocenianym kierunku zostały określone w Regulaminie Studiów 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 Żywnienia Człowieka. Studenci studiów pierwszego i drugiego stopnia uzyskują dyplom ukończenia studiów po zaliczeniu wszystkich modułów przewidzianych programem studiów oraz po uzyskaniu pozytywnych ocen z pracy dyplomowej i egzaminu dyplomowego. 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 upoważnionego przez dziekana doktora. Wymagania merytoryczne dotyczące prac dyplomowych realizowanych na Wydziale Żywnienia Człowieka zostały szczegółowo opisane w załączniku do Zarządzenia nr 34 Rektora SGGW w Warszawie z dnia 1 czerwca 2016 roku. Zgodnie z tymi wytycznymi na studiach pierwszego stopnia obowiązuje praca inżynierska, która może mieć charakter badawczy, projektowy, konstrukcyjny, koncepcyjny, technologiczny, ekspertyzy, analityczny, biznes planu, programu komputerowego, studium przypadku i innych rozwiązań inżynierskich. Praca dyplomowa inżynierska nie może być przeglądem bibliograficznym - nie może mieć charakteru wyłącznie teoretycznego, musi mieć aspekt praktyczny. Natomiast na studiach drugiego stopnia praca dyplomowa może mieć charakter badawczy, teoretyczno-badawczy oraz teoretyczny. W ramach pracy dyplomowej studenci mogą przygotować artykuł, który zostanie opublikowany w czasopiśmie naukowym, lub będzie stanowił rozdział monografii. Artykuł powinien być przygotowany samodzielnie przez dyplomanta lub jako współautorstwo, nie więcej niż dwóch osób, przy czym udział studenta powinien wynieść co najmniej 50%.

Zgodnie z Regulaminem antyplagiatowym wprowadzonym Zarządzeniem Nr 3 Rektora SGGW w Warszawie z dnia 19 stycznia 2022 każda praca dyplomowa przed złożeniem jej w dziekanacie przez studenta podlega obligatoryjnie weryfikacji oryginalności w Jednolitym Systemie Antyplagiatowym. Procedurę weryfikacyjną przeprowadzają promotorzy. Następnie uwzględniając wygenerowane przez Jednolity System Antyplagiatowy raporty, promotorzy wypełniają stosowne oświadczenia będące podstawą do dopuszczenia studenta do egzaminu dyplomowego. Po złożeniu pracy dyplomowej przez studenta, prodziekan wyznacza recenzenta, dbając o równomierne obciążenie nauczycieli akademickich. Promotor i recenzent składają recenzje w systemie e-HMS w module recenzji prac dyplomowych, gdzie student ma wgląd do obu recenzji przed obroną pracy. 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 zagadnień dostępnych na stronie Wydziału. Na pierwszym stopniu lista obejmuje 46 zagadnień kierunkowych, które dotyczą m.in. roli poszczególnych składników w diecie i zasad ich wchłaniania w organizmie, zasad żywienia, zagrożeń zdrowotnych związanych z żywnością, sposobów przetwarzania żywności, instrumentalnych metod analizy żywności, zachowań żywieniowych konsumentów. Na egzaminie magisterskim pula zagadnień kierunkowych wynosi 21, zgodnie z programem studiów dotyczą one bardziej zaawansowanych zagadnień, między innymi zaleceń dietetycznych w chorobach dietozależnych, roli składników pokarmowych w regulacji genów, aktualnych trendów w konsumpcji i ich uwarunkowań. Przykładowo z puli zagadnień kierunkowych na egzaminie inżynierskim pytania komisji to: „zagrożenia mikrobiologiczne w żywności wywołujące zatrucia pokarmowe” i „zarządzanie relacjami z klientami w przedsiębiorstwie, cele definicje”, natomiast na egzaminie magisterskim: „zalecenia dietetyczne u pacjentów pediatrycznych z otyłością” i „błędy w sposobie żywienia jako przyczyny i/lub skutki zaburzeń zdrowia zaliczane do wielkich zespołów geriatrycznych”. Analizując zagadnienia kierunkowe na egzamin inżynierski i magisterski stwierdzono, że zostały trafnie dobrane, adekwatnie do poziomu

studiów i umożliwiają rzetelną weryfikację efektów uczenia się na zakończenie studiów. Warunkiem zdania egzaminu dyplomowego jest uzyskanie przez studenta ocen pozytywnych z wszystkich pytań egzaminacyjnych. Końcowy wynik studiów stanowi $\frac{1}{2}$ średniej oceny z przedmiotów realizowanych w czasie studiów oraz $\frac{1}{4}$ średnich z ocen z recenzji 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. Zastosowana procedura jest prawidłowa i pozwala na rzetelną i bezstronną ocenę.

Zespół oceniający po analizie tematyki oraz ocenie wybranych prac dyplomowych stacjonarnych i niestacjonarnych studiów pierwszego stopnia zauważył, że w wielu przypadkach prace dyplomowe miały charakter ankietowy, co jest dopuszczalne, ale biorąc pod uwagę bazę technologiczną jaka znajduje się na Wydziale jest zjawiskiem zbyt częstym i niepotrzebnym. Zespół rekomenduje, aby większość prac dyplomowych na studiach pierwszego stopnia miała charakter projektowy, gdyż taki rodzaj prac pozwala na lepszą weryfikację kompetencji inżynierskich charakterystycznych dla dyscypliny technologia żywności i żywienia, które absolwenci nabywają w toku tych studiów. Tematyka i sposób realizacji prac magisterskich na ocenianym kierunku potwierdza, że studenci są bardzo dobrze przygotowani do podejmowania pracy naukowo-badawczej. Prace są merytorycznie na bardzo wysokim poziomie. Recenzje prac wykonane były z reguły rzetelnie. Tylko w przypadku jednej z ocenianych prac stwierdzono nieco zawyżoną ocenę wystawioną przez promotora. 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 również ta praca była oceniona we właściwy i rzetelny sposób. Pięciu studentów ocenianego kierunku w oparciu o prowadzone przez siebie badania naukowe przygotowało prace magisterskie w formie artykułów naukowych opublikowanych w czasopismach z listy JCR. Prace te dotyczyły zastosowania skorup jaj jako źródła wapnia w projektowaniu żywności funkcjonalnej, skuteczności edukacji żywieniowej dotyczącej witaminy D, zastosowania błonnika pokarmowego w mikrokapsułkowaniu ekstraktu z czarnego bzu, zastosowaniu błonnika pokarmowego w mikrokapsułkowaniu ekstraktu z aronii, tworzeniu biofilmu na nasionach fasoli mung przeznaczonych na kiełki spożywcze. Prace te ukazały się w czasopismach o znacznej wartości współczynnika wpływu i dużej cytowalności. Realizację prac magisterskich w formie publikacji naukowych w renomowanych czasopismach naukowych należy uznać za dobrą praktykę godną naśladowania. Ten sposób realizacji pracy potwierdza nabycie kompetencji do pracy naukowo-badawczej i świadczy o znakomitym przygotowaniu absolwenta do podjęcia studiów trzeciego stopnia w szkole doktorskiej.

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 (Uchwała nr 74 Senatu SGGW w Warszawie z dnia 25 kwietnia 2022 roku) oraz w wydziałowej procedurze zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia na Wydziale Żywienia Człowieka. Zapewniają one równe traktowanie studentów w procesie weryfikacji, w tym także studentów z niepełnosprawnością (na wniosek studenta z niepełnosprawnością, formy zaliczenia przedmiotu mogą zostać dostosowane do jego możliwości wynikających z niepełnosprawności).

Przez cały okres kształcenia prowadzony jest wielopłaszczyznowy monitoring i ocena postępów w nauce studentów. Prowadzony jest przez koordynatorów przedmiotów, Wydziałowego Koordynatora ds. Jakości Kształcenia, Prodziekana i Dziekana. Na poziomie koordynatorów przedmiotów realizowana jest regularna ocena prac oraz postępów w czasie zajęć. Koordynatorzy na bieżąco sprawdzają prace oraz wystawiają oceny, które również na bieżąco przekazują studentom. Co

pozwała im prognozować ocen. Koordynator ds. Jakości Kształcenia analizuje po każdym semestrze formularze weryfikacji efektów uczenia się i formułuje wnioski. Wyniki tej analizy przekazuje Dziekanowi i jeżeli w ramach jakiś przedmiotów pojawiają się problemy, podejmowane są działania dla poprawy osiągania postępów i realizowania przez studentów założonych efektów uczenia się. Studenci i nauczyciele mogą też zgłaszać Dziekanowi i Prodziekanowi, którzy także mogą podjąć działania naprawcze. Na ocenianym kierunku tego typu sytuacje najczęściej dotyczą jedynie kwestii indywidualnych związanych z problemami zdrowotnymi.

Zasady sprawdzania i sposoby oceny efektów uczenia się przewidziane dla poszczególnych zajęć dydaktycznych są dobierane i precyzowane przez koordynatorów przedmiotów i opisane w sylabusie przedmiotu. Aktualnie obowiązujący wzór sylabusu określa załącznik nr 1 do Uchwały nr 67 – 2018/2029 z dnia 25 marca 2019 roku Senatu SGGW w Warszawie. Sylabus stanowi dokument opisujący dany przedmiot, zawarte są w nim informacje na temat sposobu weryfikacji efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych oraz wagi mające wpływ na ocenę końcową. Sylabusy przedmiotów realizowanych w danym roku akademickim są dostępne na stronie internetowej Uczelni. Dodatkowo na pierwszych zajęciach z danego przedmiotu nauczyciel akademicki zobowiązany jest do przedstawienia studentom warunków zaliczenia przedmiotu i sposobów weryfikacji efektów uczenia się osiąganych w trakcie realizacji. Przy doborze metod weryfikacji koordynator przedmiotu bierze pod uwagę specyfikę przedmiotowych efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych. Efekty uczenia się osiągane są w trakcie zajęć z udziałem nauczyciela, które mogą mieć formę wykładów, ćwiczeń laboratoryjnych, ćwiczeń audytoryjnych, seminariów oraz samodzielnego uczenia się studentów. W trakcie studiów studenci zdobywają zarówno wiedzę teoretyczną, jak i umiejętności praktyczne, które są kształtowane w trakcie realizacji przedmiotów kierunkowych i praktyk zawodowych. Efekty uczenia się w zakresie wiedzy weryfikowane są na podstawie egzaminów i prac zaliczeniowych (pisemnych i ustnych), prezentacji i referatów. Efekty uczenia się w zakresie umiejętności weryfikowane są na podstawie przygotowanych indywidualnie lub grupowo projektów i raportów, inscenizacji, czy też oceny eksperymentów wykonywanych i opracowanych w trakcie zajęć laboratoryjnych lub sprawozdań z ich realizacji. Widoczne jest przyporządkowanie sposobu weryfikacji w zależności od przyporządkowania danego efektu uczenia się do określonej dyscypliny. W przypadku weryfikacji umiejętności związanych z dyscypliną technologia żywności i żywienia stosuje się ocenę eksperymentów realizowanych podczas zajęć laboratoryjnych, natomiast w przypadku dyscypliny nauki o zdrowiu ocenę rozwiązywanie określonego problemu (np. zaproponowanie korekty zachowań żywieniowych). Efekty uczenia się w zakresie kompetencji społecznych weryfikowane są podczas zajęć, poprzez ocenę indywidualnej pracy studenta (aktywny udział w dyskusji, zaangażowanie w realizację zadań), a przy wykonywaniu projektów grupowych ocenę umiejętności pracy zespołowej. Również w tym przypadku istnieje ścisłe powiązanie z dyscyplinami, do których został przyporządkowany kierunek. W przypadku dyscypliny technologia żywności i żywienia szczególnie ważne są kompetencje związane z umiejętnością pracy w grupie, natomiast w przypadku nauki o zdrowiu kompetencje związane z odpowiedzialnością za zdrowie społeczeństwa.

Umiejętności do prowadzenia badań naukowych rozwijane są w czasie realizacji zajęć laboratoryjnych, seminariów dyplomowych i przygotowywania pracy dyplomowej, a także poprzez zaangażowanie w działalność Kół Naukowych. Umiejętności te są weryfikowane w ramach procedury dyplomowania. Umiejętności językowe, które nabywają studenci pierwszego stopnia studiów stacjonarnych i niestacjonarnych weryfikowane są poprzez pisemne prace zaliczeniowe, wypowiedzi ustne, prezentacje. Końcowy egzamin z języka na studiach pierwszego stopnia weryfikuje opanowanie języka

na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego. Natomiast na studiach drugiego stopnia studenci nabywają kompetencji językowych podczas realizacji przedmiotu kierunkowego w języku angielskim. Egzamin z tego przedmiotu równocześnie weryfikuje efekty kierunkowe, a także językowe.

Studenci ocenianego kierunku zgodnie z ogólnoakademickim profilem studiów mają możliwość i są włączani do prac naukowo-badawczych. Efektem tej aktywności jest czynny udział studentów ocenianego kierunku w konferencjach i konkursach naukowych (np. prezentacja pracy „Kombucha w projektowaniu innowacyjnych i prozdrowotnych mlecznych napojów fermentowanych” w konkursie MEiN „Studenckie koła naukowe tworzą innowacje”), a także publikują wyniki badań w czasopismach naukowych. W latach 2021-2022 roku zostało opublikowanych 18 prac, których współautorami byli studenci, a prace te ukazały się w czasopismach z listy JCR (między innymi w czasopismach *Microorganism*, *Molecules*, *Journal of the Science of Food and Agriculture*), ale także w krajowych pismach branżowych (Przemysł spożywczy, Przemysł fermentacyjny i owocowo-warzywny).

Sposób dokumentowania osiągniętych przez studentów efektów uczenia się jest regulowany przez Uchwałę nr 74 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 25 kwietnia 2022 roku. Dokumentacja efektów uczenia się jest przechowywana przez nauczycieli akademickich. Zalicza się do niej prace projektowe (np. projekt nowego produktu wprowadzanego na rynek, projekt ulotki edukacyjnej), raporty/sprawozdania, prezentacje multimedialne na zadane tematy, pisemne kolokwia, i inne pisemne prace zaliczeniowe, prace egzaminacyjne, testy egzaminacyjne, eseje, zawarte umowy o organizację praktyk, zawodowych oraz dzienniki praktyk. Ponadto do dokumentacji należą też protokoły egzaminacyjne i protokoły zaliczeniowe oraz karty zaliczeniowe, które są wypełniane przez nauczycieli odpowiedzialnych za poszczególne przedmioty/ moduły w wersji elektronicznej w systemie e-HMS. Dokumentację efektów uczenia się stanowią również prace dyplomowe i protokoły obron. Prace dyplomowe są gromadzone w bibliotece Wydziału, a protokoły z egzaminów dyplomowych w indywidualnych teczkach studentów.

Ocena prac etapowych z wybranych przedmiotów dokonana przez zespół oceniający nie wykazała nieprawidłowości. Stwierdzono, właściwy dobór metod weryfikacji efektów uczenia się studentów, Pytania zadawane na egzaminach i kolokwiah były dobrze i jasno sformułowane, o odpowiednio dobranym poziomie trudności. Kryteria oceny były podawane w regulaminach przedmiotu. Wszystkie weryfikowane przez zespół oceniający prace etapowe były rzetelnie ocenione. Nie zauważono żadnych nieprawidłowości w odniesieniu do oceny prac etapowych.

Studenci ocenianego kierunku zgodnie z profilem ogólnoakademickim w toku studiów nabywają też kompetencji związanych z prowadzeniem działalności naukowej. Są współautorami artykułów naukowych publikowanych w krajowych czasopismach naukowych (np. *ŻYWNOŚĆ. Nauka. Technologia*. Jakość czy *Roczniki Państw. Zakł. Hig.*) i branżowych (np. *Przegląd Gastronomiczny* czy *Przemysł Spożywczy*), ale także w renomowanych czasopismach naukowych o wysokim wskaźniku wpływu *If* (np. *Nutrients*, czy *Food Science and Technology International*). Z całą pewnością dodatkową zachętą do publikowania wyników badań przez studentów jest fakt, że może on stanowić pracę dyplomową, jednak przy udziale studenta nie mniejszym niż 50%. Łącznie w latach 2018-2022 ukazało się 90 prac, których współautorami byli studenci kierunku żywienie człowieka i ocena żywności. Ponadto studenci prezentują wyniki swoich badań na sesjach kół naukowych i konferencjach naukowych krajowych i międzynarodowych. Łącznie w ostatnich pięciu latach studenci uczestniczyli w 50 konferencjach.

Zalecenia dotyczące kryterium 3 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (*nie dotyczy*)

Nie dotyczy

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 3

Kryterium spełnione

Uzasadnienie

Na ocenianym kierunku studiów pierwszego i drugiego stopnia studiów stacjonarnych i niestacjonarnych przyjęto czytelne zasady rekrutacji umożliwiające dobór odpowiednich kandydatów, o określonych sprecyzowanych umiejętnościach wstępnych niezbędnych do podjęcia studiów na określonym poziomie na kierunku żywienie człowieka i ocena żywności. W przypadku kandydatów ubiegających się o przyjęcie na studia drugiego stopnia podczas rekrutacji dodatkowo określa się zbieżności efektów uczenia się, jakie kandydat uzyskał w ramach studiów pierwszego stopnia z oczekiwanymi wymienionymi w Uchwale Senatu SGGW w Warszawie. Rekrutacja na studia na ocenianym kierunku odbywa się podobnie jak na wszystkie kierunki studiów na SGGW poprzez system Internetowej Rejestracji Kandydatów co sprawia, że sposób postępowania rekrutacyjnego 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 żywienie człowieka i ocena żywności i są powiązane z dyscyplinami technologia żywności i żywienia i nauki o zdrowiu. Merytoryczny poziom ocenianych prac dyplomowych jest dobry lub bardzo dobry. Należy zauważyć, że na studiach pierwszego stopnia jest zbyt mało prac o charakterze projektowym. Natomiast za bardzo dobrą tendencję, godną naśladowania należy uznać, realizację prac magisterskich w formie publikacji naukowych w renomowanych czasopismach naukowych. Przyjęty na Uczelni system weryfikacji efektów uczenia się umożliwia monitorowanie postępów studentów w procesie uczenia się. Stosowane różne metody weryfikacji i oceny zapewniają prawidłową weryfikację i ocenę stopnia osiągnięcia efektów w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych. Rodzaj, forma i tematyka prac egzaminacyjnych, etapowych, projektów jest dostosowana do poziomu studiów i profilu ogólnoakademickiego, jest zgodna z dyscyplinami, do których został przyporządkowany kierunek, tj. technologia żywności i żywienia oraz nauki o zdrowiu i umożliwia prawidłową weryfikację zakładanych efektów uczenia się. Stosowane metody weryfikacji umożliwiają sprawdzenie przygotowania do prowadzenia działalności naukowej i opanowania języka obcego na poziomie B2 (studia pierwszego stopnia) lub B2+ (studia drugiego stopnia).

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

Za dobrą praktykę, godną do naśladowania należy uznać realizację prac magisterskich w formie publikacji naukowych w renomowanych czasopismach naukowych. Ten sposób realizacji pracy potwierdza nabycie kompetencji do pracy naukowo-badawczej i świadczy o znakomitym przygotowaniu absolwenta do podjęcia studiów trzeciego stopnia w szkole doktorskiej.

Zalecenia

Brak

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 4

Nauczyciele akademicki prowadzący zajęcia na kierunku żywienie człowieka i ocena żywności mają bardzo wysokie kwalifikacje, kompetencje oraz w większości przypadków bogate doświadczenie zawodowe. Dorobek naukowy nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia na ocenianym kierunku mieści się w dwóch dyscyplinach naukowych: technologia żywności i żywienia oraz nauki o zdrowiu. Na podstawie deklaracji na rok 2022, 108 nauczycieli w całości lub częściowo wskazało dyscyplinę technologia żywności i żywienia, a 23 – częściowo dyscyplinę nauki o zdrowiu. Jest to zgodne z deklaracją Uczelni, która uznała dyscyplinę technologia żywności i żywienia za wiodącą zarówno na pierwszym jak i drugim stopniu. Udział dyscypliny uzupełniającej nauki o zdrowiu na pierwszym stopniu stanowi 10%, a na drugim 15%.

Pracownicy Wydziału reprezentują głównie dyscyplinę naukową technologia żywności i żywienie, przy czym spośród 109 nauczycieli 3 osoby częściowo reprezentują dyscyplinę nauk o zdrowiu i jedna nauki socjologiczne. Spośród nich 11 nauczycieli posiada tytuł naukowy profesora, a 30 stopień naukowy doktora habilitowanego (spośród których 18 jest zatrudnionych na stanowisku profesora uczelni). Zajęcia na kierunku prowadzi również 53 pracowników Wydziału ze stopniem naukowym doktora lub doktora inżyniera oraz 17 magistrów lub magistrów inżynierów (głównie doktorantów).

Dorobek kadry akademickiej, stanowiącej obsadę kadrową kierunku, jest bardzo bogaty, aktualny, odpowiadający problematyce prowadzonych zajęć, co świadczy o dużym potencjale naukowym i dydaktycznym. Główne kierunki badawcze pracowników Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka, stanowiących w większości kadre kierunku żywienie człowieka i ocena żywności przedstawione zostały w kryterium 1.

Nauczyciele akademicki prowadzący zajęcia dydaktyczne na ocenianym kierunku, w trosce o rozwój swojego dorobku publikacyjnego, pozyskują rokrocznie projekty badawcze, wdrożeniowe i edukacyjne umożliwiające realizację i finansowanie badań. Uczestniczą również w ponad 50 projektach we współpracy z zagranicznymi jednostkami naukowymi. Ponadto kadra od roku 2022 realizuje zadanie w projekcie MEiN/2022/DPI/96 Ministerstwa Edukacji i Nauki przy partnerstwie Ministerstwa Zdrowia dotyczące edukacji żywieniowej uczniów szkół podstawowych w klasach I-VI pn. Junior-Edu-Żywnienie. Pracownicy stanowiący obsadę kadrową kierunku biorą też czynny udział w wielu konferencjach naukowych krajowych i zagranicznych, włączając również studentów (w 2022 r. 3 wspólne wystąpienia konferencyjne, w 2021 r. 3 wspólne wystąpienia konferencyjne ze studentami). Umożliwia to prawidłową realizację zajęć oraz osiągnięcie przez studentów założonych efektów uczenia się wraz z przygotowaniem pracy dyplomowej. Na podkreślenie zasługuje wzrastająca jakość dorobku naukowego, wyrażająca się wzrostem liczby opublikowanych wysoko punktowanych artykułów w renomowanych czasopismach. W latach 2018-2022 pracownicy prowadzący zajęcia na kierunku żywienie człowieka i ocena żywności opublikowali łącznie 934 publikacje, w większości w wysoko punktowanych czasopismach, według MEiN oraz 3 monografie i 16 redakcji naukowych monografii, 136 rozdziałów w monografiach. Uzyskali również 13 patentów. W latach 2018-22 nauczyciele akademicki opublikowali wiele prac popularno-naukowych w takich czasopismach, jak: Przemysł Spożywczy, Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny, Przegląd Gastronomiczny itp. Analizując przedstawiony dorobek i osiągnięcia nauczycieli akademickich kształcących na kierunku można

stwierdzić, że prace te związane są głównie z dyscypliną technologia żywności i żywienia, ale też z dyscypliną nauk o zdrowiu. W zakresie specyficznych dla kierunku zajęć dotyczących zagadnień związanych z żywieniem człowieka oraz oceną spożywanej żywności nauczyciele akademicki legitymują się również odpowiednim dorobkiem potwierdzającym kompetencje, pozwalające na prowadzenie zajęć na wysokim poziomie.

Dorobek kadry prowadzącej kształcenie na kierunku żywienie człowieka i ocena żywności jest ściśle powiązany z prowadzoną działalnością naukową, obejmującą różnorodną tematykę badawczą w dyscyplinach, do których przypisany jest oceniany kierunek. Szerokie spektrum badawcze pracowników zaangażowanych w proces kształcenia na ocenianym kierunku, w ramach dwóch dyscyplin oraz ich wartościowy dorobek naukowy stanowią gwarancję prawidłowej realizacji zajęć, osiągania przez studentów założonych efektów uczenia się i jednocześnie osiągania przez Uczelnię celów kształcenia.

Struktura kwalifikacji kadry dydaktycznej jest zróżnicowana. W roku akademickim 2021/2022 na kierunku żywienie człowieka i ocena żywności zajęcia prowadziło 109 pracowników dydaktycznych i doktorantów zatrudnionych w następujących Instytutach SGGW: Instytucie Nauk o Żywieniu Człowieka, Instytucie Nauk o Żywności, Instytucie Biologii, Instytucie Nauk Socjologicznych i Pedagogicznych, a ponadto nauczyciele akademicki ze Studium Wychowania Fizycznego i Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych.

Kadra dydaktyczna, w stosunku do ogólnej liczby studentów kierunku (łącznie 517 studentów, w tym na studiach stacjonarnych 429 i na studiach niestacjonarnych 88), jest liczna (współczynnik dostępności dydaktycznej wynosi 0,21:1), co jest korzystne dla organizacji kształcenia na kierunku i pozwala na dobry kontakt nauczyciela akademickiego podczas pracy ze studentami.

Obsada zajęć dydaktycznych odbywa się z uwzględnieniem obowiązującego wymiaru pensum i zrównoważonego obciążenia dydaktycznego, jednocześnie przestrzegana jest zasada przydziału zajęć osobom, które mają najlepsze kwalifikacje do prowadzenia danych zajęć. Przydział zajęć oraz obciążenie godzinowe poszczególnych nauczycieli akademickich, zatrudnionych w SGGW w Warszawie jako podstawowym miejscu pracy oraz innych osób prowadzących zajęcia, są zgodne z wymaganiami dotyczącymi pensum ustalonego w Uczelni (Zarządzenie 49 Rektora SGGW w Warszawie z dnia 1.10.2019 r). W roku akademickim 2020/2021 i 2021/2022 % realizacji godzin w stosunku do pensum wynosił odpowiednio: od 100% do 162% (średnio 115%) i od 100% do 183% (średnio 113%). Nadgodziny wynikały głównie ze zdarzeń losowych innych pracowników, którzy mieli zredukowany obowiązujący wymiar godzin na skutek indywidualnej decyzji JM Rektora, zwolnienia lekarskiego, urlopu naukowego lub zdrowotnego.

Do każdego zajęcia wskazany jest koordynator przedmiotu, odpowiedzialny za prawidłowy przydział zajęć poszczególnym nauczycielom i ich właściwe prowadzenie.

O zaangażowaniu dydaktycznym kadry świadczy opracowanie przez nich skryptów i materiałów dydaktycznych oraz rozdziałów w książkach wspierających dydaktykę, polecanych studentom jako literatura uzupełniająca w sylabusach (np. Górską-Warsewicz H., Czeczotko M., (red) (2019), Przedsiębiorczość w nauce i praktyce: zarządzanie, finanse, rynek, Wyd. SGGW, Kowrygo B., Górską-Warsewicz H., Świątkowska M. (2018), Organizacja i zarządzanie. Przewodnik do ćwiczeń, Wyd. SGGW, Warszawa, wyd. 4, Grzesińska W.: Projektowanie technologiczne zakładów żywienia zbiorowego z uwzględnieniem aspektów higienicznych. W: Kołożyn-Krajewska D. [red.] Higiena Produkcji żywności. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2019).

Nauczyciele akademicki ocenianego kierunku posiadają również wymagane kompetencje dydaktyczne (ukończone podyplomowe studia/studium pedagogiczne). Pracownicy stale podnoszą swoje

umiejętności pedagogiczne, np. brali udział w szkoleniach dydaktycznych: „Study Quality: Experience and Improvement” European Social Fund project no. 8.2.3.0/18/A/009, Latvia University of Life Sciences and Technologies, Jeļgawa, Łotwa 29.01.2021 – konferencja online; TEFSI Capacity Building Training „Innovative Teaching in Higher Education for Sustainable Food Systems”, TEFSI – Transformation of European Food Systems towards Sustainability by Transnational, Innovative Teaching (Project No. 2018-1-PL01-KA203-051124), 7-8.07.2021 – szkolenie online, warsztaty „Remote education: How to ensure effective K-12 online teaching” – organizowane przez Polsko-Amerykańską Komisję Fulbrighta w dniu 18.03.2021.

Kompetencje dydaktyczne kadry, zapewniające prawidłową realizację zajęć i modułów, zostały również potwierdzone przez zespół oceniający w trakcie hospitacji.

Kadra prowadząca zajęcia na kierunku żywienie człowieka i ocena żywności jest właściwie przygotowana i posiada umiejętności nauczania na odległość z wykorzystaniem dostępnych narzędzi. Uczelnia w tym zakresie organizowała szkolenia dla nauczycieli, m.in. szkolenie on-line z obsługi platformy MS Office365 i MS Teams, czy szkolenie w zakresie Panelu Dydaktycznego, organizowane przez CI SGGW, szkolenie związane z tematyką przygotowania egzaminów/testów/zaliczeń online, (29.05.2020, Warszawa), szkolenie w formie Live Event; E-learning, programowanie w języku html oraz przygotowywanie stron internetowych dla potrzeb nauczania (Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji, SGGW, Warszawa, 10.09.2021).

Podczas zajęć zdalnych na kierunku, jak i w komunikacji naukowej najczęściej korzystano z platformy MS Teams. Oprócz tego Uczelnia posiada platformę e-learningową Adobe Connect do prowadzenia zajęć webinarowych. Inną platformą, która służy do prowadzenia zajęć dydaktycznych jest Moodle (szkolenia BHP, szkolenia biblioteczne, alternatywnie inne przedmioty).

W roku akademickim 2020/2021, w związku z pandemią, zdecydowana większość zajęć była realizowana zdalnie (średnio 82% pensum zrealizowanego z wykorzystaniem technik na odległość), a w roku 2021/2022 większość zajęć była realizowana stacjonarnie, jednak utrzymywano interwencyjne przechodzenie do trybu zdalnego, w wyniku czego ok. 33% pensum zrealizowano z wykorzystaniem technik na odległość. W roku akademickim 2022/2023 niektóre zajęcia, po zaopiniowaniu przez Radę programową kierunku, odbywają się z wykorzystaniem technik na odległość, np. psychologia i socjologia, żywność specjalnego przeznaczenia żywieniowego, czy suplementy diety. Nauczyciele akademicki prowadzący zajęcia na kierunku żywienie człowieka i ocena żywności są zatrudnieni w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie jako podstawowym miejscu pracy. Obciążenie godzinowe prowadzonych zajęć nauczycieli akademickich jest prawidłowe. W tym zakresie prowadzona jest prawidłowa polityka kadrowa Wydziału, kładąc nacisk na zrównoważone obciążenie dydaktyczne oraz zapewnienie obowiązującego wymiaru pensum.

Powierzając zajęcia poszczególnym pracownikom, za istotne uważa się dostosowanie tematyki prowadzonych zajęć do problematyki badawczej pracowników, specjalizujących się w danych zagadnieniach.

Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka SGGW w Warszawie dobiera pracowników badawczo-dydaktycznych, dydaktycznych i badawczych w sposób, który gwarantuje jednocześnie wysoki poziom prowadzonych badań naukowych (w przypadku pracowników badawczo-dydaktycznych lub badawczych) i zapewnia wysoki poziom kształcenia (pracownicy badawczo-dydaktyczni lub dydaktyczni). O skuteczności przyjętych zasad świadczy publikowanie przez pracowników Instytutu prac w prestiżowych czasopismach naukowych, prowadzenie w katedrach badań naukowych w ramach programów krajowych i międzynarodowych, udział w wielu projektach o zasięgu międzynarodowym, a także zdobywane przez pracowników nagrody.

W SGGW prowadzona jest transparentna polityka awansowania nauczycieli. Zasady awansowania pracowników reguluje Statut SGGW w Warszawie, rozporządzenia JM Rektora oraz Ustawa prawo o szkolnictwie wyższym i nauce. Awansowanie nauczycieli akademickich może odbywać się z inicjatywy JM Rektora na podstawie opinii Dyrektora Instytutu i Rady Dyscypliny, bądź na wniosek Dyrektora Instytutu zaopiniowanego przez Radę Dyscypliny lub na wniosek kierownika jednostki niewchodzącej w skład Instytutu, w której nauczyciel akademicki jest zatrudniony.

Ważnym elementem wzmacniania potencjału kadrowego jest systematyczna ocena nauczycieli akademickich. Ocena ta dotyczy zarówno działalności naukowej, dydaktycznej, jak i organizacyjnej każdego pracownika (Załącznik do Zarządzenia nr 67 Rektora SGGW z dnia 30 grudnia 2019 r. w sprawie zarządzenia okresowej oceny nauczyciela akademickiego w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie). Warunkiem uzyskania pozytywnej oceny okresowej jest pozytywnie oceniona działalność we wszystkich wymienionych obszarach. Wyniki oceny okresowej stanowią jeden z kluczowych elementów uwzględnianych przy awansach naukowych oraz przy przedłużaniu zatrudnienia. Elementem polityki kadrowej jest właściwe motywowanie nauczycieli, co pozwala na uzyskiwanie znaczących efektów w pracy naukowej, dydaktycznej oraz organizacyjnej (Uchwała nr 53 - 2010/2011 Senatu SGGW w Warszawie z dnia 20 czerwca 2011 r. w sprawie własnego funduszu stypendialnego Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Zarządzenie nr 3/2018 Rektora SGGW w Warszawie z dnia 12 stycznia 2018 r. zmieniające Zarządzenie Nr 11 Rektora SGGW w Warszawie z dnia 01 lutego 2017 r. w sprawie okresowego zwiększenia wynagrodzenia pracownikom Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie).

Na Wydziale stosowana jest weryfikacja jakości zajęć dydaktycznych, prowadzonych w każdej formie (stacjonarnej, hybrydowej i z wykorzystaniem metod i technik na odległość). Kontrola jakości zajęć dydaktycznych realizowana jest w oparciu o opinie studentów wyrażone w semestralnej ankiecie studenta po każdym zakończonym semestrze zajęć, hospitacje zajęć dydaktycznych oraz działania prowadzone przez Wydziałowego Koordynatora ds. Jakości Kształcenia. Hospitacje są prowadzone zgodnie z harmonogramem hospitacji zajęć, który jest zatwierdzany na początku każdego semestru. W roku akademickim 2021/2022 przeprowadzono hospitacje 42 nauczycieli prowadzących zajęcia na kierunku żywienie człowieka i ocena żywności, zaś w roku 2022/2023 zaplanowano 26 hospitacji.

Na Wydziale Żywienia Człowieka SGGW prowadzona jest właściwa polityka reagowania na konflikty, dyskryminację i przemoc oraz zagrożenia lub naruszenia bezpieczeństwa. W przypadku wystąpienia sytuacji konfliktowych i spornych w relacji student-nauczyciel na Wydziale, Prodziekan jest zobowiązany prowadzić mediacje celem rozwiązania problemu. Studenci niezgadzający się z decyzją Prodziekana Wydziału mogą odwołać się do Prorektora ds. Dydaktyki.

Na Wydziale funkcjonuje także Koordynator ds. Równego Traktowania, który dba o zapewnienie równego traktowania pracowników i studentów i ich ochronę przed dyskryminacją. Do zakresu jego obowiązków należą: koordynowanie aktywności związanych z podnoszeniem świadomości z zakresu równego traktowania wśród pracowników i studentów, promowaniem kultury równego traktowania wśród pracowników i studentów, monitorowanie uczelnianych ofert związanych z aktywnością i rozwojem naukowym kierowanych do pracowników i studentów pod kątem przestrzegania przepisów antydyskryminacyjnych, koordynowanie prac Komisji ds. Równego Traktowania, której działania obejmują promowanie zachowań antydyskryminacyjnych wśród pracowników i studentów, wdrożenia standardu antydyskryminacyjnego na Wydziale, wdrożenia procedury zgłaszania i reagowania na przypadki dyskryminacji i mobbingu, a także monitoring i ewaluacja działań antydyskryminacyjnych.

W przypadku stwierdzenia naruszenia przez nauczyciela akademickiego norm etycznych, przeprowadza się rozmowę, sporządza protokół i sprawa przekazywana jest do Rektorskiej Komisji ds.

Przeciwdziałania Mobbingowi, Uczelnianej Komisji Dyscyplinarnej ds. Nauczycieli Akademickich, lub Uczelnianej Komisji Dyscyplinarnej ds. Doktorantów.

Należy podkreślić, że dużą pomocą w radzeniu sobie z sytuacjami niewłaściwego zachowania studenta są umiejętności nabyte przez 63 osoby pracujące ze studentami Wydziału Żywności Człowieka podczas szkolenia „Uczelnia wobec zaburzeń psychicznych – komunikacja i formy wsparcia edukacyjnego studentów i kandydatów na studia z zaburzeniami psychicznymi”.

21 stycznia 2022 r. powołana została Rectorska Komisja ds. Przeciwdziałania Dyskryminacji. W jej skład wchodzi Koordynatorzy ds. Równego Traktowania w poszczególnych Jednostkach SGGW. Do zadań Komisji należy opiniowanie wniosków, przygotowywanie rekomendacji i procedur wynikających z wprowadzenia, wdrożenia i realizacji polityki równego traktowania oraz opracowanie rekomendacji do zmiany w zakresie jej realizowania na podstawie ewaluacji. Podejmuje ona również działania w celu przeciwdziałania dyskryminacji zgodnie z przyjętymi w ramach Polityki równego traktowania procedurami.

Zalecenia dotyczące kryterium 4 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (jeśli dotyczy)

Nie dotyczy

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 4

Kryterium spełnione

Uzasadnienie

Nauczyciele akademicki prowadzący zajęcia na kierunku żywność człowieka i ocena żywności są zatrudnieni w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie jako podstawowym miejscu pracy. Posiadają aktualny, udokumentowany i znaczący dorobek naukowy w dyscyplinach technologia żywności i żywienia oraz nauk o zdrowiu. Badania naukowe prowadzone przez kadrę kierunku mieszczą się głównie w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, ale także, choć w mniejszym stopniu, w dyscyplinie nauk o zdrowiu. Kadra posiada wysokie kompetencje dydaktyczne, umożliwiające prawidłową realizację zajęć, w tym nabywanie przez studentów kompetencji badawczych. Nauczyciele akademicki wykorzystują w procesie kształcenia publikacje, monografie, własne podręczniki/skrypty o charakterze dydaktycznym, których są autorami lub współautorami. Struktura kwalifikacji kadry, współczynnik dostępności dydaktycznej oraz obciążenia godzinowe umożliwiają prawidłową realizację zajęć. Nauczyciele akademicki podlegają systematycznej ocenie dokonywanej przez studentów w ankietach, planowanej oraz interwencyjnej ocenie podczas hospitacji zajęć, a także ocenie okresowej w zakresie działalności naukowej, dydaktycznej, organizacyjnej. Wszystkie wymienione formy oceny są wykorzystywane przez władze Wydziału do doskonalenia procesu kształcenia. Polityka kadrowa prowadzona na Wydziale jest transparentna, mobilizująca, sprzyja podnoszeniu kwalifikacji naukowych i kompetencji dydaktycznych przez nauczycieli.

Na poziomie Uczelni wprowadzono również regulacje dotyczące działań antymobbingowych i antydyskryminacyjnych.

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

Brak

Zalecenia

Brak

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 5

Organizacja pracy naukowo-dydaktycznej w SGGW w Warszawie jest obecnie podporządkowana nowej strukturze organizacyjnej SGGW. Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka jest jednostką naukowo-badawczą, prowadzącą badania naukowe w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, natomiast Wydział Żywienia Człowieka jest jednostką dydaktyczną, organizującą kształcenie na kierunku żywienie człowieka i ocena żywności. Infrastruktura naukowo-dydaktyczna Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka, Wydziału Żywienia Człowieka oraz ogólnouczelniana, wykorzystywana podczas kształcenia na kierunku żywienie człowieka i ocena żywności, zapewnia prawidłową realizację zajęć, osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się, a także prowadzenie na wysokim poziomie badań naukowych, głównie w dyscyplinie technologia żywności i żywienia.

Kampus SGGW w Warszawie obejmuje obszar ponad 70 ha powierzchni, na którym znajdują się budynki dydaktyczne, budynek Studium Języków Obcych, Biblioteka Główna, obiekty sportowe, domy studenckie, budynki administracyjne, lokale przeznaczone dla studentów zrzeszonych w samorządach, kołach naukowych i agendach kulturalnych.

Wydział i Instytut dysponują infrastrukturą dydaktyczną oraz zapleczem badawczo-naukowym, które umożliwiają realizację procesu kształcenia i programu studiów na wysokim poziomie, a przez to osiągnięcie przez studentów zamierzonych efektów uczenia się. Główna baza dydaktyczna Wydziału i Instytutu znajduje się w budynku przy ul. Nowoursynowskiej 159c (budynek 32).

Do realizacji kształcenia na ocenianym kierunku, Wydział zleca zajęcia kadrze dydaktycznej zatrudnionej w Instytucie. Podczas zajęć studenci korzystają także z aparatury badawczej, która należy do Instytutu.

Zajęcia zaplanowane dla kierunku realizowane są w budynkach w nowej części kampusu SGGW, powstałej w latach 2000-2021. Znajdują się one pomiędzy ulicami: Nowoursynowską, Jana Ciszewskiego i aleją Jana Rodowicza „Anody”.

Posiadana infrastruktura obejmuje pracownie laboratoryjne, aule oraz sale wykładowe i audytoryjne. Wykłady odbywają się w aulach lub ogólnodostępnych salach uczelnianych, a ćwiczenia audytoryjne i zajęcia seminaryjne – w ogólnodostępnych salach uczelnianych i wydziałowych oraz w salach seminaryjnych i salach wykładowych w katedrach. W budynku 32 znajdują się 4 aule (o pojemności 240 osób każda) oraz 5 sal wykładowych ogólnouczelnianych (o pojemności 40-90 osób każda).

Aule, sale wykładowe i audytoryjne wyposażone są w projektory multimedialne, komputery z niezbędnym oprogramowaniem i dostępem do Internetu, rzutniki pisma i slajdów, tablice suchościeralne lub flipcharty. Sale te posiadają również system nagłaśniający.

Ćwiczenia odbywają się w salach audytoryjnych, komputerowych i laboratoryjnych, w zależności od rodzaju i formy zajęć. Oprócz sprzętu stacjonarnego Wydział Żywienia Człowieka posiada przenośne zestawy: projektor multimedialny, komputer oraz rzutnik pisma i przeźrocz, które są wykorzystywane w razie potrzeby podczas zajęć laboratoryjnych, a także podczas zajęć wyjazdowych dotyczących edukacji żywieniowej. W salach, w których odbywają się seminaria znajdują się interaktywne tablice multimedialne.

Sale i pracownie wyposażone są w nowoczesną aparaturę, zgodną ze specyfiką aktywności naukowo-badawczej tych jednostek oraz dostosowaną do realizowanych w nich zajęć dydaktycznych. Zasoby te wykorzystywane są także przez studentów w trakcie badań realizowanych w ramach prac dyplomowych, projektów badawczych kół naukowych lub badań naukowych prowadzonych wspólnie z pracownikami Instytutu. Pracownie i laboratoria Instytutu pozwalają na realizację wszystkich zajęć dydaktycznych ujętych w programach studiów dla kierunku żywienie człowieka i ocena żywności.

Oprócz ogólnie dostępnych sal ćwiczeniowych w poszczególnych jednostkach Instytutu znajdują się specjalistyczne laboratoria, a ich wyposażenie jest zgodne z rodzajem działalności naukowo-badawczej jednostki. Na bazę naukowo-badawczą Instytutu składa się 28 specjalistycznych pracowni. Np. pracownia antropometryczna wyposażona jest w cyfrowy densytometr Lunar PRODIGYPRO typu DEXA z wąskim promieniem wachlarzowym i technologią typu SmartFan. Aparat wykorzystuje technikę podwójnej wiązki promieniowania Rtg - DEXA (DXA, dual-energy x-ray absorptiometry).

W pracowni tej znajduje się też aparat ultrasonograficzny Sunlight Omnisense 9000. Bardzo interesująca jest również pracownia doświadczeń na sztucznym przewodzie pokarmowym. Stanowisko obejmuje model sztucznego przewodu pokarmowego (SHIME2®) zawierający układ bioreaktorów stanowiących poszczególne odcinki przewodu pokarmowego: czyli żołądek, jelito cienkie oraz okrężnicę (część wstępująca, poprzeczna i zstępująca). Aparatura ta została zakupiona w ramach projektu „Centrum żywności i żywienia - modernizacja kampusu SGGW w celu stworzenia Centrum Badawczo-Rozwojowego Żywności i Żywienia (CŻiŻ)” (nr projektu RPMA.01.01.00-14-8276/17).

Innym przykładem specjalistycznej pracowni jest pracownia badań metabolomicznych, wyposażona w wysokorozdzielczy spektrometr mas Synapt G2-Si HDMS z kwadropolem, modułową komorą kolizyjną (TriWaweTM) i technologią analizy czasu przelotu (TOF) sprzężony z systemami ultraefektywnej chromatografii cieczowej (ACQUITY UPLC I-Class System) i gazowej (Agilent 7890A GC) wraz z oprogramowaniem Progenesis Q1 umożliwiającym jakościowe i ilościowe opracowywanie zebranych przebiegów analitycznych w dziedzinie metabolomiki i identyfikacji metabolitów.

Oprócz tradycyjnych laboratoriów do kształcenia na kierunku żywienie człowieka i ocena żywności wykorzystuje się też laboratorium wirtualne. Wirtualne laboratorium badań fizjologicznych posiada licencję na prowadzenie zajęć dydaktycznych obejmujących fizjologię układu nerwowego, mięśniowego, serca i układu krążenia (certyfikacja niemieckiej firmy BM&T Ingenieurbüro für Biomedizin und Technik, Heimo Wissing und Hans Albert Braun GbR tworzącej programy Virtual Physiology do wirtualnych laboratoriów we współpracy z University of Marburg) – licencja wykupiona przez Wydział Żywienia Człowieka/ Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka. Wirtualne laboratorium obejmuje programy SimNerv, SimMuscle, SimHeart oraz SimVessel, które stanowią odrębne wirtualne przestrzenie pozwalające na realizację eksperymentów dotyczących odpowiednio układu nerwowego, mięśniowego, serca i układu krążenia.

Doskonale wyposażone pracownie umożliwiają studentom przygotowanie i prowadzenie badań naukowych w ramach kół naukowych (Koło Naukowe Żywnościowców, Koło Naukowe Dietetyków, Koło Naukowe Gastronomów i Hotelarzy, Koło Naukowe Przedsiębiorczości PROFIT) pod nadzorem opiekunów, a także przygotowywanie projektów czy wykonywanie badań do prac dyplomowych.

Podczas realizacji zajęć ćwiczeniowych na kierunku żywienie człowieka i ocena żywności studenci korzystają z nowoczesnej bazy dydaktycznej, np. do realizacji zajęć *podstawy technologii gastronomicznej* wykorzystywany jest specjalistyczny sprzęt gastronomiczny: piec konwekcyjno-parowy, kuchnie mikrofalowe, bębny z GN, termoport z GN, kuchenki indukcyjne, grill kontaktowy, gastronomiczne miksery ręczne, miksery planetarne KitchenAid, maszyna do mielenia mięsa (WILK), naświetlacz do jaj, blender, pistolet wędzarniczy, urządzenia do gotowania sous-vide, maszynka do

makaronu, cyrkulator zanurzeniowy, zmywarka, frytownica gastronomiczna, zestaw do sous-vide, pakowarka próżniowa, Termomix, kuter gastronomiczny, schładzarko-zamrażarka szokowa; wagi laboratoryjne, drobny sprzęt gastronomiczny. Z kolei do zajęć *projektowanie produktu żywnościowego* - Refraktometr, pH-metr, wagi analityczne, osmometr, analizator aktywności wody, kuchenki, piec konwekcyjny, chłodziarki, zamrażarki, liofilizator, suszarka, autoklaw, wirówki laboratoryjne, refraktometr, mikroskop świetlny z torem wizyjnym oraz sprzęt AGD (homogenizator, miksery, blendery, maszynki do mielenia mięsa, młynki, termomix, urządzenie multifunkcyjne Kennwood) i projektor multimedialny.

Zajęcia takie jak *dietoprofilaktyka, żywienie w wieku rozwojowym, praktyczne aspekty żywienia w chorobach dietozależnych, dietoterapia, diety* odbywają się w salach wyposażonych w 17 komputerów stacjonarnych z zainstalowanym oprogramowaniem Dieta 6. i Dietetyk 1. i 2. Również zajęcia *wyposażenie zakładów żywienia i projektowanie technologiczne na rynku żywności* prowadzone są w pracowni komputerowej z 17 stanowiskami komputerowymi z oprogramowaniem Office oraz AutoCad.

Studenci kierunku korzystają też z bardzo dobrze wyposażonych sal komputerowych (pracownia posiadająca 30 stanowisk komputerowych z oprogramowaniem SAS, 18-stanowiskowa pracownia z oprogramowaniem Office i Statistica) podczas zajęć ściśle związanych z technikami informatycznymi: *technologia informacyjna, statystyka i jej zastosowanie, statystyka i informatyka stosowana, zasoby informatyczne w ocenie żywności*.

Wszystkie pomieszczenia, zarówno wykładowe, seminaryjne, laboratoryjne, technologiczne jak i sale komputerowe są właściwie wyposażone, zapewniają każdemu studentowi kierunku samodzielną pracę podczas zajęć, umożliwiając prawidłową ich realizację.

W przypadku zajęć realizowanych z wykorzystaniem jednostek komputerowych i specjalistycznego oprogramowania studenci pracują indywidualnie. W pracowni komputerowej 2072 znajduje się 30 jednostek komputerowych i specjalistyczne oprogramowanie, w tym Autocad, SAS. W pracowni komputerowej 2080 znajduje się 6 komputerów z licencją Dieta 6, w której planowane są zajęcia, które wymagają skorzystania z tego typu oprogramowania w charakterze pomocniczym (oprócz zajęć dotyczących planowania żywienia). W pracowni komputerowej 1073 znajduje się 20 komputerów z licencją Dieta 6, Dietetyk 1 i 2. Pracownia 2130 wyposażona jest w 18 komputerów z oprogramowaniem Dieta 6, Kalmar, Statistica. Baza dydaktyczna jest stale unowocześniana.

Studenci wykonujący zadania w ramach pracy własnej mogą korzystać z większości specjalistycznej infrastruktury badawczej i związanego z nią oprogramowania po uprzednim przeszkoleniu i pod nadzorem pracowników naukowo-dydaktycznych (promotora lub opiekuna koła naukowego).

Budynki, w których odbywają się zajęcia dydaktyczne kierunku, dostosowane są do potrzeb osób z niepełnosprawnościami. Dojścia i dojazdy do budynków są odpowiednio utwardzone. Na parkingach znajdują się oznakowane miejsca postojowe dla osób z niepełnosprawnością. W budynkach znajdują się windy z automatycznie otwieranymi drzwiami, a szerokości drzwi pozwalają na przejazd wózków inwalidzkich. Toalety w budynkach, w których odbywa się kształcenie na kierunku, są przystosowane dla osób z niepełnosprawnością ruchową.

Osoby z dysfunkcją narządu ruchu mają też zapewnione zakwaterowanie w odpowiednio przystosowanych domach studenckich znajdujących się na terenie kampusu.

Na obszarze Kampusu, przy ul. Jana Ciszewskiego 10, studenci mają do dyspozycji obiekty sportowe (wykorzystywane także podczas zajęć wychowania fizycznego), w tym 3 sale sportowe, halę do tenisa ziemnego z 3 kortami, basen z częścią rekreacyjną, dwie sauny suche, salę do zajęć fitness i siłownię. Należy podkreślić, że wszystkie obiekty sportowe są przystosowane do potrzeb osób

z niepełnosprawnością. Na przykład na pływalni osoby poruszające się na wózkach inwalidzkich mają możliwość skorzystania ze specjalnego wózka basenowego.

Wszystkie katedry/jednostki są wyposażone w sprzęt pozwalający w pełni realizować działalność naukowo-badawczą i dydaktyczną. Wyposażenie sal laboratoryjnych, seminaryjnych i wykładowych spełnia warunki realizacji procesu dydaktycznego na kierunku, co potwierdził również ogląd bazy i wyposażenia dydaktycznego przez zespół oceniający. Takie wyposażenie umożliwia przygotowywanie projektów inżynierskich, osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się oraz właściwe przygotowanie do prowadzenia działalności naukowej lub udział w badaniach naukowych.

Studenci, korzystają z dostępnej infrastruktury dydaktycznej, naukowej oraz bibliotecznej, zgodnie z przepisami BHP. We wszystkich salach laboratoryjnych znajduje się regulamin pracowni oraz apteczka i informacje o obowiązujących zasadach BHP. Przy każdej aparaturze badawczej umieszczona jest instrukcja stanowiskowa, odczynniki są zabezpieczone wraz z kartami charakterystyk.

Dostępna, nowoczesna baza dydaktyczna umożliwia studentom przygotowanie i prowadzenie badań naukowych w ramach kół naukowych, a także przygotowywanie projektów i wykonywanie badań do prac dyplomowych.

Uczelnia zapewnia studentom właściwą infrastrukturę informatyczną, z której mogą korzystać podczas zajęć ćwiczeniowych, czy do realizacji prac dyplomowych, np. program AutoCad, STATISTICA, SPSS oraz oprogramowanie Microsoft.

Na terenie Uczelni studenci mogą korzystać z bezpłatnego dostępu do bezprzewodowej sieci komputerowej (EDUROAM), a w domach studenckich z Ogólnouczelnianej Sieci Komputerowej.

Podczas pandemii w ostatnim okresie kształcenia na kierunku korzystano z infrastruktury informatycznej i oprogramowania pozwalającego na interakcję między uczestnikami zajęć a nauczycielami. Zapewniono możliwość korzystania z platform MS Teams (najczęściej wykorzystywana) i Moodle. Należy zaznaczyć, że Moodle była wykorzystywana również przed pandemią do prowadzenia 6 przedmiotów. Platforma MS Teams służy również do rozliczania praktyk, umożliwiając rozmowę studenta z Koordynatorem ds. Praktyk, który sprawdza dokumenty i ocenia efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych uwzględnione w sylabusie danej praktyki.

W pierwszym okresie wprowadzonego stanu epidemii od 2020 roku wszystkie zajęcia na Wydziale prowadzone były w formie zdalnej, natomiast w roku akademickim 2021/2022 tylko forma wykładowa. Infrastruktura informatyczna i oprogramowanie, którym dysponował Wydział były wystarczające do prowadzenia takich form zajęć. Zarówno podczas zajęć zdalnych jak i hybrydowych metody dydaktyczne były dostosowane do przedmiotu, formy zajęć, zakresu tematycznego oraz efektów uczenia się przypisanych do przedmiotu. Narzędzia umożliwiające kształcenie na odległość, wprowadzone w okresie pandemii, są nadal w niektórych przypadkach skutecznie wykorzystywane jako narzędzia uzupełniające.

Istotne wsparcie w procesie osiągania efektów uczenia się przez studentów kierunku stanowi dobrze wyposażone zaplecze biblioteczne. W SGGW funkcjonuje system biblioteczno-informacyjny „Naukowa Sieć Informacyjna”. Studenci mają dostęp do zasobów Biblioteki Głównej SGGW oraz usytuowanej w budynku, w którym odbywają się zajęcia dydaktyczne kierunku (budynek nr 32), Biblioteki Wydziałowej przy Instytucie Nauk o Żywieniu Człowieka.

Biblioteka wydziałowa oferuje 277 tytułów prenumerowanych czasopism, np.: European Journal of Clinical Nutrition, Journal of Nutrition, Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics, Nutrition Reviews, American Journal of Clinical Nutrition, Dietetyka, Polish Journal of Food and Nutrition Sciences, Trends in Food Science and Technology, Food Control, Żywnienie Człowieka i Metabolizm,

Bromatologia i Chemia Toksykologiczna, Postępy Żywienia Klinicznego, Roczniki PZH, Zdrowie Publiczne. W bibliotece tej studenci znajdują pozycje polecane w sylabusach przedmiotów. Poza tym Biblioteka udostępnia ok. 6000 polsko- i angielskojęzycznych książek dotyczących żywienia człowieka i dietetyki, a zasoby te na bieżąco są uzupełniane o aktualne pozycje dydaktyczne. Biblioteka ta jest także czynna w soboty w czasie zjazdów dla studentów studiów niestacjonarnych. Monitorowanie i aktualizację księgozbioru prowadzi i nadzoruje powołana w Instytucie Nauk o Żywieniu Człowieka Rada Biblioteczna (w jej skład wchodzi nauczyciele kierunku oraz kierownik biblioteki), która raz w roku przedstawia sprawozdanie Radzie programowej kierunku.

Kadra dydaktyczna oraz studenci mogą korzystać również z czasopism i książek polskich oraz zagranicznych, abstraktowych i pełnotekstowych baz danych zawierających informacje z dziedziny medycyny, dietetyki i żywienia człowieka (np. IBUK Libra – z dostępem do wydawnictwa PWN i PZWL, Medline, SpringerLink, ScienceDirect, Nature, Biological Abstracts). Z zasobów elektronicznych studenci i pracownicy mogą korzystać na miejscu, a także z dowolnego urządzenia po zalogowaniu. Studenci mają wgląd w prace dyplomowe i doktorskie na określonych zasadach (Zarządzenie 14/2012 Rektora SGGW).

W bibliotece wydziałowej znajduje się czytelnia z 30 miejscami. Przygotowano również 6 stanowisk komputerowych do wyszukiwania informacji i materiałów w bazach danych. W czytelni znajduje się jedno stanowisko przystosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnościami, pozwalające na dostosowanie wysokości blatu do indywidualnych potrzeb.

Biblioteka Główna dysponuje specjalistycznym stanowiskiem komputerowym dla osób niedowidzących i słabo-widzących oraz powiększalnikiem stacjonarnym i przenośnymi lampami powiększającymi. Dla osób z dysfunkcją wzroku lub słuchu, niepełnosprawnością ruchową przygotowano: stanowisko komputerowe dla osób z niepełnosprawnościami w Czytelni Dydaktycznej (biurko z automatycznie regulowaną wysokością, dwa monitory klawiatura KeysUSee z powiększonymi znakami o podwyższonym kontraście (żółto-czarna), trackball BIG TRACK dla osób nie mogących posługiwać się tradycyjną myszą komputerową, oprogramowanie Zoom umożliwiające powiększanie tekstu wyświetlanego na ekranie, elektroniczny powiększalnik tekstu, który umożliwia czytanie książek i czasopism z Czytelni poprzez powiększenie ich obrazu na 23-calowym monitorze, podświetlaną lupę analogową, komputer z oprogramowaniem ZoomText (umożliwia powiększanie całości lub części ekranu, pozwala na zmianę kolorystyki ekranu na taką o większym kontraście (np. czarno-żółtą) oraz na powiększenie kursora myszy, umożliwia głosowe czytanie wyświetlanego tekstu, klawiaturę ZoomText z podwyższonym kontrastem (żółto-czarna), słuchawki, pętlę indukcyjną.

Monitorowaniem stanu bazy dydaktycznej i naukowej wykorzystywanej w kształceniu na ocenianym kierunku zajmuje się dział gospodarczy i techniczny. Wszelkie usterki mogą być też zgłaszane poprzez Elektroniczny System Obsługi Zgłoszeń. W celu stałego monitoringu i doskonalenia bazy naukowej i dydaktycznej, w tym infrastruktury komputerowej i programowania, w roku 2022 powołano Koordynatora ds. dostępności i wykorzystania zasobów dydaktycznych. Na Wydziale Żywienia Człowieka prowadzony jest w tym celu rejestr aparatury i programów komputerowych.

Opinie studentów na temat zasobów bibliotecznych zawarte są w ankietach biblioteki dotyczących satysfakcji użytkowników.

Zalecenia dotyczące kryterium 5 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (jeśli dotyczy)

Nie dotyczy

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 5

Kryterium spełnione

Uzasadnienie

Uczelnia, Wydział i Instytut zapewniają nowoczesną infrastrukturę dydaktyczną i naukową, obejmującą sale wykładowe, seminaryjne, laboratoria różnego typu, pracownie naukowe, pracownie komputerowe. Wyposażenie pomieszczeń jest zgodne z potrzebami studentów kierunku żywienie człowieka i ocena żywności i do prowadzenia działalności naukowej oraz umożliwia osiągnięcie przez studentów zakładanych efektów uczenia się. Aparatura badawcza jest stale unowocześniana. Liczba, wielkość i układ pomieszczeń dydaktycznych, ich wyposażenie techniczne, liczba stanowisk badawczych i komputerowych w pełni zabezpieczają potrzeby wynikające z liczby studentów oraz liczebności grup i umożliwiają prawidłową realizację zajęć dydaktycznych.

Studenci kierunku mają zapewniony dostęp do sieci bezprzewodowej na terenie Uczelni oraz do specjalistycznego oprogramowania. Zasoby biblioteczne, związane tematycznie z dyscypliną technologia żywności i żywienia, a także nauki o zdrowiu są aktualne i dostępne, zgodne z aktualnymi potrzebami procesu nauczania.

Infrastruktura wykorzystywana podczas kształcenia na kierunku żywienie człowieka i ocena żywności jest dostosowana do potrzeb studentów z niepełnosprawnościami w sposób zapewniający ich pełny udział w kształceniu i dający możliwość prowadzenia działalności naukowej i rozwoju.

Prowadzona jest również okresowa kontrola infrastruktury dydaktycznej i naukowej, zasobów bibliotecznych, wyposażenia technicznego pomieszczeń, co pozwala na właściwą modernizację infrastruktury i jej aktualizację. Dobrą praktyką jest też wdrożenie Elektronicznego Systemu Obsługi Zgłoszeń, a także powołanie w 2022 roku Koordynatora ds. dostępności i wykorzystania zasobów dydaktycznych.

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

Brak

Zalecenia

Brak

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

Jednostka prowadząca oceniany kierunek współpracuje z przedstawicielami wiodących przedsiębiorstw przemysłu spożywczego, podmiotów zajmującymi się żywieniem, technologią żywności, dietetyką, gastronomią, z organizacjami zrzeszającymi producentów, administracją lokalną i ośrodkami ochrony zdrowia, instytucjami zajmującymi się badaniem żywności, w tym również wytwórcami wyrobów żywnościowych specjalnego przeznaczenia medycznego. Większość z nich jest zlokalizowana na Mazowszu. Łącznie od 2012 r. podpisano 97 porozumień o współpracy, która ma zwykle charakter wielopłaszczyznowy i długotrwały. Rodzaj, zakres i zasięg działalności podmiotów

z otoczenia społeczno-gospodarczego, z którymi Uczelnia współpracuje w zakresie projektowania i realizacji programu studiów, jest zgodny z dyscyplinami, do których kierunek jest przyporządkowany, koncepcją i celami kształcenia oraz wyzwaniem rynku pracy właściwego dla kierunku.

Współpraca Jednostki z otoczeniem społeczno-gospodarczym jest różnorodna, co wynika nie tylko ze zróżnicowanego profilu kształcenia, ale również rzeczywistego i intensywnego angażowania partnerów zewnętrznych w doskonalenie kształcenia na ocenianym kierunku. Koncepcja i programy studiów zostały pozytywnie ocenione przez interesariuszy zewnętrznych. Obecnie przedstawiciele otoczenia społeczno-gospodarczego mają bezpośredni wpływ na program studiów i jego realizację poprzez indukowanie, konsultowanie i opiniowanie zmian w efektach uczenia się i programie studiów. W wyniku cyklicznych konsultacji z interesariuszami zewnętrznymi program studiów jest systematycznie aktualizowany. Moduły fakultatywne są na bieżąco modyfikowane, również pod wpływem sugestii interesariuszy zewnętrznych. W realizowanych co 2 lata przeglądach koncepcji, efektów uczenia się i programów kształcenia również uwzględnia się opinie interesariuszy zewnętrznych. M.in. w ramach realizacji projektu POWER, przeprowadzono szereg konsultacji z pracodawcami na temat oczekiwań rynku pracy, zmian na rynku spożywczym w zakresie diety i wymogów prawnych. W rezultacie w programie studiów drugiego stopnia zmodyfikowano moduły: treści programowe, formy kształcenia, układ i wymiar zajęć, dodano praktyczne aspekty postępowania dietetycznego, włączono takie zagadnienia jak związki bioaktywne w żywności, suplementy diety, kwestie prawne, oceny żywności i strategii poprawy jakości żywienia. Ponadto, prowadzone są konsultacje z podmiotami przyjmującymi studentów na praktyki na temat przygotowania studentów do zawodu. W raporcie przygotowywanym corocznie przez koordynatora ds. praktyk uwzględnia się szczegółowo opinie praktykodawców. Interesariusze zewnętrzni uczestniczyli również w weryfikacji zawartości strony internetowej Jednostki.

W skład Rady Programowej Wydziału Żywności Człowieka wchodzi jeden przedstawiciel interesariuszy zewnętrznych. W Jednostce działa Koordynator ds. Współpracy z Otoczeniem Społeczno-Gospodarczym, do obowiązków którego należy inicjowanie i organizowanie współpracy naukowej, dydaktycznej i organizacyjnej z interesariuszami zewnętrznymi oraz nadzorowanie dokumentacji z tym związanej. Koordynator poszukuje potencjalnych partnerów z otoczenia biznesowego, kontaktuje pracowników badawczo-dydaktycznych z partnerami zewnętrznymi oraz zbiera zapotrzebowanie na prace badawcze i szkoleniowe. Od 2012 roku współpraca z otoczeniem jest realizowana również w ramach aktywności Zespołu Pracodawców i Doradców, składającego się z przedstawicieli administracji oraz dyrektorów jednostek związanych z żywnością, technologią żywności, dietetyką, gastronomią i hotelarstwem, przedstawicieli organizacji i stowarzyszeń producenckich. Na poziomie Uczelni działa Pełnomocnik Rektora ds. Współpracy z Gospodarką, odpowiedzialny za rozwój kontaktów z otoczeniem gospodarczym. Współpraca z otoczeniem jest rozwijana również przez Koordynatora ds. Upowszechniania Wiedzy, który prowadzi Wszechnicę Żywnościową SGGW w ramach comiesięcznych otwartych wykładów oraz pośredniczy między pracownikami a interesariuszami zewnętrznymi w ramach organizacji szkoleń, wykładów i opiniowaniu działań w zakresie żywności i żywienia. Współpraca z otoczeniem rozwija się również dzięki serwisowi informacyjnemu Jednostki. Skuteczną formą zacieśniania współpracy Wydziału z interesariuszami zewnętrznymi są też spotkania noworoczne „Biznesu i nauki” i inne, liczne przedsięwzięcia realizowane z udziałem interesariuszy zewnętrznych. Ponadto, w doskonaleniu kształcenia na ocenianym kierunku uwzględniane są informacje z ogólnopolskiego systemu monitorowania losów absolwentów.

W ramach współpracy z jednostkami z otoczenia społeczno-gospodarczego realizowane są wszystkie praktyki studenckie, jak również znaczna liczba zajęć praktycznych - ćwiczenia terenowe i wizyty

studyjne. Liczne zajęcia (ćwiczenia) regularnie odbywają się w obiektach poza Uczelnią u współpracujących podmiotów produkcyjnych i instytucji otoczenia biznesu, np. z *Ecological Aspects of Food and Nutrition* nt. analizy SWOT przedsiębiorstwa - w zakładzie produkcyjnym, ćwiczenia z *metod nadzoru jakości* nt. audytu działu sklepów wielkopowierzchniowych - w supermarkecie oraz z *żywności ekologicznej* nt. analizy asortymentu żywności ekologicznej dostępnego w sprzedaży - w sklepie specjalistycznym.

Przedstawiciele otoczenia społeczno-gospodarczego są zapraszani na wykłady i ćwiczenia, głównie na 6-7 semestrze studiów pierwszego stopnia oraz na studiach drugiego stopnia, również w czasie pandemii za pośrednictwem komunikacji zdalnej. W roku akademickim 21/22 zajęcia prowadziło 8 praktyków, którzy reprezentowali producentów żywności i suplementów, organizacje producenckie, firmy realizujące badania konsumenckie i jednostki prowadzące edukację żywieniową na tematy związane z kontrolą i nadzorem nad jakością, produktami spożywczymi na rynku europejskim, projektowaniem żywności, relacjami z klientem oraz światową polityką racjonalizacji żywienia.

Prace dyplomowe realizowane we współpracy z interesariuszami zewnętrznymi są inicjowane jako efekt współpracy opiekuna pracy lub samego studenta z interesariuszem zewnętrznym. Zwykle realizacja pracy dyplomowej we współpracy z interesariuszem zewnętrznym jest związana z koniecznością pozyskania określonych danych dotyczących przedsiębiorstwa. W zamian za to interesariusz zewnętrzny otrzymuje efekt zrealizowanej pracy, np. opracowanie konkretnych badań dla jego przedsiębiorstwa. Na ocenianym kierunku we współpracy z interesariuszami zewnętrznymi realizowane były do tej pory głównie prace inżynierskie i obejmowały opracowanie receptur nowych produktów dla przedsiębiorstw żywnościowych, badania rozwiązań techniczno-funkcjonalno-ergonomicznych zakładów gastronomicznych i warunków higienicznych, lub opracowanie dokumentacji systemu zapewniania bezpieczeństwa dla zakładów gastronomicznych, badania zarządzania produktem i jego jakością w przedsiębiorstwie żywnościowym, możliwości kształtowania popytu na produkty określonych przedsiębiorstw żywnościowych, jak również ocenę lub modyfikację jadłospisów w przedsiębiorstwie prowadzącym żywienie zbiorowe. Przykładowe tytuły prac dyplomowych realizowanych we współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym to: "Ocena stanu higieny lokalu gastronomicznego typu street food"; "Opracowanie receptury trzech prozdrowotnych produktów dla wybranego przedsiębiorstwa ekologicznego"; "Opracowanie dokumentacji systemu zapewniania bezpieczeństwa w małym zakładzie produkcji żywności". Prace etapowe na danych z przedsiębiorstw są realizowane m.in. w ramach modułu *rachunkowość* (analiza sytuacji ekonomiczno-finansowej przedsiębiorstwa) i *metody nadzoru jakości żywności* (analiza benchmarkingowa możliwości obniżenia kosztów produkcji).

W ramach współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym nauczyciele akademicy prowadzący zajęcia na ocenianym kierunku uczestniczą w projektach realizowanych na rzecz podmiotów związanych z żywnością i żywieniem w zakresie, m.in. określania kompetencji kwalifikacyjno-zawodowych kandydatów do pracy w tych sektorach oraz w tworzeniu ramy kwalifikacji dla sektora przetwórstwa żywności. Intensywnie rozwija się współpraca w zakresie prac badawczo-rozwojowych. Nauczyciele akademicy realizują prace zlecane przez otoczenie gospodarcze, powstają liczne ekspertyzy, patenty i wdrożenia, prowadzone są szkolenia, również dla konsumentów. W te aktywności włączani są też studenci. M.in. we współpracy z producentami żywności, jak i administracją lokalną i organizacjami pozarządowymi pracownicy i studenci realizują projekty popularyzujące zdrowe odżywianie. W ramach współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym realizowane są liczne projekty takie jak: kampanie „Wiem co jem” i „5 porcji owoców, warzyw lub soku” oraz projekty „Trzymaj formę”, „Zacznij od lekkiej”, „Żółty Talerz”. Szczególnie aktywni są studenci działający

w kołach naukowych przy Wydziale Żywnienia Człowieka, prowadzą badania oraz projekty naukowe, organizują spotkania z ekspertami, angażują się w edukację żywieniową w formie wykładów, prelekcji, warsztatów, pokazów i konkursów, uczestniczą we Wszechnicy Żywieniowej. Ponadto w mediach społecznościowych studenci prowadzą liczne akcje, takie jak „Mistrzowie promowania spożycia warzyw i owoców”, gdzie prezentują przepisy na sałatki i surówki, zachęcając do zwiększenia spożycia warzyw i owoców. Jednostka mobilizuje studentów i docenia ich aktywność w zakresie działań popularyzujących zdrowe żywienie i wiedzę żywieniową.

Na poziomie uczelni organizowane są targi pracy, targi edukacyjne, Dni SGGW, Salon Szkół Wyższych Perspektywy, Piknik Naukowy Polskiego Radia i Centrum Nauki Kopernik oraz Festiwal Nauki w Warszawie, które sprzyjają rozwojowi współpracy z otoczeniem. Również dzięki współpracy z Biurem Karier, oferty praktyk, staży i pracy są dostępne dla studentów ocenianego kierunku. Biuro organizuje szkolenia i prezentacje firm, spotkania rekrutacyjne.

Współpraca z przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego była realizowana również w czasie pandemii COVID-19, kiedy to spotkania odbywały się za pośrednictwem Internetu. Wykorzystanie nowoczesnych narzędzi komunikacji umożliwiło niezakłócony przebieg procesu dydaktycznego i utrzymanie relacji z otoczeniem.

Intensyfikacja współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym jest jednym z celów strategicznych Jednostki prowadzącej oceniany kierunek. Współpraca podlega systematycznym ocenom, z udziałem studentów, również w zakresie realizacji praktyk, działań koordynatora i zakładowych opiekunów praktyk. Koordynator ds. współpracy jest odpowiedzialny za monitorowanie współpracy. Rokrocznie przygotowuje raport nt. współpracy z otoczeniem. Ewaluacja współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym na kierunku prowadzona jest systematycznie przez Pełnomocnika Rektora ds. Współpracy z Gospodarką. Ten ostatni zaczął swą aktywność na Uczelni w roku akademickim 2021/2022 od kompleksowej ewaluacji działań podejmowanych na Wydziałach, a ocena była prowadzona w porównaniu z działaniami realizowanymi przez inne uczelnie. W efekcie wszystkie wydziały i instytuty otrzymały rekomendacje mające umożliwić SGGW stanowienie wzorca współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym. W przypadku Wydziału Żywnienia Człowieka i Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka, sformułowane zalecenia obejmowały opracowanie materiału informacyjnego dla podmiotów otoczenia społeczno-gospodarczego przedstawiającego możliwe obszary współpracy, jej zasady i potencjalne korzyści dla interesariuszy zewnętrznych, umożliwiającego zacieśnienie współpracy z organizacjami skupiającymi przedsiębiorców. Ważnym obszarem współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym, objętym stałym monitorowaniem jest realizacja praktyk studenckich monitorowana przez Koordynatora ds. Praktyk. W sumie, monitorowane obejmuje 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.

Zalecenia dotyczące kryterium 6 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (jeśli dotyczy)

Nie dotyczy

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 6

Kryterium spełnione

Uzasadnienie

Jednostka uznaje współpracę za jeden z najważniejszych elementów kształtowania jakości kształcenia na ocenianym kierunku. Współpraca jest systematycznie monitorowana. Zakres i formy współpracy z instytucjami otoczenia społeczno-gospodarczego w odniesieniu do koncepcji kształcenia, efektów uczenia się, programów studiów i ich realizacji, jak również sposoby wykorzystania wyników zewnętrznych ocen jakości kształcenia i zaleceń do doskonalenia programu kształcenia na ocenianym kierunku, stanowią o istotnym wpływie otoczenia na proces dydaktyczny na ocenianym kierunku.

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

Brak

Zalecenia

Brak

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 7

Wydział Żywienia Człowieka, zgodnie z zapisami Strategii Uczelni i Strategii Wydziału, dba o stały rozwój procesu umiędzynarodowienia kształcenia. Działania związane z umiędzynarodowieniem procesu kształcenia są wielokierunkowe i obejmują zarówno studentów jak i pracowników. Obejmują one: zwiększenie liczby studentów z zagranicy kształcących się na kierunku żywienie człowieka i ocena żywności (np. od roku akademickiego 2019/2020 do 2021/2022 na studiach stacjonarnych drugiego stopnia studiowała stypendystka programu NAWA pochodząca z Indonezji), wprowadzanie nowych kierunków obcojęzycznych, których przedmioty będą stanowiły zajęcia do wyboru dla studentów kierunku, możliwość uczestnictwa w zajęciach, wykładach czy seminariach prowadzonych przez zagranicznych wykładowców akademickich lub profesorów wizytujących (Visiting Professors), możliwość udziału w wymianie międzynarodowej (ERASMUS+, ERASMUS Mundus, PAX, PROM), wyjazdach na praktyki/staże zagraniczne.

Wymianę międzynarodową nadzoruje Koordynator ds. Międzynarodowej Wymiany Studentów oraz Zespół ds. Współpracy Międzynarodowej. Koordynator co roku składa sprawozdanie, raportując na bieżąco informacje dotyczące oceny stopnia umiędzynarodowienia kadry i studentów (przyjazdy i wyjazdy studentów, doktorantów, kadry akademickiej w ramach programów Erasmus+ kraje programu – UE; Erasmus + kraje partnerskie - spoza UE; wymiany w ramach umów bilateralnych, Erasmus Mundus, własnego funduszy stypendialnego JM Rektora oraz programu PROM) na specjalnym wirtualnym dysku. Ponadto Koordynator ds. Międzynarodowej Wymiany Studentów bada poziom satysfakcji uczestników programu Erasmus+.

Zespół ds. Współpracy Międzynarodowej wspiera rozwój kadr przez promowanie informacji dotyczących możliwości naukowej współpracy zagranicznej, promuje zagraniczną naukową współpracę upowszechniając informacje o możliwościach aplikowania o projekty międzynarodowe. Ponadto, na bieżąco przekazuje informacje o możliwościach naukowej współpracy zagranicznej i składa przynajmniej raz w roku raporty ze swoich działań.

Studenci są zachęcani do wyjazdów w indywidualnych rozmowach, spotkaniach informacyjnych, poprzez media społecznościowe, plakaty, ulotki, ogłoszenia, informacje na stronach Wydziału/Instytutu/Uczelni.

W ramach programu Erasmus+ w latach 2018 – 2022 z wyjazdów zagranicznych skorzystało 34 studentów kierunku żywienie człowieka i ocena żywności. Z powodu zapewne pandemii Covid 19, zaobserwować można tendencję malejącą (spadek z 13 do 6 osób w roku akademickim 2021/22).

W celu odbycia praktyki z Erasmus+ w latach 2018 – 2022 wyjechało 9 studentów do krajów takich jak: Dania, Włochy, Belgia, Austria, Hiszpania czy Turcja.

Wymiana międzynarodowa studentów Wydziału odbywa się w ramach 43 podpisanych dwustronnych umów z uczelniami zagranicznymi w zakresie studiów wymiennych. Są to : Universität für Bodenkultur (BOKU) Wien (Austria), Universiteit Gent (Belgia), Leuven University College (KHL) (Belgia), Agricultural University – Plovdiv (Bułgaria), University of Chemistry and Technology, Prague (Czechy), Metropolitan University College (Dania), Estonian University of Life Sciences (Estonia), University of Helsinki (Finlandia), JAMK University of Applied Sciences (Finlandia), FESIA (uczelnia do wyboru z konsorcjum: ISA Lille, ISARA Lyon, ESA Angers, El Purpan), UniLaSalle Beauvais (Francja), Université Montpellier (Francja), Agricultural University of Athens (Grecja), Alexander Technological Educational Institute of Thessaloniki (Grecja), Universidad Politecnica de Madrid (Hiszpania), Universidad de Zaragoza (Hiszpania), Amsterdam University of Applied Sciences (Holandia), Wageningen University (Holandia), Aleksandras Stulginskis University (ASU) (Litwa), Lithuanian University of Health Sciences (Litwa), Rheinische Friedrich-Wilhelms Universität Bonn (Niemcy), Hochschule Fulda – University of Applied Sciences (Niemcy), Universität Kassel (Niemcy), Kiel University (Niemcy), Fachhochschule Münster – University of Applied Sciences (Niemcy), Universität Hohenheim (Niemcy), Norwegian University of Life Sciences (Norwegia), Instituto Politecnico de Castelo Branco (Portugalia), Instituto Politecnico de Leiria – IPLeiria (Portugalia), Universidade do Porto (Portugalia), Universidade de Tras-os-Montes e Alto Douro (Portugalia), University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine (Rumunia), Agriculture Science University/Universitatea de Stiinte Agricole si Medicina Veterinara a Banatului Timisoara – USAMVBT (Rumunia), Slovak University of Agriculture in Nitra (Słowacja), University of Maribor (Słowenia), Swedish University of Agricultural Sciences (Szwecja), Cukurova University (Turcja), Akdeniz University (Turcja), Szent Istvan University (Węgry), Università Politecnica delle Marche – UNIVPM (Włochy), Università degli studi di Milano (Włochy), Università degli Studi della Tuscia (Włochy).

Studenci kierunku żywienie człowieka i ocena żywności uczestniczą również w zagranicznych stażach, szkołach letnich i konferencjach (finansowanie z programu PROM – Narodowej Agencji Wymiany Akademickiej (NAWA)). W ramach tego programu w latach 2018 – 2021 wyjazdy zrealizowało 9 studentów kierunku.

Ponadto studenci mogą uczestniczyć w warsztatach międzynarodowych organizowanych przez pracowników Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka, w ramach współpracy pomiędzy Wydziałem Żywienia Człowieka i UC Leuven-Limburg z Belgii, na terenie SGGW w Warszawie. Kadra nauczycielska kierunku zachęca studentów do udziału w warsztatach i wymiany doświadczeń ze studentami z innych uczelni.

Bardzo dobrą inicjatywą są organizowane przez pracowników Instytutu wraz z ośrodkami partnerskimi z zagranicy, również dla studentów kierunku, międzynarodowe letnie szkoły i kursy, np. w roku 2018 odbyły się 2 takie kursy: „EUR-Organic SUM 2018”- 3-8.09.2018; kurs międzynarodowy „EUR-Organic Start-Up Module” dla studentów rozpoczynających studia ELLS European Master in Organic Agriculture and Food Systems przy współpracy z Warsaw University of Life Sciences WULS-SGGW (Polska),

University of Hohenheim UHOH (Niemcy), University of Natural Resources and Life Sciences BOKU (Austria), Arhus University (Dania), ISARA (Francja) oraz CASEE Intensywny Kurs Letni „Zrównoważony Łańcuch Produkcji Żywności” (16-23.07.2018). Kurs oferowany był studentom z instytucji partnerskich w ramach wspólnych studiów.

Doskonałym efektem współpracy międzynarodowej Wydziału są coroczne wizyty wykładowców z zagranicy oraz profesorów wizytujących (w roku 2021/2022 6 osób prowadziło zajęcia) na wykłady, których zapraszani są również studenci kierunku żywienie człowieka i ocena żywności.

Wizyty wykładowców z zagranicznych uczelni pozwalają na wymianę doświadczeń w zakresie współpracy badawczej oraz w zakresie przygotowywania programów kształcenia.

Działania na Uczelni związane z umiędzynarodowieniem pozwalają też na stały rozwój kadry kierunku. Nauczyciele mogą zdobywać doświadczenie dydaktyczne i nawiązywać współpracę naukową poprzez wyjazdy zagraniczne, głównie w ramach Erasmus+ Kraje Programu oraz Erasmus+ Kraje Partnerskie. Mogą także wyjeżdżać na staże naukowe i praktyczne. Dzięki temu poszerzają kompetencje dydaktyczne, a także zdobywają wiedzę i zwiększają swoje umiejętności w zakresie swojej pracy naukowej. W latach 2018 – 2022 z wyjazdów skorzystało 39 nauczycieli spośród obsady kadrowej kierunku.

Inną formą wsparcia mobilności nauczycieli jest możliwość odbycia stażu naukowego w ramach Własnego Funduszu Stypendialnego SGGW (9 pracowników). Nauczyciele akademicki uczestniczą również w wielu międzynarodowych konferencjach.

Przykładem doskonałej międzynarodowej współpracy oraz efektem mobilności kadry są publikacje powstałe w zespołach międzynarodowych (65% nauczycieli akademickich kierunku posiada w dorobku takie prace).

Uczelnia wspiera i zachęca studentów do mobilności międzynarodowej. Służy temu także możliwość wyboru fakultatywnych przedmiotów prowadzonych w języku angielskim. Na studiach drugiego stopnia wybór przynajmniej jednego takiego przedmiotu jest obowiązkowy. W roku akademickim 2021/2022 oferta przedmiotów fakultatywnych w języku angielskim obejmowała 5 przedmiotów: *Nutrition & Health; Advanced Food Technology; Food Chain Development, Consumer Behaviour, Nutrition and Immunity.*

Studenci ocenianego kierunku doskonałą znajomość języka obcego podczas stacjonarnych studiów pierwszego stopnia w wymiarze 120 godzin (7 ECTS), a niestacjonarnych w wymiarze 63 godzin. Potwierdzeniem osiągniętych kompetencji językowych na poziomie B2 jest zdanie egzaminu. Na drugim stopniu studenci wybierają 1 z 5 zajęć w języku angielskim (15 h wykładów i 30 godzin ćwiczeń, 4 ECTS).

Sposobem aktywizacji studentów kierunku żywienie człowieka i ocena żywności do korzystania z programów wymiany akademickiej są dodatkowe bezpłatne zajęcia językowe ze specjalistycznego języka obcego w zakresie słownictwa żywieniowego. W roku akademickim 2021/2022 odbyły się zajęcia z języka niemieckiego (pt. Żywieniowy niemiecki, czyli przygotuj się na Erasmusa (i nie tylko), prowadzone przez nauczycielkę języka niemieckiego będącą Muttersprachler (native speaker). Ze względu na pozytywne przyjęcie przez studentów (pozytywna opinia w ankiecie), planowane jest rozszerzenie tej oferty w następnych latach.

W celu podnoszenia stopnia umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku żywienie człowieka i ocena żywności przygotowano wsparcie dla studentów z zagranicy. W roku 2021/22 wprowadzono system kontaktu między uczelnią a studentami przybywającymi z zagranicy – WePoint, podający wiele praktycznych informacji.

Organizowane są też tzw. Introduction Days w formie online oraz stacjonarnie. Studenci z zagranicy mają też zapewnioną pomoc psychologiczną w języku angielskim.

Monitoring umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku żywienie człowieka i ocena żywności prowadzony jest przez Dziekanat Wydziału Żywienia Człowieka, Prodziekana i Koordynatora ds. Międzynarodowej Wymiany Studentów, jak również Biuro Współpracy Międzynarodowej.

Po odbytej wymianie studenci przesyłają indywidualne raporty do Koordynatora ds. Międzynarodowej Wymiany Studentów. Prodziekan i w/w Koordynator analizują raporty, biorąc pod uwagę możliwości zdobycia założonych efektów uczenia się. Na tej podstawie korygowana jest lista uczelni, do których mogą wyjechać studenci kierunku. Ocena umiędzynarodowienia procesu kształcenia odbywa się raz w roku. Koordynator ds. Międzynarodowej Wymiany Studentów przygotowuje sprawozdanie na podstawie danych dotyczących mobilności dydaktycznej studentów oraz pracowników z Biura Współpracy Międzynarodowej. Koordynator przedstawia sprawozdanie Radzie Programowej Wydziału Żywienia Człowieka.

Zalecenia dotyczące kryterium 7 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (jeśli dotyczy)

Nie dotyczy

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 7

Kryterium spełnione

Uzasadnienie

Uczelnia, Instytut i Wydział wspierają aktywność związaną z wymianą międzynarodową zarówno nauczycieli akademickich jak i studentów. Studenci ocenianego kierunku doskonałą znajomość języka obcego na pierwszym stopniu studiów w wymiarze 120 godzin, a na studiach drugiego stopnia 63 godzin (7 ECTS), a potwierdzeniem osiągniętych efektów uczenia się na poziomie B2 jest zdanie egzaminu. Umiędzynarodowieniu kształcenia służy także wybór fakultatywnych przedmiotów prowadzonych w języku angielskim na pierwszym i drugim stopniu studiów. Nauczyciele akademicy oraz studenci coraz chętniej uczestniczą w wymianie międzynarodowej korzystając z programu Erasmus+. Działania na Uczelni związane z umiędzynarodowieniem pozwalają też na stały rozwój kadry kierunku. Nauczyciele mogą zdobywać doświadczenie dydaktyczne i nawiązywać współpracę naukową poprzez wyjazdy zagraniczne, głównie w ramach Erasmus+ Kraje Programu oraz Erasmus+ Kraje Partnerskie. Mogą także wyjeżdżać na staże naukowe i praktyczne. Dzięki temu poszerzają kompetencje dydaktyczne, a także zdobywają wiedzę i zwiększają swoje umiejętności w zakresie swojej pracy naukowej.

Wymianę międzynarodową nadzoruje, koordynuje Koordynator ds. Międzynarodowej Wymiany Studentów, zachęcając do uczestnictwa studentów ocenianego kierunku. Monitoruje także przebieg wymiany sporządzając raz w roku sprawozdanie. Wydział umożliwia studentom uczestnictwo w wykładach, szkoleniach i warsztatach prowadzonych przez gości zagranicznych, profesorów wizytujących z różnych krajów, a także w letniej szkole czy w kursach organizowanych w siedzibie SGGW w Warszawie we współpracy z zagranicznymi uczelniami.

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

Brak

Zalecenia

Brak

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

Uczelnia zapewnia studentom wizytowanego kierunku stałe, kompleksowe i adekwatne do zapotrzebowania wsparcie. Przejawia się ono między innymi poprzez motywowanie studentów do osiągania wysokich wyników w nauce, ofertę wsparcia psychologicznego oraz działania ukierunkowane na rozwój w dziedzinach niezwiązanych ze studiowanym kierunkiem, takie jak sport, wolontariat i działalność społeczna. Oferowane przez Uczelnię wsparcie spełnia oczekiwania różnych grup studentów, odpowiadając na potrzeby osób z niepełnosprawnościami, studentów wybitnych i studentów zagranicznych. Uczestnictwo w zajęciach na kierunku żywienie człowieka i ocena żywności pozwala studentom na skuteczne nabywanie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych założonych w programach studiów.

Studenci kierunku żywienie człowieka i ocena żywności mogą korzystać z konsultacji prowadzonych przez nauczycieli akademickich oraz z udostępnionych przez nich, za pośrednictwem platform do kształcenia zdalnego, materiałów dydaktycznych. Podczas tych spotkań studenci mają możliwość uzyskania pomocy zarówno w zakresie opanowania bieżącego materiału, jak i poszerzenia przekazywanej wiedzy. Dodatkowo, studenci otrzymują wsparcie merytoryczne i organizacyjne w zakresie prowadzenia działalności naukowej czy pisania prac dyplomowych. Studenci mogą liczyć także na pomoc opiekuna roku w zakresie trudności związanych z procesem kształcenia na kierunku oraz adaptacją w środowisku akademickim.

Uczelnia zapewnia studentom oprogramowanie niezbędne do uczestnictwa w zajęciach prowadzonych z wykorzystaniem technik i metod kształcenia na odległość. Wykorzystywane do tego celu są platformy Moodle oraz MS Teams. Dodatkowo, studenci mają możliwość skorzystania ze szkoleń poświęconych technicznemu aspektowi obsługi narzędzi stosowanych na potrzeby prowadzenia zajęć z wykorzystaniem technik i metod kształcenia na odległość.

Uczelnia wywiązuje się z ustawowego obowiązku zapewnienia wsparcia materialnego dla studentów, umożliwiając im uzyskanie stypendium socjalnego, stypendium dla osób z niepełnosprawnością, zapomogi, stypendium rektora dla najlepszych studentów. Studenci mogą starać się również o przyznanie stypendium Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego. Wybitni studenci są zachęceni do podejmowania własnej działalności naukowej i mają możliwość uzyskania indywidualnej organizacji studiów. Studenci realizujący Indywidualny Plan Studiów uzyskują opiekę nauczyciela akademickiego sprawującego rolę tutora. Studenci są także zachęceni do podejmowania badań realizowanych przez nauczycieli. Mogą też uczestniczyć w pracach czterech Kół Naukowych (Żywieniowców, Dietetyków, Gastronomów i Przedsiębiorczości PROFIT) działających na Wydziale. Pod opieką wybranego nauczyciela akademickiego realizują badania.

Studenci kierunku żywienie człowieka i ocena żywności mają możliwość uczestnictwa w aktywnościach o charakterze artystycznym w ramach działalności Ludowego Zespołu Artystycznego PROMNI, Chóru Akademickiego, Chóru Kameralnego, Zespołu Sygnalistów Myśliwskich AKTEON, Orkiestry

Reprezentacyjnej, SQER Dance czy też sportowym w ramach działającego w Uczelni Akademickiego Związku Sportowego, Klubu Żeglarskiego oraz Klubu Wspinaczkowego.

Chcąc uzyskać wsparcie z zakresu doradztwa zawodowego i rozwoju osobistego studenci mogą skorzystać ze szkoleń organizowanych w ramach działalności Akademickiego Inkubatora Przedsiębiorczości. Ponadto, studenci kierunku żywienie człowieka i ocena żywności zrzeszają się w Kole Naukowym Przedsiębiorczości PROFIT. Uczelnia wspiera organizację własnych inicjatyw o charakterze wolontariackim, takich jak akcja Szlachetna Paczka, czy akcja rejestracji potencjalnych dawców szpiku kostnego. Uczelnia wspiera inicjatywy podejmowane przez studentów między innymi poprzez zapewnienie odpowiedniej infrastruktury, czy też zabezpieczenie środków finansowych na realizację projektów.

Wsparcie zapewniane przez Uczelnię dostosowane jest do potrzeb różnych grup interesariuszy podejmujących studia na Uczelni. Studenci z niepełnosprawnościami mają możliwość uzyskania wsparcia psychologicznego oraz organizacyjnego, wyrażającego się między innymi poprzez obecność asystentów osób z niepełnosprawnościami oraz istnienie dedykowanej strony internetowej opisującej możliwości uzyskania dostosowań oraz sposobów załatwiania formalności. W regulaminie studiów Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego studentom z niepełnosprawnościami zagwarantowano możliwość ubiegania się o dostosowanie formy uczestnictwa w zajęciach jak i sposobów weryfikowania efektów uczenia się. Za koordynowanie oferty wsparcia dla studentów z niepełnosprawnościami odpowiada Koordynator ds. Studentów z Niepełnosprawnością.

Ponadto, regulamin studiów przewiduje możliwość uzyskania indywidualnej organizacji studiów dla studentów będących rodzicami, studentek w ciąży (Indywidualny Plan Studiów), a także studentów przejawiających wybitne uzdolnienia (Indywidualny Program Studiów) i przyjętych na studia w drodze potwierdzania efektów uczenia się (Spersonalizowany Program Studiów). Ponadto, regulamin studiów przewiduje możliwość uzyskania urlopu od zajęć dla studentów, którzy z różnych względów nie mogą kontynuować w danym semestrze nauki.

Wszyscy studenci ocenianego kierunku mogą skorzystać z oferty bezpłatnego wsparcia psychologicznego świadczonego w ramach Niepublicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Usługi psychologiczne są świadczone również w języku angielskim, co można uznać za ważny i sprzyjający adaptacji element oferty wsparcia adresowanej do studentów przyjeżdżających.

Na Uczelni funkcjonuje system skarg i wniosków. Studenci mają możliwość zgłoszenia swoich postulatów dotyczących sposobu prowadzenia kształcenia w Uczelni oraz wszelkich innych kwestii studenckich za pośrednictwem anonimowego Okna Jakości na stronie internetowej Uczelni. Innym sposobem na zgłoszenie występowania nieprawidłowości jest osobisty lub mailowy kontakt z Prodziekanem Wydziału, a także Koordynatorem ds. Równego Traktowania. Skargi i problemy można zgłaszać również za pośrednictwem Samorządu Studenckiego, który stanowi organ upoważniony do reprezentowania interesów studentów przed władzami Uczelni.

Zadania związane z zapewnieniem bezpieczeństwa studentom Uczelnia realizuje poprzez organizację szkoleń poświęconych bezpieczeństwu i higienie pracy. Oprócz tego, na Uczelni powołano Koordynatora ds. Równego Traktowania, do którego obowiązków należy między innymi monitorowanie i promowanie działań antydyskryminacyjnych prowadzonych na Uczelni.

Na Uczelni funkcjonuje też Uczelniana Komisja Dyscyplinarna ds. Studentów. Wśród studentów kierunku tylko jeden raz zaistniała sytuacja zgłoszenia niewłaściwego zachowania studenta, którą w dokumentacji określono jako „zniszczenie wyposażenia toalety dla niepełnosprawnych”. Sprawa, ze względu na znikome uszkodzenia i stwierdzony problem psychiczny studenta, została załatwiona

polubownie, a Dziekan odbył również rozmowy z nauczycielami akademickimi prowadzącymi zajęcia ze studentem dotyczące jego zachowania na zajęciach.

Studenci są motywowani do osiągania wysokich wyników w nauce i rozwoju naukowego. Regulamin studiów przewiduje możliwość ubiegania się o przyznanie stypendium rektora dla studentów osiągających wysokie wyniki w nauce oraz posiadających osiągnięcia naukowe i artystyczne. Do pozamaterialnych sposobów motywowania studentów do rozwoju naukowego należy możliwość zaangażowania się w działalność licznych kół naukowych, prowadzenia własnych badań pod opieką nauczycieli akademickich i wyjazdy na konferencje naukowe o różnym zasięgu.

Studentom zapewnione jest wsparcie obsługi administracyjnej w sprawach związanych z tokiem studiów, prowadzeniem kształcenia z wykorzystaniem technik i metod kształcenia na odległość, czy też w sprawach dotyczących świadczeń finansowych. Osoby zatrudnione na stanowiskach administracyjnych są przygotowane merytorycznie do pełnienia swojej funkcji. Pracownicy Uczelni korzystają z dodatkowych kursów, w tym szkoleń z Polskiego Języka Migowego, celem zapewnienia studentom adekwatnej pomocy.

Na Uczelni funkcjonuje Samorząd Studencki. Zarówno w aspektach organizacyjnym i infrastrukturalnym, jak również w aspekcie finansowania, wsparcie władz wobec działalności samorządu pozostaje na odpowiednim poziomie. Członkowie samorządu wchodzi w skład gremiów podejmujących decyzje w sprawach studenckich, a także prowadzą działalność na rzecz społeczności akademickiej. Członkowie samorządu uczestniczą ponadto w zjazdach szkoleniowych o zasięgu ogólnopolskim.

Uczelnia zapewnia również szeroko pojęte wsparcie dla kół naukowych, których członkowie mogą ubiegać się o dofinansowanie wyjazdów na konferencje czy wsparcia finansowego niezbędnego dla prowadzenia badań. Każdy projekt naukowy realizowany w ramach koła naukowego ma przypisanego opiekuna – nauczyciela akademickiego zapewniającego studentom wsparcie merytoryczne i organizacyjne przy realizacji badań.

Uczelnia monitoruje i poddaje ewaluacji skuteczność zastosowanych rozwiązań w aspekcie wsparcia studenckiego. Organizowane są spotkania opiekunów lat ze studentami oraz spotkania władz Uczelni ze starostami lat poświęcone tematyce dostosowań warunków kształcenia do bieżących potrzeb studentów. Prowadzona jest także ankietyzacja, w ramach której studenci mogą zgłaszać postulaty odnoszące się do jakości kształcenia w Uczelni. Dodatkowo, działania poświęcone wsparciu studenckiemu mają częściowo charakter nieformalny, opierający się na wnioskach i postulatach przekazywanych przez studentów członkom samorządu studenckiego, opiekunowi roku, czy też władzom Uczelni. Studenci mogą zgłaszać swoje zastrzeżenia i pomysły dotyczące zarówno procesu kształcenia, jak również organizacji podczas spotkań z Władzami Wydziału.

Zalecenia dotyczące kryterium 8 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (jeśli dotyczy)

Nie dotyczy

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 8

Kryterium spełnione

Uzasadnienie

Uczelnia proponuje studentom kompleksowy i adekwatny do potrzeb wewnętrzny system wsparcia. Studentom zostało zapewnione wsparcie zarówno o charakterze formalnym jak i nieformalnym. Wsparcie studentów przez Uczelnię dotyczy aspektów merytorycznych, organizacyjnych czy też finansowych. Podejmowane przez Uczelnię kroki, takie jak działania zmierzające do zintegrowania studentów zagranicznych ze środowiskiem akademickim, wsparcie działalności kół naukowych czy zapewnienie indywidualnych konsultacji z nauczycielami akademickimi pozwalają uznać, że wsparcie to jednocześnie odpowiada na potrzeby wszystkich studentów jako interesariuszy wewnętrznych podejmujących studia na Uczelni, jak również ma charakter zorientowany na studenta i zindywidualizowany. Władze Uczelni otwarte są na dialog z samorządem i organizacjami studenckimi, mający na celu jak najlepsze dopasowanie stosowanych rozwiązań do grup studentów pragnących rozwijać swoje zainteresowania naukowe, artystyczne, czy w zakresie przedsiębiorczości. Prowadzone są przeglądy wsparcia, mające na celu udoskonalenie już istniejących rozwiązań i wprowadzanie nowych, odpowiadających na zgłoszone przez studentów potrzeby. Na Uczelni funkcjonuje system skarg i wniosków. Wymienione działania sprzyjają aktywności studenckiej w wielu obszarach. Mając na uwadze powyższe, całościowa analiza stanu faktycznego pozwala stwierdzić, iż kryterium zostało spełnione.

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

Brak

Zalecenia

Brak

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 9

Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego dysponuje własną stroną internetową, w ramach której zamieszczane są informacje dotyczące ocenianego kierunku żywienia człowieka i ocena żywności. W poszczególnych zakładkach stron internetowych zawarte zostały informacje istotne z punktu widzenia różnych grup odbiorców: kandydatów na studia, obecnych studentów, absolwentów i pracowników. Zapoznając się z treściami zamieszczonymi na stronie należy uznać, że są one dostępne bez ograniczeń związanych z miejscem, czasem oraz używanym sprzętem i oprogramowaniem. Strony są również dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnościami, między innymi w zakresie możliwości zmiany wielkości czcionki.

Strona i odpowiednie podstrony Uczelni, w tym Biuletyn Informacji Publicznej, zawierają informacje o studiach adresowane do kandydatów na studia, studentów i osób zainteresowanych funkcjonowaniem jednostki. Wśród zamieszczonych informacji znajduje się program studiów wizytowanego kierunku, obejmujący efekty uczenia się dla kierunku żywienia człowieka i ocena żywności, opis procesu uczenia się i jego organizacji, charakterystykę systemu weryfikacji i oceniania efektów uczenia się i zasady dyplomowania.

W zakładce Kandydaci, do której przejść można z poziomu strony głównej Uczelni, znaleźć można informacje istotne w procesie rekrutacji na studia, takie jak terminy i warunki rekrutacji oraz

dokumenty i formularze. W zakładce tej zamieszczony został również informator dla kandydatów na studia, zawierający informacje o wszystkich prowadzonych w jednostce kierunkach. W osobnej zakładce Studenci znaleźć można informacje dotyczące wewnątrzuczelnianego systemu wsparcia materialnego, psychologicznego i organizacyjnego dedykowanego studentom. Na stronie zamieszczone zostały również informacje na temat prowadzonej przez Uczelnię działalności badawczej oraz poświęcone współpracy z podmiotami ze środowiska społeczno-gospodarczego i międzynarodowej, w tym programu Erasmus+. Portal zawiera także informację na temat sposobu przetwarzania danych osobowych użytkowników strony i osób korzystających z usług Uczelni.

Informacje zamieszczone na stronie internetowej są aktualizowane na bieżąco.

Na stronie dostępne są plany zajęć, ogłoszenia oraz inne informacje istotne z punktu widzenia osób zainteresowanych kształceniem i pracami badawczymi prowadzonymi w Uczelni.

Oprócz działalności informacyjnej prowadzonej z wykorzystaniem strony internetowej, Uczelnia prowadzi również komunikację z wykorzystaniem innych narzędzi, takich jak serwisy YouTube czy Instagram.

Uczelnia prowadzi monitorowanie aktualności, rzetelności, zrozumiałości, kompleksowości informacji o studiach oraz jej zgodności z potrzebami różnych grup odbiorców. Formalnym elementem ewaluacji jest ankieta poświęcona ocenie dostępu do informacji za pośrednictwem strony internetowej. Dodatkowo, władze Uczelni poprzez spotkania z samorządem studenckim i studentami wpływają na wybór kanałów komunikacji w taki sposób, aby informacje były dla studentów dostępne i zrozumiałe.

Zalecenia dotyczące kryterium 9 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (jeśli dotyczy)

Nie dotyczy

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 9

Kryterium spełnione

Uzasadnienie

Informacja o studiach jest dostępna publicznie i bez ograniczeń związanych z czasem, miejscem i rodzajem używanego oprogramowania. Na stronie internetowej Uczelni odnaleźć można informacje związane z wsparciem studentów, prowadzeniem procesu rekrutacji na studia oraz dyplomowania. Należy zauważyć, że informacje publikowane na stronie internetowej aktualizowane są na bieżąco. Uczelnia oprócz strony internetowej korzysta z innych powszechnie dostępnych kanałów komunikacji, w celu przybliżenia informacji o jednostce wszystkim potencjalnie zainteresowanym jej działalnością osobom.

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

Brak

Zalecenia

Brak

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 10

Organizacja procesu kształcenia w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie i na Wydziale Żywnienia Człowieka odbywa się w oparciu o ustawę Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. z 2022 r. poz. 574, z późn. zm.), Polską Ramę Kwalifikacji oraz obowiązujące na Uczelni akty wykonawcze: Statut SGGW (Uchwała nr 84 – 2018/2019 Senatu SGGW z dnia 27 maja 2019 r.), Regulamin Studiów (Uchwała nr 76 – 2018/2019 Senatu SGGW z dnia 26 kwietnia r.), System Zapewniania i Doskonalenia Jakości Kształcenia w SGGW w Warszawie (Uchwała nr 67 – 2019/2020 Senatu SGGW z dnia 27 stycznia 2020), a także Zarządzenia Rektora i zarządzenia Dziekana. Polityka jakości stanowiąca kompleks działań prowadzonych w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego, na Wydziale Żywnienia Człowieka i w Instytucie Nauk o Żywieniu Człowieka, pozwala na utrzymanie wysokiego poziomu kształcenia oraz jego rozwoju. Prowadzenie badań naukowych, transfer wiedzy, umiędzynarodowienie działalności oraz budowanie pozytywnych relacji w środowisku społeczno-gospodarczym wspierają synergicznie proces kształcenia. Jako cel procesu kształcenia przyjęto prowadzenie edukacji tak, aby absolwenci posiadali wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne na najwyższym poziomie oraz byli przygotowani do funkcjonowania w społeczeństwie opartym na wiedzy. Jakość kształcenia jest planowana, wdrażana, weryfikowana oraz doskonalona za pomocą Wewnętrznego Systemu Zapewniania i Doskonalenia Jakości Kształcenia i podlega okresowym przeglądom. Za jakość kształcenia na Uczelni i Wydziale odpowiedzialni są wszyscy członkowie społeczności akademickiej SGGW w Warszawie.

Podstawowym dokumentem normującym jakość kształcenia na Wydziale jest Wewnętrzny System Zapewniania i Doskonalenia Jakości Kształcenia na Wydziale Żywnienia Człowieka SGGW w Warszawie, opracowany przez zespół nauczycieli akademickich, zaopiniowany przez Rady Programowe Wydziału i zatwierdzony przez Dziekana w dniu 25 lipca 2021 roku. W opracowanym dokumencie przedstawiono strukturę organizacyjną Wydziału służącą zapewnieniu, ocenie i doskonaleniu jakości kształcenia oraz określono zakres i opis systemu, cele i funkcje, narzędzia, mechanizmy i procedury, narzędzia do przetwarzania danych, kompetencje, odpowiedzialność i nadzór nad dokumentacją odpowiedzialnych osób, politykę informacyjną Systemu oraz jego doskonalenie. System podlega regularnej ocenie skuteczności funkcjonowania i doskonaleniu w ramach corocznych przeglądów. W ich trakcie dokonuje się weryfikacji skuteczności struktur, procesów i narzędzi zarządzania jakością kształcenia na Wydziale, a także zasobów niezbędnych do prowadzenia kształcenia, zgodnie z Uchwałą 67-2019/2020 SGGW w Warszawie.

Nadzór merytoryczny nad kierunkiem żywienia człowieka i ocena żywności pełni Dziekan Wydziału, a posiłkuje się opiniami, zaleceniami i uwagami zebranymi i opracowanymi przez Radę Programową kierunku, Prodziekana, Koordynatora ds. Jakości kształcenia, Zespół Roboczy ds. Jakości Kształcenia, Zespół Roboczy ds. Weryfikacji i Dokumentacji Programów Studiów oraz innych koordynatorów i zespoły robocze, a także interesariuszy wewnętrznych (studenci, nauczyciele akademicy, Samorząd Studencki) oraz interesariuszy zewnętrznych (pracodawcy i absolwenci). Przedstawiciele interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych są członkami Rady Programowej i zespołów roboczych i prezentują swoje uwagi i opinie bezpośrednio na posiedzeniach Rady i zespołów. Nadzór bieżący w zakresie realizacji programu studiów na kierunku sprawuje Dziekan, zgodnie z Regulaminem Studiów SGGW, a kompetencje Dziekana są określone w Statucie Uczelni. Do zadań Dziekana należy m.in.: reprezentowanie Wydziału, w tym reprezentowanie jego na zewnątrz Uczelni na podstawie

upoważnienia Rektora, sprawowanie bieżącego nadzoru nad procesem kształcenia w ramach kierunków studiów, za prowadzenie których odpowiedzialny jest Wydział oraz sprawowanie bieżącego nadzoru nad procesem promocji i rekrutacji na prowadzonych kierunkach studiów, ustalanie szczegółowych zajęć dydaktycznych prowadzonych na Wydziale, dokonywanie zleceń zajęć dydaktycznych w porozumieniu z Dyrektorami Instytutów, prowadzenie i sprawowanie nadzoru nad działaniami związanymi z zapewnieniem jakości kształcenia na Wydziale, współuczestniczenie w procesie oceny okresowej nauczycieli akademickich w ramach wykonywanych przez nich obowiązków dydaktycznych. Ponadto Dziekan, ze wsparciem pracowników Dziekanatu, ustala semestralny i tygodniowy plan zajęć dydaktycznych, liczebność grup studenckich oraz terminy sesji egzaminacyjnych. Natomiast Prodzikan wydaje decyzje administracyjne, postanowienia i inne rozstrzygnięcia określone Regulaminem Studiów w indywidualnych sprawach studentów związanych z tokiem ich studiów. W szczególności dba o właściwe relacje student-nauczyciel, oparte o wzajemny szacunek, a w kwestiach spornych i ewentualnych konfliktach podejmuje się mediacji.

Za obszar ewaluacji i doskonalenia jakości kształcenia na kierunku żywienie człowieka i ocena żywności odpowiedzialni są: Dziekan, Prodzikan, Zastępca Dyrektora Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka ds. Kształcenia oraz Koordynator ds. Jakości Kształcenia i Zespół Roboczy ds. Jakości Kształcenia, zgodnie z ich zakresem kompetencji. Osobami współdziałającymi w tym zakresie są członkowie zespołów roboczych powołanych przy Wydziale. Działania te wynikają z zapisów Wewnętrznego Systemu Zapewniania i Doskonalenia Jakości Kształcenia, do realizacji których zobowiązani są wszyscy członkowie społeczności akademickiej Wydziału Żywienia Człowieka. Kluczowe role dla zapewnienia jakości kształcenia pełnią - Koordynator ds. Jakości Kształcenia oraz Zespół ds. Jakości Kształcenia. Do obowiązków Koordynatora ds. Jakości Kształcenia należy: wdrażanie i doskonalenie Wydziałowego Systemu Jakości Kształcenia, nadzór i bieżąca aktualizacja dokumentacji jakości kształcenia, dystrybucja dokumentacji jakości kształcenia wśród studentów Wydziału, w tym kierunku żywienie człowieka i ocena żywności i pracowników Instytutu, przygotowanie i prowadzenie przeglądów Systemu Zapewniania i Doskonalenia Jakości Kształcenia, współpraca z instytucjami związanymi z nadzorem i zapewnianiem jakości kształcenia, w tym akredytacyjnymi i certyfikującymi, analiza dokumentacji oceny jakości kształcenia, w tym wyników ankiet studenckich i absolwenckich, a także weryfikacja efektów uczenia się. Ponadto Koordynator nadzoruje raportowanie działań realizowanych przez Koordynatorów i Zespoły oraz raportowanie realizowanych działań zgodnie z Harmonogramem Stosowania Narzędzi Jakości Kształcenia.

Zasady projektowania nowych programów studiów i zasady modyfikacji programów studiów realizowanych od roku akademickiego 2019/2020 reguluje uchwała nr 67-2018/209 Senatu SGGW w Warszawie z dnia 25 marca 2019 roku w sprawie wytycznych tworzenia i zmiany programów studiów pierwszego stopnia, drugiego stopnia oraz jednolitych studiów magisterskich. Ponadto, na Wydziale Żywienia Człowieka zasady projektowania, dokonywania zmian i zatwierdzania programów studiów zostały szczegółowo opisane w Księdze Procedur WSiZDK: "Procedura opracowywania i monitorowania programów kształcenia, planów studiów oraz efektów uczenia się". Zgodnie z powyższą uchwałą Senatu nadzór merytoryczny, organizacyjny i administracyjny nad ocenianym kierunkiem studiów żywienie człowieka i ocena żywności w zakresie projektowania, zatwierdzania i doskonalenia programu studiów sprawuje Dziekan Wydziału we współpracy z Radą Programową Wydziału. Dziekan proponuje zmiany i przedstawia propozycje udoskonalenia programów studiów, biorąc pod uwagę opinie interesariuszy zewnętrznych, poszczególnych koordynatorów zajęć dydaktycznych oraz opinie studentów. Zaopiniowane przez Koordynatora ds. Jakości Kształcenia, Zespół Roboczy ds. Jakości Kształcenia, Samorząd Studentów oraz Dziekana i Prodzikana propozycje

programu studiów są przedkładane Radzie Programowej, która opiniuje projekt. Następnie, projekt jest zatwierdzany przez Senat SGGW. Zmiany w programie studiów mogą wynikać m.in. ze zmian w przepisach prawnych, stwierdzenia konieczności zmian w profilu absolwenta studiów z powodu zmieniających się potrzeb rynku pracy, ciągłego rozwoju dyscypliny technologia żywności i żywienia, do której przypisany jest w większości efektów uczenia się oceniany kierunek lub uwag czy sugestii zgłaszanych przez interesariuszy wewnętrznych, tj. studentów i pracowników Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka oraz innych Instytutów SGGW, jak również interesariuszy zewnętrznych.

Przyjęcie na studia odbywa się w oparciu o formalnie przyjęte warunki i kryteria kwalifikacji kandydatów. Zasady i tryb rekrutacji na stacjonarne i niestacjonarne studia pierwszego i drugiego stopnia są uchwalane corocznie przez Senat Uczelni. Rekrutacja na I rok studiów stacjonarnych i niestacjonarnych pierwszego i drugiego stopnia odbywa się zgodnie z Uchwałą nr 127 – 2020/2021 Senatu SGGW w Warszawie. Szczegółowe zasady rekrutacji określone zostały w załącznikach do Uchwały. Rekrutacja olimpijczyków realizowana jest na podstawie Uchwały nr 126 – 2020/2021 Senatu SGGW z dnia 28 czerwca 2021 roku.

Interesariusze wewnętrzni i zewnętrzni biorą udział w ocenie treści programowych, ich zgodności z efektami uczenia się, przydatności zawodowej oraz aktualności, co ma na celu usprawnienie procesu kształcenia.

Podczas realizacji projektu POWER przeprowadzono dyskusje i konsultacje ze studentami, nauczycielami akademickimi i pracodawcami, których celem była modernizacja programu studiów pod kątem dostosowania do ich oczekiwań oraz wymogów rynku pracy i sektora żywnościowego. Dokonano również przeglądu porównawczego z programami studiów analogicznych kierunków w uczelniach polskich i zagranicznych, stwierdzając zasadność prowadzenia zajęć dydaktycznych ujętych w bieżącym programie ocenianego kierunku. Zmodyfikowano wówczas program studiów przez włączenie zagadnień związanych z praktycznymi aspektami postępowania dietetycznego ukierunkowanego na zmieniający się rynek produktów spożywczych (studia drugiego stopnia), a także zagadnień związanych z aspektami prawnymi rynku żywnościowego oraz strategiami poprawy żywienia populacji (studia pierwszego stopnia). Znalazło to swoje odzwierciedlenie w zmianie przedmiotów, liczby ich godzin oraz układu zajęć i treści programowych realizowanych w ramach poszczególnych przedmiotów. Przykładami wpływu nauczycieli akademickich i studentów na kształtowanie programów studiów na ocenianym kierunku mogą być: na studiach drugiego stopnia - zmiana części treści programowych oraz zmiany nazw przedmiotów np. *metody nadzoru jakości żywności* na *metody doskonalenia jakości żywności* oraz *zaawansowane analizy fizykochemiczne w ocenie żywności* na *zaawansowane analizy fizykochemiczne żywności*, a na studiach pierwszego stopnia - wprowadzenie nowego przedmiotu *suplement diety* (zaznaczono w ankietach studenckich) oraz zmiana nazwy przedmiotu *prawne aspekty rynku żywnościowego* na *prawo żywnościowe*. Z kolei przykładami wpływu podmiotów zewnętrznych na kształtowanie programów studiów są: wprowadzenie przedmiotu *praktyczne aspekty żywienia w chorobach dietozależnych i związku bioaktywne w żywności* (studia drugiego stopnia), przekształcenie przedmiotu *edukacja i racjonalizacja* w przedmiot *strategie poprawy żywienia populacji* oraz zmiana nazwy przedmiotu *ocena żywności* na bardziej adekwatną do przekazywanych treści *ocena żywienia - aspekty metodyczne* (studia pierwszego stopnia), a także zwiększenie udziału i różnorodności praktyk studenckich. Przeprowadzona ocena potwierdziła zasadność zamian wprowadzanych w programie kształcenia ocenianego kierunku.

Podobne działania, ukierunkowane na efekty uczenia się realizowano w ramach współpracy z Instytutem Badań Edukacyjnych w projekcie Sektorowa Rada ds. Kompetencji - Sektor Żywności Wysokiej Jakości (POWR.02.12.00-IP.09-00-006/18). Włączenie do realizacji tego prestiżowego

projektu kompetencji i programów studiów kierunku żywienie człowieka i ocena żywności pozwoliło na potwierdzenie zasadności decyzji dotyczących zmian programów studiów podjętych w ostatnich latach. Ponadto, przedstawiciele Instytutu Badań Edukacyjnych, porównując programy studiów na kierunkach żywieniowych, wyrazili bardzo pozytywną opinię na temat ocenianego kierunku żywienie człowieka i ocena żywności, podkreślając kształtowanie kompetencji transwersalnych, które obecnie odgrywają coraz istotniejszą rolę i pozwalają na spełnienie przez absolwentów oczekiwań na rynku pracy.

Monitorowanie kształcenia na Wydziale Żywienia Człowieka prowadzone jest w każdym roku akademickim. Co roku sporządzany jest również Raport z okresowego przeglądu programów studiów w zakresie spójności z wymaganiami przepisów prawa, rynku pracy i aktualnym stanem wiedzy. W procesie monitorowania uwzględnia się: opinie interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych, gromadzone z wykorzystaniem elektronicznej ankiety oceny realizacji zajęć dydaktycznych i nauczycieli, elektroniczny formularz weryfikacji efektów uczenia się, protokoły hospitacji, raporty analizy ocen prac dyplomowych, opinie studentów na temat praktyk, ankiety absolwentów oraz opinie pozyskiwane w ramach okresowych kontaktów z pracodawcami. Na bazie przeglądu, jak również ze względu na działania systemowe związane z opiniowaniem programów studiów i sylabusów przez Senat SGGW, w roku akademickim 2020/2021 wprowadzono do programu studiów nową formę prezentacji przedmiotów, tzw. metryczki. Dzięki temu uelastyczniono wprowadzenie koniecznych zmian w sylabusach tak, by koordynatorzy przedmiotów mogli na bieżąco aktualizować treści programowe, dostosowując je do postępu naukowego, opinii studentów i interesariuszy z otoczenia społeczno-gospodarczego.

Ankieta oceny przedmiotów i nauczycieli zamieszczona jest w systemie e-HMS, a studenci mogą ją wypełnić po zakończeniu każdego semestru i wyrazić opinie na temat przekazywanych treści, sposobu realizacji zajęć, sposobu oceniania oraz stosunku prowadzącego do studentów. Następnie, Koordynator ds. Jakości Kształcenia analizuje wyniki ankiet, dokonuje kwalifikacji zamieszczonych komentarzy, ocenia poziom satysfakcji studentów z programu studiów, warunków studiowania, wsparcia w procesie uczenia się i sporządza raport, który przedstawia Dziekanowi i Radzie Programowej. W przypadku, gdy nauczyciel akademicki uzyska szczególnie pozytywne oceny i komentarze, fakt ten jest upubliczniony na forum społeczności akademickiej. W przypadku zaś negatywnych ocen i/lub komentarzy Koordynator ds. Jakości Kształcenia, Dziekan i Dyrektor Instytutu podejmują decyzję o potrzebie przeprowadzenia rozmowy z ocenionym w taki sposób nauczycielem. Jeśli zaistniała sytuacja wynika z czynników niezależnych, oferowane jest stosowne wsparcie dla nauczyciela. Ponadto, dla takich nauczycieli przewidziana jest dodatkowa hospitacja. Z przedłożonego przez Uczelnię raportu wynika, że w roku akademickim 2021/2022 taka sytuacja dotyczyła 2 nauczycieli prowadzących zajęcia na kierunku żywienie człowieka i ocena żywności. Przeprowadzono z nimi rozmowy, a Komisja Hospitacyjna wykonała dodatkowe hospitacje, po których te osoby zostały ocenione pozytywnie.

Absolwenci ocenianego kierunku wypełniają ankietę losów zawodowych absolwentów bezpośrednio po ukończeniu studiów, po 3 i po 5 latach od ich ukończenia, a uzyskane informacje pozwalają na śledzenie ścieżki ich karier. Takie informacje obejmują m.in. charakter pracy zawodowej absolwentów, rodzaj firm, w których pracują absolwenci, poziom zadowolenia z wykonywanej pracy, aktualne zarobki. W ocenie absolwentów mocną stroną ukończonych studiów jest wysoki poziom wiedzy i doświadczenia wykorzystywany podczas zajęć (najwyższa ocena), a najsłabszą zbyt mała lub przestarzała wiedza praktyczna. Także opinie studentów dotyczące praktyk oraz kontakty i konsultacje

z pracodawcami dają impuls do dostosowywania programów studiów i zajęć dydaktycznych do potrzeb otoczenia społeczno-gospodarczego.

Na kierunku żywienie człowieka i ocena żywności systematycznie prowadzona jest ocena osiągania przez studentów efektów uczenia się dotyczących wiedzy i umiejętności poprzez egzaminy, projekty i raporty z ćwiczeń laboratoryjnych, kolokwia, prezentacje multimedialne, analizę materiałów źródłowych podczas seminariów oraz egzamin dyplomowy inżynierski i magisterski. Ocena osiągania przez studentów kompetencji społecznych prowadzona jest podczas przygotowywania zadań grupowych w czasie ćwiczeń audytoryjnych i laboratoryjnych oraz indywidualnych (projekty, sprawozdania). Ponadto, w sylabusie każdego przedmiotu podane są kryteria osiągania efektów uczenia się. Dobrą praktyką stosowaną przez studentów jest wykorzystywanie poczty e-mail w domenie -Uczelni jako narzędzi do komunikacji, konsultacji oraz przekazywania prac, w ramach pracy własnej czy prac dyplomowych. Także nauczyciele akademicy przesyłają swoje materiały drogą e-mail lub zamieszczają na platformie e-learningowej SGGW wykorzystującej system Moodle lub grupy studenckie w MS Teams.

Narzędziem wykorzystywanym do oceny prawidłowości realizacji programu studiów i osiągania przez studentów efektów uczenia się jest ankieta do badania weryfikacji efektów uczenia się (WEU). Po zakończeniu każdego semestru nauczyciele akademicy dokonują samooceny osiągniętych efektów uczenia się korzystając z formularza dostępnego w elektronicznym systemie e-HMS. Następnie, Koordynator ds. Jakości Kształcenia analizuje ankiety i na tej podstawie wyciąga wnioski dotyczące istniejących problemów, wyzwań i obszarów, które powinny być poddane poprawie i doskonaleniu. Sporządzony tzw. Raport WEU przekazuje Dziekanowi i w zależności od potrzeb, podejmowane są odpowiednie działania dla poprawy osiągania postępów i realizowania założonych efektów uczenia się przez studentów. W wyniku weryfikacji efektów uczenia się nauczyciele akademicy podejmują decyzje o utrzymaniu bądź zmianie dotychczasowych metod prowadzenia zajęć dydaktycznych. Jednak większość nauczycieli akademickich wykazała, że poprawnie realizuje i weryfikuje efekty uczenia się prowadzonych zajęć dydaktycznych, a w przypadku niektórych zajęć wymaga to niewielkich korekt. Również uwagi zawarte w protokołach z hospitacji służą do oceny prawidłowości prowadzenia zajęć i mogą być wykorzystane do modyfikacji treści przedmiotu i/lub metody jego prowadzenia.

Kolejnym narzędziem wykorzystywanym podczas monitoringu procesu uczenia się jest systematyczna weryfikacja jakości prac dyplomowych dokonywana przez Zespół ds. Dyplomowania. Na podstawie przeprowadzonej analizy prac Zespół stwierdził, że proces recenzji prac dyplomowych przebiega prawidłowo, jednak należy zwrócić uwagę na potrzebę odnoszenia się przez recenzentów do wszystkich elementów oceny pracy, zarówno formalnej jak i merytorycznej. Zespół oceniający PKA ocenił 12 prac inżynierskich i 12 prac magisterskich. Oceniane prace były generalnie na dobrym poziomie lub bardzo dobrym poziomie merytorycznym, za wyjątkiem jednej pracy, która nie miała charakteru inżynierskiego. Wszystkie były związane ze specyfiką kierunku i pozwalały na weryfikację efektów uczenia się.

Udział studentów w ocenie treści programowych polega na możliwości corocznej oceny przedmiotów oraz wyrażeniu opinii na temat prowadzenia zajęć dydaktycznych poprzez wypełnienie anonimowej ankiety w elektronicznym systemie e-HMS. Wyniki ankiety są wykorzystywane do modyfikacji programów przedmiotów oraz sposobu ich realizacji i zaliczania. Ponadto, przedstawiciele studentów są członkami Rady Programowej Wydziału Żywienia Człowieka i na posiedzeniach Rady mogą przekazywać opinie studentów. Ponadto organizowane są cykliczne spotkania z przedstawicielami Samorządu Studentów, na których mają oni możliwość przekazania opinii i postulatów dotyczących programu studiów oraz poszczególnych przedmiotów. Ważną inicjatywą Wydziału w okresie pandemii

COVID-19 było organizowanie spotkań Koordynatora ds. Zapobiegania Rozprzestrzenianiu się Wirusa SARS-CoV-2 ze studentami, który przekazywał informacje o specyficznych warunkach realizacji zajęć. Należy podkreślić, że Wydział Żywnienia Człowieka jako jedyny Wydział w SGGW w Warszawie powołał koordynatora, który jest odpowiedzialny za opracowywanie i rozpowszechnianie wytycznych prowadzenia działań w reżimach sanitarnych oraz ich monitorowanie.

Interesariusze zewnętrzni, czyli przedstawiciele otoczenia gospodarczego, z którym Wydział Żywnienia Człowieka aktywnie współpracuje, mają znaczący udział w opiniowaniu i kształtowaniu programów kształcenia, również dzięki weryfikowaniu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych studentów podczas praktyk. Przedstawiciel interesariuszy zewnętrznych jest członkiem Rady Programowej i ma możliwość przekazywania Radzie swoich opinii i spostrzeżeń dotyczących potrzeb i oczekiwań pracodawców wobec przyszłych absolwentów. Ponadto organizowane są spotkania z pracodawcami, na których mogą oni bezpośrednio wyrazić swoje opinie. Ze względu na sytuację pandemiczną, spotkania te w ostatnich latach organizowane były za pośrednictwem narzędzi porozumiewania się na odległość, poczty mailowej i telefonów.

Za ważnego interesariusza zewnętrznego Wydział Żywnienia Człowieka uważa Polską Komisję Akredytacyjną. Zalecenia i rekomendacje formułowane przez zespoły wizytujące i oceniające inne kierunki studiów, za kształcenie których odpowiedzialny jest Wydział zawsze są szczegółowo analizowane i uwzględniane na etapie doskonalenia programów studiów oraz rozwoju Wewnętrznego Systemu Zapewniania i Doskonalenia Jakości Kształcenia.

Proces kształcenia na Wydziale Żywnienia Człowieka jest monitorowany i doskonalony zgodnie z zapisami WSZiDJK, zgodnie z systemem ogólnouczelnianym. W latach 2020-2021 prowadzono działania, dzięki którym znowelizowano procedury, instrukcje i formularze Systemu, dostosowując je do wymogów prawa wynikających z wdrożenia Ustawy 2.0 oraz zmian struktury Uczelni. Wszystkie dotychczasowe sposoby i zakres monitorowania procesu kształcenia są stale rozwijane, modyfikowane i modernizowane zgodnie z potrzebami interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych.

Zalecenia dotyczące kryterium 10 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (jeśli dotyczy)

Nie dotyczy

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 10

Kryterium spełnione

Uzasadnienie

Wdrożona na Wydziale Żywnienia Człowieka Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie polityka jakości oraz Wewnętrzny System Zapewniania i Doskonalenia Jakości Kształcenia w sposób przejrzysty i uporządkowany określają postępowanie dotyczące projektowania, zatwierdzania, monitorowania, przeglądu, oceny i doskonalenia programów studiów. W procesie kształcenia na kierunku żywienie człowieka i ocena żywności uczestniczą interesariusze wewnętrzni, tj. nauczyciele akademicki i studenci, a prowadzona współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym zapewnia udział interesariuszy zewnętrznych. W ramach wewnętrznego systemu zapewniania i doskonalenia jakości kształcenia prawidłowo monitorowany jest stopień osiągania zakładanych efektów uczenia się, zwracając w szczególności na elementy doskonalenia tego procesu. Monitorowanie programu kształcenia prowadzone jest na wszystkich rodzajach zajęć i na każdym etapie kształcenia. System

podlega regularnej ocenie skuteczności funkcjonowania i doskonalenia w ramach przeglądów prowadzonych w każdym roku akademickim. W trakcie przeglądów dokonuje się weryfikacji skuteczności struktur, procesów i narzędzi zarządzania jakością kształcenia na Wydziale Żywienia Człowieka, a także zasobów niezbędnych do prowadzenia kształcenia na kierunku żywienie człowieka i ocena żywności. Wdrożone w ramach systemu działania są powiązane w sposób usprawniający przepływ informacji pomiędzy studentami, nauczycielami akademickimi, osobami zaangażowanymi w proces doskonalenia jakości kształcenia oraz Władzami Wydziału Żywienia Człowieka i Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie.

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

Powoływanie na Wydziale koordynatora w warunkach zaistnienia nieprzewidywalnej sytuacji. Przykładem jest powołanie Koordynator ds. Zapobiegania Rozprzestrzenianiu się Wirusa SARS-CoV-2, którego zadaniem było m.in. opracowanie wytycznych prowadzenia zajęć.

Zalecenia

Brak