



Profil ogólnoakademicki

Raport zespołu oceniającego Polskiej Komisji Akredytacyjnej

Nazwa kierunku studiów: **gastronomia i hotelarstwo**

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

Data przeprowadzenia wizytacji: **23-24 lutego 2024 r.**

Warszawa, 2024

Spis treści

1. Informacja o wizytacji i jej przebiegu	3
1.1. Skład zespołu oceniającego Polskiej Komisji Akredytacyjnej	3
1.2. Informacja o przebiegu oceny	3
2. Podstawowe informacje o ocenianym kierunku i programie studiów	4
3. Propozycja oceny stopnia spełnienia szczegółowych kryteriów oceny programowej określona przez zespół oceniający PKA	5
4. Opis spełnienia szczegółowych kryteriów oceny programowej i standardów jakości kształcenia	6
Kryterium 1. Konstrukcja programu studiów: koncepcja, cele kształcenia i efekty uczenia się	6
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	13
Kryterium 3. Przyjęcie na studia, weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, zaliczanie poszczególnych semestrów i lat oraz dyplomowanie	23
Kryterium 4. Kompetencje, doświadczenie, kwalifikacje i liczebność kadry prowadzącej kształcenie oraz rozwój i doskonalenie kadry	32
Kryterium 5. Infrastruktura i zasoby edukacyjne wykorzystywane w realizacji programu studiów oraz ich doskonalenie	35
Kryterium 6. Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w konstruowaniu, realizacji i doskonaleniu programu studiów oraz jej wpływ na rozwój kierunku	38
Kryterium 7. Warunki i sposoby podnoszenia stopnia umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku	40
Kryterium 8. Wsparcie studentów w uczeniu się, rozwoju społecznym, naukowym lub zawodowym i wejściu na rynek pracy oraz rozwój i doskonalenie form wsparcia	42
Kryterium 9. Publiczny dostęp do informacji o programie studiów, warunkach jego realizacji i osiągniętych rezultatach	46
Kryterium 10. Polityka jakości, projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie, przegląd i doskonalenie programu studiów	48

1. Informacja o wizytacji i jej przebiegu

1.1. Skład zespołu oceniającego Polskiej Komisji Akredytacyjnej

Przewodniczący: prof. dr hab. inż. Grażyna Jaworska, członek PKA

członkowie:

1. Dr hab. inż. Agata Witczak, ekspert PKA
2. Dr hab. inż. Grażyna Krasnowska, ekspert PKA
3. Marcin Napierała, ekspert PKA ds. pracodawców
4. Magdalena Herman, ekspert PKA ds. studenckich
5. mgr Łukasz Łukomski, sekretarz zespołu oceniającego

1.2. Informacja o przebiegu oceny

Ocena jakości kształcenia na kierunku gastronomia i hotelarstwo 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 2023/2024. Wizytacja została zrealizowana zgodnie z obowiązującą procedurą oceny programowej przeprowadzanej stacjonarnie z wykorzystaniem narzędzi komunikowania się na odległość. Polska Komisja Akredytacyjna po raz drugi oceniała jakość kształcenia na powyższym kierunku. Poprzednia wizytacja zakończyła się wydaniem oceny pozytywnej na pełen okres (Uchwała Nr 676/2017 Prezydium PKA z dnia 7 grudnia 2017 r.).

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 przewodnicząca 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	gastronomia i hotelarstwo	
Poziom studiów (studia pierwszego stopnia/studia drugiego stopnia/jednolite studia magisterskie)	studia pierwszego stopnia	
Profil studiów	ogólnoakademicki	
Forma studiów (stacjonarne/niestacjonarne)	stacjonarne/niestacjonarne	
Nazwa dyscypliny, do której został przyporządkowany kierunek ^{1,2}	Technologia żywności i żywienia	
Liczba semestrów i liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie określona w programie studiów	7 – stacjonarne 8 – niestacjonarne	
Wymiar praktyk zawodowych ³ /liczba punktów ECTS przyporządkowanych praktykom zawodowym (jeżeli program studiów przewiduje praktyki)	400h (3,3 m-ce) 16 ECTS	
Specjalności / specjalizacje realizowane w ramach kierunku studiów	-	
Tytuł zawodowy nadawany absolwentom	Inżynier	
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Liczba studentów kierunku	134 (I i II rok – profil ogólnoakademicki)	27 (I i II rok – profil ogólnoakademicki))
Liczba godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów ⁴	2246 bez liczby godzin praktyk zawodowych	1130 bez liczby godzin praktyk zawodowych
Liczba punktów ECTS objętych programem studiów uzyskiwana w ramach zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów	105,2	63
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom związanym z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów	148	148
Liczba punktów ECTS objętych programem studiów uzyskiwana w ramach zajęć do wyboru	63	63

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 kształcenia gastronomia i hotelarstwo prowadzony jest w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego (SGGW) w Warszawie. Jest kierunkiem o profilu ogólnoakademickim, przyporządkowanym w 100% do dyscypliny technologia żywności i żywienia. Oceniany kierunek prowadzony jest na pierwszym poziomie studiów w dwóch formach, stacjonarnej i niestacjonarnej.

Jednostką organizacyjną SGGW o charakterze dydaktycznym odpowiedzialną za prowadzenie kształcenia na kierunku gastronomia i hotelarstwo, jest Wydział Żywienia Człowieka (WŻCz). Kadra prowadząca zajęcia zatrudniona jest głównie w Instytucie Nauk o Żywieniu Człowieka (INOŻCz), odpowiadającym za prowadzenie badań naukowych w wymienionej dyscyplinie naukowej oraz wspierającym działalność dydaktyczną kierunku.

Koncepcja i cele kształcenia na kierunku gastronomia i hotelarstwo są zgodne z misją i strategią rozwoju Uczelni (Strategia SGGW w Warszawie do 2030 r.) i Wydziału (Strategia Wydziału Żywienia Człowieka do 2030 r.), a także polityką jakości. Wartościami mającymi kluczowe znaczenie dla Uczelni, zarówno w badaniach naukowych jak i w kształceniu są profesjonalizm, dbałość o jakość, pracowitość oraz innowacyjność. Ważne znaczenie w koncepcji kształcenia na kierunku ma wysoka jakość kształcenia, zdrowie i dobrobyt społeczeństwa, racjonalizacja, optymalizacja i personalizacja żywienia, zrównoważona konsumpcja oraz powszechny dostęp do żywności bezpiecznej dla zdrowia konsumenta, a polityka i cele jakości kształcenia Uczelni znajdują swoje uszczegółowienie w polityce jakości kształcenia Wydziału Żywienia Człowieka.

Na kierunku gastronomia i hotelarstwo rozpoczęto kształcenie od roku akademickiego 2013/2014. W ciągu 10 lat program studiów był wielokrotnie doskonalony, w konsultacji z różnymi grupami interesariuszy, w celu dostosowania go do zmieniających się realiów, potrzeb społeczno-gospodarczych oraz przepisów prawa. Zgodnie z koncepcją kształcenia kierunek stanowi odpowiedź na stały popyt na specjalistów z zakresu gastronomii i hotelarstwa, czego potwierdzeniem było uzyskanie w 2016 roku certyfikatu Fundacji Rozwoju Edukacji i Szkolnictwa Wyższego – „Studia z przyszłością”.

Koncepcja kształcenia na kierunku gastronomia i hotelarstwo zakłada, że absolwenci zdobędą wiedzę i umiejętności praktyczne, niezbędne do podjęcia pracy zawodowej w dynamicznie rozwijającym się sektorze usług gastronomicznych i hotelarskich.

Aktualnie obowiązujący program studiów ma charakter interdyscyplinarny, a absolwent jest specjalistą o gruntownej wiedzy i wszechstronnym przygotowaniu praktycznym w zakresie gastronomii i hotelarstwa. Koncepcja kształcenia zakłada, że absolwent kierunku posiada wiedzę i umiejętności pozwalające na prowadzenia własnej działalności gospodarczej, może on również zajmować stanowiska kierownicze w przedsiębiorstwach takich jak restauracje czy hotele i zarządzać finansami oraz zasobami ludzkimi. Absolwent zna wymagania prawne, społeczno-ekonomiczne i technologiczne, stanowiące podstawę działania zakładów gastronomicznych i obiektów hotelarskich oraz potrafi dobrać optymalne strategie marketingowe. Umiejętności obejmują projektowanie i właściwe wyposażenie obiektów gastronomicznych i hotelarskich. Opierając się na zdobytej wiedzy absolwent kierunku potrafi również racjonalnie planować żywienie dostosowane do indywidualnych potrzeb konsumenta, dobierając wartościowe surowce i produkty spożywcze.

Podsumowując można stwierdzić, że koncepcja i cele kształcenia mieszczą się w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, do której oceniany kierunek został w całości przyporządkowany.

Koncepcja i cele kształcenia są ściśle powiązane z działalnością naukową kadry kierunku gastronomia i hotelarstwo, głównie w dyscyplinie, do której kierunek został w całości przyporządkowany, tj. technologia żywności i żywienia. Zdecydowana większość nauczycieli akademickich (82 osoby) stanowiących obsadę kierunku, to pracownicy Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka, jednostki naukowo-badawczej powiązanej z Wydziałem Żywienia Człowieka, którzy w 2023 roku, zgodnie z deklaracjami, reprezentują w całości lub częściowo dyscyplinę naukową technologia żywności i żywienia. Wśród głównych tematów prac badawczych, których wyniki wykorzystywane są w kształceniu na kierunku gastronomia i hotelarstwo, można wymienić m.in.: uwarunkowania żywienia w wybranych subpopulacjach, ze szczególnym uwzględnieniem sytuacji w czasie pandemii COVID-19 i nowych wyzwań z tym związanych, takich jak zwiększenie udziału samodzielnego przygotowania posiłków w domu i zamówień z dowozem; realizacja zaleceń żywieniowych w profilaktyce i terapii schorzeń żywieniowo-zależnych oraz ocena wpływu zachowań żywieniowych (w tym stosowanych metod obróbki kulinarnej) na stan zdrowia; kształtowanie jakości, w tym wartości odżywczej, cech sensorycznych i bezpieczeństwa zdrowotnego produktów spożywczych i dań, w tym produktów z grup żywności wygodnej, funkcjonalnej i novel food; rozwój rynku żywności w Polsce w kontekście zmian preferencji konsumenckich, zachowań konsumentów oraz klientów zakładów gastronomicznych i obiektów hotelarskich, spożycia żywności oraz dostosowania produktów spożywczych do oczekiwań i aktualnej sytuacji rynkowej; zastosowanie metod obróbki technologicznej w gastronomii i ich wpływ na wartość odżywczą, cechy fizykochemiczne, jakość sensoryczną i mikrobiologiczną oraz możliwość wykorzystania produktów w żywieniu na poziomie indywidualnym i grup populacyjnych; ograniczanie strat i marnotrawstwa żywności w gastronomii i obiektach hotelarskich oraz zakładach przetwórczych, w tym w cateringu dietetycznym.

Koncepcja i cele kształcenia na ocenianym kierunku są zorientowane na potrzeby otoczenia społeczno-gospodarczego, w tym w szczególności zawodowego rynku pracy. Wydział Żywienia Człowieka oraz Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka ściśle współpracują z otoczeniem społeczno-gospodarczym, w tym także w zakresie realizacji dydaktyki na kierunku. Ważne aspekty dotyczące koncepcji, efektów uczenia się w kontekście przydatności absolwenta kierunku na rynku pracy omawiane są w ramach formalnych i nieformalnych spotkań z przedstawicielami Zespołu Pracodawców i Doradców, a także innymi przedstawicielami podmiotów zewnętrznych. Kwestie związane z koncepcją i efektami kształcenia na kierunku gastronomia i hotelarstwo konsultowane są również z Sektorową Radą ds. Kompetencji – Sektor żywności wysokiej jakości, w skład której wchodzi przedstawiciele Instytutu Badań Edukacyjnych oraz pracodawców, wśród których są przedstawiciele Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH, Unilever Polska Sp. z o.o., Nestle Polska S.A., Federacja Branżowych Związków Producentów Rolnych, Polska Federacja Producentów Żywności Związek Pracodawców, Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Rada Krajowego Sekretariatu Przemysłu Spożywczego NSZZ "Solidarność", Ośrodek Rozwoju Edukacji, TUV SUD Polska, Związek Przedsiębiorców i Pracodawców, Unia Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego, Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego im. Jana i Jędrzeja Śniadeckich, IGI Food Consulting, Centrum Jakości AgroEko Sp. z o.o., Rada Rynku Pracy. W kontekście koncepcji kształcenia wskazać należy, że współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym ma także szerszy wymiar, bowiem dotyczy rozpowszechnienia wiedzy żywieniowej i dotyczącej prawidłowego przygotowania posiłków. Wyrazem tego jest realizacja od 2022 roku w Instytucie Nauk o Żywieniu Człowieka projektu Junior-Edu-Żywnienie. W ramach projektu realizowane są warsztaty

gastronomiczne, które pozwalają dzieciom zapoznać się z surowcami spożywczymi, kształtują ich umiejętności kulinarne i kompetencje takie jak, kreatywność czy praca w zespole.

Zespół Pracodawców i Doradców, będący grupą interesariuszy zewnętrznych, funkcjonuje od 2012 roku. Zespół ściśle współpracuje z INoŻCz oraz WŻCz, skupia ekspertów (m.in. przedstawicieli administracji, dyrektorów najważniejszych jednostek prowadzących działalność w obszarach związanych z żywieniem, technologią żywności, gastronomią, hotelarstwem, przedstawicieli organizacji i stowarzyszeń producenckich reprezentujących branżę gastronomiczną i hotelarską, absolwentów kierunku gastronomia i hotelarstwo, odnoszących sukcesy w pracy zawodowej), doradza obu jednostkom zarówno w obszarze badań naukowych jak i w kształceniu na kierunku gastronomia i hotelarstwo. Zespół ten ponadto, stanowi istotne wsparcie dla studentów i absolwentów kierunku, pomagając w realizacji praktyki zawodowej w czasie studiów oraz w znalezieniu pracy po ich ukończeniu. Zespół Pracodawców i Doradców ma istotny wpływ na kształtowanie się programu studiów na kierunku. Jego członkowie uczestniczą w cyklicznych spotkaniach i konsultacjach dotyczących programów studiów. W wyniku cyklicznych konsultacji z interesariuszami zewnętrznymi program studiów jest stale aktualizowany. Przedstawiciel interesariuszy zewnętrznych jest także członkiem Rady Programowej, gdzie ma bezpośrednią możliwość przekazywania swoich opinii, w tym także oczekiwań pracodawców wobec przyszłych absolwentów.

Program studiów jest również konsultowany z interesariuszami wewnętrznymi, tj. koordynatorami poszczególnych zajęć i pozostałymi nauczycielami oraz studentami. Zmiany w programach studiów są każdorazowo opiniowane przez przedstawicieli studentów (samorząd).

Program studiów podlega stałemu monitoringowi, a jednym z najważniejszych kryteriów jest zapotrzebowanie otoczenia społeczno-gospodarczego na absolwentów kierunku gastronomia i hotelarstwo w warunkach zmieniającej się sytuacji rynkowej. Weryfikacji kompetencji zawodowych absolwentów kierunku sprzyja uczestnictwo Wydziału Żywienia Człowieka w projekcie „Sektorowa Rada ds. Kompetencji - Sektor Żywności Wysokiej Jakości (POWER.02.12.00-IP-09-00-006/18), we współpracy z Instytutem Badań Edukacyjnych.

Koncepcja i cele kształcenia uwzględniają nie tylko kształcenie w formie stacjonarnej, ale także możliwość wykorzystywania metod i technik kształcenia na odległość. Zgodnie z Regulaminem Studiów w SGGW (Załącznik do Uchwały Nr 54 - 2022/2023 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 24 kwietnia 2023 r.) zajęcia mogą się odbywać także z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. Było to w dużej mierze wykorzystywane w czasie pandemii COVID-19, a obecnie narzędzia umożliwiające kontakt zdalny nauczyciela ze studentem stosowane są jedynie jako wspomagające.

Efekty uczenia się na kierunku gastronomia i hotelarstwo są zgodne z przyjętą koncepcją, celami kształcenia i są specyficzne dla dyscypliny, do której został w całości przyporządkowany kierunek. Uwzględniają także uniwersalne charakterystyki drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6. Polskiej Ramy Kwalifikacji o profilu ogólnoakademickim dla studiów pierwszego stopnia, a także umożliwiają 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). Zgodnie z przyjętą koncepcją kształcenia dla kierunku sformułowano 8 efektów w zakresie wiedzy, 12 w zakresie umiejętności oraz 7 w zakresie kompetencji społecznych. Efekty uczenia się zostały opisane prawidłowo i jednoznacznie. Efekty te uwzględniają zdobywanie zaawansowanej wiedzy i umiejętności m. in. z zakresu nowoczesnych technik i technologii stosowanych w gastronomii i cateringu, żywienia, projektowania technologicznego w zakładach gastronomicznych i hotelarskich, zarządzania i organizacji w

hotelarstwie i gastronomii czy produkcji różnego rodzaju potraw spełniających określone oczekiwania konsumentów. Osiągnięte efekty uczenia się stanowią podstawę do prowadzenia działalności badawczej oraz uświadamiają konieczność ustawicznego kształcenia się przez całe życie.

Ze względu na specyficzny charakter kształcenia, wszystkie efekty uczenia się zapisane w programie studiów mają kluczowy charakter i są ściśle związane z koncepcją kształcenia. Brak jest jednak sformułowania właściwego dla 6 poziomu PRK w zakresie wiedzy tj. "zna i rozumie w stopniu zaawansowanym...". Podczas kształcenia w ramach grupy zajęć podstawowych istotne jest osiągnięcie następujących efektów: GH_K3_W01_inz (Absolwent zna i rozumie zjawiska chemiczne i fizyczne zachodzące podczas przechowywania surowców żywnościowych i produktów oraz wytwarzania potraw); GH_K3_W02_inz (Absolwent zna i rozumie skład i wymagania jakościowe surowców spożywczych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego wykorzystywanych w gastronomii oraz metody ich oceny towaroznawczej); GH_K3_W03_inz (Absolwent zna i rozumie czynniki determinujące jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności o różnym stopniu przetworzenia oraz zagrożenia związane z żywnością potencjalnie niebezpieczną); GH_K3_W04_inz (Absolwent zna i rozumie zagadnienia z zakresu żywienia człowieka i diety oraz metody określania wartości odżywczej żywności) (w odniesieniu do P6S_WG), GH_K3_U01_inz (Absolwent potrafi samodzielnie wyszukiwać informacje na temat zjawisk i procesów w gastronomii i hotelarstwie, ich otoczenia kulturowego oraz twórczo je interpretować z poszanowaniem zasad ochrony własności intelektualnej); GH_K3_U02_inz (Absolwent potrafi wykonywać podstawowe pomiary i eksperymenty z zastosowaniem odpowiednich metod oraz narzędzi badawczych); GH_K3_U03_inz. (Absolwent potrafi rozwiązywać zadania indywidualnie w tym planować, organizować i kalkulować koszty realizacji przedsięwzięć); GH_K3_U04_inz (Absolwent potrafi przeprowadzać ocenę sensoryczną i fizykochemiczną surowców żywnościowych i potraw oraz wykorzystać nowoczesne technologie oraz techniki wytwarzania potraw na potrzeby gastronomii i hotelarstwa); GH_K3_U05_inz (Absolwent potrafi wdrażać, kontrolować oraz oceniać funkcjonowanie systemów zapewnienia jakości w obiektach gastronomicznych i hotelarskich) (w odniesieniu do P6S_UW), GH_K3_K01 (Absolwent jest gotów do krytycznej oceny skutków działań inżynierskich, w przetwarzaniu żywności i produkcji potraw oraz funkcjonowania obiektów hotelarskich i gastronomicznych oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku zaistniałych problemów) (w odniesieniu do P6S_KK). Osiągnięcie efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych z grupy zajęć podstawowych jest podstawą do osiągania kierunkowych efektów uczenia się, specyficznych dla kierunku gastronomia i hotelarstwo. Kierunkowe efekty uczenia się odnoszące się do wiedzy to: GH_K3_W05_inz (Absolwent zna i rozumie zagadnienia z zakresu inżynierii procesów jednostkowych oraz zasady projektowania ciągów technologicznych w gastronomii); GH_K3_W06_inz (Absolwent zna i rozumie technologie wytwarzania potraw i napojów oraz systemy i metody obsługi gości); GH_K3_W07_inz (Absolwent zna i rozumie zagadnienia z zakresu rachunkowości i statystyki oraz narzędzia informatyczne wykorzystywane w zarządzaniu lokalem gastronomicznym i obiektem hotelarskim); GH_K3_W08 (Absolwent zna i rozumie pojęcia i zasady z zakresu bezpieczeństwa pracy, ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego oraz rozwoju indywidualnej przedsiębiorczości w sektorze usług gastronomicznych i hotelarskich) (w odniesieniu do P6S_WG, P6S_WK). Kierunkowe efekty uczenia się odnoszące się do umiejętności to: GH_K3_U06_inz (Absolwent potrafi formułować i wdrażać strategie marketingowe w przedsiębiorstwach gastronomicznych i hotelarskich); GH_K3_U07_inz (Absolwent potrafi organizować i świadczyć różne rodzaje usług cateringowych); GH_K3_U10 (Absolwent potrafi oceniać nowe trendy w produkcji żywności i trendy żywieniowe oraz weryfikować poglądy i opinie nt. wybranych grup żywności); GH_K3_U11 (Absolwent potrafi planować i wykonywać samodzielnie lub w zespole zadania projektowe dotyczące podstawowych procesów

technologicznych i oceniać ich wpływ na produkty spożywcze); GH_K3_U12 (Absolwent potrafi samodzielnie planować i realizować własny rozwój zawodowy poprzez ustawiczne aktualizowanie wiedzy z zakresu studiowanego kierunku) (w odniesieniu do P6S_UW, P6S_UK, P6S_UO, P6S_UU). Natomiast kierunkowy efekt uczenia się odnoszący się do kompetencji społecznych to GH_K3_K02 (Absolwent jest gotów do kreatywności w zakresie doboru surowców, technik i technologii produkcji potraw oraz organizacji usług hotelarskich i gastronomicznych) (w odniesieniu do P6S_KK). Osiągnięcie tych efektów uczenia się pozwala absolwentowi podjąć pracę w obszarze związanym z gastronomią i hotelarstwem.

Osiągnięcie pozostałych efektów, tj. GH_K3_U08 czy GH_K3_U09 (powiązanych z P6S_UK), m.in. podczas lektoratu z języka obcego, pozwala studentom na komunikację z otoczeniem w języku obcym na poziomie B2, umożliwia udział w wymianie międzynarodowej, uczestnictwo w prowadzonej działalności naukowej, studiowanie literatury w języku obcym, przygotowanie pracy dyplomowej, publikacji naukowej czy wystąpienia na konferencję.

Efekty odnoszące się do kompetencji społecznych takie jak: GH_K3_K03; GH_K3_K04; GH_K3_K05; GH_K3_K06; GH_K3_K07 świadczą o pełnej odpowiedzialności absolwenta kierunku za wykonywaną pracę, o świadomości podejmowania ryzyka jako przedsiębiorcy w branży gastronomicznej i hotelarskiej, o znajomości zasad etyki, estetyki, etykiety, BHP, o szacunku dla dziedzictwa narodowego. Ponadto w toku studiów pierwszego stopnia studenci nabywają kompetencje inżynierskie. Do kluczowych efektów uczenia się umożliwiających zdobycie kompetencji inżynierskich należą wszystkie efekty dotyczące wiedzy, od GH_K3_W01_inz do GH_K3_W08_inz. oraz efekty dotyczące umiejętności, tj. od GH_K3_U01_inz do GH_K3_U07_inz.

Efekty inżynierskie kierunku są rozwijane i realizowane za pomocą efektów uczenia się określonych dla takich zajęć jak m.in.: *wyposażenie techniczne i technologiczne w gastronomii i hotelarstwie, analiza żywności, techniki i technologie w gastronomii i cateringu, projektowanie technologiczne w zakładach gastronomicznych i hotelarskich; systemy informatyczne w hotelarstwie czy systemy informatyczne w gastronomii.*

Analizując efekty uczenia się przyporządkowane do poszczególnych zajęć dydaktycznych oraz po przeanalizowaniu wybranych prac etapowych stwierdzono, że kształcenie na kierunku gastronomia i hotelarstwo pozwala studentowi osiągnąć kierunkowe efekty uczenia się. Efekty uczenia się przypisane do poszczególnych zajęć i przedstawione w sylabusach, zostały sformułowane prawidłowo zarówno w zakresie wiedzy, jak i umiejętności.

Na przykład w karcie zajęć realizowanych na studiach pierwszego stopnia w systemie stacjonarnym *systemy informatyczne w gastronomii* sformułowano następujące efekty w zakresie wiedzy: „Absolwent zna i rozumie technologie wytwarzania potraw i napojów oraz systemy i metody obsługi gości – GH_K3_W06_inz” oraz „Absolwent zna i rozumie zagadnienia z zakresu rachunkowości i statystyki oraz narzędzia informatyczne wykorzystywane w zarządzaniu lokalem gastronomicznym i obiektem hotelarskim - GH_K3_W07_inz”, natomiast w zakresie umiejętności „Absolwent potrafi rozwiązywać zadania indywidualnie w tym planować, organizować i kalkulować koszty realizacji przedsięwzięć - GH_K3_U03_inz”, „Absolwent potrafi przeprowadzać ocenę sensoryczną i fizykochemiczną surowców żywnościowych i potraw oraz wykorzystać nowoczesne technologie oraz techniki wytwarzania potraw na potrzeby gastronomii i hotelarstwa - GH_K3_U04_inz” oraz „potrafi komunikować się, z otoczeniem również w obszarze komunikacji elektronicznej posługując się językiem polskim i obcym na poziomie B2 – GH_K3_U09_inz”.

Ponadto jeden efekt - GH_K3_K03, o treści „jest gotów do ponoszenia odpowiedzialności zawodowej za standardy jakościowe i zdrowotne produkowanych potraw oraz oferowanych usług hotelarskich i gastronomicznych P6S_KO” odnosi się do kompetencji społecznych.

Podczas realizacji zajęć *zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności w gastronomii* studenci przyswajają wiedzę opisaną efektem uczenia się GH_K3_W02_inz (zna i rozumie skład i wymagania jakościowe surowców spożywczych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego wykorzystywanych w gastronomii oraz metody ich oceny towaroznawczej) oraz umiejętności w zakresie efektu GH_K3_U05_inz (potrafi wdrażać, kontrolować oraz oceniać funkcjonowanie systemów zapewnienia jakości w obiektach gastronomicznych i hotelarskich).

Kierunkowe efekty uczenia się zostały prawidłowo przypisane do poszczególnych zajęć realizowanych na kierunku gastronomia i hotelarstwo.

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 1² (kryterium spełnione/ kryterium spełnione częściowo/ kryterium niespełnione)

Kryterium spełnione

Uzasadnienie

Wydział Żywności Człowieka Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie w ścisłej współpracy z interesariuszami wewnętrznymi i zewnętrznymi wypracował spójną i zorientowaną na potrzeby społeczno-gospodarcze koncepcję kształcenia na kierunku gastronomia i hotelarstwo. Na tym kierunku prowadzone są studia pierwszego stopnia w formie studiów stacjonarnych i niestacjonarnych o profilu ogólnoakademickim. Przedstawiona sylwetka absolwenta ocenianego kierunku wynika z jasno określonych celów i koncepcji kształcenia oraz opisu kierunkowych i modułowych efektów uczenia się, zawartych w programie studiów uchwalonym przez Senat SGGW. Zgodnie z tą koncepcją kierunek został przyporządkowany w całości do dyscypliny naukowej technologia żywności i żywienia. Jest to zgodne z programem studiów oraz kompetencjami kadry prowadzącej zajęcia, a także przynależnością nauczycieli akademickich do reprezentowanej przez nich dyscypliny naukowej. Nowoczesne treści programowe kształtowane są na podstawie dorobku naukowego kadry dydaktyczno-naukowej. Także przedstawiciele otoczenia społeczno-gospodarczego zrzeszeni w Zespole Pracodawców i Doradców, biorą aktywny udział w realizacji koncepcji kształcenia na kierunku, pomagając absolwentom uzyskać kompetencje niezbędne na rynku pracy.

Dzięki zdobytej wiedzy absolwenci studiów pierwszego stopnia studiów stacjonarnych i niestacjonarnych nabywają kompetencje inżynierskie, są przygotowani do podjęcia pracy zawodowej i wykonywania działań i usług w branży gastronomiczno-hotelarskiej. Są także gotowi do podejmowania aktywności naukowej, tj. kontynuowania nauki na studiach drugiego stopnia oraz przygotowani do udziału w badaniach zespołowych, w tym w międzynarodowych grupach badawczych.

²W przypadku gdy propozycje oceny dla poszczególnych poziomów studiów różnią się, należy wpisać propozycję oceny dla każdego poziomu odrębnie.

Efekty uczenia się zostały prawidłowo opracowane i wynikają z przyjętej koncepcji kształcenia. Są one dostosowane do pierwszego stopnia studiów, obejmują charakterystyki właściwe dla 6 poziomu Polskiej Ramy Kwalifikacyjnej dla studiów o profilu ogólnoakademickim oraz uwzględniając, że studia pierwszego stopnia na kierunku gastronomia i hotelarstwo kończą się uzyskaniem tytułu zawodowego inżyniera, zawierają pełen zakres kompetencji inżynierskich.

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

Brak

Rekomendacje

Kluczowe dla kierunku kierunkowe efekty uczenia się w zakresie wiedzy powinny, zgodnie z wytycznymi dla 6 poziomu PRK, być poprzedzone sformułowaniem "Zna i rozumie w zaawansowanym stopniu ...".

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

Treści programowe realizowane w ramach ocenianego kierunku gastronomia i hotelarstwo są zgodne z aktualnym stanem wiedzy i metodyką badań oraz z zakresem działalności naukowej Uczelni w dyscyplinie technologia żywności i żywienia.

Treści programowe mają charakter kompleksowy, wynikają z jasno określonych celów i koncepcji kształcenia oraz opisu kierunkowych i modułowych efektów uczenia się, zawartych w planie studiów. Realizacja treści programowych zapewnia uzyskanie wszystkich efektów uczenia się, w tym nabycie kompetencji inżynierskich. Ujęte w planie studiów zajęcia/moduły kierunkowe związane są z dyscypliną technologia żywności i żywienia, do której został przypisany kierunek. W wyniku rekomendacji zespołu oceniającego Polskiej Komisji Akredytacyjnej przedstawionych w raporcie po ostatniej ocenie kierunku w 2017 roku, a także dzięki stałej współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym i wskazówkom interesariuszy, w znowelizowanych programach studiów pierwszego stopnia, realizowanych zarówno w formie stacjonarnej jak i niestacjonarnej, są ujęte właściwie określone treści kształcenia, zarówno dotyczące gastronomii jak i hotelarstwa, co pozwala na pełną realizację założonych efektów uczenia się na ocenianym kierunku. Realizacja treści kształcenia jest także możliwa dzięki kadrze naukowej, stanowiąca obsadę kierunku, prowadzącą działalność naukową głównie w dyscyplinie technologia żywności i żywienia. W związku z tym w treściach kształcenia ujęte zostały także zagadnienia przygotowujące studentów do podjęcia badań naukowych.

Czas trwania studiów pierwszego stopnia na kierunku gastronomia i hotelarstwo, nakład pracy mierzony łączną liczbą punktów ECTS konieczny do ukończenia studiów, jak również nakład pracy niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się przypisanych do zajęć lub grup zajęć zostały poprawnie oszacowane i zapewniają osiągnięcie przez studentów założonych efektów uczenia się.

Plan studiów realizowany w formie stacjonarnej podzielony został na 7 semestrów, a w formie niestacjonarnej na 8 semestrów. Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów jest jednakowa dla obu form studiów i wynosi 210 ECTS. Liczba punktów ECTS przypisana do każdego zajęcia i modułów odzwierciedla nakład pracy studenta związany z osiągnięciem zakładanych efektów uczenia się. Przyjęto, że jeden punkt ECTS odpowiada 25-30 godzinom całkowitego nakładu pracy studenta, co znajduje odzwierciedlenie w bardzo dobrze opracowanym harmonogramie studiów.

Zarówno czas trwania studiów, jak i nakład pracy mierzony liczbą punktów ECTS oraz sekwencja poszczególnych zajęć, dobór form zajęć, rodzaj i proporcje liczby godzin realizowanych w poszczególnych formach są oszacowane poprawnie, zapewniając studentom osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się.

Łączna liczba godzin zajęć wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich i studentów określona w programie studiów oraz właściwy przydział godzin dla poszczególnych zajęć lub grup zajęć zapewniają osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się. W przypadku studiów stacjonarnych liczba punktów ECTS uzyskiwana w ramach zajęć wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia jest zgodna z wymaganiami. Liczba punktów ECTS, jaką student uzyskuje w ramach zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia na studiach stacjonarnych wynosi 105 punktów ECTS, a na niestacjonarnych 63 punkty ECTS. Zgodnie z przedstawionymi programami studiów (Załącznik nr 75 do Uchwały Nr 86 – 2022/2023 Senatu SGGW w Warszawie z dnia 26 czerwca 2023 r. w sprawie ustalenia programów studiów dla kierunków studiów prowadzonych w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie obowiązujących od roku akademickiego 2023/2024, Załącznik nr 76 do Uchwały Nr 86 – 2022/2023 Senatu SGGW w Warszawie z dnia 26 czerwca 2023 r. w sprawie ustalenia programów studiów dla kierunków studiów prowadzonych w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie obowiązujących od roku akademickiego 2023/2024), w roku akademickim 2023/2024 zajęcia wymagające bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich i studentów na studiach pierwszego stopnia stacjonarnych obejmują 2246 godzin (w tym 905 godzin wykładów), bez liczby godzin przeznaczonych na praktykę zawodową (400 godzin), natomiast na studiach niestacjonarnych liczba godzin kontaktowych wynosi 1130 (w tym 455 godzin wykładów), bez 400 godzin praktyki zawodowej.

Sekwencja zajęć, dobór form zajęć i proporcje liczby godzin realizowanych w poszczególnych formach zapewniają osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się. W planie studiów, zarówno prowadzonych w formie stacjonarnej jak i niestacjonarnej, wyodrębniono grupy zajęć podstawowych, humanistyczno-społecznych, kierunkowych oraz fakultatywnych, stanowiących ofertę modułów do wyboru. Zajęcia określone w planie studiów pozwalają zdobyć studentowi wszystkie efekty z zakresu wiedzy teoretycznej, umiejętności zdobywanych w ramach zajęć podstawowych i kierunkowych oraz kompetencji społecznych przydatnych w pracy naukowo-badawczej, a także przyszłej pracy zawodowej. Stosowane formy dydaktyczne obejmują wykłady, ćwiczenia audytoryjne, laboratoryjne, seminaria oraz praktyki.

Podczas kształcenia ważną rolę przypisuje się możliwości nabycia umiejętności praktycznych, a służyć mają temu dwie praktyki, jedna w branży gastronomicznej (*praktyka gastronomiczna I*), a druga w branży hotelarskiej (*praktyka hotelarska II*), w ilości po 200 godzin lekcyjnych każda. Praktyki zostały przypisane odpowiednio do 2 i 4 semestru. Indywidualnemu odbyciu praktyki sprzyja, szczególnie na studiach realizowanych w formie stacjonarnej, tygodniowy rozkład zajęć umożliwiający odbywanie praktyk w czwartki, które są wolne od pozostałych zajęć. Ponadto praktyki student może odbyć w dowolnej kolejności. Oprócz praktyk do zajęć o charakterze praktycznym zalicza się ćwiczenia

laboratoryjne, projektowe, ćwiczenia audytoryjne, lektoraty, zajęcia z wychowania fizycznego. Rodzaje grup ćwiczeniowych oraz ich liczebność reguluje Zarządzenie nr 49 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 1 października 2019 r. oraz zmieniające je Zarządzenie nr 100 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 29 września 2020 r. Ćwiczenia audytoryjne odbywają się w grupach 28 - 40 osobowych, laboratoryjne 14 – 16 osobowych, seminaryjne 14 – 20 osobowe, a zajęcia wykładowe dla całego roku studentów.

Na studiach niestacjonarnych zajęcia stanowią 50,3% godzin zajęć przypisanych do studiów stacjonarnych. Uwzględniając jednak taką samą liczbę godzin praktyk, tj. łącznie 400 godzin (16 punktów ECTS), na obu formach studiów, wskaźnik ten jest bliski 60% i jest właściwy.

Plan studiów zarówno stacjonarnych jak i niestacjonarnych umożliwia wybór zajęć, którym przypisano punkty ECTS w wymiarze nie mniejszym niż 30% liczby punktów ECTS, koniecznej do ukończenia studiów na pierwszym poziomie, pozwalając studentom elastycznie kształtować własne ścieżki kształcenia.

W toku studiów, bez względu na formę zajęć, studenci mają możliwość wyboru kierunkowych zajęć fakultatywnych, umożliwiających rozwijanie zainteresowań i realizację indywidualnych zainteresowań. Pula zajęć fakultatywnych ma charakter otwarty i jest corocznie weryfikowana na wniosek interesariuszy wewnętrznych (m.in. uwagi w ankietach studentów) i zewnętrznych przez Radę programową kierunku. Wynika to z rozwoju możliwości badawczych, nowych zainteresowań i potrzeb rynku pracy. Na kierunku gastronomia i hotelarstwo wybór siedmiu modułów następuje w czasie 4 semestru dla studiów stacjonarnych i w czasie 6 semestru dla studiów niestacjonarnych. Moduły do wyboru, wskazane przez studentów, są realizowane na studiach stacjonarnych w semestrze 5 (3 moduły, w tym dwa moduły wykładowo-ćwiczeniowe (4 ECTS, w wymiarze 30 godz. wykładów, 15 godz. ćwiczeń) i jeden wykładowy (w wymiarze 30 godz.) i w semestrze 6 (4 moduły, w tym 3 moduły wykładowo-ćwiczeniowe (w wymiarze 30 godz. wykładów, 15 godz. ćwiczeń) i jeden moduł wykładowy (2 ECTS, 30 godz.). Na studiach niestacjonarnych moduły do wyboru są realizowane w semestrze 7 (3 moduły, w tym 2 moduły wykładowo-ćwiczeniowe (14 godz. wykładów, 12 godz. ćwiczeń) i jeden moduł wykładowy (14 godz.) i w semestrze 8 (4 moduły, w tym 3 wykładowo-ćwiczeniowe (w wymiarze 14 godz. w-d, 12 godz. ćw.) i jeden moduł wykładowy (w wymiarze 14 godz.). Moduł wykładowy jest realizowany z puli wspólnej dla kierunków prowadzonych na Wydziale Żywności Człowieka, tzw. modułów ogólnowydziałowych. Aktualnie na studiach pierwszego stopnia studenci mają wybór spośród 17 modułów fakultatywnych, w tym 12 wykładowo-ćwiczeniowych i 5 wykładowych. Przy czym oferty dla obu form studiów różnią się nieco między sobą, np. w roku akademickim 2022/2023 dla studentów studiów stacjonarnych) uruchomiono moduły takie jak: *cukiernictwo, kuchnie świata czy trendy w produkcji gastronomicznej*, zaś na studiach niestacjonarnych *media w upowszechnianiu wiedzy żywieniowej, zarządzanie relacjami z klientem, diety alternatywne*.

Oprócz wyżej wspomnianych zajęć fakultatywnych na kierunku gastronomia i hotelarstwo jako moduł do wyboru traktuje się też zajęcia z *języka obcego, wychowania fizycznego oraz praktykę zawodową*.

Łączna pula punktów ECTS, którą student zdobywa w ramach zajęć do wyboru, wynosi 63 ECTS, czyli 30% łącznej liczby punktów przewidzianej dla toku studiów pierwszego stopnia, co jest zgodne z wymaganiami. Zasady wyboru zajęć fakultatywnych są precyzyjnie określone i przestrzegane, co zapewnia osobom studiującym możliwość wyboru indywidualnych ścieżek kształcenia w ramach ocenianego kierunku, zgodnie z zainteresowaniami.

W przypadku praktyk, zaliczenie do grupy zajęć obieralnych opiera się na założeniu, że wybór dotyczy rodzaju praktyki - w gastronomii bądź hotelarstwie, co związane jest z m.in. wyborem placówki. W przypadku praktyki gastronomicznej student może dokonać wyboru pomiędzy restauracją, stołówką,

jadłodajnią, barem, bufetem, przedsiębiorstwem cateringowym itp., zaś w przypadku praktyki hotelarskiej praktyka może odbywać się w hotelu, pensjonacie, motelu czy sanatorium. Do studenta należy także wybór konkretnego obiektu, w którym odbywa praktykę. Na mocy Uchwały Nr 40 – 2023/2024 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 26 lutego 2024 r. w sprawie ustalenia programów studiów dla kierunków studiów prowadzonych w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie obowiązujących od roku akademickiego 2024/2025 oraz Załączników 81 i 82 do w/w Uchwały Senatu SGGW (dotyczących kierunku gastronomia i hotelarstwo), student wybiera praktykę I (gastronomiczną) spośród trzech wariantów zakładów (zakład gastronomiczny z obsługą kelnerską, zakład gastronomiczny bez obsługi kelnerskiej, zakład świadczący usługi cateringowe) oraz praktykę II (hotelarską) spośród trzech rodzajów obiektów (obiekt świadczący usługi hotelarskie, obiekt świadczący usługi turystyczne z noclegiem, obiekt świadczący usługi uzdrowiskowe). Dla każdego typu zakładu gastronomicznego oraz dla każdego rodzaju obiektu hotelarskiego opracowano oddzielne sylabusy, uszczegóławiając treści. Plan studiów niezależnie od formy (stacjonarna/niestacjonarna) obejmuje zajęcia ściśle związane z prowadzoną w Uczelni działalnością naukową, w wymiarze 148 ECTS (70,48% ECTS), co jest zgodne z wymogami studiów o profilu ogólnoakademickim, tj. ponad 50% ogólnej liczby punktów ECTS, określonej dla programu studiów.

Zajęcia na kierunku gastronomia i hotelarstwo, związane z prowadzoną w Uczelni działalnością naukową w dyscyplinie technologia żywności i żywienie, to np. *projektowanie technologiczne w zakładach gastronomicznych i hotelarskich, zarządzanie i organizacja w hotelarstwie i gastronomii, nowoczesne techniki i technologie stosowane w gastronomii i cateringu, planowanie żywienia dostosowanego do indywidualnych potrzeb konsumenta*.

Realizacja zajęć kierunkowych jest bardzo umiejętnie i w sposób przemyślany rozplanowana w poszczególnych semestrach. Rozpoczyna się już od pierwszego semestru studiów, podczas którego realizowane są np. *podstawy hotelarstwa, wyposażenie techniczne i technologiczne w gastronomii i hotelarstwie, towaroznawstwo żywności przetworzonej, czy marketing usług*. Zajęcia te od początku studiów wprowadzają studenta w specjalistyczną tematykę związaną z gastronomią i hotelarstwem. Oprócz technologii produktów roślinnych i zwierzęcych, w kolejnych semestrach studenci zapoznają się z systemami obsługi konsumenta, protokołem dyplomatycznym, a także z zagadnieniami dotyczącymi bezpieczeństwa żywności i prawa żywnościowego. Istotnymi dla kierunku są także zajęcia związane z przedsiębiorczością, działalnością gospodarczą, zarządzaniem i organizacją w obiektach hotelowych i gastronomicznych, a także ze wspomagającymi systemami informatycznymi.

Potwierdzeniem uczestnictwa studentów w działalności naukowej prowadzonej przez kadrę kierunku są prace dyplomowe, a także praca studentów w ramach Koła Naukowego Gastronomów i Hotelarzy. Działalność studentów pod okiem opiekunów naukowych znajduje odzwierciedlenie w wystąpieniach na konferencjach krajowych i zagranicznych oraz we wspólnych wartościowych publikacjach naukowych.

Ponadto w planie studiów znajdują się zajęcia/moduły umożliwiające studentom zdobycie efektów inżynierskich, zarówno obowiązkowe jak i fakultatywne. W przypadku zajęć fakultatywnych/modułów do wyboru przypisano im prawidłowe efekty uczenia się określone dla kierunku, także te w których uwzględniono kompetencje inżynierskie, przy czym możliwe jest osiągnięcie wszystkich efektów inżynierskich bez względu na to jaki moduł zostanie wybrany.

Do przykładowych zajęć dydaktycznych, w ramach których osiągane są kompetencje inżynierskie w zakresie zarówno wiedzy jak i umiejętności, należy *wyposażenie techniczne i technologiczne w gastronomii i hotelarstwie* (GH_K3_W05_inz - absolwent zna i rozumie zagadnienia z zakresu inżynierii

procesów jednostkowych oraz zasady projektowania ciągów technologicznych w gastronomii, GH_K3_U02_inz - potrafi wykonywać podstawowe pomiary i eksperymenty z zastosowaniem odpowiednich metod oraz narzędzi badawczych), *zarządzanie i organizacja w hotelarstwie i gastronomii* (GH_K3_W08_inz - zna i rozumie pojęcia i zasady z zakresu bezpieczeństwa pracy, ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego oraz rozwoju indywidualnej przedsiębiorczości w sektorze usług gastronomicznych i hotelarskich, GH_K3_U06_inz - potrafi formułować i wdrażać strategie marketingowe w przedsiębiorstwach gastronomicznych i hotelarskich, GH_K3_U03_inz - potrafi rozwiązywać zadania indywidualnie w tym planować, organizować i kalkulować koszty realizacji przedsięwzięć) czy *projektowanie technologiczne w zakładach gastronomicznych i hotelarskich* (GH_K3_W05_inz - zna i rozumie zagadnienia z zakresu inżynierii procesów jednostkowych oraz zasady projektowania ciągów technologicznych w gastronomii, GH_K3_W08_inz - zna i rozumie pojęcia i zasady z zakresu bezpieczeństwa pracy, ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego oraz rozwoju indywidualnej przedsiębiorczości w sektorze usług gastronomicznych i hotelarskich, GH_K3_U11 - potrafi planować i wykonywać samodzielnie lub w zespole zadania projektowe dotyczące podstawowych procesów technologicznych i oceniać ich wpływ na produkty spożywcze). Podczas zajęć z *technik i technologii w gastronomii i cateringu student osiąga efekty inżynierskie, tj. dwa z zakresu wiedzy: GH_K3_W05_inz - zna i rozumie zagadnienia z zakresu inżynierii procesów jednostkowych oraz zasady projektowania ciągów technologicznych w gastronomii, GH_K3_W06_inz - zna i rozumie technologie wytwarzania potraw i napojów oraz systemy i metody obsługi gości oraz jeden efekt inżynierski związany z umiejętnościami GH_K3_U04_inz - potrafi przeprowadzać ocenę sensoryczną i fizykochemiczną surowców żywnościowych i potraw oraz wykorzystać nowoczesne technologie oraz techniki wytwarzania potraw na potrzeby gastronomii i hotelarstwa za standardy jakościowe i zdrowotne produkowanych potraw oraz oferowanych usług hotelarskich i gastronomicznych.*

Studenci przygotowują się do napisania pracy inżynierskiej podczas *seminarium dyplomowego* realizowanego na 7 semestrze studiów (30 godzin, 2 ECTS), a podział na poszczególne grupy seminaryjne zależy od obszarów tematycznych prac inżynierskich. W roku akademickim 2023/2024 na studiach stacjonarnych utworzono 3 grupy seminaryjne: *technologia gastronomiczna i nowoczesne technologie w gastronomii* (2 grupy seminaryjne), *trendy i zachowania konsumentów na rynku usług gastronomicznych i hotelarskich* (1 grupa seminaryjna). W trakcie seminarium realizowane są prawidłowe efekty inżynierskie z zakresu wiedzy (GH_K3_W01_inz, GH_K3_W02_inz, GH_K3_W04_inz, GH_K3_W05_inz, GH_K3_W07_inz) jak i umiejętności (GH_K3_U01_inz, GH_K3_U02_inz, GH_K3_U03_inz, GH_K3_U04_inz, GH_K3_U07_inz) oraz prawidłowo je powiązano z efektami określonymi dla zajęć, co odzwierciedla sylabus seminarium dyplomowego.

Ostateczną weryfikacją efektów inżynierskich osiągniętych w toku studiów pierwszego stopnia jest wykonanie pracy inżynierskiej, czyli osiągnięcie efektów uczenia określonych dla zajęć w sylabusie pracy inżynierskiej. Efekty te bardzo dobrze wpisują się w wybrane efekty kierunkowe, GH_K3_W01_inz, GH_K3_W08_inz, GH_K3_U01_inz. Zajęcia służące zdobywaniu kompetencji inżynierskich obejmują 128 ECTS.

Nabywanie i doskonalenie kompetencji językowych przez studenta odbywa się w ramach zajęć z języków obcych. Studenci mają do wyboru jeden z czterech języków: angielski, niemiecki, rosyjski i hiszpański. Lektorat na studiach stacjonarnych obejmuje 120 godzin, jest realizowany w semestrze 2 i 3, natomiast na studiach niestacjonarnych obejmuje 63 godziny, które są realizowane odpowiednio w semestrach 3, 4 i 5. Łączna liczba punktów ECTS przypisanych do lektoratu z języka obcego wynosi 7, a zaliczenie zajęć językowych uwarunkowane jest zdaniem egzaminu na poziomie B2, najpóźniej do końca przedostatniego semestru studiów.

Umiejętność posługiwania się językiem obcym na poziomie B2 umożliwia studentom sprawne komunikowanie się, studiowanie literatury specjalistycznej związanej z kierunkiem studiów, szczególnie podczas seminarium dyplomowego, pracę w kołach naukowych, uczestnictwo w konferencjach naukowych oraz przygotowywanie pracy inżynierskiej, co składa się na kompetencje naukowo-badawcze charakterystyczne dla studiów o profilu ogólnoakademickim. Sugeruje się jednak, aby w planie zajęć znalazł się przedmiot prowadzony w języku obcym, np. do wyboru, podczas realizacji którego studenci mogliby również wykorzystywać i doskonalić swoje umiejętności językowe.

Na kierunku gastronomia i hotelarstwo, realizowanych zarówno w formie stacjonarnej jak i niestacjonarnej, ujęte są zajęcia z grupy nauk humanistycznych i społecznych. Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach tej grupy zajęć wynosi 5 punktów ECTS, co jest zgodne z wymaganiami.

Zajęcia z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość były wykorzystywane w okresie obowiązywania zasad higienicznych związanych z pandemią COVID-19, ale również w okresie wcześniejszym. Przed okresem pandemii dla kierunku gastronomia i hotelarstwo prowadzono zajęcia e-learningowe, z zastosowaniem platformy Moodle. W roku akademickim 2022/2023 wykorzystywano tę platformę jako metodę wspomagającą i uzupełniającą zajęcia stacjonarne, m.in. w realizacji zajęć takich jak *gastronomia i hotelarstwo, podstawy hotelarstwa czy obsługa ruchu turystycznego*, zaś w 2023/24 w realizacji *żywienia człowieka czy systemów informatycznych w hotelarstwie*.

Od momentu pojawienia się sytuacji zagrożenia pandemicznego, od kwietnia 2020 roku w całej Uczelni wdrożono system Microsoft Teams należący do pakietu Microsoft Office 365, który pozwolił na kontynuację zajęć dydaktycznych z wykorzystaniem metod i technik uczenia na odległość.

Zarówno nauczyciele jak i studenci uzyskali wsparcie w zakresie obsługi MS Teams od Centrum Informatycznego (CI) Uczelni w postaci instrukcji i indywidualnej pomocy, w tworzeniu grup ćwiczeniowych i wykładowych. Ta forma kształcenia pozwoliła także na sprawne zaliczanie praktyk, które odbywało się poprzez bezpośrednią rozmowę studenta z koordynatorem ds. praktyk na kierunku gastronomia i hotelarstwo oraz omówienie dokumentacji z praktyki. Nauczanie z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość prowadzone było od 2020 roku w oparciu o zarządzenia Rektora SGGW, przy czym nad bieżącą sytuacją czuwał koordynator ds. zapobiegania rozprzestrzenianiu się wirusa SARS-CoV-2. Stałą gotowość Wydziału do kontynuacji kształcenia studentów w różnych sytuacjach losowych potwierdza również powołanie w Instytucie w październiku 2023 koordynatora ds. promocji zdrowia publicznego w miejsce koordynatora ds. zapobiegania rozprzestrzenianiu się wirusa SARS-CoV-2. Wsparciem dla studentów w okresie pandemii były także spotkania na platformie MS Teams władz Wydziału i opiekunów roku ze starostami roczników studentów w celu rozwiązywania bieżących problemów związanych z kształceniem na odległość.

Obecnie, tj. od roku akademickiego 2022/23 zajęcia realizowane są wyłącznie w formie stacjonarnej, a narzędzia takie jak platforma Moodle czy MS Teams stanowią narzędzia wspomagające.

Powszechną praktyką stosowaną przez studentów jest wykorzystywanie skrzynek email w domenie sggw.edu.pl, jako narzędzi do komunikacji, konsultacji oraz przekazywania prac wykonanych w ramach pracy własnej czy prac dyplomowych. Ponadto wykładowcy przesyłają materiały mailem lub zamieszczają na platformie e-learningowej SGGW (e.sggw.pl), wykorzystującej system Moodle lub grupy studenckie w MS Teams. Obecnie platforma MS Team i Moodle wykorzystywana jest przez część nauczycieli akademickich jako narzędzie wspierające, uzupełniające proces kształcenia lub narzędzie do prowadzenia wykładów oraz seminariów, także tych realizowanych stacjonarnie. Na podstawie badań ankietowych prowadzonych wśród studentów można stwierdzić, że największą popularnością i aprobatą cieszy się możliwość przesyłania on line samodzielnych zadań i prac zespołowych, korzystanie

z materiałów video, jako wizualnej metody przekazu wiedzy. W mniejszym stopniu stosowane są quizy on-line jako pomocnicze narzędzie do utrwalania i weryfikacji wiedzy i umiejętności.

Metody kształcenia stosowane podczas kształcenia na kierunku są nowoczesne, różnorodne, specyficzne i zapewniają osiągnięcie przez studentów wszystkich efektów uczenia się.

Dobór metod nauczania do poszczególnych form dydaktycznych zależy od specyfiki poszczególnych zajęć. Należą do nich metody podające (wykład informacyjny, prelekcja, objaśnienie), problemowe (wykład problemowy, konwersatoryjny), aktywizujące (metoda przypadków, metoda sytuacyjna, inscenizacja, burza mózgów), programowane (zajęcia z wykorzystaniem komputera z właściwym oprogramowaniem) i praktyczne (pokaz, ćwiczenia laboratoryjne, ćwiczenia produkcyjne, metod projektów, symulacja).

W doborze metod kształcenia nauczyciele stanowiący obsadę kadrową kierunku uwzględniają najnowsze osiągnięcia dydaktyki akademickiej, a w nauczaniu i uczeniu się są stosowane właściwie dobrane środki i narzędzia dydaktyczne wspomagające osiąganie przez studentów efektów uczenia się. Na podkreślenie zasługuje fakt, że na kierunku gastronomia i hotelarstwo jako wiodący przyjęto model Student Centered Learning, czyli sposób edukacji skoncentrowanej na studencie, obejmującej w szerokim zakresie metody nauczania, przesuwające punkt ciężkości nauczania z nauczyciela na ucznia. 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).

Zarówno podczas wykładów jak i ćwiczeń audytoryjnych stosowana jest, m.in. metoda problemowa. Metody aktywizujące studentów, takie jak metoda przypadków, metoda sytuacyjna inscenizacja znajduje zastosowanie głównie podczas ćwiczeń laboratoryjnych oraz praktyk zawodowych, natomiast dyskusja dydaktyczna oraz burza mózgów w czasie seminariów.

Metody programowane mają istotne znaczenie podczas realizacji ćwiczeń z zajęć kierunkowych, gdzie używane są komputery ze specjalistycznym oprogramowaniem, niezbędnym do opanowania treści zajęć. Tego typu metody stosowane są np. podczas ćwiczeń z zajęć dydaktycznych o charakterze kierunkowym, np. *systemy informatyczne w gastronomii, systemy informatyczne w hotelarstwie, projektowanie technologiczne w zakładach gastronomicznych i hotelarskich*, gdzie studenci oceniają, projektują potrawy, jak również projektują lokal gastronomiczny.

Metody praktyczne mają zastosowanie głównie podczas prowadzenia ćwiczeń laboratoryjnych.

W stosowaniu różnorodnych metod nauczania na kierunku wykorzystywany jest w sposób właściwy potencjał kształcenia z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość oraz dostępne narzędzia zapewniające osiąganie przez studentów wszystkich efektów uczenia się. Zarówno w okresie pandemii COVID-19 (do prowadzenia zajęć i wspomagająco), jak i obecnie, tj. od roku akademickiego 2022/23, (wspomagająco do zajęć prowadzonych stacjonarnie) zastosowanie znajdują głównie platformy MS Teams i Moodle.

Metody nauczania stosowane podczas kształcenia na kierunku gastronomia i hotelarstwo stymulują studentów do samodzielności i pełnienia aktywnej roli w procesie uczenia się, co wynika to ze specyfiki kierunku studiów, gdzie niezwykle ważne jest opanowanie umiejętności praktycznych i możliwość bezpośredniego wykonywania czynności przez studenta podczas ćwiczeń. Oprócz wykładu zastosowanie znajdują metody takie jak ćwiczenia w parach i grupach, dyskusja, symulacja, rozwiązywanie problemu, studium przypadku.

Zastosowanie powyższych metod umożliwia również przygotowanie do prowadzenia działalności naukowej w zakresie dyscypliny technologia żywności i żywienia, do której kierunek jest przyporządkowany lub udział w tej działalności, stosowanie właściwych metod i narzędzi, w tym

zaawansowanych technik informacyjno-komunikacyjnych. Metody stosowane w tym zakresie są różnorodne, odpowiednio dostosowane do specyfiki i formy zajęć, zorientowane na studenta i jego indywidualny rozwój.

Podczas zajęć z lektoratów studenci mają możliwość zdobycia kompetencji w zakresie opanowania języka obcego co najmniej na poziomie B2, czemu służą, m.in. metody: audiowizualna, komunikatywna, gramatyczno-tłumaczeniowa.

Stosowane metody nauczania umożliwiają dostosowanie procesu uczenia się, także z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, do zróżnicowanych potrzeb grupowych i indywidualnych studentów, w tym potrzeb studentów z niepełnosprawnością, jak również realizowanie indywidualnych ścieżek kształcenia.

Zgodnie z obowiązującym Regulaminem Studiów w SGGW, stanowiącym załącznik do uchwały Nr 74 - 2021/2022 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 25 kwietnia 2022 r., priorytetem podczas kształcenia jest uwzględnianie indywidualnych potrzeb studentów, w tym potrzeb studentów z niepełnosprawnościami. W tym celu wyróżniono trzy możliwe spersonalizowane realizacje ścieżki kształcenia/trybu studiów, tj. indywidualny program studiów (IPS), indywidualny plan zajęć (IPZ) oraz spersonalizowany plan studiów (SPS). Poszczególne tryby i możliwości ich realizacji zostały szczegółowo opisane w regulaminie studiów.

IPS dotyczy szczególnie uzdolnionych studentów, którzy dzięki temu trybowi, mogą pogłębiać swoje zainteresowania naukowe. Zasady określa każdorazowo Rada programowa kierunku, przy czym elementem niezmiennym są kierunkowe efekty uczenia się, ilość semestrów w toku studiów oraz wymagana ilość punktów ECTS w poszczególnych semestrach. Systemem studiów mogącym stanowić wsparcie dla studentów z niepełnosprawnością, ale także dla studentek w ciąży czy studentów będących rodzicami, lub też osób poświęcających bardzo wiele czasu w angażowanie się w działalność na rzecz środowiska akademickiego Uczelni, jest IPZ. Indywidualny program zajęć jest ustalany przez prodziekana i może polegać np. na elastycznym doborze grupy lub godzin zajęć umożliwiających realizację obowiązującego programu studiów z dostosowaniem do indywidualnych potrzeb studenta. Nie zmienia on jednak czasu przeznaczonego na odbycie studiów ani liczby ECTS w semestrze.

Ścieżka realizacji studiów zgodnie z SPS (spersonalizowanym planem studiów) dotyczy studentów, którzy zostali przyjęci na studia w wyniku potwierdzenia efektów uczenia się. Program studiów w tym trybie uwzględnia moduły, dla których efekty uczenia się nie zostały potwierdzone, wskazuje semestry realizacji tych modułów oraz terminy zaliczeń. Nad realizacją programu SPS czuwa wyznaczony przez dziekana opiekun naukowy.

W ostatnich dwóch latach, na ocenianym kierunku, nie było studentów kształcących się wg. indywidualnego programu studiów (IPS), indywidualnego planu zajęć (IPZ) ani spersonalizowanego planu studiów (SPS).

Ważny elementem programu kształcenia na kierunku gastronomia i hotelarstwo są praktyki zawodowe, na realizację których zaplanowano aż 400 godzin. Praktyka zawodowa została podzielona na praktykę I (praktyka gastronomiczna w wymiarze 200 godzin) oraz praktykę II (praktyka hotelarska, w wymiarze 200 godzin). Efekty uczenia się zakładane dla praktyk są zgodne z celami i koncepcją kształcenia oraz kierunkowymi efektami uczenia się. Praktykom przypisano łącznie 16 ECTS (praktyka I 8 ECTS i praktyka II 8 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 mogą być realizowane przez studentów w okresie wakacyjnym, jak również w czasie zajęć dydaktycznych. W planach zajęć w tym celu przewidziano jeden dzień w tygodniu wolny od

zajęć na Uczelni z przeznaczeniem na realizację praktyk. Umieszczenie praktyk w programie studiów zapewnia osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się.

Praktyki zawodowe są realizowane w licznych i zróżnicowanych ośrodkach, których profil wiąże się z dyscypliną, do której został przyporządkowany kierunek. Student może dokonać wyboru pomiędzy restauracją, stołówką, jadłodajnią, barem, bufetem, przedsiębiorstwem cateringowym itp., zaś w przypadku praktyki hotelarskiej praktyka może odbywać się w hotelu, pensjonacie, motelu czy sanatorium. Wymogi stawiane placówkom przyjmującym studentów na praktykę zostały określone w Regulaminie praktyk, a zasady współpracy praktykodawcy z Uczelnią określa Ramowy Program Praktyki Zawodowej Studentów Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji na kierunku gastronomia i hotelarstwo SGGW w Warszawie.

Student może odbywać praktykę I i II w dowolnej kolejności.

Obecnie praktyki oceniane są bez oceny, na zaliczenie, przy czym obejmuje ono następujące elementy: sprawozdanie z praktyk, wypełniony dziennik praktyk oraz opinię praktykodawcy. Z wszystkich elementów student powinien uzyskać oceny pozytywne (zal).

W Regulaminie praktyk ściśle określono sposób rozliczenia praktyk przez koordynatora ds. praktyk na kierunku gastronomia i hotelarstwo. Pełnomocnik dokonuje weryfikacji efektów uczenia się po zakończeniu praktyki przez studenta i rozlicza praktykę w oparciu o przedstawione przez studenta dokumenty, tj. sprawozdanie z praktyk, wypełniony dziennik praktyk oraz opinię praktykodawcy, a zaliczenie odbywa się poprzez rozmowę ze studentem.

Aby pełnomocnik ds. praktyk mógł jednoznacznie przedstawić nieścisłości pomiędzy informacjami w dzienniku praktyk, informacjami uzyskanymi od studenta podczas rozmowy oraz informacjami wynikającymi z rozmów weryfikacyjnych z praktykodawcami, dodatkowo wprowadzono procedurę korekty informacji w postaci tzw. notatki sporządzanej według jednolitego wzoru.

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.

Na kierunku nie ma jasno sprecyzowanych kryteriów, jakie muszą spełniać jednostki przyjmujące studenta na praktykę, niemniej rola i działania koordynatora ds. praktyk umożliwiają właściwy dobór praktykodawców. Długa lista zweryfikowanych miejsc odbywania praktyk udostępniona studentom przez Uczelnię gwarantuje ich realizację zgodnie z programem a dostępna infrastruktura umożliwia osiągnięcie i weryfikację zakładanych efektów uczenia się. Miejsca praktyk wskazywane przez studentów weryfikowane są w sposób zdalny. Także kontrole praktyk prowadzone są telefonicznie oraz z wykorzystaniem technik komunikacji na odległość. Rozliczenie praktyk podczas pandemii SARS-CoV-2 było przeprowadzane za pośrednictwem platformy MS Teams (Zarządzenie nr 133 Rektora SGGW w Warszawie z dnia 17 listopada 2020 r. W sprawie zasad weryfikacji osiągania efektów uczenia się określonych w programie studiów poza siedzibą Uczelni, przy użyciu środków komunikacji elektronicznej).

Z ostatniego sprawozdania koordynatora ds. praktyk na ocenianym kierunku wynika, że blisko połowa studentów realizujących praktyki zawodowe skorzystała z miejsc praktyk będących w ofercie Wydziału. Uczelnianym koordynatorem ds. praktyk studenckich na ocenianym kierunku jest pracownik dydaktyczno-naukowy zatrudniony na etacie, którego zakres obowiązków poszerzony jest o współpracę ze studentami oraz podmiotami gospodarczymi, w których realizowane są praktyki zawodowe.

Organizacja zajęć na kierunku gastronomia i hotelarstwo prowadzonym w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie w formie stacjonarnej i niestacjonarnej jest w pełni prawidłowa, uwzględnia czas na pracę własną studentów, co zostało potwierdzone na spotkaniu zespołu oceniającego ze studentami.

Zajęcia na studiach stacjonarnych na kierunku gastronomia i hotelarstwo odbywają się, zgodnie z zatwierdzonym harmonogramem roku akademickiego oraz planem zajęć, od poniedziałku do piątku w godzinach od 8.00 do 20.00. W planach zajęć, dla semestrów 2 i 4, t.j. które w programie studiów mają zaplanowaną realizację praktyk, przewiduje się dzień wolny na ich realizację. Zajęcia na studiach niestacjonarnych na kierunku gastronomia i hotelarstwo zaplanowane są od piątku do niedzieli, a jeśli jest taka możliwość, to od soboty do niedzieli w godzinach 8.00-20.00 – zgodnie z zatwierdzonym harmonogramem roku akademickiego oraz planem zajęć dla kierunku. W harmonogramie przewidzianych jest 7 zjazdów dydaktycznych i dwa zjazdy przeznaczone na sesję egzaminacyjną, w której wyznaczane są terminy pierwsze egzaminów oraz poprawkowe.

Wszystkie plany zajęć są konsultowane ze studentami oraz zatwierdzane przez Radę Wydziałową Samorządu Studentów Wydziału Żywności 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 (jeśli dotyczy)

Nie dotyczy

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 2

Kryterium spełnione

Uzasadnienie

Treści programowe realizowane w programie studiów pierwszego stopnia na kierunku gastronomia i hotelarstwo są zgodne z efektami uczenia się w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, do której kierunku został przyporządkowany. Treści kształcenia są stale aktualizowane w oparciu o najnowsze wyniki badań naukowych, sugestie pracodawców oraz studentów. 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, 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 i bardzo dobrze ułożona, a 30% ECTS przypisano przedmiotom do wyboru. Program studiów uwzględnia możliwość uzyskania kompetencji w zakresie znajomości języka obcego na poziomie B2. Program studiów obejmuje zajęcia związane z prowadzoną na Uczelni działalnością naukową, głównie w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, a właściwie dobrane, nowoczesne metody kształcenia przygotowują absolwentów do prowadzenia działalności naukowo-badawczej w

zakresie dyscypliny, do której został przypisany kierunek. 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

Rekomendacje

Rekomenduje się, aby w programie studiów ujęto zajęcia kierunkowe prowadzone w języku obcym, np. do wyboru, podczas realizacji których studenci mogliby również wykorzystywać i doskonalić swoje umiejętności językowe.

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

Wymagania stawiane kandydatom, warunki rekrutacji i kryteria kwalifikacji kandydatów na studia pierwszego stopnia na kierunku gastronomia i hotelarstwo regulowane są stosownymi przepisami uczelnianymi.

W roku akademickim 2023/2024 na pierwszy stopień studiów na kierunku gastronomia i hotelarstwo kandydaci kwalifikowani byli zgodnie z Uchwałą nr 107 – 2021/2022 Senatu SGGW w Warszawie z dnia 27 czerwca 2022 r. w sprawie zasad rekrutacji na studia pierwszego stopnia, jednolite studia magisterskie i studia drugiego stopnia w SGGW w roku akademickim 2023/2024 na podstawie wyników uzyskanych na egzaminie maturalnym albo egzaminie dojrzałości z przedmiotów: biologia lub chemia lub matematyka. Wyniki egzaminów są następnie przeliczane na punkty SGGW w zależności od rodzaju matury, jakim legitymuje się kandydat. Zasady rekrutacji określają także kwalifikację kandydatów legitymujących się maturą międzynarodową (IB – *International Baccalaureate*) wydaną przez IBO (*International Baccalaureate Organization*), bądź europejską (EB – *European Baccalaureate*). Kandydaci z maturą uzyskaną za granicą inną niż matura IB/ EB kwalifikują się na podstawie wyników uzyskanych na świadectwie maturalnym z przedmiotów wymaganych na dany kierunek studiów, a wynik ze świadectwa jest przeliczany zgodnie z zasadami podanymi w załączce „Zasady przeliczania wyników uzyskanych na świadectwach wydanych poza granicami RP” – załącznik 6 do Uchwały nr 107 - 2021/2022 Senatu SGGW w Warszawie z dnia 27 czerwca 2022 w sprawie zasad rekrutacji na studia pierwszego stopnia, jednolite studia magisterskie i studia drugiego stopnia w SGGW w roku

akademickim 2023/2024. W postępowaniu rekrutacyjnym ustalono także minimalną liczbę punktów SGGW z przedmiotów kwalifikacyjnych, która umożliwia udział w postępowaniu rekrutacyjnym. Wynika ona z przeliczenia wyniku dowolnego poziomu egzaminu maturalnego z danego przedmiotu, z którego kandydat uzyskał minimum 30% na świadectwie dojrzałości na punkty SGGW. Dla poziomu podstawowego jest to wynik 21 pkt SGGW, dla poziomu rozszerzonego – 30 pkt. SGGW. W przypadku kierunku gastronomia i hotelarstwo w ciągu ostatnich czterech lat średnie progi punktowe kwalifikujące do przyjęcia na studia stacjonarne wynosiły od 21,0 do 56,4 pkt SGGW, a na studia niestacjonarne od 20,0 do 23,1 pkt. Z postępowania kwalifikacyjnego zgodnie z Uchwałą nr 108 – 2021/2022 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego z dnia 27 czerwca 2022 r. w sprawie uprawnień laureatów olimpiad i konkursów w latach 2023/2024–2026/2027 są zwolnieni laureaci olimpiad centralnych i konkursów. Uchwały Senatu SGGW regulują także rekrutację kandydatów niebędących obywatelami polskimi. Dodatkowo, kandydat na studia musi posiadać udokumentowaną znajomość języka polskiego.

Od roku akademickiego 2022/2023 rekrutacja prowadzona jest z wykorzystaniem nowego systemu Internetowej Rekrutacji Kandydatów (IRK). Kandydaci rejestrują się poprzez wypełnienie formularza rejestracyjnego wybierając kierunek i formę studiów oraz w wyznaczonych terminach przystępują do kwalifikacji. Informacje dotyczące rekrutacji, takie jak link do IRK, kalendarium rekrutacji (terminy rejestracji, terminy weryfikacji efektów uczenia się i różnic programowych, terminy składania dokumentów) oraz wymagane dokumenty zamieszczane są na stronie internetowej Uczelni. Postępowanie rekrutacyjne prowadzi Uczelniana Komisja Rekrutacyjna (UKR) powoływana przez Rektora lub upoważnionego Prorektora. Uczelniana Komisja Rekrutacyjna w porozumieniu z Dziekanami powołuje Wydziałowe Komisje Rekrutacyjne (WKR), które wspierają przeprowadzenie procesu rekrutacyjnego dla kierunków.

Uczelnia przedstawiła informacje dotyczące liczby kandydatów na studia. Z tych danych wynika, że w przypadku kierunku gastronomia i hotelarstwo liczba kandydatów na studia utrzymuje się na podobnym poziomie w ciągu ostatnich czterech lat i tym samym następuje wypełnienie limitu miejsc na studiach stacjonarnych (limit 75 osób), mimo coraz większej liczby uczelni wyższych oferujących studia ze zbliżonego zakresu. Niemniej jednak w ostatnich latach nasila się zjawisko rezygnacji/skreślenia ze studiów w pierwszym roku trwania studiów. Przykładowo w roku akademickim 2022/2023 po pierwszym roku studiów na kierunku gastronomia i hotelarstwo zrezygnowało bądź zostało skreślonych aż 40% studentów. Deklarowane przez studentów przyczyny rezygnacji ze studiów lub skreślenia z listy studentów to m.in. nieuzyskanie efektów uczenia się, brak umiejętności regularnego uczenia się, konieczność podjęcia pracy w pełnym wymiarze godzin, problemy osobiste i zdrowotne (w tym problemy natury psychicznej), problemy obserwowane w czasie pandemii COVID-19, również te związane z nauką zdalną w tym czasie. Uczelnia ocenia, że corocznie około 20% studentów zrekrutowanych przestaje uczęszczać na zajęcia, co powoduje, że po 2 miesiącach od rozpoczęcia roku akademickiego są oni skreślani z listy studentów z powodu zbyt dużej liczby nieobecności na zajęciach uniemożliwiającej, zgodnie z regulaminem studiów, zaliczenie semestru.

Analiza dokumentów dotyczących warunków prowadzenia rekrutacji na kierunek gastronomia i hotelarstwo pozwala na stwierdzenie, że obowiązujące w SGGW zasady rekrutacji są przejrzyste i spójne. Zapewniają wszystkim kandydatom równe szanse na podjęcie studiów i umożliwiają wybór kandydatów posiadających wstępną wiedzę i umiejętności w zakresie niezbędnym do osiągnięcia efektów uczenia się założonych w programie studiów na kierunku gastronomia i hotelarstwo.

W warunkach rekrutacji na kierunek gastronomia i hotelarstwo nie są uwzględnione informacje o oczekiwanych kompetencjach cyfrowych kandydatów, wymaganiach sprzętowych związanych z kształceniem z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość oraz wsparciu uczelni w

zapewnieniu dostępu do tego sprzętu. Niemniej jednak przedstawiciele Uczelni wyjaśnili, że zgodnie z podstawową programową przedmiotu informatyka realizowanego w szkole średniej wiedza i umiejętności jakie osiągają absolwenci szkół średnich są wystarczające do doskonalenia kompetencji cyfrowych w trakcie studiów i osiągania odpowiednich efektów uczenia się.

Student może zostać przyjęty na studia na kierunek gastronomia i hotelarstwo w drodze przeniesienia z innej uczelni krajowej, jak i zagranicznej, zgodnie z zasadami opisanymi w §21 Regulaminu Studiów SGGW. Przyjęcie na studia w tym trybie może nastąpić dopiero po zaliczeniu co najmniej jednego pełnego okresu studiów w uczelni (jednego semestru), którą student opuszcza oraz pod warunkiem, że w momencie podejmowania decyzji o przeniesieniu osoba przenoszona legitymuje się aktywnym statusem studenta. Decyzję w sprawie przeniesienia podejmuje Prodziekan na podstawie umotywowanego podania kandydata, za zgodą Dziekana lub Prodziekana Wydziału/jednostki organizacyjnej, który student opuszcza, uwzględniając równocześnie zbieżność efektów uczenia się dla programów studiów w obu uczelniach. Student ubiegający się o przeniesienie musi złożyć poświadczoną kartę przebiegu studiów. Punkty ECTS, uzyskane przez studenta na uczelni, którą opuszcza, mogą zostać w całości uznane w miejsce modułów w programie studiów dla kierunku gastronomia i hotelarstwo, pod warunkiem zbieżności efektów uczenia się. W przypadku występowania różnic w efektach uczenia się, Prodziekan uznaje część zrealizowanego przez studenta programu studiów i równocześnie wskazuje moduły konieczne do uzupełnienia wraz z terminami ich zaliczenia. Procedura przeniesienia na kierunek gastronomia i hotelarstwo jest realizowana stosunkowo rzadko. Przykładowo, w roku 2022 dotyczyła ona dwojga studentów przyjętych na studia na kierunku gastronomia i hotelarstwo z uczelni ukraińskich, którzy w wyniku wojny znaleźli się na terenie Polski, a wcześniej studiowali na kierunkach żywieniowych/ gastronomicznych w Ukrainie i nie mieli możliwości kontynuacji studiów. Uznawanie przez Prodziekana efektów uczenia się uzyskanych podczas studiów na innej uczelni lub innym kierunku, trybie studiów realizowane 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 przenoszone na aktualnie realizowany przez studenta tok studiów. W sytuacji, w której student uzyskał już efekty uczenia się przewidziane programem danych zajęć, może (za zgodą osoby odpowiedzialnej za dany moduł/ zajęcia) przystąpić do zaliczenia w terminie wcześniejszym.

Realizacja części studiów jest także możliwa w ramach programów wymiany realizowanych w ramach umów podpisanych przez SGGW. Studenci kierunku gastronomia i hotelarstwo uczestniczą głównie w programie wymiany międzynarodowej Erasmus +. Przed planowanym wyjazdem na studia do uczelni zagranicznej student za zgodą Prodziekana i przy wsparciu Koordynatora ds. Międzynarodowej Wymiany Studentów przygotowuje Kartę porównania zajęć do realizacji w uczelni zagranicznej z zajęciami z programu studiów obowiązującego w SGGW oraz Kartę uzgodnień i na ich podstawie Learning Agreement. Zatwierdzając Kartę porównania i Kartę uzgodnień Prodziekan uwzględnia zarówno efekty uczenia się proponowanych przez studenta zajęć realizowanych na uczelni partnerskiej, jak również liczbę ECTS, które są im przypisane. Zajęcia, których efekty uczenia się nie mogą być uznane na podstawie wymiany, muszą zostać zrealizowane w kolejnych semestrach studiów w ramach bezpłatnych różnic programowych, w terminie ustalonym przez Prodziekana. Po zakończeniu wymiany, na podstawie potwierdzonego wykazu ocen, które student uzyskał w uczelni partnerskiej, Prodziekan podejmuje decyzję o zaliczeniu zajęć, których dotyczyły ustalenia.

Zasady, warunki oraz tryb potwierdzania efektów uczenia (PEU) się uzyskanych w procesie uczenia się poza systemem studiów reguluje Uchwała nr 146 – 2018/2019 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 24 czerwca 2019 r. w sprawie zasad i trybu potwierdzania efektów

uczenia się. Procedurę PEU przeprowadzana jest wyłącznie na wniosek osoby zainteresowanej i rozpoczyna ją złożenie wniosku. PEU prowadzone jest w celu przyjęcia na studia, na prowadzony kierunek, poziom i profil studiów, dla którego potwierdzane efekty odpowiadają efektom uczenia się określonym w tym programie studiów. Potwierdzenie efektów uczenia się (PEU) odbywa się na poziomie zajęć/ modułów określonych w programie studiów na kierunku gastronomia i hotelarstwo oraz w odniesieniu do efektów uczenia się przyporządkowanych do tych zajęć. Pozytywne zakończenie procesu PEU skutkuje zaliczeniem zajęć/ modułów i przyporządkowanej im liczby punktów ECTS z danego programu studiów. Zaliczenie zajęć związane jest z wystawieniem oceny zgodnej ze skalą ocen określoną w Regulaminie Studiów SGGW i zwolnieniem z obowiązku uczestniczenia w zaliczonych zajęciach przewidzianych w programie studiów danego kierunku, poziomu i profilu studiów. W wyniku PEU możliwe jest zaliczenie nie więcej niż 50% punktów ECTS przypisanych do zajęć /modułów objętych programem studiów. Także pozostałe warunki przeprowadzenia procedury PEU są zgodne z zapisami Ustawy. Postępowanie weryfikujące przeprowadza Komisja PEU, której celem jest dokonanie oceny, czy i w jakim stopniu efekty uczenia się osiągnięte poza systemem studiów i wskazane przez kandydata odpowiadają efektom uczenia się przypisanym rozpatrywanym zajęciom/modułom. Komisja składa się z przewodniczącego oraz nauczycieli akademickich realizujących zajęcia w programie studiów, dla którego PEU jest prowadzone. W odniesieniu do kierunku gastronomia i hotelarstwo nie było do tej pory prowadzone postępowanie związane z potwierdzaniem efektów uczenia się. Ustalane przez Uczelnię zasady przyjmowania kandydatów na studia w oparciu o PEU są prawidłowe, zgodne z zapisami ustawy i pozwalają na prawidłowe zweryfikowanie osiągniętych efektów poza systemem edukacji.

Ogólne zasady, warunki i tryb dyplomowania określa Regulamin Studiów w SGGW. Studenci studiów pierwszego stopnia na kierunku gastronomia i hotelarstwo uzyskują dyplom ukończenia studiów po zaliczeniu wszystkich modułów przewidzianych programem studiów oraz po uzyskaniu pozytywnych ocen z pracy dyplomowej i egzaminu dyplomowego. Tematy prac dyplomowych są proponowane przez pracowników Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka prowadzących zajęcia dydaktyczne na Wydziale Żywienia Człowieka. Tematy prac mogą być również realizowane w ramach projektu naukowego prowadzonego przez promotora, proponowane przez studentów (w porozumieniu z potencjalnym Promotorem) oraz proponowane przez interesariuszy zewnętrznych. W roku akademickim 2022/2023 spośród 49 wybieranych tematów prac inżynierskich, 17 stanowiły tematy własne, zgłoszone przez dyplomantów w porozumieniu z promotorami. Natomiast od ostatniej wizytacji PKA, w ciągu sześciu lat interesariusze zaproponowali 12 tematów prac inżynierskich, które zostały zrealizowane na kierunku gastronomia i hotelarstwo. Tematy prac zgłoszone przez promotorów są weryfikowane pod względem zgodności z kierunkiem kształcenia przez Zespół ds. Dyplomowania, a następnie zatwierdzane przez Prodziekana. Studenci kierunku gastronomia i hotelarstwo wybierają tematy nie później niż jeden semestr przed planowanym terminem ukończenia studiów. Promotorami prac dyplomowych są zarówno samodzielni pracownicy naukowcy, jak i upoważnieni przez Dziekana i zaopiniowani przez Kolegium Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka pracownicy ze stopniem naukowym doktora. W szczególnym przypadku pracy dyplomowej Prodziekan Wydziału, na uzasadniony wniosek studenta, po zasięgnięciu opinii Rady Programowej Wydziału Żywienia Człowieka, może wyrazić zgodę na objęcie promotorstwem pracy dyplomowej przez osobę co najmniej ze stopniem doktora, niebędącą nauczycielem akademickim zatrudnionym w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego. Na kierunku gastronomia i hotelarstwo nie było takiego przypadku. Jednocześnie rekomenduje się, aby w stosownych wytycznych dotyczących kompetencji nauczycieli akademickich do prowadzenia prac

inżynierskich określić, aby promotorem był nauczyciel legitymujących się tytułem zawodowym inżyniera, bądź posiadający dorobek naukowy tożsamy z kompetencjami inżynierskimi.

Od roku akademickiego 2021/2022 praca dyplomowa w zależności od kierunku i poziomu studiów przygotowana jest zgodnie z wytycznymi przedstawionymi w Zarządzeniu Nr 100 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 22 września 2021 r. w sprawie wprowadzenia „Wytycznych dotyczących przygotowania prac dyplomowych w SGGW w Warszawie”. W załączniku do tego rozporządzenia przedstawiono Wymagania dotyczące przygotowania prac dyplomowych w SGGW w Warszawie, w tym podano wymagania jakim powinna odpowiadać praca inżynierska (§1 pkt 2 ust.2). Wymagania te zostały prawidłowo określone i pozwalają na opracowanie pracy dyplomowej, która weryfikuje kompetencje inżynierskie uzyskiwane w trakcie studiów. Niemniej jednak sugeruje się, aby sformułowanie zawarte w pkt b „ma zdefiniowany problem badawczy...” ująć jako „ma zdefiniowany problem inżynierski...”. Bardzo pozytywnym rozwiązaniem ujętym w w/w wytycznych jest dopuszczenie realizacji pracy dyplomowej w formie recenzowanego artykułu opublikowanego w czasopiśmie naukowym lub rozdziału w monografii, które zostały umieszczone w wykazie ministra właściwego do spraw szkolnictwa wyższego. Treść artykułu musi być zgodna z efektami uczenia się realizowanymi na danym kierunku, poziomie i profilu studiów. Po uzyskaniu zgody Prodziekana praca dyplomowa może być przygotowana w języku obcym. Do pracy w języku obcym student zamieszcza obszernie streszczenie w języku polskim. W omawianych wytycznych ujęto także szczegółowe zasady edytorskie przygotowania pracy dyplomowej. Dodatkowo na Wydziale Żywienia Człowieka opracowano szczegółowe „Wymagania merytoryczne dotyczące prac dyplomowych realizowanych na Wydziale Żywienia Człowieka na kierunkach kształcenia: Żywienie człowieka i ocena żywności, Gastronomia i hotelarstwo oraz Dietetyka”. W dokumencie tym uszczegółowiono elementy pracy inżynierskiej, zasady przygotowania artykułu naukowego jako pracy dyplomowej oraz sposoby przywoływania literatury z podaniem wzorcowych przykładów.

Przed złożeniem pracy przez studenta, promotor obligatoryjnie weryfikuje jej oryginalność w Jednolitym Systemie Antyplagiatowym (JSA) zgodnie z Regulaminem antyplagiatowym prowadzonym Zarządzeniem Nr 3 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 19 stycznia 2022 r.

Student zobowiązany jest złożyć pracę dyplomową do 31 stycznia – w przypadku studiów kończących się w semestrze zimowym (w przypadku kierunku gastronomia i hotelarstwo dotyczy to studiów stacjonarnych) lub do 30 czerwca – w przypadku studiów kończących się w semestrze letnim (w przypadku kierunku gastronomia i hotelarstwo – studiów niestacjonarnych). Prodziekan (na wniosek studenta zaopiniowany przez promotora) może przedłużyć termin złożenia pracy dyplomowej maksymalnie do 6 miesięcy od powyższych terminów.

Egzamin dyplomowy jest egzaminem ustnym i odbywa się przed trzyosobową komisją, w skład której wchodzi przewodniczący komisji, promotor pracy (gdy z uzasadnionych przyczyn promotor nie może uczestniczyć w egzaminie dyplomowym zastępuje go recenzent pracy) oraz egzaminator, będący pracownikiem Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka, mający kompetencje z zakresu kierunku gastronomia i hotelarstwo. Przewodniczącym komisji podczas obron prac dyplomowych na Wydziale Żywienia Człowieka każdorazowo jest Dziekan, Prodziekan, lub Zastępca Dyrektora Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka ds. Kształcenia. W trakcie egzaminu dyplomowego student udziela odpowiedzi na trzy pytania. Pierwsze pytanie dotyczy tematyki związanej z pracą dyplomową. Dwa pozostałe pytania są formułowane w oparciu o zagadnienia losowane są przez studenta z puli zagadnień podanych do wiadomości studentów na stronie internetowej Wydziału. Zagadnienia dyplomowe są na bieżąco aktualizowane przez Zespół ds. Dyplomowania, który co roku dokonuje analizy ich zakresu i jeśli jest

taka potrzeba, proceduje aktualizację zagadnień we współpracy z koordynatorami zajęć. Zagadnienia dyplomowe zostały prawidłowo sformułowane, oddają istotę kształcenia na kierunku i weryfikują wszystkie efekty uczenia się kierunku gastronomia i hotelarstwo. Warunkiem zdania egzaminu jest uzyskanie przez studenta ocen pozytywnych ze wszystkich trzech pytań egzaminacyjnych. W przypadku negatywnego wyniku egzaminu dyplomowego lub nieusprawiedliwionego nieprzystąpienia do tego egzaminu w pierwszym terminie, Prodziekan wyznacza drugi termin egzaminu dyplomowego, który traktowany jest jako ostateczny i nie może odbyć się wcześniej niż po miesiącu od daty pierwszego egzaminu i nie później niż po upływie trzech miesięcy. Zgodnie z Regulaminem studiów w SGGW w uzasadnionych przypadkach, na pisemny wniosek studenta, Prodziekan może wyznaczyć termin późniejszy.

Zapisy zawarte w Regulaminie studiów określają ramy organizacyjne dla procesu weryfikacji osiągnięć studenta, podają konsekwencje braku zaliczenia zajęcia i formułują procedury odwoławcze. Wszystkie zajęcia przewidziane w harmonogramie realizacji programu studiów kończą się egzaminem lub zaliczeniem na ocenę wpisywaną do karty okresowych osiągnięć studenta. Moduły zajęć przewidziane w programie studiów na kierunku gastronomia i hotelarstwo, rozliczane są jedną oceną końcową, przy czym udział punktów z poszczególnych części (np. egzamin, kolokwia, wejściówki, sprawozdania) w ocenie końcowej jest określony w sylabusie zajęć. Koordynator modułu zajęć dokonuje wpisu oceny do systemu elektronicznego e-HMS, przy czym oceny przekazywane są do wiadomości studentów przed ich zatwierdzeniem. Szczegółowe sposoby weryfikacji efektów uczenia się osiąganych w ramach modułu zajęć są przedstawiane na pierwszych zajęciach oraz są umieszczane w sylabusie zajęć dostępnym w systemie. W przypadku uzyskania oceny niedostatecznej z modułu zajęć, studentowi przysługuje jeden termin egzaminu poprawkowego. Studentowi, który nie uzyskał pozytywnej oceny z egzaminu poprawkowego przysługuje prawo do złożenia (w terminie do 7 dni od daty ogłoszenia wyników egzaminu poprawkowego) umotywowanego, pisemnego podania do Prodziekana z prośbą o zaliczenie komisyjne. Zaliczenie to odbywa się przed komisją powołaną przez Prodziekana w ciągu 2 tygodni od daty złożenia podania. W skład komisji egzaminacyjnej wchodzi: Prodziekan (jako przewodniczący komisji), dwóch nauczycieli akademickich, w tym przynajmniej jeden specjalista z zakresu wiedzy z zajęć objętych zaliczeniem komisyjnym oraz przedstawiciel samorządu studenckiego. W ciągu ostatnich 10 lat na kierunku gastronomia i hotelarstwo nie miały miejsca żadne zaliczenia komisyjne.

Zgodnie z Regulaminem Studiów w SGGW na wniosek studenta z niepełnosprawnością, formy zaliczenia zajęć mogą zostać dostosowane do jego możliwości wynikających z niepełnosprawności. W zaliczeniach i egzaminach mogą uczestniczyć tłumacze języka migowego, a także asystenci osób z niepełnosprawnością ruchową lub asystenci osób niewidomych. Regulamin studiów szczegółowo reguluje zasady uczestniczenia asystentów w egzaminach i zaliczeniach.

Metody weryfikacji efektów uczenia się określa nauczyciel akademicki odpowiedzialny za moduł zajęć w sylabusie zajęć. Sposób weryfikacji efektów uczenia się jest dopasowany do specyfiki zajęć oraz ich formy i został szczegółowo i rzetelnie opisany w sylabusach zajęć. Efekty uczenia się w zakresie wiedzy weryfikowane są na podstawie egzaminów i prac zaliczeniowych (zarówno pisemnych, jak i ustnych), jak również prezentacji i referatów. Efekty uczenia się w zakresie umiejętności weryfikowane są na podstawie przygotowywanych indywidualnie lub grupowo projektów i raportów obejmujących analizę zdefiniowanego problemu, czy też oceny eksperymentów wykonywanych i opracowywanych w trakcie zajęć laboratoryjnych lub sprawozdań z ich realizacji. Efekty uczenia się w zakresie kompetencji społecznych weryfikowane są m.in. na podstawie oceny pracy studenta podczas zajęć (np. aktywny udział w dyskusji, zaangażowanie w realizację zadań, zaangażowania w proces studiowania, gotowości

i umiejętności poszerzania wiedzy). Do najczęściej stosowanych metod weryfikacji efektów uczenia się w zakresie wiedzy i umiejętności należą formy pisemne (np. test, praca pisemna, praca dyplomowa, prezentacja multimedialna, dziennik i raport z praktyki zawodowej) i formy ustne (np. odpowiedź, referat, udział w dyskusji,).

Efekty uczenia się prowadzące do uzyskania kompetencji inżynierskich są sprawdzane i oceniane na wielu zajęciach, w przypadku których te kompetencje są dominujące, m.in.: *wyposażenie techniczne i technologiczne w gastronomii i hotelarstwie; analiza żywności; techniki i technologie w gastronomii i cateringu; projektowanie technologiczne w zakładach gastronomicznych i hotelarskich; systemy informatyczne w hotelarstwie czy systemy informatyczne w gastronomii*. Efekty uczenia się prowadzące do uzyskania kompetencji inżynierskich weryfikowane są także na pozostałych zajęciach, bowiem wykonywane są prace projektowe, które polegają na opracowaniu projektu rozwiązania konkretnego problemu o charakterze inżynierskim (zaprojektowanie układu funkcjonalnego zakładów spożywczych lub gastronomicznych, ocena ryzyka i wyznaczenie krytycznych punktów kontrolnych w ramach opracowania książki HACCP; analiza efektywności procesów przetwarzania żywności lub procesów obróbki cieplnej).

Umiejętności studentów w zakresie prowadzenia badań naukowych weryfikowane są w trakcie zajęć laboratoryjnych i audytoryjnych, seminariów dyplomowych oraz przygotowywania pracy dyplomowej. Efekty uczenia się z zakresu języków obcych weryfikowane są poprzez pisemne prace zaliczeniowe, wypowiedzi ustne, prezentacje. Metody te pozwalają na określenie w jakim stopniu student osiągnął niezależność językową pozwalającą mu na efektywne posługiwanie się językiem obcym w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej. Przeprowadzany na studiach końcowy egzamin z języka obcego weryfikuje opanowanie języka na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.

Efekty uczenia się osiągane przez studentów podczas realizacji praktyk zawodowych weryfikowane są przez Koordynatora ds. Praktyk na Kierunku gastronomia i hotelarstwo na podstawie Dziennika praktyk przedłożonego przez studenta, w którym znajduje się opis zakładu pracy, karta przebiegu praktyki, opis przebiegu praktyki, podsumowanie realizacji praktyk w powiązaniu z efektami uczenia się, opinia pracodawcy/ zakładowego opiekuna praktyk potwierdzająca osiągnięcie założonych efektów uczenia się i ocena pracy studenta. Rozliczanie praktyk odbywa się w wyznaczonych terminach w czasie trwania semestru i sesji egzaminacyjnych (pierwszej i poprawkowej) podczas spotkania w siedzibie Uczelni lub za pośrednictwem MS Teams.

Studenci na bieżąco są informowani o osiąganych wynikach oraz mają wgląd do swoich prac etapowych w czasie zajęć dydaktycznych w obecności prowadzącego oraz w godzinach konsultacji, co zostało potwierdzone w rozmowie ze studentami podczas wizytacji.

System sprawdzania i oceny efektów uczenia się jest przejrzysty, umożliwia równe traktowanie studentów, zapewnia bezstronność i rzetelność procesu weryfikacji oraz określa zasady postępowania w sytuacjach konfliktowych. W czasie wizytacji potwierdzono, że studenci rozumieją zasady postępowania w sytuacjach konfliktowych związanych z weryfikacją i oceną efektów uczenia się. Dodać należy, że obecnie weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się odbywa się przez bieżącą kontrolę postępów w nauce w siedzibie uczelni i nie stosuje się zdalnych metod weryfikacji efektów uczenia.

Nauczyciele akademicki i inne osoby prowadzące zajęcia na kierunku gastronomia i hotelarstwo mają obowiązek gromadzenia pisemnych prac studentów (kolokwia, sprawozdania, prezentacje, prace projektowe, prace egzaminacyjne, itp.) stanowiących potwierdzenie osiągnięcia efektów uczenia się przewidzianych dla zajęć. Kompletna dokumentacja jest przechowywana przez nauczycieli

akademickich w wersji papierowej lub w zaszyfrowanych plikach w wersji elektronicznej. Do dokumentacji efektów uczenia się należą protokoły egzaminacyjne i protokoły zaliczeniowe oraz karty zaliczeniowe. Dokumentację efektów uczenia się stanowią również prace dyplomowe i protokoły obron. Prace dyplomowe są gromadzone w bibliotece Wydziału Żywności Człowieka. Protokoły z egzaminów dyplomowych podpisane przez członków komisji składane są w dziekanacie i przechowywane w indywidualnych teczkach studentów. W teczkach studentów przechowywany jest również jeden egzemplarz pracy dyplomowej i płyta CD/ DVD z zapisaną w wersji PDF pracą. Indywidualne teuczki studenckie są przechowywane w dziekanacie przez 1 rok od daty egzaminu dyplomowego i po tym czasie przekazywane do Archiwum SGGW, gdzie są przechowywane przez 50 lat, zgodnie z Zarządzeniem Nr 64 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 13 grudnia 2018 r. w sprawie wprowadzenia Instrukcji kancelaryjnej dla Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Jednolitego rzeczowego wykazu akt dla Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz Instrukcji w sprawie organizacji i zakresu działania Archiwum Centralnego Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie.

W załączniku nr 3 przedstawiono ocenę prac etapowych z 8 różnorodnych modułów zajęć realizowanych zarówno na studiach stacjonarnych jak i niestacjonarnych dokonaną przez zespół oceniający. Na jej podstawie stwierdzono właściwy dobór metod weryfikacji efektów uczenia się, zgodny z zaplanowanym w sylabusach zajęć. Metody stosowane przez nauczycieli były różnorodne, co pozwoliło na weryfikację wszystkich efektów uczenia się, także umiejętności praktycznych. Najczęściej miały one formę testu jednokrotnego wyboru. Pytania zadawane na egzaminach i kolokwiah były dobrze i jasno sformułowane, a stopień ich trudności dostosowany do zakładanych efektów uczenia i celów zajęć. Wszystkie weryfikowane przez zespół prace etapowe były rzetelnie ocenione. Do oceny prac wykorzystywano zwykle cały zakres ocen od 2,0 do 5,0. Ocena prac etapowych z wybranych zajęć dokonana przez zespół oceniający PKA nie wykazała nieprawidłowości.

Ocena wybranych losowo prac dyplomowych wykazała, że tematy tych prac były charakterystyczne i specyficzne dla kierunku studiów i dyscypliny technologia żywności i żywienia. W Załączniku nr 3 przedstawiono ocenę wybranych losowo 12 prac inżynierskich. Wszystkie prace były na dobrym i bardzo dobrym poziomie merytorycznym. W większości przypadków (2/3 ocenianych prac) prawidłowo weryfikowały kompetencje inżynierskie. Jednak w trzech pracach wykazano jedynie częściową weryfikację tych efektów, a w jedna praca nie miała charakteru pracy inżynierskiej. Oceniane prace dyplomowe to prace przede wszystkim o charakterze projektowym, niekiedy z elementami ekspertyzy. W jednej pracy nie było analizy statystycznej wyników badań. Wnioski zostały prawidłowo wyciągnięte. Oceny zarówno promotora jak i recenzenta nie zawsze były prawidłowe, problem ten dotyczył około 50% prac. Niemniej jednak Zespół ds. dyplomowania dostrzegł tę nieprawidłowość i podjął odpowiednie działania korygujące, co opisano w kryterium 10.

Potwierdzeniem przygotowania studentów do prowadzenia działalności naukowej są realizowane przez nich eksperymentalne i projektowe prace dyplomowe inżynierskie na dobrym i bardzo dobrym poziomie merytorycznym. Studenci kierunku uczestniczą także w badaniach naukowych np. w ramach kół naukowych. Działania te skutkują współautorstwem studentów w publikacjach naukowych i komunikatach naukowych. Od ostatniej oceny programowej kierunku studenci byli współautorami 29 publikacji naukowych o różnym prestiżu, zarówno w renomowanych czasopismach naukowych, takich jak: Applied Sciences, Foods, Microorganisms jak również w czasopismach branżowych o znacznym oddziaływaniu jak Przegląd Gastronomiczny, czy też Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny. Monitorowanie losów absolwentów przy wykorzystaniu Ogólnopolskiego Systemu Monitorowania Ekonomicznych Losów Absolwentów Uczelni Wyższych, jak również własnych ankiet wskazuje, że

pozycja absolwentów na rynku pracy jest co najmniej dobra i legitymują się oni przydatną wiedzą i umiejętnościami.

Zalecenia dotyczące kryterium 3 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 3

Kryterium spełnione

Uzasadnienie

Warunki rekrutacji na studia pierwszego stopnia na kierunku gastronomia i hotelarstwo są przejrzyste i selektywne. Nabór kandydatów prowadzony jest w systemie rekrutacji elektronicznej, co sprawia, że sposób postępowania rekrutacyjnego jest transparentny i uwzględnia zasadę równych szans. Warunki i procedury uznawania efektów uczenia się uzyskanych poza systemem studiów oraz uzyskanych w innych uczelniach nie budzą zastrzeżeń. Metody weryfikacji efektów uczenia się są dostosowane do poziomu i profilu studiów, kierunkowych efektów uczenia się oraz dyscypliny technologia żywności i żywienia, do której oceniany kierunek jest przyporządkowany. Przyjęty system weryfikacji efektów uczenia umożliwia monitorowanie postępów studentów w procesie uczenia się. Stosowane metody są różnorodne i weryfikują efekty uczenia się zarówno w zakresie wiedzy, jak i umiejętności i kompetencji społecznych. Pozwalają także na sprawdzenie umiejętności praktycznych i przygotowania studentów do prowadzenia działalności zawodowej. Stosowane na kierunku metody weryfikacji prawidłowo i kompleksowo sprawdzają osiągnięte przez studentów efekty uczenia się umożliwiające nabycie kompetencji inżynierskich. Zasady weryfikacji i oceny uzyskania efektów uczenia się zapewniają obiektywność procesu weryfikacji i umożliwiają adaptowanie metod i organizacji sprawdzania efektów do potrzeb studentów z niepełnosprawnością. Stosowane metody umożliwiają sprawdzenie i ocenę opanowania języka obcego na poziomie B2 i uwzględniają język specjalistyczny.

Wszystkie realizowane na kierunku prace inżynierskie są zgodne z efektami uczenia kierunku, są specyficzne i na dobrym i bardzo dobrym poziomie merytorycznym. W zdecydowanej większości prace te mają charakter inżynierski.

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

Na kierunku określono szczegółowe zasady realizacji pracy dyplomowej inżynierskiej na podstawie publikacji recenzowanego artykułu naukowego bądź rozdziału w monografii w znajdujących się na liście czasopism/monografii w wykazie ministra właściwego do spraw szkolnictwa wyższego.

Rekomendacje

Rekomenduje się, aby w procedurze dyplomowania w zakresie kompetencji nauczycieli akademickich do prowadzenia prac inżynierskich określić obowiązek legitymowania się przez promotorów tytułem zawodowym inżyniera, bądź posiadaniem dorobku naukowego tożsamego z kompetencjami inżynierskimi.

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 gastronomia i hotelarstwo reprezentują głównie dyscyplinę technologii żywności i żywienia. Kadra prowadząca zajęcia na ocenianym kierunku posiada aktualny i udokumentowany dorobek naukowy, co umożliwia prawidłową realizację zajęć oraz osiąganie przez studentów kierunkowych i przedmiotowych efektów uczenia się, a także nabywanie przez nich umiejętności i kompetencji badawczych. Pracownicy prowadzący zajęcia są autorami licznych publikacji naukowych, uczestniczą w wielu projektach badawczych finansowanych ze źródeł krajowych i europejskich oraz w różnego rodzaju kursach czy szkoleniach. Prowadzone badania naukowe dotyczą przede wszystkim zagadnień związanych z żywieniem człowieka, w tym m.in. wpływem zróżnicowanej diety i zachowań żywieniowych na zdrowie człowieka, jak również kształtowaniem jakości żywności poprzez stosowane procesy technologiczne. Ukierunkowanie i jakość dorobku naukowego kadry prowadzącej zajęcia na kierunku gastronomia i hotelarstwo jest właściwa. Nieliczni pracownicy badawczo-dydaktyczni reprezentują inne dyscypliny naukowe: nauki o zarządzaniu i jakości oraz nauki socjologiczne, przy czym należy zaznaczyć, że zajęcia, które realizują dotyczą właśnie tych zagadnień.

W ocenianym roku akademickim - 2022/2023 - przedmioty podstawowe i kierunkowe prowadziło 84 nauczycieli akademickich i doktorantów zatrudnionych głównie w Instytucie Nauk o Żywieniu Człowieka, jak również w Instytucie Nauk Socjologicznych i Pedagogicznych, Instytucie Ekonomii i Finansów. Ponadto w procesie kształcenia uczestniczyli nauczyciele akademicki ze Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych oraz Studium Wychowania Fizycznego. Wśród nauczycieli realizujących zajęcia ze studentami na ocenianym kierunku wszyscy są zatrudnieni na SGGW, jako podstawowym miejscu pracy. W grupie pracowników badawczo-dydaktycznych i dydaktycznych prowadzących zajęcia na ocenianym kierunku 7 posiadało tytuł profesora, 19 – stopień doktora habilitowanego, 49 – doktora lub doktora inżyniera i 9 – magistra lub magistra inżyniera (tu również doktoranci ze szkoły doktorskiej). Taka struktura i liczebność kadry w pełni umożliwia prawidłową realizację zajęć. Nauczyciele akademicki prowadzący zajęcia na kierunku gastronomia i hotelarstwo posiadają specjalistyczną wiedzę i kompetencje gwarantujące osiągnięcie przez studentów planowanych efektów uczenia się, w tym inżynierskich. Potwierdzeniem kompetencji naukowych i dydaktycznych jest przedstawiony w kartach nauczycieli oraz załącznikach do Raportu Samooceny znaczący dorobek naukowy, redakcji podręczników akademickich, uczestnictwo w licznych organizacjach krajowych i zagranicznych oraz wysoka aktywność popularno-naukowa wśród szerokich kręgów odbiorców.

Przydział zajęć oraz obciążenie godzinowe nauczycieli akademickich odbywa się zgodnie z wymaganiami dotyczącymi pensum ustalonego w SGGW w Warszawie i uwzględnia zrównoważone obciążenia dydaktyczne, przy zachowaniu zasady powierzania zajęć nauczycielom akademickim o odpowiednich kwalifikacjach. Obciążenie godzinowe nauczycieli związane z prowadzeniem zajęć umożliwia prawidłową ich realizację. Na ocenianym kierunku obecnie nie są prowadzone zajęcia z wykorzystaniem technik kształcenia na odległość, niemniej w okresie pandemii były one realizowane. W związku z tym kadra dydaktyczna miała możliwość uczestniczyć w licznych szkoleniach i kursach, które w latach 2020-21 organizowała uczelnia dla nauczycieli akademickich. Należy zaznaczyć, że w

Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, wprowadzony jest systemowy system umożliwiający podnoszenie kompetencji dydaktycznych przez nauczycieli akademickich, np. zakończony w grudniu 2023 r. projekt POWER, w ramach których organizowane były szkolenia podnoszące kompetencje kadry dydaktycznej, w tym m.in. Szkoła tutorów, Szkoła mentorów, Szkoła dydaktyki akademickiej, które cieszyły się dużym zainteresowaniem. W dalszym ciągu bieżące propozycje udziału w szkoleniach i kursach podnoszących kompetencje pedagogiczne przesyłane są na imienne skrzynki mailowe pracowników Wydziału Żywienia Człowieka, a dodatkowo metodą aktywizującą w tym względzie pracowników jest regularne pozyskiwanie przez uczelnię funduszy na podnoszenie kompetencji kadry dydaktycznej. W raporcie wskazano, że od bieżącego roku akademickiego wprowadzono możliwości nauczania zindywidualizowanego ze studentami w formie tutoringu i mentoringu akademickiego, również dla studentów ocenianego kierunku. Reasumując, zaspokajane są potrzeby szkoleniowe kadry dydaktycznej w zakresie podnoszenia kompetencji dydaktycznych.

Za obsadę zajęć odpowiada Dziekan, który we współpracy z Zastępcą Dyrektora Instytutu ds. Kształcenia powierza prowadzenie zajęć osobom posiadającym odpowiednie kompetencje i doświadczenie, przy czym wykłady prowadzone są przez samodzielnych nauczycieli akademickich. Prowadzenie wykładów i koordynowanie zajęć/modułu zajęć może być powierzone również osobie posiadającej tytuł doktora, przy czym takie działanie wymaga zaopiniowania przez Kolegium, w skład którego wchodzi: Dziekan, Prodziekan, Dyrektor Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka, Zastępca Dyrektora Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka, Koordynator ds. Jakości Kształcenia, Kierownicy Katedr Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka. Dobór nauczycieli akademickich do prowadzenia zajęć jest transparentny, zgodny z posiadaną przez nich wiedzą i doświadczeniem, dorobkiem naukowym i innymi osiągnięciami. Taka polityka obsady dydaktycznej w pełni uwzględnia potrzeby związane z realizacją zajęć na tym kierunku i gwarantuje zdobycie zakładanych efektów uczenia się. Aktualna liczba zatrudnionych pracowników badawczo-dydaktycznych lub dydaktycznych jest uwarunkowana poprzez potrzeby kształcenia, wynikające z liczby studentów, a tym samym z liczby realizowanych godzin dydaktycznych.

Przeprowadzone podczas wizytacji hospitacje zajęć potwierdziły wysokie kompetencje dydaktyczne i odpowiednie przygotowanie merytoryczne nauczycieli prowadzących zajęcia ze studentami kierunku gastronomia i hotelarstwo.

Nauczyciele akademicy realizujący zajęcia ze studentami kierunku gastronomii i hotelarstwa są oceniani w zakresie spełniania oczekiwań w ankietach studenckich. Studenci biorą udział w ocenie prowadzących zajęcia poprzez wypełnienie dobrowolnych, anonimowych ankiet, wypełniając je w systemie e-HMS po zakończeniu cyklu zajęć z danego przedmiotu zgodnie z ogólnouczelnianą formułą. Ponadto Wydziałowy Zespół ds. Hospitacji Zajęć Dydaktycznych przeprowadza cykliczne, planowane hospitacje nauczycieli akademickich, doktorantów oraz hospitacje interwencyjne (np. związane z negatywnymi ocenami w ankiecie studenckiej – po zgłoszeniu do Przewodniczącego Zespołu ds. Hospitacji Zajęć Dydaktycznych przez Wydziałowego Koordynatora ds. Jakości Kształcenia). Istnieje także możliwość realizacji hospitacji na wniosek studentów, skierowany do Dziekana, jak również na wniosek nauczyciela akademickiego, występującego do Dziekana z prośbą o hospitację prowadzonych przez siebie zajęć. W okresie pandemii uczelnia wprowadziła poprzez odpowiednie zarządzenia Rektora SGGW regulacje dotyczące sposobu prowadzenia zajęć oraz ich hospitacji. Wszystkie te działania sprzyjają utrzymaniu i ciągłemu podnoszeniu jakości prowadzonych zajęć dydaktycznych.

W uczelni prowadzone są okresowe oceny nauczycieli akademickich, zgodnie z regulacjami odpowiedniego zarządzenia Rektora SGGW w Warszawie. Zgodnie z Regulaminem, nauczyciel

akademicki wypełnia „Arkusze ankiety oceny nauczyciela akademickiego”, w którym ma prawo uwzględnić osiągnięcia naukowe, dydaktyczne i organizacyjne uzyskane w ocenianym okresie. Pracownik może również przedstawić inne osiągnięcia istotne dla oceny, uzyskane w ocenianym okresie, które nie są ujęte w ankiecie.

Realizowana polityka kadrowa w Instytucie Nauk o Żywieniu Człowieka SGGW w Warszawie, dotycząca nauczycieli akademickich zaangażowanych w kształcenie studentów na ocenianym kierunku, w odniesieniu do trybu zatrudniania, awansowania oraz zmiany charakteru zatrudnienia, prowadzona jest zgodnie z zasadami przyjętymi w uchwałach Senatu i ujętych w Statucie SGGW. Zapewniają one taki dobór pracowników badawczo-dydaktycznych i dydaktycznych, aby zarówno realizowane badania naukowe, jak i kształcenie były na wysokim poziomie. Ocena obsady kadrowej w Instytucie Nauk o Żywieniu Człowieka SGGW w Warszawie dokonywana jest w sposób ciągły. W zależności od potrzeb dydaktycznych i badawczych, a także możliwości finansowych, składane są wnioski do JM Rektora o zatrudnienie pracowników spełniających określone w konkursach kryteria. Rekrutacja na stanowisko nauczyciela akademickiego odbywa się na zasadzie otwartego konkursu dostępnego publicznie i zamieszczanego na stronach internetowych Instytutu, Uczelni, urzędu obsługującego MEiN, a także stronach internetowych Komisji Europejskich, przeznaczonych do publikacji ofert pracy dla naukowców.

W przedstawionym Raporcie Samooceny nie wskazano na zaistnienie przypadków konieczności rozwiązywania konfliktów, czy reagowania na przypadki zagrożenia lub naruszenia bezpieczeństwa, jak również wszelkich form dyskryminacji i przemocy wobec członków kadry prowadzącej kształcenie oraz formy pomocy ofiarom i nie przywołano wewnętrznych aktów uczelni regulujących takie zdarzenia.

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

Kompetencje, liczebność i struktura kadry prowadzącej zajęcia na kierunku gastronomia i hotelarstwo zapewniają prawidłową realizację zajęć dydaktycznych, co umożliwia realizować wszystkie efekty uczenia zakładane dla tego kierunku studiów oraz nabywanie przez studentów kompetencji inżynierskich i badawczych. Nauczyciele akademicy prowadzący zajęcia na ocenianym kierunku łączą działalność dydaktyczną z działalnością naukową, zapewniając tym samym wysoki poziom kształcenia uwzględniający postęp naukowy w dyscyplinie technologii żywności i żywienia, do której jest przyporządkowany kierunek. Kadra dydaktyczna systematycznie podnosi swoje kwalifikacje biorąc udział w różnego rodzaju szkoleniach, kursach i stażach naukowych, w tym także do prowadzenia zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. Obciążenie nauczycieli akademickich zatrudnionych w uczelni zajęciami dydaktycznymi jest równomierne i zgodne z wymaganiami ustawowymi oraz regulacjami wewnętrznymi uczelni. Uzyskaniu oraz doskonaleniu wysokiej jakości procesu dydaktycznego i badań naukowych służą także: studencka ankietyzacja zajęć dydaktycznych, przeprowadzana okresowa ocena nauczycieli akademickich oraz prowadzona polityka kadrowa w Uczelni.

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

Brak

Rekomendacje

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

Kształcenie studentów na ocenianym kierunku prowadzone jest głównie w oparciu o własną bazę dydaktyczną: 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 Instytutu Nauk o Żywności znajdują się 4 aule (dla 240 osób każda) oraz 5 sal wykładowych ogólnouczelnianych (dla 40-90 osób każda). Sale, w których odbywają się zajęcia są właściwie wyposażone do prawidłowego prowadzenia zajęć dydaktycznych oraz spełniają standardy gwarantujące właściwą i bezpieczną realizację procesu kształcenia. Wszystkie sale przystosowane są do potrzeb osób z niepełnosprawnością ruchową.

Aule, sale wykładowe i audytoryjne wyposażone są w podstawowe środki audiowizualne, takie jak projektory multimedialne, komputery, rzutniki pisma i slajdów, w tym nagłośnienie, tablice suchościeralne i flipcharty. W salach tych dostępne jest oprogramowanie oraz dostęp do Internetu, umożliwiające wykorzystanie w trakcie zajęć zasobów sieciowych.

Pracownie i laboratoria Instytutu, ich liczba i wielkość, pozwalają na realizację wszystkich zajęć dydaktycznych przewidzianych w programach studiów dla kierunku gastronomia i hotelarstwo. Sale i pracownie wyposażone są w nowoczesną aparaturę, zgodną ze specyfiką aktywności naukowo-badawczej dostosowaną do realizowanych w nich zajęć dydaktycznych, a także do realizacji badań realizowanych w ramach prac dyplomowych, projektów badawczych kół naukowych. Tak więc dostępna infrastruktura dydaktyczna i jej wyposażenie jest dostosowana do potrzeb i liczebności grup studentów kierunku gastronomia i hotelarstwo, co umożliwia osiąganie efektów uczenia, w tym przygotowanie do prowadzenia działalności naukowej. W załączonej dokumentacji wykazano wyposażenie 28. specjalistycznych pracowni, w których studenci kierunku gastronomia i hotelarstwo realizują swoje zajęcia. Poza nowoczesną aparaturą służącą wielokierunkowym analizom chemicznym, mikrobiologicznym itp. (chromatografy, spektrofotometry, spektrofluorymetry, mikroskopy wyposażone w aktualne systemy oprogramowania), jest również specjalistyczny sprzęt gastronomiczny, specjalistyczne pracownie sensoryczne, pracownie komputerowe wyposażone w specjalistyczne programy Dieta 6. i Dietetyk 1. i 2. do szacowania wartości odżywczej diet i planowania jadłospisów i inne. Aparatura będąca na wyposażeniu Instytutu zaopatrzona jest w instrukcje stanowiskowe, co gwarantuje bezpieczne korzystanie z tych zasobów. Bieżąca i ciągła modernizacja wyposażenia aparaturowego laboratoriów dostępnych w procesie dydaktycznym możliwa jest m.in.

dzięki aktywności pracowników w pozyskiwaniu projektów w różnych źródła, w tym współfinansowanych przez UE, a przykładem jest bardzo dobrze wyposażona hala gastronomiczna, w której studenci mogą prowadzić zróżnicowaną obróbkę mechaniczną, cieplną, i technologiczną, a także wykorzystywać różne techniki pakowania.

Infrastruktura budynków dydaktycznych dostosowana jest do potrzeb osób z niepełnosprawnością: utwardzone dojścia i dojazdy, a parkingi wyposażone są w wydzielone miejsca postojowe dla osób z niepełnosprawnością, windy w budynkach oraz odpowiedniej szerokości drzwi automatycznie otwierane. Ponadto, w budynku Instytutu mieści się wydziałowa Biblioteka, ze stanowiskiem dostosowanym do potrzeb studentów z niepełnosprawnością.

Biblioteka Główna znajduje się na terenie kampusu i dysponuje 57 stanowiskami komputerowymi, w tym 5 stanowiskami dla osób z niepełnosprawnościami dedykowanymi osobom niedowidzącym i słabo-widzącym. Zasoby biblioteczne Biblioteki SGGW są na bieżąco aktualizowane i poszerzane. Ponadto w Bibliotece SGGW studenci mogą korzystać z sali do pracy grupowej 4Team, jak również z kabin akustycznych do cichej pracy.

Reasumując powyższe informacje, dotyczące udostępnionej studentom infrastruktury dydaktycznej, naukowej i bibliotecznej, zapewniona jest zgodność tego wyposażenia i zasady korzystania z potrzebami kierunku oraz przepisami BHP.

Uczelnia oferuje studentom szeroki dostęp do usług informatycznych: umożliwia korzystanie z programów potrzebnych podczas realizacji zajęć ćwiczeniowych, do realizacji prac dyplomowych (AutoCad, STATISTICA, SPSS oraz Microsoft). Ponadto, studenci kierunku gastronomia i hotelarstwo mają dostęp do sal komputerowych ze specjalistycznym oprogramowaniem żywieniowym, a także pozwalających na projektowanie lokali gastronomicznych (program AutoCad).

Studenci SGGW mogą korzystać z ogólnodostępnych stanowisk komputerowych, które znajdują się w Bibliotece Głównej SGGW i Laboratorium Informatycznym Wydziału Zastosowań Informatyki i Matematyki. Uczelnia zapewnia studentom dostęp do bezprzewodowej sieci komputerowej (EDUROAM) oraz Ogólnouczelnianej Sieci Komputerowej dostępnej w Domach Studenckich. Podczas spotkania z zespołem oceniającym PKA studenci również potwierdzili atrakcyjność zasobów Biblioteki Wydziałowej i Głównej, w tym wyposażenia.

Uczelnia posiada platformę e-learningową Adobe Connect, która umożliwia prowadzenie zajęć webinarowych. Studenci korzystają z e-learningowej platformy Moodle podczas obowiązkowych szkoleń BHP oraz szkoleń bibliotecznych, a w czasie pandemii realizowali zajęcia z niektórych przedmiotów. Do kursów na platformie Moodle mogą przystąpić z użyciem komputera lub smartfonu po wcześniejszym zainstalowaniu aplikacji mobilnej Moodle Mobile. Na Wydziale Żywności Człowieka najczęściej wykorzystywanym środkiem komunikacji w pracy zdalnej była platforma MS Teams. Ponadto, do realizacji zajęć dydaktycznych wykorzystywane są wszystkie dostępne w pakiecie Microsoft Office aplikacje, takie jak: Forms, OneDrive i inne. Uczelnia organizuje liczne szkolenia z obsługi platformy MS Teams.

Biblioteka Główna i Biblioteka przy Instytucie Nauk o Żywieniu Człowieka funkcjonuje poprzez system biblioteczno-informacyjny „Naukowa Sieć Informacyjna”. Zasoby biblioteczne są zgodne z potrzebami studentów ocenianego kierunku i na bieżąco aktualizowane, m.in. poprzez przegląd sylabusów wypełnianych przez nauczycieli akademickich. Zasoby w Bibliotece Wydziałowej obejmują w szczególności literaturę obowiązkową i zalecaną, ujętą w sylabusach oraz najnowsze publikacje z zakresu żywienia człowieka. Ponadto Biblioteka Wydziałowa prenumeruje wiele czasopism o istotnym znaczeniu dla ocenianego kierunku. W Bibliotece Głównej studenci mają dostęp do baz danych z dziedziny technologii żywności, dietetyki i żywienia człowieka, jak również z zakresu hotelarstwa.

Platforma IBUK Libra zapewnia dostęp on-line do najnowszych publikacji wiodących wydawnictw naukowych m. in. PWN i PZWL. Z zasobów elektronicznych studenci mogą korzystać na miejscu, a także z dowolnego urządzenia po zalogowaniu.

Infrastruktura dydaktyczna jest przedmiotem analiz i oceny w ramach działań projakościowych prowadzonych w Instytucie Nauk o Żywieniu Człowieka i na Wydziale Żywienia Człowieka. W ramach corocznych raportów z zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia weryfikowane są ww. zasoby. Natomiast na bieżąco, powołany Koordynator ds. Dostępności i Wykorzystania Zasobów Dydaktycznych, prowadzi rejestr i monitoruje dostępność aparatury, programów komputerowych i infrastruktury do wykorzystania do celów dydaktycznych na kierunkach realizowanych na Wydziale Żywienia Człowieka. Usterki sprzętu mogą być również zgłaszane w formie pisemnej przez nauczycieli oraz personel sprząający i usuwane na bieżąco przez pracowników działu technicznego. Istnieje też Elektroniczny System Obsługi Zgłoszeń. Działania te służą doskonaleniu infrastruktury dydaktycznej, naukowej i bibliotecznej.

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

Infrastruktura dydaktyczna i naukowa - zarówno jej ilość i rozmieszczenie - jest zgodna z potrzebami procesu nauczania i realizacji badań naukowych, stanowi więc gwarancję uzyskania przez studentów zakładanych efektów uczenia się. Infrastruktura informatyczna, aparatura badawcza, zasoby biblioteczne są nowoczesne i dostępne dla studentów zarówno podczas realizacji zajęć dydaktycznych jak i prowadzenia prac badawczych pod kierunkiem opiekuna. Zapewniony jest również dostęp do wszystkich zasobów osobom z niepełnosprawnościami. Prowadzone są na bieżąco przeglądy infrastruktury, aby zapewnić jej sprawność i aktualizować zasoby zarówno aparaturowe jak i biblioteczne.

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

Brak

Rekomendacje

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

Otoczenie społeczno-gospodarcze, z którym Uczelnia współpracuje w ramach ocenianego kierunku, reprezentuje sektor podmiotów gospodarczych oraz instytucji publicznych związanych z żywieniem, technologią żywności, gastronomią i hotelarstwem.

Są to między innymi restauracje, szpitale, placówki oświatowe, samorządy, koncerny spożywcze, hotele butikowe, turystyczne, sieciowe reprezentujące lokalny, krajowy i międzynarodowy rynek pracy. Obszar oraz rodzaj działalności zawodowej instytucji zewnętrznych jest zgodny z misją SGGW w Warszawie, w której mowa m.in. o transferze wiedzy do gospodarki oraz współpracy z otoczeniem zewnętrznym. Misją Uczelni jest również inteligentny transfer wyników badań i wypracowanych rozwiązań do otoczenia gospodarczego.

W Strategii Rozwoju Wydziału Żywienia Człowieka, w ramach którego prowadzony jest oceniany kierunek umieszczono m.in. cele dotyczące współpracy z partnerami zagranicznymi i reprezentantami sektora gospodarczego, współpracę przy tworzeniu programów kształcenia dostosowanych do aktualnego stanu nauki i oczekiwań rynku pracy, wzmacnianie więzi z partnerami sektora gospodarczego oraz utrzymywanie kontaktów z absolwentami.

Obecni na spotkaniu z zespołem oceniającym PKA przedstawiciele otoczenia społeczno-gospodarczego poświadczali przypadki zatrudniania absolwentów ocenianego kierunku, podkreślając tym samym wysokie kwalifikacje i kompetencje absolwentów nabyte w ich toku nauki.

Współpraca z instytucjami otoczenia społeczno-gospodarczego prowadzona jest wielopłaszczyznowo, przybiera zróżnicowane formy. Wiodącym ogniwem współpracy jest działający w ramach Wydziału Zespół Pracodawców i Doradców powołany decyzją Rady Wydziału, w skład którego wchodzi obecnie 15 przedstawicieli otoczenia społeczno-gospodarczego. Tworzą go przedstawiciele podmiotów prywatnych i publicznych prowadzący działalność w obszarach związanych z żywieniem, technologią żywności, gastronomią, hotelarstwem.

Zespół współpracuje przy tworzeniu programu studiów, inicjuje zmiany, zgłasza modyfikacje, opiniuje go przed wdrożeniem. Doradza i czynnie uczestniczy w ustalaniu celów i efektów nauczania. Współpracuje przy organizacji i realizacji praktyk i staży zawodowych, wspiera absolwentów w znalezieniu pracy.

Mimo ogólnoakademickiego profilu nauczania, kluczowa współpraca odbywa się także przy okazji realizacji praktyk zawodowych (400 godzin w całym cyklu nauczania), które umożliwiają studentom m.in. zdobycie i weryfikację praktycznych umiejętności w rzeczywistym środowisku pracy, nawiązanie kontaktów z profesjonalistami, co jest przydatne w poszukiwaniu pracy.

Pracodawcy mają swojego przedstawiciela w Radzie Programowej (co zostało zapisane w statucie SGGW), są zapraszani do współprowadzenia zajęć dydaktycznych, prowadzone są cykliczne spotkania terenowe w hotelach uwzględnione w programach nauczania, wizyty studyjne w zakładach produkcyjnych, spotkania branżowe.

Przedstawiciele otoczenia społeczno-gospodarczego biorą czynny udział w konferencjach dotyczących m.in. żywienia człowieka, aspektów dietetycznych, przedsiębiorczości a jako przykład posłużyć może cykliczna konferencja „Żywność. Żywnienie. Rynek. Innowacje w nauce i praktyce”.

Uczelnia posiada podpisanych ponad sto porozumień o współpracy z interesariuszami zewnętrznymi, którzy zobowiązują się w nich m.in. do zlecania usług naukowo-badawczych jednostkom naukowym SGGW; przyjmowania pracowników naukowych lub badawczo-rozwojowych SGGW na płatne staże;

realizowania wspólnych projektów, przyjmowania studentów na praktyki zawodowe, współpracowania przy realizacji prac dyplomowych.

Spośród innych wspólnie realizowanych przedsięwzięć można wymienić ogólnopolski projekt pod nazwą „Sektorowa rada ds. Kompetencji – Sektor Żywności Wysokiej Jakości”, mający na celu zwiększenie wiedzy o potrzebach kwalifikacyjno-zawodowych w sektorze, oraz mający wpływ na kształtowanie sylwetki absolwentów ocenianego kierunku czy współdziałanie z Akademią kulinarną w ramach projektu „Akademia Mistrzów Smaku by Belvedere”, który umożliwia pracownikom naukowym prowadzenie prac badawczo-rozwojowych związanych z projektowaniem nowych potraw i zarządzaniu marką w biznesie żywnościowym.

Projektowanie programu studiów na ocenianym kierunku odbywa się z udziałem interesariuszy zewnętrznych w ramach cyklicznych konsultacji z członkami Zespołu Pracodawców i Doradców, a pracodawcy nie wchodzący w skład Zespołu proszeni są o wyrażenie opinii dotyczących programu drogą mailową. Ocena efektów uczenia się dokonywana jest m.in. podczas realizacji praktyk zawodowych. W okresie czasowych ograniczeń w bezpośrednich kontaktach związanych z covid 19, konsultacje i opiniowanie programów odbywało się za pomocą komunikatorów internetowych.

Uwagę w strukturach ocenianego kierunku zwraca również funkcja koordynatora ds. współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym. Do jego zadań należy m.in. inicjowanie i organizowanie współpracy naukowej, dydaktycznej i organizacyjnej, stałe utrzymywanie kontaktów z pracodawcami, poszukiwanie nowych, nadzorowanie dokumentacji. Wspomniany koordynator monitoruje realizację podpisanych umów a w razie potrzeby kontaktuje potencjalne zespoły pracowników badawczo-dydaktycznych Wydziału z interesariuszami w związku z ich zapotrzebowaniem na rozwiązanie konkretnych problemów praktycznych, zbiera zapotrzebowanie na przygotowanie ekspertyz, wykonywanie prac dyplomowych dotyczących zaproponowania konkretnych rozwiązań praktycznych pomocnych w funkcjonowaniu firmy.

Ponadto, w SGGW powołany jest także Pełnomocnik Rektora ds. Współpracy z Gospodarką. Prowadzone przez niego działania dotyczą m.in. wspierania Wydziałów i Instytutów w realizacji ich współpracy z otoczeniem oraz budowania sieci kontaktów z przemysłem i otoczeniem gospodarczym. Wśród pracodawców, z którymi Uczelnia współpracuje są także absolwenci ocenianego kierunku. Utrzymywanie więzi z absolwentami poprzez zjazdy oraz konferencje branżowe organizowane na Wydziale umożliwia pozyskiwanie informacji dotyczących przydatności przekazywanych w toku nauki treści dydaktycznych, poznanie oczekiwań rynku pracy zarówno krajowego jak i międzynarodowego oraz stwarza możliwości włączenia się w działania na rzecz doskonalenia programów studiów.

W strukturach wydziału, w ramach którego funkcjonuje oceniany kierunek powołany jest koordynator ds. Monitorowania Losów Zawodowych Absolwentów. Do jego zadań należy m.in. przeprowadzanie badań ankietowych, analiza wyników oraz raportowanie ich Radzie Programowej. Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym podlega okresowym przeglądom dokonywanym m.in. przez studentów w toku realizacji praktyk zawodowych, przez koordynatora ds. współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym i koordynatora ds. praktyk studenckich. Powstające raporty, sprawozdania i oceny są przedmiotem dyskusji i analiz władz ocenianego kierunku w celu doskonalenia współpracy, dbałości o wysoki poziom nauczania i wyposażania studentów w kompetencje pożądane na rynku pracy oraz dające absolwentom możliwości dalszego auto rozwoju.

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

Władze Uczelni dobrze podejmują współpracę z otoczeniem społeczno-gospodarczym dla ocenianego kierunku. Z przebiegu spotkania zespołu oceniającego PKA z pracodawcami wynika, że grono ściśle współpracujących pracodawców jest świadome swojej roli, widzi potrzebę współpracy oraz korzyści jakie może osiągnąć lokalny, krajowy i międzynarodowy rynek pracy. Mając na uwadze ogólnoakademicki profil kierunku, uznać należy mnogość ćwiczeń terenowych i praktyk zawodowych, które przynoszą wymierne efekty dla środowiska pracodawców i absolwentów wchodzących na zawodowy rynek pracy. Współpraca Uczelni z sektorem gospodarczym angażuje praktyków do uczestniczenia w pracach naukowo-badawczych, współprowadzenia zajęć dydaktycznych, realizacji praktyk zawodowych, organizacji konferencji branżowych i realizacji różnego rodzaju projektów. Uwagę zwraca szereg koordynatorów powołanych do działań w zakresie współpracy z otoczeniem społecznym i gospodarczym. Efekty ich prac poddawane są pod dyskusje i analizy kadrze ocenianego kierunku w celu permanentnego monitorowania dynamicznie zmieniającego się rynku pracy i sytuacji gospodarczej na rynku krajowym i międzynarodowym.

Tego typu działania umożliwiają władzom ocenianego kierunku nadążać i utrzymać stały kontakt ze zmieniającymi się trendami w branży gastronomicznej i hotelarskiej. Współpraca jest sformalizowana, podpisane umowy obejmują wiele aspektów dydaktyczno-badawczych oraz współpracę w obszarze wymiernych działań praktycznych. Powołana jest Rada Pracodawców i Doradców z jasno określonymi zadaniami. Prowadzone przeglądy współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym są właściwe i adekwatne do procesu nauczania.

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

Brak

Rekomendacje

Brak

Zalecenia

Brak

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 7

Uczelnia w szerokim zakresie podejmuje działania zmierzające do wielokierunkowego umiędzynarodowienia procesu kształcenia. Zaczynając od realizacji na wysokim, ale również zróżnicowanym i dostosowanym do potrzeb studentów, poziomie kształcenia języków obcych, po propozycje przedmiotów realizowanych w języku obcym. Umiędzynarodowienie procesu kształcenia na kierunku gastronomia i hotelarstwo widoczne jest w działaniach kadry naukowo-dydaktycznej,

która umożliwia studentom uczestnictwo w zajęciach, wykładach czy seminariach i warsztatach prowadzonych przez zagranicznych wykładowców akademickich lub profesorów wizytujących (Visiting Professors) oraz zachęca do udziału w programach międzynarodowej wymiany ERASMUS+, ERASMUS Mundus, PAX, czy PROM. Zakres i zasięg umiędzynarodowienia procesu kształcenia jest zgodny z koncepcją i celami kształcenia, a Uczelnia stwarza możliwość rozwoju takiej aktywności zarówno dla nauczycieli akademickich, jak i studentów.

Studenci ocenianego kierunku mają także możliwość uczestniczenia w praktykach/stażach zagranicznych a rekrutacja na praktyki organizowana jest centralnie przez Biuro Współpracy Międzynarodowej i odbywa się przez cały rok. Studenci mogą podejmować studia zagraniczne na 41 uczelniach partnerskich, z którymi Wydział ma podpisane umowy dwustronne w zakresie studiów wymiennych. Studenci Wydziału oraz kadra naukowo-dydaktyczna uczestniczą głównie w programach wymiany ERASMUS+ (Kraje Programu i Kraje Partnerskie), realizacji staży naukowych w ramach Własnego Programu Stypendialnego finansowanego ze środków uczelni, umów bilateralnych, zagranicznych wizyt naukowców na SGGW w Warszawie. Studenci kierunku gastronomia i hotelarstwo w niewielkim stopniu (1 do 2 osób w roku) uczestniczą w programach wymiany Erasmus, co wynikać może z ich częstego zaangażowania w aktywność zawodową w kraju (również na studiach stacjonarnych).

Należy podkreślić, że nauczyciele akademicki chętnie podnoszą swoje kwalifikacje poprzez m.in. uczestnictwo w zagranicznych kursach skierowanych dla nauczycieli i studentów. Przykładem może być międzynarodowy kurs e-learning realizowany w 2022 roku wspólnie z ośrodkami zagranicznymi, a w którym również uczestniczył 1 student ocenianego kierunku. Stwarzane są możliwości rozwoju międzynarodowej aktywności, w tym mobilności wirtualnej, zarówno dla nauczycieli jak i studentów. Uczestniczą oni w programach międzynarodowej wymiany nauczycieli akademickich, w ramach programu Erasmus+, jak również PROM. Widoczny jest aktywny udział nauczycieli akademickich w konferencjach międzynarodowych (często wraz ze studentami współprowadzącymi badania naukowe). Studenci mogą uczestniczyć w międzynarodowych szkołach letnich i zimowych organizowanych przez Wydział Żywienia Człowieka lub uniwersytety zrzeszone w ramach Euroleague of Life Sciences, której członkiem jest SGGW. Umiędzynarodowieniu procesu kształcenia sprzyja także powołanie na Wydziale Żywienia Człowieka Koordynatora ds. Międzynarodowej Wymiany Studentów oraz Koordynatora ds. Studiów Anglojęzycznych.

Studenci Wydziału Żywienia Człowieka są zachęceni do uczestnictwa w różnych formach wymiany międzynarodowej poprzez: spotkania informacyjne, media społecznościowe, plakaty, ogłoszenia, informacje na stronach Wydziału/Instytutu/Uczelni. Jednocześnie studenci są informowani o konieczności uzyskania efektów uczenia się założonych w programie studiów podczas realizacji studiów w ramach takiej wymiany. Wydział prowadzi również dokumentację i analizę raportu z odbytej wymiany studenckiej, której celem jest doskonalenie funkcjonowania wymiany studenckiej i umiędzynarodowienia procesu kształcenia, zwiększenie satysfakcji studentów z odbytych studiów oraz zachęcenie kolejnych studentów do aplikowania na studia zagraniczne.

Biuro Współpracy Międzynarodowej uczelni prowadzi corocznie analizę oceny umiędzynarodowienia procesu kształcenia oraz doskonalenia, jak również wpływu rezultatów umiędzynarodowienia na program studiów i jego realizację. Sprawozdania przygotowywane są na podstawie danych na temat mobilności dydaktycznej studentów oraz naukowej i dydaktycznej pracowników. Uzyskane dane pozwalają wskazać na kierunki działań niezbędnych do realizacji w kolejnym roku akademickim w celu zwiększenia tej aktywności wśród studentów i pracowników.

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 podjęła szereg działań sprzyjających zwiększeniu mobilności międzynarodowej zarówno pracowników jak i studentów, które przyniosły efekt szczególnie w aktywności pracowników naukowo-dydaktycznych, niemniej studenci ocenianego kierunku również w kilku przypadkach korzystali z możliwości jakie stwarza SGGW w tym zakresie. Zarówno zakres, jak i zasięg umiędzynarodowienia, w tym możliwości wirtualnej mobilności, jest zgodny z koncepcją i celami kształcenia na kierunku gastronomia i hotelarstwo. Prowadzone są okresowe oceny stopnia umiędzynarodowienia, obejmujące ocenę zasięgu i skali aktywności kadry i studentów, które jednoznacznie wskazują na konieczność zaktywizowania studentów ocenianego kierunku do uczestnictwa w proponowanych wymianach.

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

Brak

Rekomendacje

W celu podnoszenia kompetencji językowych studentów, szczególnie w zakresie języka zawodowego, rekomenduje się zwiększenie w ofercie dydaktycznej zajęć realizowanych w języku angielskim dedykowanym studentom tego kierunku

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 wszechstronne i kompleksowe wsparcie w całym procesie uczenia się. Dedykowane wsparcie objawia się na wielu płaszczyznach, poprzez m.in. wsparcie osób z niepełnosprawnościami, zapewnienie odpowiednich narzędzi do rozwijania się studentów, wsparcie aktywności wykraczających poza program studiów, pomoc materialną oraz animację ruchu naukowego i społecznego. Zadbano również o stworzenie odpowiednich warunków do udziału w programach wymiany krajowej i międzynarodowej. Uczelnia ma także na uwadze wyrównywanie szans edukacyjnych, m.in: poprzez nieodpłatne porady psychologiczne, dostosowanie formy zaliczenia zajęć do poziomu niepełnosprawności, wsparcie studentów ze Wschodu Europy.

Wsparcie ma charakter systematyczny i stały, przyczyniając się do osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, a także przygotowania do wejścia na rynek pracy w sektorze gastronomii i hotelarstwa. Uczelnia oferuje zróżnicowane formy merytorycznego, materialnego i organizacyjnego wsparcia studentów w procesie uczenia się i prowadzenia działalności naukowej. Regulamin studiów przewiduje odpowiednie rozwiązania w zakresie studiowania, takie jak np. urlopy od zajęć, egzaminy komisyjne oraz indywidualna organizacja studiów, czy indywidualny plan zajęć. Studenci mogą konsultować aspekty związane ze swoim procesem uczenia się z opiekunami roku a także nauczycielami akademickimi, którzy prowadzą określone zajęcia. W związku z tym odbywają się regularne dyżury, zarówno stacjonarne, jak i z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, które pozostają dostosowane do planów zajęć na kierunku gastronomia i hotelarstwo. Studenci mają możliwość konsultacji z nauczycielami również poza godzinami dyżurów i zajęć. Każda osoba studiująca na wizytowanym kierunku może się zwrócić o pomoc do opiekuna roku, który jest oficjalnie przedstawiany podczas inauguracji roku akademickiego. Opiekunowie roku organizują spotkania, w ramach których przedstawiają osobom zaczynającym studia informacje o koordynatorach, lokalizacjach sal, organizacji roku akademickiego, pokazują najważniejsze strony internetowe a także przedstawiają organizacje studenckie. Na Wydziale Żywnienia Człowieka SGGW działają również koła naukowe, w ramach których studenci mają możliwość prowadzenia badań naukowych, przygotowywania doniesień i publikacji naukowych oraz udziału w konferencjach naukowych. Zainteresowane osoby mogą liczyć na pomoc organizacyjną i finansową od Uczelni. W ramach dofinansowania od Dziekana studenci mogą otrzymać fundusze umożliwiające udział w niektórych konferencjach naukowych, szkoleniach czy badaniach. Uczelnia zapewnia studentom niezbędne oprogramowanie i infrastrukturę do nauczania zdalnego oraz do rozwijania się pod kątem naukowym, z którego studenci mogą korzystać również w ramach dodatkowych aktywności poza obowiązkowymi zajęciami przewidzianymi programem studiów. W razie problemów, studenci mają możliwość uzyskania pomocy technicznej poprzez kontakt z odpowiednią osobą, w sposób wskazany na stronie internetowej. Wykluczeni cyfrowo studenci mogą liczyć na wsparcie w nauczaniu zdalnym ze strony Uczelni. W tym celu gwarantuje się studentom możliwość korzystania z infrastruktury Uczelni przy zachowaniu odpowiednich procedur bezpieczeństwa.

Uczelnia przewiduje również rozwiązania wsparcia aktywności związanych z rozwojem społecznym i wejściem na rynek pracy. Na Uczelni funkcjonuje Biuro Karier, które wspiera studentów oraz absolwentów w realizacji praktyk przewidzianych programem studiów oraz zapewnia usługi w zakresie doradztwa zawodowego oraz organizując różne warsztaty. Prowadzi ono również serwis z ofertami pracy, praktyk i staży, gdzie studenci, po zalogowaniu mogą wyszukać interesujące ich propozycje, a także zapisać się na poszczególne praktyki. Osobno, na Wydziale Żywnienia Człowieka powołany jest koordynator ds. praktyk.

Uczelnia wywiązuje się z ustawowych obowiązków wsparcia materialnego dla studentów i zapewnia im możliwość uzyskiwania stypendiów socjalnych, zapomóg, stypendium rektora dla najlepszych studentów oraz stypendium dla osób z niepełnosprawnościami. Zainteresowani studenci mogą liczyć na wsparcie materialne w kontekście udziału w konferencjach naukowych.

Uczelnia wyraża również gotowość do wsparcia studentów pod kątem finansowym i organizacyjnym w sytuacji wyrażenia przez nich zainteresowań aktywnościami sportowymi lub artystycznymi.

Wsparcie studenckie uwzględnia i jest dostosowane do potrzeb różnych grup interesariuszy wewnętrznych studiujących na Uczelni. Uczelnia zapewnia szeroki zakres wsparcia dla osób z niepełnosprawnościami. Osoby potrzebujące mają możliwość uzyskania odpowiedniego wsparcia w Sekcji ds. Osób z Niepełnosprawnościami, którego głównym zadaniem jest diagnozowanie potrzeb

studentów z niepełnosprawnością i w konsekwencji organizacja form wsparcia dla takich interesariuszy wewnętrznych oraz nadzór nad realizacją tych zadań. Do każdego przypadku Uczelnia podchodzi indywidualnie i zapewnia odpowiednie wsparcie wymagane w danym przypadku.

Zapewnia się wsparcie w zakresie krajowej i zagranicznej mobilności studentów. Osoby zainteresowane mogą podjąć naukę w 43 uczelniach partnerskich w ramach programu Erasmus+. Za obsługę wyjazdów zagranicznych pracowników i studentów SGGW, a także organizację zagranicznych zawodowych praktyk studenckich odpowiedzialne jest Biuro Współpracy Międzynarodowej. Dodatkowo, na szczeblu wydziałowym powołany został Koordynator ds. Wymiany Międzynarodowej Studentów, wspierający osoby studiujące w zakresie mobilności zagranicznej. Do zadań Koordynatora ds. Międzynarodowej Wymiany Studentów należy wskazywanie studentom możliwości uczestniczenia w międzynarodowej wymianie, opiniowanie i akceptowanie proponowanych przez studentów opcji wymiany międzynarodowej, przygotowanie dokumentów związanych z międzynarodową wymianą, bieżący kontakt z zagranicznymi uczelniami i kontrola miejsc realizacji międzynarodowej wymiany, dystrybucja informacji o proponowanych opcjach wymiany międzynarodowej oraz archiwizacja dokumentacji związanej z wymianą międzynarodową. Zapewnia się także pomoc studentom przyjeżdżającym, w szczególności tym pochodzącym ze Wschodu Europy. W tym celu został powołany Koordynator ds. Wsparcia Studentów ze Wschodu, który wspiera osoby potrzebujące z pominięciem bariery językowej, począwszy od wyjaśniania procedur, wsparcia przy tłumaczeniu dokumentów, czy pomoc w weryfikacji dokumentów wystawianych w języku ukraińskim lub rosyjskim przez ukraińskie uczelnie, po wsparcie przy procedurach przyjęcia do akademika, organizacji praktyk studenckich, czy informowanie o możliwościach uczestniczenia w dodatkowych zajęciach z języka polskiego.

Na Uczelni funkcjonuje system skarg i wniosków. Wnioski, postulaty i zastrzeżenia są przekazywane w formie pisemnej i ustnej podczas dyżuru, a także pocztą elektroniczną na adres e-mail podany na stronie internetowej Wydziału lub z wykorzystaniem platformy MS Teams. Skargi i wnioski mogą być zgłaszane za pośrednictwem opiekuna roku, przedstawicieli Samorządu Studentów lub nauczycieli akademickich, a rozpatruje je Prodziekan ds. studenckich. Na Wydziale funkcjonuje także Koordynator ds. Równego Traktowania, który dba o zapewnienie równego traktowania oraz ochronę pracowników i studentów przed dyskryminacją. Studenci mogą zgłaszać się bezpośrednio do Koordynatora poprzez skrzynkę mailową dostępną na stronie Wydziału, a także mogą umówić się z nim na spotkanie osobiste lub z wykorzystaniem narzędzi komunikacji zdalnej. Kolejną możliwą drogą zgłaszania uwag związanych z realizacją procesu kształcenia lub mających na celu poprawę jakości kształcenia, jest dostępne na stronie Wydziału anonimowe „Okno Jakości”, służące do anonimowego wyrażania opinii przez studentów oraz nauczycieli akademickich na temat procesu kształcenia. Informacje z tego okna są przekazywane bezpośrednio do Koordynatora ds. Jakości Kształcenia, który weryfikuje nadesłane uwagi, a następnie przedstawia je w formie sprawozdania Dziekanowi lub Prodziekanowi, w zależności od rodzaju poruszanych kwestii.

Uczelnia prowadzi działania edukacyjne i informacyjne z zakresu bezpieczeństwa studentów. Oprócz właściwych zajęć z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy, dodatkowo na uczelnianej stronie internetowej informuje się o najważniejszych aspektach związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa oraz wskazuje drogi postępowania, jeżeli takie bezpieczeństwo jest zagrożone.

Uczelnia jest odpowiednio przygotowana do wspierania osób dotkniętych zjawiskiem dyskryminacji, przemocy wśród społeczności akademickiej oraz problemami natury psychologicznej. Objawia się to m.in. poprzez działalność Koordynatora ds. Równego Traktowania. Nowym rozwiązaniem, którego celem jest poprawa sposobu rozwiązywania konfliktów, jest osoba Ombudsmana – Rzecznika akademickiego, który jest powołany od roku akademickiego 2023/2024. Rzecznik akademicki, to osoba

niezależna i neutralna, do której osoby kształtujące się w SGGW mogą zwracać się w sposób nieformalny i poufny z prośbą o pomoc w sprawach dotyczących uczelni i jej społeczności.

Osobom studiującym zapewnia się wsparcie obsługi administracyjnej w sprawach związanych z procesem dydaktycznym oraz pomocą materialną. Jeden pracownik zatrudniony w dziekanacie jest oddelegowany do obsługi studentów kierunku Gastronomia i hotelarstwo dla studiów stacjonarnych i niestacjonarnych.

Uczelnia zapewnia odpowiednie działania Samorządu Studenckiego. Zarówno w aspekcie finansowania, jak i organizacyjnym, pomoc władz pozostaje na odpowiednim poziomie i pozwala w sposób efektywny funkcjonować przedstawicielom studenckim, co potwierdza pozytywna opinia w tym zakresie przedstawicieli Samorządu Studenckiego. Członkowie organów Samorządu Studenckiego regularnie współpracują z władzami Wydziału i całej Uczelni. Studentom wizytowanego kierunku studiów stwarza się warunki do zaangażowania w działalność kół naukowych i innych organizacji studenckich. Zainteresowane osoby otrzymują wsparcie merytoryczne poprzez przypisanie odpowiednich nauczycieli akademickich/pracowników Uczelni do opieki nad daną organizacją. Uczelnia wspiera również organizacyjnie działalność kół, poprzez udostępnienia infrastruktury oraz dofinansowywanie projektów.

Uczelnia przy uwzględnieniu partycypacji studenckiej monitoruje i ewaluje szeroko pojęte wsparcie, w tym skuteczność funkcjonujących na Uczelni rozwiązań w aspekcie wsparcia studenckiego, formy wsparcia czy poziomu zadowolenia interesariuszy wewnętrznych. Działania te stanowią podstawę do podejmowania pożądanych z perspektywy studenckiej zmian. Studenci mogą zgłaszać swoje uwagi i postulaty bezpośrednio do władz Uczelni i Wydziału lub poprzez Samorząd Studencki.

Przedstawiciele studenccy zasiadają w ciałach odpowiedzialnych za poziom jakości kształcenia na Uczelni i tym samym mają wpływ na bieżące problemy studenckie i możliwości ich rozwiązania.

Dodatkowo Uczelnia i Wydział pozostają w stałym kontakcie z samorządem studenckim w celu monitorowania poziomu wsparcia studentów oraz jego skuteczności. W razie pojawienia się negatywnych aspektów, władze podejmuje odpowiednie działania naprawcze, zależne od rodzaju i skali danego problemu.

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

System opieki i wsparcia można określić jako kompleksowy, odnoszący się do wszystkich istotnych z perspektywy studenta aspektów. Podejmowane działania można uznać za wszechstronne oraz zorientowane na studenta. Dedykowane wsparcie odpowiada indywidualnym potrzebom oraz oczekiwaniom studentów. Przejawia się ono w opiece merytorycznej nad studentami, a także wsparciu organizacyjnym i finansowym z uwzględnieniem wsparcia w nauczaniu z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. Proces kształcenia jest również odpowiednio wspierany poprzez obsługę administracyjną i uczelniany system obsługi studiów. Uczelnia motywuje i wspiera studentów wybitnych. Warto podkreślić skuteczne działania prowadzące do wsparcia studentów w wejściu na

rynek pracy, w tym szeroki zakres dodatkowych aktywności, które Uczelnia zapewnia studentom. Sprawnie działa system skarg, próśb i zażaleń, w którym uczestniczą władze Wydziału oraz samorząd studencki. Wszelkie rodzaje wsparcia i działalności Uczelni dostosowane są również do różnych grup studentów, w szczególności do osób z niepełnosprawnościami. Uczelnia na bieżąco monitoruje i ewoluuje system wsparcia oferowany studentom na kierunku gastronomia i hotelarstwo.

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

Brak

Rekomendacje

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

Interesariusze mogą czerpać informacje dotyczące kierunku gastronomia i hotelarstwo ze strony Uczelni, portalu Wirtualny Dziekanat, z mediów społecznościowych oraz z dedykowanej aplikacji. Portal Wirtualny Dziekanat oraz aplikacja są dostępne przez indywidualne hasło. Strona internetowa Uczelni zbudowana jest w przejrzysty sposób. Informacja o studiach, w tym sylabus są dopasowane do potrzeb studentów z niepełnosprawnościami, natomiast strona dziekanatu jest w trakcie przebudowy ku zwiększeniu dostępności. Strony są dopasowane do potrzeb studentów zagranicznych, umożliwiając odczyt informacji w języku angielskim.

Strona, odpowiednie podstrony zapewniają ważne dla kandydatów, studentów i otoczenia pracodawców informacje i obejmują:

- Cel kształcenia;
- Kompetencje oczekiwane od kandydatów;
- Warunki przyjęć na studia i kryteria kwalifikacji kandydatów;
- Terminarz procesu przyjęć na studia;
- Program studiów, w tym treści programowe;
- Charakterystykę systemu weryfikacji i oceniania efektów uczenia się oraz jego organizacji, w tym uznawanie efektów uczenia się;
- Zasady dyplomowania;
- Przyznawane kwalifikacje i tytuły zawodowe;
- Charakterystykę studiowania na kierunku Gastronomia i hotelarstwo;
- Zakres możliwego wsparcia w procesie uczenia się;
- Regulamin studiów.

Harmonogramy zajęć, dyżury nauczycieli akademickich, karty przedmiotów czy materiały dydaktyczne są również dostępne na stronie internetowej Wydziału Żywności Człowieka SGGW. Uczelnia prowadzi

monitorowanie aktualności, rzetelności, zrozumiałości, kompleksowości informacji o studiach oraz jej zgodności z potrzebami różnych grup odbiorców. Dotyczy to kandydatów na studia, studentów i pracodawców. Przedmiotem analizy jest szczegółowość informacji i sposób jej prezentacji. Stwierdzić należy, że wyniki monitorowania są skutecznie wykorzystywane do doskonalenia jakości informacji o studiach. Interesariusze wewnętrzni mogą zgłaszać ewentualne uwagi poprzez system ankietowy realizowany cyklicznie, a także na bieżąco zgłaszać swoje uwagi elektronicznie lub bezpośrednio do władz Uczelni.

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

Relevantne z perspektywy studentów, kandydatów oraz innych osób zainteresowanych informacje o studiach pozostają powszechnie dostępne z uwzględnieniem możliwości swobodnego i nieskrępowanego dostępu do nich przez osoby wykazujące taką chęć, uwzględniając osoby ze specjalnymi potrzebami. Informacja obejmuje wszystkie wymagane przepisami elementy, w tym cel kształcenia, kompetencje oczekiwane od kandydatów, warunki przyjęcia na studia i kryteria kwalifikacji kandydatów, terminarz procesu przyjęć na studia, program studiów, w tym efekty uczenia się, opis procesu nauczania i uczenia się oraz jego organizacji, charakterystykę systemu weryfikacji i oceniania efektów uczenia się, w tym uznawania efektów uczenia się uzyskanych w systemie szkolnictwa wyższego oraz zasad dyplomowania, charakterystykę warunków studiowania i wsparcia w procesie uczenia się. Udostępnione są także informacje dotyczące kształcenia prowadzonego z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, wsparcia merytorycznego i technicznego w tym zakresie oraz podstawowych wskaźników dotyczących skuteczności tego kształcenia. Prowadzony jest monitoring upublicznianych informacji o studiach pod kątem ich aktualności, rzetelności, zrozumiałości i kompleksowości informacji oraz jej zgodności z potrzebami różnych grup odbiorców.

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

Brak

Rekomendacje

Brak

Zalecenia

Brak

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 10

Polityka jakości realizowana jest w ramach funkcjonowania wewnętrznego systemu zapewnienia jakości kształcenia (WSZJK), który obejmuje wszystkie elementy związane z jakością kształcenia, m.in.: projektowanie, monitorowanie i doskonalenie programów kształcenia, monitorowanie, analizę i ocenę stopnia osiągania efektów uczenia się, zapewnienie spójności kształcenia i badań naukowych, doskonalenie jakości kadry, poprawę jakości infrastruktury naukowo-dydaktycznej, wykorzystanie potencjału otoczenia społeczno-gospodarczego, umiędzynarodowienie procesu kształcenia. System zapewnienia jakości kształcenia na Uczelni podlega ciągłemu doskonaleniu i jest systematycznie dostosowywany do zmieniających się uwarunkowań prawnych, organizacyjnych, zmieniających się potrzeb rynku pracy oraz rozwoju nauk o żywności i żywieniu.

Organizację procesu kształcenia oraz jakość kształcenia na SGGW reguluje Statut, Uchwały Senatu Zarządzenia Rektora oraz Regulamin Studiów.

Nadzór merytoryczny, organizacyjny i administracyjny nad kierunkiem studiów sprawuje Dziekan Wydziału, którego kompetencje są określone w Statucie SGGW oraz Regulaminie organizacyjnym SGGW. Dziekan współpracuje przede wszystkim z Prodziekanem, Koordynatorem ds. Jakości Kształcenia, Radą Programową, Zespołem Roboczym ds. Jakości Kształcenia, Zespołem Roboczym ds. Weryfikacji Dokumentacji Programów Studiów, ale także z innymi koordynatorami oraz zespołami roboczymi, Samorządem Studentów, nauczycielami akademickimi prowadzącymi kształcenie na kierunku oraz interesariuszami zewnętrznymi.

W zakresie realizacji programów studiów do zadań Dziekana należy przede wszystkim reprezentowanie Wydziału, w tym na zewnątrz SGGW, sprawowanie bieżącego nadzoru nad procesem kształcenia, sprawowanie bieżącego nadzoru nad procesem promocji i rekrutacji, ustalanie szczegółowych planów zajęć dydaktycznych prowadzonych na Wydziale, dokonywanie zleceń zajęć dydaktycznych w porozumieniu z Dyrektorami Instytutów, prowadzenie i sprawowanie nadzoru nad działaniami związanymi z zapewnianiem jakości kształcenia na Wydziale, współuczestniczenie w procesie oceny okresowej nauczycieli akademickich. Z kolei do zadań Prodziekana należy: wydawanie decyzji administracyjnych, postanowień i innych rozstrzygnięć określonych Regulaminem Studiów w indywidualnych sprawach studentów Wydziału związanych z tokiem ich studiów.

Za ewaluację i doskonalenie jakości kształcenia odpowiedzialni są: Dziekan, Prodziekan, Zastępca Dyrektora Instytutu ds. Kształcenia oraz Koordynator ds. Jakości Kształcenia i Zespół Roboczy ds. Jakości Kształcenia, zgodnie z przypisanymi im kompetencjami, a wsparcia udzielają im członkowie zespołów roboczych powołanych przy Wydziale. Kluczową rolę w zapewnieniu jakości kształcenia na Wydziale Żywienia Człowieka pełnią Koordynator ds. Jakości Kształcenia oraz Zespół ds. Jakości Kształcenia, którzy współpracują z Pełnomocnikiem Rektora ds. Jakości Kształcenia. Zakres ich działań zostały precyzyjnie określone. Zadania Koordynatora ds. Jakości Kształcenia obejmują: wdrażanie i doskonalenie Wydziałowego Systemu Jakości Kształcenia, nadzór i bieżącą aktualizację dokumentacji jakości kształcenia, dystrybucję dokumentacji jakości kształcenia wśród studentów Wydziału i pracowników Instytutu, przygotowanie i prowadzenie przeglądów Systemu Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia, współpracę z instytucjami związanymi z nadzorem i zapewnianiem jakości kształcenia, w tym akredytacyjnymi i certyfikującymi, analizę dokumentacji oceny jakości kształcenia, w tym wyników ankiet studenckich i absolwenckich, weryfikację efektów uczenia się. Efekty działań realizowanych przez Koordynatora, w tym aktualizacja dokumentacji jakości kształcenia, są

zamieszczane na stronie internetowej Wydziału/ Instytutu (aktualizacja dokonywana jest przynajmniej raz w roku akademickim). Koordynator ds. Jakości Kształcenia nadzoruje raportowanie działań realizowanych przez Koordynatorów i Zespoły zgodnie z Harmonogramem Stosowania Narzędzi Jakości Kształcenia, raportuje również realizowane działania zgodnie z Harmonogramem Stosowania Narzędzi Jakości Kształcenia. Równocześnie, zadania Zespołu ds. Jakości Kształcenia obejmują koordynowanie procedur zapewniania jakości kształcenia, w tym Systemu Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia, wprowadzanie i doskonalenie procedur w zakresie europejskich standardów wewnętrznego systemu zapewniania jakości kształcenia w instytucjach szkolnictwa wyższego, inicjowanie działań doskonalących jakość kształcenia, monitorowanie oraz okresowy przegląd programów oraz ich efektów, monitorowanie kryteriów i procedur oceny jakości kształcenia, w tym ankiet studenckich i absolwenckich. Należy uznać, że działania Koordynatora ds. Jakości Kształcenia oraz Zespołu ds. Jakości Kształcenia dopełniają się i zapewniają właściwe zarządzanie jakością kształcenia na Wydziale Żywnienia Człowieka.

Zasady projektowania i dokonywania zmian w programach studiów reguluje Uchwała Nr 67 – 2018/2019 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 25 marca 2019 roku w sprawie wytycznych tworzenia i zmiany programów studiów I stopnia, II stopnia oraz jednolitych studiów magisterskich rozpoczynających się od roku akademickiego 2019/2020. Kluczową rolę w projektowaniu i dokonywaniu zmian programów studiów pełni Rada programowa. W ramach modyfikacji programu kształcenia na kierunku gastronomia i hotelarstwo, Wydział jest i był w latach ubiegłych zależny od regulacji obowiązujących w ramach uczelni. Kluczowym dla Wydziału (wskazywanym przez interesariuszy zewnętrznych oraz wynikającym z liczby godzin praktyk realizowanych w ramach studiów) była zmiana profilu kształcenia z profilu praktycznego na profil ogólnoakademicki. Zostało to zawnioskowane przez Dziekana Wydziału Żywnienia Człowieka w czasie Forum Dziekanów w roku 2020, a w maju 2021 roku został przedstawiony zmodyfikowany program studiów, który, zgodnie z przyjętym kalendarzem zmian w SGGW został wprowadzony od roku akademickiego 2023/2024. W aktualnym programie studiów kierunku gastronomia i hotelarstwo w perspektywie ostatnich lat nastąpiły pewne modyfikacje wymagane nie tylko przez regulacje prawne, ale także wynikające ze zdiagnozowanych zmieniających się potrzeb rynku i studentów. Przed wprowadzeniem zmian prowadzona była anonimowa ankieta wśród studentów, która miała na celu wskazanie jakie zajęcia/moduły zajęć bądź zagadnienia są dla studentów ważne i powinny być poszerzone w nowym programie studiów, lub jakich treści zdaniem studentów jest zbyt dużo w programie kształcenia. Wyniki tej ankiety nie były spójne, w związku z czym przy modyfikacjach programu studiów kierowano się głównie opinią interesariuszy zewnętrznych. Zgodnie z uczelnianym harmonogramem dokonywania zmian i zatwierdzania programu studiów w SGGW proponowane przez interesariuszy zmiany w programie studiów są omawiane w ramach kolegium Wydziału Żywnienia Człowieka i Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka, zaopiniowane przez pracowników będących koordynatorami zajęć, których zmiany dotyczą, naniesione do programu studiów i przekazane do zaopiniowania przez Wydziałową Radę Samorządu Studentów. Kolejnymi krokami procedury jest zaopiniowanie przez członków Rady Programowej Wydziału Żywnienia Człowieka, zaopiniowanie przez Senacką Komisję ds. dydaktyki i wykształcenia i zaopiniowanie przez Senat. Dodatkowo zmiany w programie studiów są na bieżąco konsultowane są przez Radę programową z interesariuszami zewnętrznymi reprezentowanymi przez funkcjonujący przy Wydziale Zespół Pracodawców i Doradców. W przypadku znaczących zmian w programie studiów powołuje się zadaniowe Zespoły Robocze. Wydział wielokrotnie uczestniczył w programach mających na celu aktualizację i dostosowanie programów studiów na kierunku gastronomia i hotelarstwo do potrzeb otoczenia społeczno-

gospodarczego. Przykładowo w ramach realizacji programu POWER przeprowadzono dyskusje i konsultacje ze studentami, nauczycielami i pracodawcami, mające na celu modernizację 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 modułów zajęć ujętych w bieżącym programie studiów. Podobne działania podjęto 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). W projekcie tym aktywnie uczestniczyli reprezentanci 7 wydziałów żywieniowych z całej Polski (w tym Dziekan Wydziału Żywnienia Człowieka SGGW oraz Dyrektor i Zastępca Dyrektora ds. Kształcenia Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka SGGW, również prowadzący zajęcia na kierunku gastronomia i hotelarstwo). Uczestnicy tego projektu analizowali wiedzę, umiejętności i kompetencje absolwentów studiów kierunków żywieniowych, z nastawieniem na monitorowanie uzyskiwanych przez nich kompetencji zawodowych, a wśród nich ocenie poddano kompetencje studentów kierunku gastronomia i hotelarstwo. Wyniki analiz programów studiów kierunku gastronomia i hotelarstwo potwierdziły prawidłową konstrukcję programu studiów.

Strategia SGGW do 2030 wskazuje na potrzebę włączenia w nowoczesną dydaktykę technik komputerowych i telekomunikacyjnych. W okresie pandemii proces ten znacznie przyspieszył w zależności od zagrożenia wszystkie zajęcia bądź część zajęć realizowano z wykorzystaniem technik kształcenia na odległość. Spowodowało to nabycie przez nauczycieli nowych umiejętności posługiwania się technikami informatycznymi i telekomunikacyjnymi w prowadzeniu zajęć dydaktycznych. Podczas nauki zdalnej jakość kształcenia była monitorowana na bieżąco, a wszelkie problemy były rozwiązywane na bieżąco w ramach tzw. działań operacyjnych. Obecnie na kierunku kształcenie prowadzone jest głównie w sposób stacjonarny, co wynika ze specyfiki kształcenia na ocenianym kierunku. Powszechną praktyką stosowaną przez studentów jest wykorzystywanie skrzynek email (w domenie sggw.edu.pl) jako narzędzi do komunikacji, konsultacji oraz przekazywania prac wykonanych w ramach pracy własnej czy prac dyplomowych. Ponadto wykładowcy przesyłają materiały mailem lub zamieszczają na platformie e-learningowej SGGW (e.sggw.pl), wykorzystującej system Moodle lub grupy studenckie w MS Teams. Platforma MS Team i Moodle wykorzystywana jest przez część nauczycieli akademickich jako narzędzie wspierające, uzupełniające proces kształcenia lub narzędzie do prowadzenia wykładów oraz seminariów, także tych realizowanych stacjonarnie. W projektowaniu programów studiów uwzględniono osiągnięcia nowoczesnej dydaktyki oraz technologie informacyjno-komunikacyjne. Nauczyciele akademicy i inne osoby prowadzące zajęcia na kierunku zostali przygotowani do realizacji zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. W obszarze wykorzystania narzędzi i technik kształcenia na odległość, ich wykorzystanie jest na bieżąco monitorowane przez Koordynatora ds. Nauczania przez Internet, który uczestniczy w organizacji zajęć dydaktycznych i monitorowaniu ich przebiegu oraz wspiera studentów oraz nauczycieli akademickich w procesie uczenia się w trybie online. Nowoczesna dydaktyka to nie tylko wykorzystywanie narzędzi i technik kształcenia na odległość i technik komputerowych w procesie dydaktycznym. To także wprowadzanie nowych narzędzi i metod dydaktycznych, czy też wykorzystywanie w procesie dydaktycznym specjalistów, którzy prowadzą zajęcia dydaktyczne. W tym zakresie Uczelnia także ma osiągnięcia, o czym poinformowała zespół oceniający PKA.

Przyjęcie na studia na kierunek gastronomia i hotelarstwo odbywa się w oparciu o formalnie przyjęte warunki i kryteria kwalifikacji kandydatów. W roku akademickim 2023/2024 na I stopień studiów na kierunku gastronomia i hotelarstwo kandydaci kwalifikowani byli zgodnie z Uchwałą nr 107 – 2021/2022 Senatu SGGW w Warszawie z dnia 27 czerwca 2022 r. w sprawie zasad rekrutacji na studia

pierwszego stopnia, jednolite studia magisterskie i studia drugiego stopnia w SGGW w roku akademickim 2023/2024 na podstawie wyników uzyskanych na egzaminie maturalnym albo egzaminie dojrzałości. Podane w uchwale rekrutacyjnej zasady są jasne i czytelne dla wszystkich uczestników procesu rekrutacyjnego.

Monitorowanie kształcenia na Wydziale Żywnienia Człowieka prowadzone jest w każdym roku akademickim. Co roku sporządzany jest Raport z okresowego przeglądu programów studiów w zakresie spójności z wymaganiami przepisów prawa, stanem wiedzy oraz rynku pracy. W procesie monitorowania bierze się pod uwagę: opinie interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych; gromadzone z wykorzystaniem elektronicznej ankiety oceny przedmiotów i nauczycieli; elektroniczny formularz weryfikacji efektów uczenia się; protokoły hospitacji; raporty analizy ocen prac dyplomowych; opinie studentów na temat praktyk; ankiety absolwentów; opinie pozyskiwane w ramach okresowych kontaktów z pracodawcami.

Ankieta oceny zajęć i nauczycieli zamieszczona jest w systemie e-HMS, a studenci mogą ją wypełnić po zakończeniu każdego semestru i wyrazić opinię na temat przekazywanych treści, sposobie realizacji zajęć, sposobie oceniania oraz stosunku prowadzącego do studentów. Następnie Koordynator ds. Jakości Kształcenia analizuje wyniki ankiet, dokonuje kwalifikacji zamieszczonych komentarzy i sporządza raport, który przedstawia Dziekanowi i Radzie Programowej. W przypadku negatywnych ocen i/ lub komentarzy Koordynator ds. Jakości Kształcenia, Dziekan i Zastępca Dyrektora Instytutu ds. Kształcenia podejmują decyzję o potrzebie przeprowadzenia rozmowy z ocenionym nauczycielem. Zajęcia takiego nauczyciela wyznaczane są do hospitacji. Jednocześnie w przypadku, gdy określony nauczyciel uzyska szczególnie pozytywne oceny i komentarze, fakt ten upubliczniony jest na forum społeczności akademickiej. Celem badania ankietowego dotyczącego studenckiej oceny jakości kształcenia jest pozyskanie opinii o zasadach prowadzenia zajęć dydaktycznych, stosowanych formach i metodach kształcenia, relacjach interpersonalnych pomiędzy nauczycielem akademickim a interesariuszem procesu dydaktycznego, jakim jest student oraz uzyskanie informacji o stosunku nauczyciela akademickiego do obowiązków dydaktycznych. Udostępniono wyniki ankiet, z których wynika, średnie oceny zajęć przekraczały ocenę dobrą (w skali pięciostopniowej).

Hospitacje zajęć na kierunku są przeprowadzane systematycznie, dokonuje je Zespół roboczy ds. hospitacji zajęć dydaktycznych. Na podstawie przeprowadzonych hospitacji Zespół ds. hospitacji sporządza co semestralny raport. Z przedłożonego przez Uczelnię raportu wynika, że wszyscy nauczyciele, którzy zostali poddani ocenie uzyskali ocenę pozytywną i nie stwierdzono żadnych nieprawidłowości w sposobie realizacji zajęć dydaktycznych. Uwagi zawarte w protokołach hospitacji służą do oceny prawidłowości prowadzenia zajęć i mogą być wykorzystane do modyfikacji treści zajęć i/ lub metody jego prowadzenia. Ogląd protokołów hospitacji zajęć dokonany przez Zespół PKA wskazuje, że ocena zajęć prowadzona jest bardzo wnikliwie i rzetelnie.

W celu dokonania analizy i oceny losów zawodowych absolwentów Wydziału Żywnienia Człowieka co roku analizowane są informacje z ogólnopolskiego system monitorowania Ekonomicznych Losów Absolwentów (ELA) szkół wyższych. Ponadto absolwenci kierunku wypełniają ankietę losów zawodowych absolwentów bezpośrednio po ukończeniu studiów, po 3 i po 5 latach od ich ukończenia. Obecnie ankietyzacja jest prowadzona w oparciu o zmodyfikowaną w roku akademickim 2021/2022 ankietę. Ankieta była szeroko konsultowana z interesariuszami zewnętrznymi i wewnętrznymi, którzy wpłynęli na jej ostateczny kształt. W latach 2021/2022 i 2022/2023 procent odpowiedzi (response rate) na przesłane ankiety wynosił średnio 12%. Na podstawie ankiet pozyskano informacje na temat charakteru pracy zawodowej absolwentów kierunku, rodzaju firm, w których pracują absolwenci, aktualnych zarobków netto, stopnia zadowolenia z wykonywanej pracy, opinii studentów dotyczących

praktyk oraz przydatności treści kształcenia w pracy zawodowej. Na podstawie pozyskanych informacji można śledzić ścieżki ich karier. Z tych ankiet wynika, że większość absolwentów pracuje w zawodzie lub jest związana z produkcją żywności i jej oceną. Na uwagę zasługują takie wyniki jak to, że 1/3 absolwentów zadeklarowała, że studia ukończone na kierunku gastronomia i hotelarstwo przygotowały ich do pracy zawodowej na poziomie dobrym oraz bardzo dobrym. W zależności od roku badania ok. 40 - 60% absolwentów kierunku wyraziło opinię, że program studiów realizowanych na Wydziale zawierał treści niezbędne do podjęcia pracy w wyuczonym zawodzie (suma odpowiedzi „raczej tak” oraz „zdecydowanie tak”). Większość absolwentów kierunku gastronomia i hotelarstwo deklarowało, że obecnie ma stałą pracę na podstawie umowy o pracę (w zależności od roku badania 68 -78%), a co 10-ty, że prowadzi jednoosobową działalność gospodarczą (11,1%). W odniesieniu do kompetencji, które absolwenci mogli zdobyć w trakcie studiów na SGGW za najważniejsze uznano umiejętność pracy zespołowej, zdobycie wiedzy zawodowej oraz zastosowania wiedzy w praktyce, jak również umiejętność samodzielnego rozwiązywania problemów. W odniesieniu do obszarów wymagających poprawy w celu doskonalenia poziomu studiów realizowanych na kierunku gastronomia i hotelarstwo w największym stopniu wskazywano na konieczność poprawy wiedzy praktycznej przekazywanej w trakcie studiów. Z analizy wyników ankiet absolwentów wynika, że program studiów na kierunku gastronomia i hotelarstwo jest dobrze skonstruowany i pozwala na zdobycie wiedzy i umiejętności przydatnych na rynku pracy.

Narzędziami do oceny prawidłowości realizacji programu studiów i osiągania przez studentów efektów uczenia jakim posługuje się Wydział jest ankieta do badania weryfikacji efektów kształcenia (WEK). Po zakończeniu semestru nauczyciele dokonują samooceny osiągniętych efektów uczenia przy pomocy formularza dostępnego w systemie e-HMS. Następnie te ankiety są weryfikowane przez Koordynatora ds. jakości kształcenia, który sporządza tzw. „Raport WEK”. Zespół oceniający PKA analizował takie raporty. W przypadku kierunku gastronomia i hotelarstwo liczba złożonych ankiet przez nauczycieli była bardzo satysfakcjonująca i wynosiła niemal 100%. Zdecydowana większość nauczycieli wykazała, że poprawnie realizuje i weryfikuje efekty uczenia prowadzonych zajęć dydaktycznych, niektórzy w tych ankietach wskazywali na potrzebę drobnych korekt w sposobie weryfikacji efektów uczenia się w ramach zajęć.

Zgodnie z procedurą zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia na Wydziale Żywnienia Człowieka podlegają stałemu monitoringowi zarówno tryb dyplomowania, jak i jakość prac dyplomowych. Po zakończeniu każdego roku akademickiego przeprowadzana jest analiza poziomu zrealizowanych prac dyplomowych (na próbie losowo lub celowo wybranych prac). Analiza dotyczy oceny zgodności tematyki pracy z kierunkiem studiów, spełnienia wymagań formalnych, jakości merytorycznej i stylistycznej pracy oraz zgodności opinii promotora i recenzenta. Każdorazowo, po analizie prac dyplomowych sporządzany jest raport analizy prac dyplomowych, zawierający wnioski oraz sugestie i zalecenia, mające na celu podwyższenie jakości realizowanych prac dyplomowych, ale także przygotowywanych recenzji. Analiza jest realizowana przez zespoły zadaniowe w skład których wchodzi członkowie Zespołu ds. Dyplomowania oraz w razie konieczności także inni nauczyciele akademicy posiadający co najmniej stopień naukowy doktora habilitowanego i prowadzący zajęcia oraz działalność naukową w zakresie tożsamym z kierunkiem studiów, którzy są rotacyjnie wyznaczani przez Zespół ds. Dyplomowania w porozumieniu z Zespołem ds. Jakości Kształcenia. Równocześnie, podczas wyznaczania nauczycieli akademickich do ww. zespołów zadaniowych dba się o to, aby nie oceniały wylosowanej pracy osoby będące uprzednio jej promotorem lub recenzentem. Wyniki analizy są sprawozdawane Zespołowi ds. Jakości Kształcenia (celem uwzględnienia ich w Raporcie zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia za bieżący rok akademicki) oraz Zespołowi ds. Dyplomowania (celem

ich uwzględnienia podczas aktualizowania wytycznych dotyczących przygotowywania pracy dyplomowej). Przykładowo, po roku akademickim 2022/2023 przeprowadzono ocenę opartą o dobór celowy, a ocenie poddano prace, w przypadku których wystąpiły rozbieżności ocen wystawionych przez promotorów i recenzentów (różnica ocen o 1 ocenę lub większa). Dodatkowo ocenie poddano recenzje (ich zakres, szczegółowość, dokładność oraz zasadność wystawienia oceny). Weryfikacji poddano 67 prac inżynierskich, spośród których wyłoniono 21 prac do szczegółowej weryfikacji. Podstawą wskazania do weryfikacji była różnica ocen o 1 ocenę lub większa w recenzji promotora i recenzenta, przy czym dla 18 prac różnica ta wynosiła 1,0, dla 2 prac wynosiła 1,5, a dla 1 pracy wynosiła 2,0. W przypadku wszystkich prac poddanych ocenie dokonano weryfikacji wystawionych ocen, konfrontując wystawioną ocenę z oceną opisową, jak również skonfrontowano uwagi wskazane w ocenie opisowej z pracą w kontekście wytycznych do pisania prac. W oparciu o przeprowadzoną weryfikację przekazano informacje ogólne wszystkim pracownikom Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka pełniącymi funkcje promotorów i/ lub recenzentów prac dyplomowych oraz, w przypadku recenzji, w których dostrzeżono potencjalną przestrzeń do poprawy wynikającą z niespójności recenzji (niezgodność wystawionej oceny ze sformułowaną oceną opisową) lub jej niezgodności z pracą i/lub wytycznymi, informacje indywidualne pracownikom Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka pełniącym funkcje promotorów i/lub recenzentów. Zespół oceniający PKA zapoznał się z protokołami z tych ocen i stwierdził, że generalnie były one wykonane rzetelnie i prawidłowo oraz zgodnie z arkuszem weryfikacji pracy dyplomowej. Natomiast w kontekście stwierdzonych przy okazji oceny prac inżynierskich przez zespół PKA nieprawidłowości w przypadku czterech prac dyplomowych, gdzie nie w pełni weryfikowano za ich pomocą nabywane przez studentów efekty inżynierskie zauważono, że w arkuszu do oceny prac dyplomowych brak punktu, w którym recenzent może się ustosunkować do weryfikacji efektów inżynierskich za pomocą pracy inżynierskiej, co nie pozwala zidentyfikować przez stosowane procedury stwierdzonej przez zespół PKA nieprawidłowości.

Na podstawie analizy dokumentów przedłożonych przez Uczelnię oraz przeprowadzonych w trakcie wizytacji rozmów stwierdzono, że Wydział Żywienia Człowieka efektywnie wykorzystuje pozyskane w oparciu o procedury WSZiDJK informacje do doskonalenia programu studiów.

Studenci jako interesariusze wewnętrzni oraz pracodawcy mają wpływ na kształt programu studiów, co odbywa się przy wykorzystaniu różnych mechanizmów. Udział studentów polega na możliwości corocznej oceny zajęć oraz wyrażeniu opinii na temat ich prowadzenia poprzez wypełnienie ankiety w systemie e-HMS. Wyniki ankiety są wykorzystywane do modyfikacji programów zajęć oraz sposobu ich realizacji i zaliczania. Przedstawiciele studentów są członkami Rady Programowej Wydziału Żywienia Człowieka, na posiedzeniach której 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. Na podkreślenie zasługuje fakt, że studenci mają znaczący wpływ na ofertę przedmiotów fakultatywnych. Nauczyciele/ Koordynatorzy zajęć jako kolejna grupa interesariuszy, mogą na bieżąco zgłaszać potrzebę lub konieczność wprowadzania zmian do programów studiów, treści programowych, form i metod dydaktycznych, sposobów weryfikacji efektów uczenia się, a także form i sposobów ich dokumentowania.

Interesariusze zewnętrznymi reprezentowanymi przez funkcjonujący przy Wydziale Zespół Pracodawców i Doradców odgrywają bardzo dużą rolę w projektowaniu i dokonywaniu zmian programów studiów. Zespół Pracodawców i Doradców często inicjuje zmiany i zgłasza potrzebę modyfikacji programów studiów, a propozycje są opiniowane przez Radę programową, w skład której wchodzi także przedstawiciel interesariuszy zewnętrznych. Biorąc pod uwagę, że Zespół Pracodawców

i Doradców jest organem o określonym składzie osobowym, a w skład Rady Programowej Wydziału Żywności Człowieka wchodzi 1 przedstawiciel interesariuszy zewnętrznych (zgodnie ze Statutem SGGW), to na etapie opiniowania przez interesariuszy zewnętrznych programów kształcenia w kształcie przyjętym przez Senat SGGW, włączany jest szersze grono interesariuszy, reprezentujących różne przedsiębiorstwa, celem zebrania kompleksowych opinii i sugestii. Bardzo dobrą płaszczyznę do współpracy z interesariuszami zewnętrznymi Wydział wypracował w trakcie realizacji opisanych powyżej programów POWER oraz 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). Dzięki tej płaszczyźnie współpracy przykładowo przedstawiciel Polskiej Federacji Producentów Żywności, zaproponowali zwiększenie liczby godzin z *ogólnej technologii żywności*, przedstawiciel Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy postulował uporządkowanie następstwa tematycznego w ramach dwóch zajęć z *podstawy diety i z elementami fizjologii człowieka* i z *planowania żywienia w gastronomii*, a menedżer ds. regulacji Nestle Polska wskazał na potrzebę zwiększenia liczby godzin w ramach zajęć ze *zrównoważonego rozwoju w sektorze usług* oraz większego ukierunkowania treści na aspekty bezpośrednio związane z marnotrawstwem żywności. Z kolei postulowane przez Sekretarza Generalnego Krajowej Unii Producentów Soków (KUPS) było zwiększenie godzinowego wymiaru dla *technologii produktów pochodzenia roślinnego*, a przez wicedyrektora Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich przy ul. Majdańskiej 30/36 w Warszawie, zwiększenie godzinowego wymiaru z zajęć technologicznych, w tym przede wszystkim z *technologii gastronomicznej*. Jak wynika z powyższego zestawienia wpływ interesariuszy na program studiów jest znaczny i służy doskonaleniu jakości kształcenia na kierunku studiów.

Należy zatem wyrazić opinię, że 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. W ramach formalnych i nieformalnych spotkań z przedstawicielami Zespołu Pracodawców i Doradców, a także innymi ważnym dla rozwoju koncepcji kształcenia przedstawicielami podmiotów zewnętrznych omawiane są ważne aspekty związane z programem studiów i przygotowaniem studentów pod względem wiedzy, umiejętności i kompetencji do rynku pracy.

Kierunek gastronomia i hotelarstwo nie jest poddawany cyklicznej ocenie zewnętrznej innej niż ta dokonywana przez PKA. Wyniki ocen formułowane przez PKA są przedmiotem dyskusji i wykorzystywane w procesie doskonalenia procesu kształcenia. W przypadku ostatniej oceny przeprowadzonej 6 lat temu zespół PKA wskazał na konieczność zwiększenia treści z zakresu hotelarstwo. Uczelnia od razu dostosowała program studiów do wskazówek zespołu oceniającego PKA, co potwierdzono w trakcie dokonanej oceny.

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

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

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

Stałe angażowanie się Wydziału Nauk o Żywności w programy typu POWER i we współpracy z Instytutem Badań Edukacyjnych w projekcie Sektorowa Rada ds. Kompetencji – Sektor Żywności Wysokiej Jakości mających na celu aktualizację i dostosowanie programów studiów na kierunku gastronomia i hotelarstwo do potrzeb otoczenia społeczno-gospodarczego.

Rekomendacje

Rekomenduje się uwzględnienie w arkuszu do oceny prac dyplomowych oceny stopnia weryfikacji efektów inżynierskich za pomocą pracy inżynierskiej.

Zalecenia

Brak