****

|  |
| --- |
| Raport Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie z doskonalenia jakości kształcenia w roku akademickim 2017/2018 |
| Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii |
| Grudzień 2018 |

**W ZAKRESIE ZAPEWNIANIA JAKOŚCI KSZTAŁCENIA**

Na podstawie przeprowadzonej analizy „Opinii nauczycieli akademickich na temat realizacji efektów kształcenia” na kierunkach Biotechnologia studia stacjonarne I i II stopnia, Dietetyka studia stacjonarne i niestacjonarne I i II stopnia, Technologia żywności i żywienie człowieka studia stacjonarne I i II stopnia oraz Gastronomia i sztuka kulinarna studia stacjonarne i niestacjonarne I stopnia prowadzonych na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii UP w Lublinie stwierdzono, że tylko w przypadku 1 modułu studenci uzyskali więcej niż 30% ocen niedostatecznych w drugim terminie poprawkowym. W celu podniesienia jakości kształcenia na tym przedmiocie zostały podjęte odpowiednie działania naprawcze przez osobę odpowiedzialną za moduł. Wszyscy nauczyciele akademiccy prowadzący poszczególne moduły potwierdzili osiągnięcie zakładanych efektów kształcenia w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych przez studentów którzy uzyskali ocenę dostateczną z modułu.

W uwagach jakie zgłaszali nauczyciele akademiccy, a które mogły mieć wpływ na trudności w osiągnięciu zakładanych efektów kształcenia przez studentów wymieniano:

- potrzebę wprowadzenia ćwiczeń terenowych

- liczebność osób w grupach laboratoryjnych, która nie powinna przekraczać 15 z uwagi na przepisy BHP i ilość stanowisk w sali ćwiczeń,

- niewystarczającą liczbę godzin ćwiczeń laboratoryjnych,

- późną porę (19:00- 21:00) prowadzenia zajęć,

- niewystarczającą ilość środków dydaktycznych oraz braki w wyposażeniu laboratoriów ćwiczeniowych,

- rezygnację z obowiązku zaliczenia ćwiczeń ze stopniem, przed dopuszczeniem studenta do egzaminu.

- niską frekwencję na wykładach

Na podstawie analizy osiągalności efektów kształcenia stwierdzono, że proces kształcenia na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii w analizowanym okresie przebiegał prawidłowo. Uzyskano bardzo wysoką i wysoką osiągalność efektów kształcenia z obszaru wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych.

W roku akademickim 2017/2018 nauczyciele akademiccy zatrudnieni na WNoŻiB, uczestniczyli w różnych kursach oraz specjalistycznych szkoleniach podnosząc swoje kwalifikacje dydaktyczne. Uczestniczono m. in. w takich kursach i szkoleniach jak:

- Szkolenie Food defence – ochrona żywności

- Mycie i dezynfekcja jako podstawowe elementy GMP i GHO

- Audytor wewnętrzny systemów bezpieczeństwa żywności GMP/GHP oraz HACCP wg ISO 22000:2005

- Thermal analysis of textile materials

- Konferencja naukowo-szkoleniowa „Żywienie dziecka wczoraj i dziś – standardy opieki dietetycznej w pediatrii”

- Konferencja naukowo-szkoleniowa „Standardy leczenia dietetycznego 2017 – cukrzyca”

- Wykrywanie patogenów w żywności

- IBUK Libra – jak efektywnie korzystać z narzędzi wirtualnej uczelni

- Praktyczna chromatografia cieczowa HPLC z elementami spektrometrii mas LC-MS

- Zastosowanie techniki Real Time PCR w analizie ekspresji genów i detekcji mikroorganizmów

- Kurs kucharski III stopnia

- Szkolenie z zakresu kuchni molekularnej

- Szkolenie EBSCO Databases and Services Training Searching within EBSCO Discovery Service;

- Ocena jakości mikrobiologicznej wody - cel, zakres, przegląd metod znormalizowanych

- Kurs języka angielskiego na poziomie B2

- Tworzenie nowych programów kształcenia – od Polskiej Ramy Kwalifikacji poprzez kwalifikacje dla 6-8 poziomu do sylabusów

- Konferencja naukowo-szkoleniowa „wykorzystanie metod analizy sensorycznej w kontroli produktów żywnościowych

- Laboratorium wiedzy doradztwo opracowania szkolenia „Praktyczna Chromatografia cieczowa z elementami LC-MS – kurs laboratoryjny

- Szkolenie: Trends in dietetics

- Metodyki i standardy nauczania w naukach przyrodniczych i medycznych

- Sztuka wystąpienia publicznego

- Dieta dla seniora

- Szkolenie z systemu mikroskopii skaningowej Scan٨R firmy Olympus

- Szkolenie z obsługi oprogramowania spektrofotometru Shimadzu UV1800

- Dietetyka – stopień II

- MBS podstawy technik hodowli komórek zwierzęcych *in vitro*

- Workshop: How to calculate nutrient content of foods

- Warsztaty komputerowe technik statystycznych – ekspert walidacji metod analitycznych I wyznaczania niepewności pomiarów

- Kurs dietetyki zaawansowany

- Kurs chromatografii cieczowej HPLC

- Warsztaty kulinarne kuchni włoskiej w zakresie sporządzania i podawania potraw z ryb i owoców morza

- Warsztaty o charakterze informacyjno-promocyjnym w zakresie propagowania tradycji kulinarnych, produktów regionalnych/lokalnych oraz walorów turystycznych organizowanych w ramach projektu „Kuchnia Lubelska”

- Szkolenie z zakresu produkcji wyrobów piekarniczych metodą tradycyjną i odroczonego wypieku

- Szkolenie z zakresu technologii produkcji wyrobów piekarniczych, określania jakości surowców i półproduktów wykorzystywanych w piekarnictwie, organizacji pracy w piekarni

- Szkolenie z zakresu technologii produkcji wyrobów kaszarskich oraz organizacji pracy w kaszarni

- Szkolenie łączone dla osób wykonujących czynności z wykorzystaniem zwierząt do celów naukowych lub edukacyjnych

- Nowatorskie metody leczenia chorób przewodu pokarmowego

- Najlepsze algorytmy dietetyczne w chorobach cywilizacyjnych i autoimmunologicznych

**W ZAKRESIE OCENY JAKOŚCI KSZTAŁCENIA:**

W roku akademickim 2017/2018 zgodnie z Systemem Zapewnienia Jakości Kształcenia na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii poddano hospitacji pracowników i doktorantów z Katedry Biochemii i Chemii Żywności, Katedry Chemii, Katedry Technologii Surowców Pochodzenia Roślinnego i Gastronomii, Katedry Analizy i Oceny Jakości Żywności, Katedry Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka, Katedry Technologii Surowców Pochodzenia Zwierzęcego. Hospitacje przeprowadzono zgodnie z planem, podczas zajęć realizowanych w jednostkach, w obu semestrach. Wszystkie osoby hospitowane (zarówno doktoranci, jak i pracownicy naukowo-dydaktyczni) uzyskały oceny pozytywne. Arkusze hospitacyjne zostały udostępnione osobom hospitowanym do wglądu, a oceny i uwagi zostały omówione z zainteresowanymi.

Cele hospitowanych zajęć były dobrze sprecyzowane, a treści realizowane na ocenianych zajęciach były zgodne z programami nauczania przedmiotów. Brak pewności w relacjach ze studentami i umiejętności szybkiej oceny ich wiedzy może wynikać z niewielkiego doświadczenia dydaktycznego doktorantów. Wyniki hospitacji wskazują na duży profesjonalizm prowadzących, odpowiednie przygotowanie merytoryczne, duże zaangażowanie w prowadzeniu zajęć oraz właściwe przygotowanie materiałów dydaktycznych. Prowadzący wykorzystywali projekcję multimedialną i inne pomoce dydaktyczne. Zajęcia rozpoczynały i kończyły się w zaplanowanym czasie, na zajęciach była wysoka frekwencja studentów.

**ANALIZA ANKIET DYPLOMANTÓW**

Badanie zostało przeprowadzone na potrzeby Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie. Ankieta była przeprowadzona wśród absolwentów i była składana anonimowo. Otrzymane odpowiedzi zostały poddane szczegółowej analizie ilościowej.

Celem przeprowadzonego badania było poznanie opinii respondentów na temat odbytych studiów na Uniwersytecie Przyrodniczym. Dzięki temu ankietowany mógł wypowiedzieć się na temat spełnienia jego oczekiwań odnośnie przebytych studiów, programu kształcenia postawy nauczycieli i promotora pracy dyplomowej.

# Analiza wyników

W niniejszym raporcie każde pytanie zostało przeanalizowane z osobna. Opracowanie obejmuje tabele z odpowiedziami ankietowanych, przedstawienie wyników w formie graficznej oraz odpowiednie podsumowanie.

Opracowanie wyników zostało podzielone według kierunków studiów respondentów, oraz został sporządzony raport ogólny.

W badaniu wzięło udział 177 osób, w tym:

* Dietetyka I stopień, studia stacjonarne 78
* Dietetyka II stopień, studia stacjonarne 25
* Technologia Żywności i Żywienia Człowieka II stopień, stacjonarne 32
* Biotechnologia II stopień, studia stacjonarne 42

# Opracowanie wyników dla wszystkich kierunków

W ankiecie przeważały pytania z wieloma opcjami wypowiedzi, często zdarzało się że studenci nie odpowiadali na któreś z pytań dlatego suma odpowiedzi na poszczególne pytania nie jest równa 100%. Z tego względu przy niektórych wykresach i tabelach odzwierciedlających procentowy udział odpowiedzi na pytania, które mogły budzić wątpliwości wśród studentów zostało to uwzględnione i powstała nowa kolumna „*nie dotyczy*”.

|  |
| --- |
| **1. W czasie studiów****a) działał/a Pan/Pani w:** |
|  | organizacji studenckiej | samorządzie studenckim | studenckim kole naukowym | organizacjach wolontariackich | innych | nie dotyczy |
| Dietetyka I stacjonarne | 1,30 | 1,30 | 15,40 | 11,50 | 24,40 | 55,1 |
| Dietetyka II stacjonarne | 4,00 | 4,00 | 28,00 | 4,00 | 32,00 | 36,00 |
| Biotechnologia II stacjonarne | 11,90 | 7,10 | 45,20 | 14,30 | 14,30 | 26,20 |
| Technologia ż. II stacjonarne | 3,10 | 0,00 | 6,30 | 6,30 | 18,80 | 65,60 |

Poniżej zamieszczone tabele zawierają wyniki procentowe odpowiedzi respondentów.

|  |
| --- |
| b**) Jaka była Pana/Pani aktywność zawodowa w czasie studiów?** |
|  | nie pracowałem/am | praktyki studenckie; programowe, ponadprogramowe | praca dorywcza | praca stała podjęta przed studiami | praca stała podjęta w czasie studiów |
| Dietetyka I st. stacj | 12,80 | 66,70 | 42,30 | 2,60 | 6,40 |
| Dietetyka II st. stacj | 8,00 | 64,00 | 52,00 | 0,00 | 20,00 |
| Biotechnologia II st. Stacj | 14,29 | 66,67 | 47,62 | 2,38 | 14,29 |
| Technologia ż. II st. stacj | 18,75 | 53,13 | 40,63 | 6,25 | 9,38 |

Pytanie pierwsze analizowało procentowy udział studentów w **a) różnego rodzaju dodatkowych** **działalnościach** tj.: organizacje studenckie, samorząd studencki, koła naukowe, organizacjach wolontariackich oraz innych działalnościach dodatkowych, które nie zostały wyszczególnione. Analizując poszczególne ankiety na wszystkich kierunkach wielokrotnie nie została zaznaczona odpowiedź przy tym podpunkcie. Najprawdopodobniej respondent, który nie wykazywał się dodatkową aktywnością pomijał to pytanie. Z tego względu do celów wiarygodnej oceny została dodana kolumna *„nie dotyczy*”, która odzwierciedla studentów, którzy pominęli odpowiedź na to pytanie. Część studentów była zaangażowana w więcej niż jedną aktywność dodatkową dlatego też suma procentów jest większa niż 100.

Studenci kierunku **biotechnologia II stopnia,** wykazywali największą aktywność we wszystkich rodzajach działalności dodatkowej. Najwięcej studentów uczęszczało do koła naukowego, jak również do organizacji wolontariackich. Sporym zainteresowaniem zajęciami dodatkowymi wykazywali się również studenci kierunku **dietetyka II stopnia,** którzy największą aktywność wykazywali w innych działalnościach (32%)**.** Najmniej aktywni poza programem studiów okazali się studenci **technologii żywności II st.,** wśród których więcej niż połowa ominęła odpowiedź na to pytanie. Druga część pytania dotyczyła aktywności zawodowej podjętej w trakcie studiów. Ponad 50 % studentów kierunku **dietetyka II st**. stacjonarnych podczas studiów podjęło się pracy dorywczej, a 20 % na tym kierunku podjęło prace stałą. Następnym kierunkiem w tej kategorii jest biotechnologia. Studenci wszystkich kierunków jednak w większości wybrali praktyki studenckie i ponadprogramowe.

|  |
| --- |
| **2. Czy Pan/Pani obecnie pracuje?** |
|  | tak, na pełnym etacie na podstawie umowy o pracę | tak, na niepłenym etacie na podstawie umowy o pracę | tak, jestem właścicielem firmy | tak, jestem współwłaścicielem firmy |
| Dietetyka I st. stacj | 0,00 | 1,30 | 0,00 | 0,00 |
| Dietetyka II st. stacj | 4,00 | 4,00 | 0,00 | 0,00 |
| Biotechnologia II st. Stacj | 4,80 | 2,40 | 2,40 | 2,40 |
| Technologia ż. II st. stacj | 6,30 | 6,30 | 0,00 | 0,00 |
| tak, prowadzę jednoosobową działalność gospodarczą | tak, w oparciu o umowę cywilno prawną (umowa o dzieło, umowa -zlecenie | inaczej jak? | nie | czasowo nie (np.. Z powodu urodzenia dziecka, złego stanu zdrowia itp.) |
| 0,00 | 19,20 | 1,30 | 75,60 | 2,60 |
| 0,00 | 28,00 | 0,00 | 60,00 | 4,00 |
| 2,40 | 14,30 | 0,00 | 64,30 | 7,10 |
| 0,00 | 12,50 | 6,30 | 65,60 | 3,10 |

W pytaniu o charakter podejmowanych prac ponad połowa wszystkich ankietowanych była nie pracująca. Najwięcej pracujących studentów było na kierunku **dietetyka II stopień**, którzy podjęli zatrudnienie w oparciu o umowę cywilno-prawną (28%). Najwięcej pracujących studentów na podstawie umowy o pracę było na kierunku **technologia żywności**, zarówno na pełen etat jak i niepełny (po 6,3%). W gronie ankietowanych na kierunku **biotechnologia** znalazły się także osoby będące właścicielami bądź współwłaścicielami firmy.

|  |
| --- |
| 3. **Czy wykonywana przez Pana/Panią praca jest zgodna z kierunkiem ukończonych studiów** |
|  | tak | tak, w znacznym stopniu | tak, ale w niewielkim stopniu | raczej nie | nie | nie dotyczy |
| Dietetyka I st. stacj | 2,60 | 0,00 | 3,80 | 6,40 | 53,80 | 33,3 |
| Dietetyka II st. stacj | 4,00 | 4,00 | 12,00 | 0,00 | 60,00 | 20,00 |
| Biotechnologia II st. stacj | 4,80 | 2,40 | 4,80 | 16,70 | 50,00 | 19,00 |
| Technologia ż. II st. stacj | 12,50 | 6,30 | 15,60 | 6,30 | 28,10 | 31,30 |

Rzetelna analiza pytania trzeciego, które dotyczyło zgodności podjętej pracy z kierunkiem ukończonych studiów nie była możliwa. Wynika to z braku wariantu odpowiedzi „*nie dotyczy*” dla studentów, którzy nie podjęli pracy. W skutek tego otrzymane ankiety zawierały zaznaczoną odpowiedź *„nie”*, świadczącą o podjęciu pracy innej niż kierunek studiów u studentów, którzy w poprzednim pytaniu zaprzeczyli, że byli osobami pracującymi. Zdarzały się również ankiety w których brakowało odpowiedzi na to pytanie, co jest zrozumiałe ze względu na obecność w grupie ankietowanych osób niepracujących. Z tego względu w celu analizy została dodana kolumna „nie dotyczy”, która jest podsumowaniem osób, które nie zaznaczyły żadnego wariantu odpowiedzi. Z powyższych względów wiarygodnymi odpowiedziami wydają się te potwierdzające zgodność kierunku z wykonywaną pracą. Najwięcej studentów, których praca jest powiązana z kierunkiem studiów było na **technologii żywności** (12,5%), z kolei w przypadku reszty kierunków zgodność podjętej pracy z kierunkiem studiów zgłosiło mniej niż 5% studentów.

|  |
| --- |
| 4. Która z opinii o kierunku studiów, które Pan/Pani kończył/a/ jest prawdziwa? - absolwenci tego kierunku studiów są poszukiwani na rynku pracy? |
|  | tak | raczej tak | raczej nie | nie |
| Dietetyka I st. stacj | 19,20 | 62,80 | 15,40 | 2,60 |
| Dietetyka II st. stacj | 4,00 | 52,00 | 36,00 | 8,00 |
| Biotechnologia II st. stacj | 4,80 | 35,70 | 45,20 | 14,30 |
| Technologia ż. II st. stacj | 3,10 | 84,40 | 12,50 | 0,00 |
|  | b) studia na tym kierunku dobrze przygotowują do pracy zawodowej |  |  |  |
|  | tak | raczej tak | raczej nie | nie |
| Dietetyka I st. stacj | 1,30 | 62,80 | 30,8 | 5,10 |
| Dietetyka II st. stacj | 4,00 | 52,00 | 16,00 | 24,00 |
| Biotechnologia II st. Stacj | 0,00 | 59,50 | 38,10 | 2,40 |
| Technologia ż. II st. stacj | 3,10 | 78,10 | 15,60 | 3,10 |
|  | c) zdobyte wykształcenie daje możliwość satysfakcjonujących zarobków |  |  |  |
|  | tak | raczej tak | raczej nie | nie |
| Dietetyka I st. stacj | 6,41 | 67,95 | 20,51 | 5,13 |
| Dietetyka II st. stacj | 0,00 | 40,00 | 44,00 | 16,00 |
| Biotechnologia II st. Stacj | 9,52 | 40,48 | 35,71 | 14,29 |
| Technologia ż. II st. stacj | 3,13 | 59,38 | 34,38 | 0,00 |

Zdecydowana większość studentów **dietetyki I stopnia** i **technologii żywności II** **stopnia** uważa że absolwenci tych kierunków studiów są poszukiwani na rynku pracy. Negatywnie określili się studenci **biotechnologii II stopnia**, u których 45,2 % ankietowanych zaznaczyło odpowiedź *„raczej nie”*. W pytaniu dotyczącym przygotowania na danym kierunku do pracy zawodowej studenci wszystkich kierunków wykazują zadowolenie ( powyżej 50 % zadowolonych respondentów). Na pytanie czy zdobyte wykształcenie daje możliwość satysfakcjonujących zarobków, najwyższy procent uzyskany z sumy pozytywnych odpowiedzi *(„tak”* i *„raczej tak”* ) uzyskano na kierunku **dietetyka I** stopień, studia stacjonarne (74,36 %). Studenci z **technologii żywności** **II stopnia**, studiów stacjonarnych w 62,31 % przekonani są, że po ukończeniu danego kierunku można osiągnąć zadowalające zarobki. W przypadku studentów **biotechnologii II** **stopnia** odpowiedzi pozytywne i negatywne wyniosły po ok. 50 %. Z drugiej strony większość studentów **dietetyki II** stopnia uważa że po ukończonych studiach nie można osiągnąć satysfakcjonujących zarobków, suma ich negatywnych odpowiedzi ( *„raczej nie”* oraz *„nie”*) wyniosła 60 %.

|  |
| --- |
| 5. Czy jest Pan/Pani zadowolony/a z wyboru: a) ukończonej uczelni? |
|  | tak | raczej tak | raczej nie | nie |
| Dietetyka I st. stacj | 26,92 | 60,26 | 10,26 | 2,56 |
| Dietetyka II st. stacj | 36,00 | 48,00 | 12,00 | 4,00 |
| Biotechnologia II st. Stacj | 26,19 | 50,00 | 11,90 | 11,90 |
| Technologia ż. II st. stacj | 46,9 | 50,0 | 3,1 | 0,00 |
|  | b) kierunku studiów ? |  |  |  |
|  | tak | raczej tak | raczej nie | nie |
| Dietetyka I st. stacj | 41,03 | 44,87 | 8,97 | 3,85 |
| Dietetyka II st. stacj | 44,00 | 32,00 | 20,00 | 4,00 |
| Biotechnologia II st. stacj | 35,71 | 45,24 | 11,90 | 7,14 |
| Technologia ż. II st. stacj | 34,38 | 56,25 | 9,38 | 0,00 |

Ankietowani wszystkich kierunków byli zadowoleni z wyboru ukończonej uczelni. Suma odpowiedzi pozytywnych („*tak”* i „*raczej tak”*) dla studentów **technologii żywności** **II** **stopnia** wyniosła 96,9% **dla dietetyki I stopnia** 87,18%, **dietetyki II stopnia** 84% oraz dla studentów **biotechnologii** 76,19% Druga część pytania dotyczyła zadowolenia z wyboru kierunku studiów. Ponownie studenci **technologii żywności** wysoko ocenili swój kierunek (90,63%). Największa wartość niezadowolonych studentów to 20% z odpowiedzią *„raczej nie”* , które odnotowano w ankietach studentów **dietetyki II stopnia**.

|  |
| --- |
| 6. Czy uważa Pan/Pani, że wiedza, umiejętności i kompetencje uzyskane podczas studiów umożliwiły zdobycie zadowalającej pracy? |
|  | tak | raczej tak | raczej nie | nie |
| Dietetyka I st. stacj | 1,28 | 50,00 | 33,33 | 7,69 |
| Dietetyka II st. stacj | 4,00 | 44,00 | 28,00 | 20,00 |
| Biotechnologia II st. Stacj | 0,00 | 50,00 | 33,33 | 16,67 |
| Technologia ż. II st. stacj | 12,50 | 71,88 | 15,63 | 0,00 |

Ze stwierdzeniem że zdobycie zadowalającej pracy jest możliwe dzięki uzyskaniu wiedzy i kompetencji w trakcie przebytych studiów, zgadza się większość studentów **technologii żywności II stopnia** (84,38%) oraz **dietetyki I stopnia** (51,28%). Natomiast 50% ankietowanych studentów **biotechnologii II stopnia** nie zgodziło się z powyższym stwierdzeniem. Mimo jasnego sformułowania pytania nie wszyscy studenci dietetyki I i II stopnia odpowiedzieli na to pytania, dlatego suma ich odpowiedzi nie jest równa 100.

|  |
| --- |
| 7. Czy po uzyskaniu dyplomu podnosiła/a Pan/Pani kwalifikacje i umiejętności zawodowe? A) studia II stopnia |
|  | tak | nie | nie dotyczy |
| Dietetyka I st. stacj | 26,92 | 12,82 | 42,31 |
| Dietetyka II st. stacj | 72,00 | 12,00 | 16,00 |
| Biotechnologia II st. stacj | 59,52 | 26,19 | 16,67 |
| Technologia ż. II st. stacj | 81,25 | 3,13 | 18,75 |

Wydaję się, że **podpunkt a**, pytania 7 dotyczący podnoszenia kwalifikacji nie został poprawnie zinterpretowany przez studentów. Pytanie dotyczące podnoszenia kwalifikacji poprzez studia II stopnia w przypadku studentów dietetyki II stopnia, biotechnologii II stopnia oraz technologii II stopnia powinien wynieść 100 %, natomiast w żadnym z powyższych kierunków nie otrzymano danego wyniku. Ponadto w przypadku absolwentów studiów I stopnia (dietetyka) odpowiedzią zaznaczoną powinna być odpowiedź „*nie dotyczy*” bądź treść pytania powinna zostać zmieniona na **„*zamierza Pan/ Pani podnieść***  ***kwalifikacje poprzez……*”**.

|  |
| --- |
| 7. Czy po uzyskaniu dyplomu podnosiła/a Pan/Pani kwalifikacje i umiejętności zawodowe? b) studia doktoranckie |
|  | tak | nie | nie dotyczy |
| Dietetyka I st. stacj | 0,00 | 57,69 | 42,31 |
| Dietetyka II st. stacj | 0,00 | 64,00 | 36,00 |
| Biotechnologia II st. stacj | 7,14 | 69,05 | 23,81 |
| Technologia ż. II st. stacj | 3,13 | 78,13 | 18,75 |
|  | c) studia podyplomowe |  |  |
|  | tak | nie | nie dotyczy |
| Dietetyka I st. stacj | 12,82 | 51,28 | 35,90 |
| Dietetyka II st. stacj | 12,00 | 68,00 | 20,00 |
| Biotechnologia II st. stacj | 11,90 | 64,29 | 23,81 |
| Technologia ż. II st. stacj | 3,13 | 87,50 | 9,38 |
|  | d) kursy językowe |  |  |
|  | tak | nie | nie dotyczy |
| Dietetyka I st. stacj | 19,23 | 46,15 | 34,62 |
| Dietetyka II st. stacj | 4,00 | 76,00 | 20,00 |
| Biotechnologia II st. stacj | 26,19 | 54,76 | 19,05 |
| Technologia ż. II st. stacj | 6,25 | 84,38 | 9,38 |
|  | e) kursy i szkolenia zawodowe |  |  |
|  | tak | nie | nie |
| Dietetyka I st. stacj | 39,74 | 30,77 | 29,49 |
| Dietetyka II st. stacj | 32,00 | 52,00 | 16,00 |
| Biotechnologia II st. stacj | 40,48 | 40,48 | 19,05 |
| Technologia ż. II st. stacj | 31,25 | 59,38 | 9,38 |

W przypadku kolejnych podpunktów pytania siódmego dotyczącego podnoszenia swoich kwalifikacji również wystąpiło wiele braków odpowiedzi, dlatego też dodano kolumnę „*nie dotyczy*”, która jest odzwierciedleniem osób, które nie zaznaczyły żadnego wariantu odpowiedzi. Treść pytań natomiast została zinterpretowana w dwojaki sposób: jako zamiar studentów do poszerzania swoich kwalifikacji bądź jak przebyte dodatkowe aktywności mające na celu podniesienie umiejętności. Najwięcej studentów zadeklarowało, że po uzyskaniu dyplomu poszerzy swoje kwalifikacje i umiejętności zawodowe poprzez studia doktoranckie na kierunku **biotechnologia II st**. (7,14%). Jednak zdecydowana większość studentów nie zdecyduje się na ten sposób podnoszenia kwalifikacji. Natomiast 10% studentów **dietetyki I stopnia**, **dietetyki II stopnia** oraz **biotechnologii II stopnia** posiłkowało się bądź zamierza uczęszczać na studia podyplomowe, mimo to większość studentów nie zdecyduję się na ten sposób podnoszenia umiejętności. Jeżeli chodzi o kursy językowe oraz kursy i szkolenia zawodowe studenci **biotechnologii II stopnia** najchętniej podnosili bądź zamierzają podnosić w ten sposób swoje umiejętności.

 Podsumowując pytanie nr 7 najbardziej aktywnym kierunkiem pod względem poszerzania swojej wiedzy i umiejętności poza zakres studiów są studenci **biotechnologii II stopnia**.

|  |
| --- |
| 8. Jak wg Pana/Pani należy doskonalić program studiów, aby bardziej spełniał oczekiwania pracodawców? A) lepsze przygotowanie z przedmiotów podstawowych i kierunkowych |
|  | tak | nie | nie dotyczy |
| Dietetyka I st. stacj | 94,87 | 3,85 | 1,28 |
| Dietetyka II st. stacj | 84,00 | 4,00 | 8,00 |
| Biotechnologia II st. Stacj | 90,48 | 7,14 | 0,00 |
| Technologia ż. II st. stacj | 87,50 | 9,38 | 3,13 |
|  | b) lepsze przygotowanie z zakresu obcego języka specjalistycznego |  |  |
|  | tak | nie | nie dotyczy |
| Dietetyka I st. stacj | 70,51 | 26,92 | 2,56 |
| Dietetyka II st. stacj | 76,00 | 24,00 | 0,00 |
| Biotechnologia II st. Stacj | 83,33 | 9,52 | 4,76 |
| Technologia ż. II st. stacj | 84,38 | 12,50 | 3,13 |
|  | c) więcej kształcenia praktycznego |  |  |
|  | tak | nie | nie dotyczy |
| Dietetyka I st. stacj | 83,33 | 11,54 | 5,1 |
| Dietetyka II st. stacj | 88,00 | 12,00 | 0,00 |
| Biotechnologia II st. Stacj | 95,24 | 2,38 | 0,00 |
| Technologia ż. II st. stacj | 100,00 | 0,00 | 0,00 |
|  | d) więcej zajęć do samodzielnej realizacji: projekty, opracowania itp.. |  |  |
|  | tak | nie | nie dotyczy |
| Dietetyka I st. stacj | 37,18 | 53,85 | 7,69 |
| Dietetyka II st. stacj | 4,00 | 76,00 | 16,00 |
| Biotechnologia II st. Stacj | 76,19 | 19,05 | 4,76 |
| Technologia ż. II st. stacj | 40,63 | 50,00 | 9,38 |
|  | e)więcej zajęć wymagających pracy zespołowej |  |  |
|  | tak | nie | nie dotyczy |
| Dietetyka I st. niestacj | 23,08 | 69,23 | 6,41 |
| Dietetyka II st. stacj | 20,00 | 64,00 | 8,00 |
| Biotechnologia II st. Stacj | 54,76 | 40,48 | 2,38 |
| Technologia ż. II st. stacj | 43,75 | 46,88 | 9,38 |
|  | f) więcej zajęć rozwijających kreatywność |  |  |
|  | tak | nie | nie dotyczy |
| Dietetyka I st. stacj | 55,13 | 39,74 | 3,85 |
| Dietetyka II st. stacj | 68,00 | 24,00 | 4,00 |
| Biotechnologia II st. Stacj | 73,81 | 16,67 | 7,14 |
| Technologia ż. II st. stacj | 71,88 | 18,75 | 9,38 |
|  | g) inne |  |  |
|  | tak | nie | nie dotyczy |
| Dietetyka I st. stacj | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Dietetyka II st. stacj | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Biotechnologia II st. Stacj | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Technologia ż. II st. stacj | 2,04 | 0,00 | 0,00 |

W celu doskonalenia programu studiów, aby bardziej spełniał oczekiwania pracodawców najwięcej studentów z kierunku **dietetyka I stopnień** i **biotechnologia II stopień** wskazało propozycję – lepsze przygotowanie przedmiotów podstawowych i kierunkowych kolejno 94,87 % i 90,48 %. W dalszej części studenci mieli wskazać czy lepsze przygotowanie z zakresu obcego języka specjalistycznego spowodowałoby poprawę programu studiów, na to pytanie odpowiedzieli głównie *„tak”* studenci **biotechnologii II stopnia** 83,33 %, oraz **studenci technologii żywności II stopnia** 84,38%. Wszyscy studenci są zgodni w pytaniu 8c, które dotyczy doskonalenia programu studiów przez wprowadzenie więcej kształcenia praktycznego. Studenci kierunków **dietetyka I stopnia**, **dietetyka II stopnia** oraz **technologia żywności II stopnia** niechętnie odnoszą się do pomysłu doskonalenia programu przez wprowadzenie większej ilości zajęć do samodzielnej realizacji – projekty, opracowania. Najbardziej nieprzychylni temu są studenci **dietetyki II stopnia** studiów stacjonarnych (76%). Natomiast studenci **biotechnologii II stopnia** chcieliby wykonywać więcej zajęć wymagających samodzielnej realizacji (76,19%). Ponownie studenci **biotechnologii** chcieliby wykonywać więcej zajęć wymagających pracy zespołowej (54,76%), natomiast pozostałe kierunki zaznaczyły odpowiedź *„nie”* w granicach od 46-69%. Nastawieni na pracę kreatywną są wszyscy ankietowani studenci, na każdym kierunku powyżej 50 % osób zaznaczyło odpowiedź *„tak”.*

|  |
| --- |
| 9. Czy w programie Pan/Pani studiów były przedmioty, które uważa Pan/Pani za całkowicie zbędne? |
|  | tak | nie |
| Dietetyka I st. niestacj | 57,69 | 42,30 |
| Dietetyka II st. stacj | 72,00 | 28,00 |
| Biotechnologia I st. Stacj | 64,29 | 35,71 |
| Technologia ż. I st. stacj | 65,63 | 34,00 |
|  10. Czy w programie Pan/Pani kierunku studiów były przedmioty lub zajęcia, których treści Pana/Pani zdaniem należałoby gruntownie zmienić ?  |
|   | tak | nie |
| Dietetyka I st. stacj | 41,00 | 59,00 |
| Dietetyka II st. stacj | 52,00 | 48,00 |
| Biotechnologia I st. Stacj | 57,10 | 42,90 |
| Technologia ż. I st. stacj | 40,6 | 59,4 |
|  11. Czy w programie Pana/Pani studiów były przedmioty lub zajęcia, które okazały się bardzo przydatne w pracy zawodowej?  |
|   | tak | nie |
| Dietetyka I st. stacj | 75,60 | 24,40 |
| Dietetyka II st. stacj | 72,00 | 28,00 |
| Biotechnologia I st. Stacj | 47,60 | 52,40 |
| Technologia ż. I st. stacj | 68,80 | 31,20 |
|  12. Czy ma Pan/Pani inne uwagi dotyczące programu kształcenia na ukończonym kierunku studiów, które chciał/aby Pan/i przekazać władzom Wydziału?  |
|   | tak | nie |
| Dietetyka I st. stacj | 33,3 | 66,7 |
| Dietetyka II st. stacj | 36 | 64 |
| Biotechnologia I st. stacj | 38,1 | 61,9 |
| Technologia ż. I st. stacj | 25 | 75 |

Studenci wszystkich kierunków, w których przeprowadzono ankiety uważali, że w programie ich studiów były przedmioty całkowicie zbędne z poparciem w zakresie 58 – 72 %. W pytaniu dziesiątym, które dotyczy przedmiotów lub zajęć , których treści należałoby gruntownie zmienić 57,10 % studentów **biotechnologii II** **stopnia** oraz 52 % studentów **dietetyki II stopnia** uważa, że w trakcie toku studiów występowały przedmioty, których forma prowadzenia powinna ulec zmianie. Zajęcia, które uważane były za przydatne w pracy zawodowej według studentów występowały w trakcie trwania studiów na kierunku **dietetyka I i II stopnia** ( 75,6 % i 72 %) oraz **technologii żywności** (68,8%). Natomiast studenci **biotechnologii II stopnia** w 52,4 % uważali, że nie było przedmiotów, które okazałyby się przydatne w pracy zawodowej.

 Pytania 9-12 mają charter otwarty i wskazane przez studentów odpowiedzi są szczegółowo rozwinięte w dziale z odpowiedziami studentów na danym kierunku.

# Analiza wyników ankiety według kierunków

## Dietetyka I stopień, studia stacjonarne

W badaniu wzięło udział 78 osób z czego 7,69% ankietowanych to mężczyźni. Wykresy przedstawiają procentowy udział odpowiedzi na poszczególne pytania.

Pytanie 12 ma charakter otwarty i studenci **dietetyki I stopnia** chcieliby przekazać następujące wypowiedzi Radzie Wydziału:

*„Więcej ćwiczeń praktycznych, kształtujących umiejętności potrzebne w zawodzie dietetyka, a nie technologa żywności.”*

*„Większe powiązanie do dietetyki w każdym przeprowadzanym przedmiocie np. patofizjologia, farmakologia.”*

*„Większe możliwości praktyk dla studentów I stopnia.”*

*„Więcej układania diet- potrzeba praktyki.”*

 *„Wprowadzenie nowych przedmiotów jak psychodietetyka.”*

*„Zbyt dużo przedmiotów technologicznych i laboratoryjnych, a za mało skierowanych na dietetykę.”*

*„Więcej zajęć dotyczących kontaktów z pacjentem, więcej ciekawostek dotyczących tej dziedziny nauki np. nowo pojawiające się diety.”*

*„Proponowałabym prowadzenie mniejszej ilości zajęć na ZOOT i AGRO, na rzecz wydziału NoŻiB.”*

*„Mogłoby być więcej przedmiotów związanych z żywieniem człowieka i chorobami dietozależnymi.”*

##

## Dietetyka II stopień, studia stacjonarne

W badaniu wzięło udział 25 osób z czego 12 % ankietowanych to mężczyźni. Wykresy przedstawiają procentowy udział odpowiedzi na poszczególne pytania.

Pytanie 12 ma charakter otwarty i studenci dietetyki II stopnia chcieliby przekazać następujące wypowiedzi Radzie Wydziału:

*„więcej zajęć laboratoryjnych”*

*„więcej zajęć praktycznych które wymagają kreatywności od studenta”*

*„zacząć współpracę z innymi wydziałami uczelni aby umożliwić rozwijanie swoich zdolności oraz zainteresowań”*

*„więcej kształcenia praktycznego mniej przedmiotów ogólnych”*

*„na kierunku jest dużo zbędnych zajęć typu etyka, ekonomia”*

 *„więcej kolokwium, wejściówek”*

*„więcej zajęć laboratoryjnych aby przygotować się do pracy w zawodzie”*

## Technologia żywności, II stopień, stacjonarne

W badaniu wzięło udział 32 osoby, z czego 9,37% respondentów to mężczyźni. Wykresy przedstawiają procentowy udział odpowiedzi na poszczególne pytania.

Pytanie 12 ma charakter otwarty i studenci technologii żywności II stopnia chcieliby przekazać następujące wypowiedzi Radzie Wydziału:

 *„więcej wyjść do zakładów”,*

*„więcej zajęć praktycznych”.*

## Biotechnologia II stopień, studia stacjonarne

W badaniu wzięło udział 42 osoby, z czego 19 % respondentów to mężczyźni. Wykresy przedstawiają procentowy udział odpowiedzi na poszczególne pytania.

Pytanie 12 ma charakter otwarty i studenci Biotechnologii II stopnia chcieliby przekazać następujące wypowiedzi Radzie Wydziału:

*„inna kolejność przedmiotów”*

*„lepsze informacje o stażach i praktykach”*

*„mniej przedmiotów humanistycznych więcej przedmiotów praktycznych”*

*„połączenie przedmiotów typu ekonomika z podobnymi”*

*„ściąganie powinno być karane w skuteczny sposób, osoby uczciwe są poszkodowane”*

*„więcej innowacyjnych metod”*

*„więcej pracy indywidualnej”*

*„więcej zajęć praktycznych”*

*„więcej zajęć laboratoryjnych i pracy samodzielnej”*

# Wnioski

1. Istnieje konieczność poinformowania studentów o konieczności zaznaczania odpowiedzi na każde pytanie. W nowej ankiecie było niezwykle dużo braków odpowiedzi dlatego suma procent wszystkich odpowiedzi z danego pytania nie równa się 100%.
2. W pytaniu pierwszym należałoby dodać jeszcze jeden wariant odpowiedzi np. „*nie dotyczy”*, który byłby odpowiedni dla studentów nie uczestniczących w dodatkowych aktywnościach.
3. Do pytania trzeciego należałoby dodać wariant odpowiedzi *„nie dotyczy”*, który umożliwiłby rzetelną analizę wyników. Bez tego nie jest możliwe określenie faktycznej ilości osób pracujących w zawodzie ponieważ studenci nie pracujący w większości wybierali wariant odpowiedzi *„nie”* sugerujący prace zawodową niezgodną z wybranym kierunkiem studiów.
4. Należałoby zmodyfikować treść pytania siódmego, z którym w większości studenci mieli problem i wydawało się dla nich niejednoznaczne. Przykładowa treść: *Czy po uzyskaniu dyplomu podnosił/a bądź zamierza Pan/Pani podnosić swoje kwalifikacje poprzez ( kolejne podpunkty)?* Wydaje się, że takie sformułowanie będzie odpowiednie zarówno dla absolwentów I stopnia jak również II stopnia.
5. Najbardziej aktywnymi studentami poza zajęciami obowiązkowymi byli studenci **biotechnologii II stopnia studiów** stacjonarnych, którzy licznie angażowali się w działalność koła naukowego jak również w działalność organizacji wolontariackich.
6. Procent studentów pracujących nie był wysoki jednak najwięcej osób zatrudnionych odnotowano na kierunku **dietetyka II stopnia**.
7. Najwięcej osób pracujących zgodnie z kierunkiem swoich studiów było na **technologii żywności II stopnia.**
8. Większość studentów była zdania, że absolwenci kierunków których ukończyli są poszukiwani na rynku pracy, dodatkowo uważali że studia na Uniwersytecie Przyrodniczym dobrze przygotowują do pracy zawodowej oraz zdobyte wykształcenie daje możliwości satysfakcjonujących zarobków.
9. Zdecydowana większość studentów z kierunków biorących udział w ankiecie była zadowolona z wyboru ukończonej uczelni i kierunku studiów.
10. Szczególnie studenci technologii żywności II stopnia studiów stacjonarnych uważali w 84% że umiejętności i kompetencje uzyskane podczas studiów umożliwiły zdobycie zadowalającej pracy.
11. W pytaniach dotyczących zmian w programach kształcenia studenci w większości wskazali lepsze przygotowanie przedmiotów podstawowych i kierunkowych oraz więcej kształcenia praktycznego, jak również konieczność lepszego przygotowania z zakresu obcego języka specjalistycznego, za mniej ważne uznali zajęcia do samodzielnej realizacji czy wymagających pracy zespołowej.
12. Studenci przekazali swoje opinie na temat przedmiotów które uważają za całkowicie zbędne, wymagających gruntownej zmiany, czy te które okazały się przydatne w pracy zawodowej. Studenci **dietetyki I stopnia** za przedmiot całkowicie zbędny uznali *statystykę* natomiast taki, który wymaga gruntownej zmiany wskazali m.in. na *żywność tradycyjną*. Najbardziej przydatny okazał się przedmiot *dietoterapia*.

Studenci **dietetyki II stopnia** za przedmiot całkowicie zbędny i przedmiot który wymaga gruntownej zmiany uznali *żywność ekologiczną* *a zalecenia dietetyczne*, natomiast najbardziej przydany okazał się przedmiot *przedsiębiorczość w dietetyce*.

Studenci **technologii żywności II stopnia** za przedmiot całkowicie zbędny uznali *ekonomikę przedsiębiorstw żywnościowych*, przedmiot który wymaga gruntownej zmiany to *prawo żywnościowe*, natomiast najbardziej przydany okazał się przedmiot *mikrobiologia*.

Studenci **biotechnologii II stopnia**, za przedmiot całkowicie zbędny uznali *metodologię badań,* przedmiot, który wymaga gruntownej zmiany to *genetyka medyczna*, natomiast najbardziej przydatny okazał się przedmiot *genomika*.

1. W pytaniu 12 ogólnie studenci **dietetyki I stopnia** chcieliby więcej zajęć praktycznych i przedmiotów powiązanych z dietetyką, natomiast mniej zajęć laboratoryjnych przedmiotów technologicznych.
2. W pytaniu 12 ogólnie studenci **dietetyki II stopnia** chcieliby więcej zajęć praktycznych, laboratoryjnych oraz takich, które rozwijają kreatywność.
3. W pytaniu 12 ogólnie studenci **technologii żywności II stopnia** zdecydowanie chcieliby mieć więcej zajęć praktycznych oraz wyjść do zakładów.
4. W pytaniu 12 ogólnie studenci **biotechnologii II stopnia** chcieliby mieć lepsze informacje o stażach i praktykach, a także więcej zajęć praktycznych.

**Analiza ankiet satysfakcji studenta**

Przeprowadzono częściową analizę ankiet satysfakcji studenta i dotyczyła ona tylko nauczycieli akademickich zatrudnionych na WNoŻiB.

Po przeanalizowaniu wyników ankiety za lata 2017-2018 (semestr zimowy/letni) dla wszystkich kierunków studiów prowadzonych na WNoŻiB przez pracowników wydziału stwierdzono, że oceny średnie uzyskane ze wszystkich pytań dotyczących przedmiotów ogólnych i specjalistycznych przekraczały wartość 3,0.

Z uwagi na brak dostępu do wyników ankiet oceny nauczycieli akademickich nie będących pracownikami WNoŻiB nie przeprowadzono ich analizy.

**DOSTOSOWYWANIE EFEKTÓW KSZTAŁCENIA DO WYMOGÓW RYNKU PRACY**

W roku akademickim 2017/2018 przeprowadzono konsultacje z następującymi przedstawicielami otoczenia społeczno gospodarczego:

- Współpracę w zakresie innowacyjnych technologii w przetwórstwie mięsa – Zakład Mięsny „Jasiołka” w Dukli

- Współpracę w zakresie badań produktów – Zakłady „Lubella” sp. z o.o. w Lublinie

- Współpracę w zakresie badania innowacyjnych produktów – Przedsiębiorstwo „Eurohansa” sp. z o. o. w Toruniu, Zakład w Puławach

- Współpracę związana z wdrażaniem i doskonaleniem systemu zarządzania jakością – Bractwo Miłosierdzia im. Św. Brata Alberta w Lublinie

- Współpracę w zakresie innowacji -Bakalland S.A.

- Współpracę w zakresie projektu technologicznego zakładu na zasadach MLO– Zakład Produkcyjno- Handlowo-Usługowy piekarnia „Kajzerka” Budzyński Kazimierz i Halina s.j.

- Wykład dla dyrektorów placówek oświatowych w ramach lubelskiego programu,,Jedz z głową”

- Cykl warsztatów edukacyjnych dla uczniów szkół podstawowych w ramach lubelskiego programu ,,Szkoła promująca zdrowie 2017”

- Współpracę w zakresie testowania aparatury badawczej -Przedsiębiorstwo „Cereus Wena A. i G. Witkowscy S.J” w Toruniu

- Współpracę związaną z wdrażaniem i doskonaleniem systemu zarządzania jakością – Stowarzyszenie Monar, Ośrodek Leczenia, Terapii i Rehabilitacji Uzależnień w Majdanie Kozic Dolnych

- Współpraca w zakresie innowacyjnych technologii w przetwórstwie mięsa – Zakład mięsny w Nakle

- Spotkane w ramach promocji WNoŻiB z uczniami klasy maturalnej Zespołu szkół Rolniczych w Kijanach

- Warsztaty analizy żywności dla uczniów klasy III Technikum Przemysłu Spożywczego Zespołu Szkół Chemicznych i przemysłu Spożywczego w Lublinie

Przedstawiciele w/w firm nie mieli zastrzeżeń do programu studiów, jak również wiedzy teoretycznej absolwentów Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii. Zwracają jednak uwagę na:

-braki w umiejętnościach praktycznych,

-potrzebę poszerzenia wiedzy dotyczącej systemów zarządzania jakością (HACCP, GMP, GHP),

-zwracanie szczególnej uwagi studentom na jakość i bezpieczeństwo żywności

-możliwość udoskonalenia umiejętności poprzez zwiększenie ilości praktyk

-wybieranie takich tematów prac dyplomowych które zajmują się konkretnymi problemami zakładów produkcyjnych

-inicjatywy umożliwiające bezpośredni kontakt przemysłu z nauką.

**OCENA JAKOŚCI PRAC DYPLOMOWYCH semestr zimowy**

**Biotechnologia**

Wśród absolwentów studiów stacjonarnych I stopnia kierunku Biotechnologia, łącznie 53 osoby, 58% prac inżynierskich zostało ocenionych na ocenę bardzo dobrą i był to o 7 pp. niższy odsetek w stosunku do roku ubiegłego. 40% studentów, o 5 pp. Więcej niż rok temu, uzyskało z pracy dyplomowej średnią co najmniej 4,25 (Rys. 1). Średnia ocen z prac inżynierskich dla kierunku wynosiła 4,81.

Rys. 1. Procentowy udział poszczególnych ocen prac inżynierskich studentów kierunku Biotechnologia - studia stacjonarne I stopnia

**Dietetyka**

Średnie ocen prac dyplomowych licencjackich studentów studiów niestacjonarnych I stopnia kierunku Dietetyka były zróżnicowane (Rys. 2.). Łącznie oceniono 23 prace,
z czego 44% oceniono bardzo dobrze. Pozostałe osoby otrzymały ocenę średnią nie niższą niż 4,25. Średnia ocen z prac licencjackich dla kierunku wynosiła 4,78.

Rys. 2. Procentowy udział poszczególnych ocen prac licencjackich studentów kierunku Dietetyka - studia niestacjonarne I stopnia

**Żywienie Człowieka i Dietetyka**

Prace magisterskie studentów studiów niestacjonarnych II° na kierunku Żywienie człowieka i dietetyka, których łącznie oceniono 15, uzyskały bardzo wysokie noty (Rys. 3.). Podobnie jak przed rokiem 86% wszystkich absolwentów uzyskała średnią co najmniej 4,75. Pozostałe prace zostały ocenione nie niżej niż 4,25. Średnia ocen z prac magisterskich dla kierunku wynosiła 4,80 i była o 1 pp. Niższa niż przed rokiem.

Rys. 3. Procentowy udział poszczególnych ocen prac magisterskich studentów kierunku Żywienie człowieka i dietetyka – studia niestacjonarne II stopnia

**Technologia Żywności i Żywienie Człowieka**

Oceny prac inżynierskich studentów kierunku Technologia żywności
i żywienie człowieka były podobne niż przed rokiem (Rys. 4). 59% spośród 58 wszystkich ocenionych prac oceniono na ocenę bardzo dobry (przed rokiem 60%), 24% uzyskało średnią 4,75 (przed rokiem 25%) zaś 9% - 4,50. Najniższą średnią 3,25 uzyskała tylko jedna osoba. Średnia ocen z prac magisterskich dla kierunku wynosiła 4,75 i była o 0,12 pp. niższa niż przed rokiem.

Rys. 4. Procentowy udział poszczególnych ocen prac inżynierskich studentów kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka studiów stacjonarnych I stopnia

W sesji zimowej 2017/2018 przeprowadzono 11 zaległych obron prac dyplomowych. Przystąpiło do nich:

a) 5 studentów kierunku technologia żywności i żywienie człowieka – studia stacjonarne
I stopnia. Dwoje studentów uzyskało średnie 4,75, i po jednym 4,5, 4,0 i 3,75.

b) 1 student kierunku technologia żywności i żywienie człowieka – studia stacjonarne
II stopnia, uzyskując średnią 5,0.

c) 2 studentów kierunku żywienie człowieka i dietetyka – studia stacjonarne II stopnia.
Jeden z nich uzyskał średnią 5,0 drugi 4,5

d) 3 studentów kierunku żywienie człowieka i dietetyka – studia niestacjonarne II stopnia.
Jeden z nich uzyskał średnią 5,0 drugi 4,5 zaś trzeci 3,5.

**Wnioski**

Prace dyplomowe studentów Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii można uznać za prace wysokiej jakości świadczą o tym:

1. wysoka średnia ocen prac dyplomowych absolwentów studiów I i II stopnia powyżej wynosząca co najmniej 4,75
2. znaczny odsetek absolwentów (40-59%) uzyskujących za pracę dyplomową średnią 5,0
3. nieliczne prace (2%) ocenione poniżej oceny dobrej tj. 3 prac na 149 prac bronionych
w terminie ocenianych na Wydziale w sesji zimowej roku akademickim 2017/2018.
4. mały odsetek prac zaległych (2,9%), których obrona nie odbyła się w wyznaczonym tokiem studiów terminie, wobec 378 prac obronionych w roku akademickim 2016/2017.

**OCENA JAKOŚCI PRAC DYPLOMOWYCH semestr letni**

**Biotechnologia**

Wśród absolwentów studiów stacjonarnych II stopnia kierunku Biotechnologia, łącznie 34 osoby, 76% prac magisterskich zostało ocenionych na ocenę bardzo dobrą i był to istotny wzrost w stosunku do roku ubiegłego, o 8,5 pp. Średnią 4,75 uzyskało 21% studentów (Rys. 1). Średnia ocen
z prac magisterskich dla kierunku wynosiła 4,93.

Rys. 1. Procentowy udział poszczególnych ocen prac magisterskich studentów kierunku Biotechnologia studiów stacjonarnych

**Technologia Żywności i Żywienie Człowieka**

Na kierunku Technologia żywności
i żywienie człowieka oceniono 44 prace magisterskie. Aż 75% z nich uzyskało średnią co najmniej 4,75, przy czym 45% oceniono na ocenę bardzo dobry. Najniższą średnią wynoszącą 3,5 otrzymał tylko
1 student. Średnia ocen z prac magisterskich dla kierunku wynosiła 4,69.

Rys. 2. Procentowy udział poszczególnych ocen prac magisterskich studentów kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka studiów stacjonarnych

**Dietetyka**

Prace licencjackie studentów studiów stacjonarnych I stopnia na kierunku Dietetyka, łącznie 85 prac, zostały ocenione bardzo wysoko. Blisko połowa absolwentów (47%, co stanowi 10 pp. mniej niż przed rokiem) uzyskała średnią 5,0. Podobnie jak w ubiegłym roku przeszło ¼ prac (28%) została oceniona na średnią 4,75 (Rys. 3). Średnią poniżej 4,0 uzyskało
2 studentów. Średnia ocen z prac licencjackich dla kierunku wynosiła 4,66.

Rys. 3. Procentowy udział poszczególnych ocen prac licencjackich studentów kierunku Dietetyka studiów stacjonarnych

Średnie ocen prac dyplomowych licencjackich studentów studiów stacjonarnych II stopnia kierunku Dietetyka były zróżnicowane (Rys. 4). Łącznie oceniono 27 prac, z czego podobnie jak przed rokiem, nieco ponad połowa (52%) oceniono bardzo dobrze, 18% uzyskało średnią 4,75 zaś 15% - 4,50. Średnia ocen z prac magisterskich dla kierunku wynosiła była podobna jak przed rokiem
i wynosiła 4,76.

Rys. 4. Procentowy udział poszczególnych ocen prac magisterskich studentów kierunku Dietetyka studiów stacjonarnych

**Wnioski**

Prace dyplomowe studentów Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii można uznać za prace wysokiej jakości świadczą o tym:

1. wysoka średnia ocen prac dyplomowych absolwentów studiów I i II stopnia wynosząca co najmniej 4,66.
2. znaczny odsetek absolwentów uzyskujących za pracę dyplomową średnią 5,0
3. nieliczne prace (1,58%) ocenione poniżej oceny dobrej tj. 3 prac na 190 wszystkich prac ocenionych na Wydziale w semestrze letnim w roku akademickim 2017/2018.

Raport Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia z doskonalenia jakości kształcenia na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii został przygotowany na podstawie:

a. Raportu kierownika studiów podyplomowych „Żywienie człowieka i dietetyka” dotyczącego jakości kształcenia w roku akademickim 2017/2018

b. Raportów Rad Programowych z oceny efektów i jakości kształcenia

- analizy „Opinii nauczycieli akademickich na temat realizacji efektów kształcenia”

**-** analizy i oceny wyników ankiet dyplomantów

**-** analizy i oceny wyników ankiet wewnętrznej oceny jakości kształcenia

c. Informacji o hospitacjach, kursach i szkoleniach pracowników oraz kontaktach ze środowiskiem społeczno-gospodarczym uzyskanych od kierowników Katedr

**Wnioski i zalecenia**

1. W roku akademickim 2017/2018 nauczyciele akademiccy oraz uczestnicy studiów doktoranckich WNoŻiB podnosili swoje kwalifikacje dydaktyczne uczestnicząc w licznych kursach oraz specjalistycznych szkoleniach. Wyniki hospitacji wskazują na duży profesjonalizm prowadzących, odpowiednie przygotowanie merytoryczne oraz duże zaangażowanie w prowadzeniu zajęć.
2. Na podstawie analizy osiągalności efektów kształcenia stwierdzono, że proces kształcenia na WNoŻiB w analizowanym okresie przebiegał prawidłowo. Uzyskano bardzo wysoką i wysoką osiągalność efektów kształcenia z obszaru wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych.
3. Ogólnie studenci Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii są zadowoleni z opieki promotorów, stosunku i postawy nauczycieli akademickich, pracy dziekanatu oraz z dostępu do literatury i baz danych. Wyniki ankiety dyplomanta wskazują na poprawę ogólnego zadowolenia studentów na poszczególnych kierunkach studiów w porównaniu z poprzednimi latami.
4. Prace dyplomowe absolwentów Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii w roku akademickim 2017/2018 były oceniane bardzo wysoko o czym świadczy wysoki odsetek ocen bardzo dobrych. W przypadku prac dyplomowych studentów studiów niestacjonarnych dominowały oceny dobre i dostateczne.
5. Przedstawiciele otoczenia społeczno-gospodarczego pozytywnie ocenili program studiów i wiedzę teoretyczną absolwentów WNoŻiB.

Przewodnicząca

Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia

dr hab. Magdalena Polak-Berecka, prof. UP