Załącznik nr 1

do Uchwały Nr 941/2015
Prezydium Polskiej Komisji Akredytacyjnej
z dnia 10 grudnia 2015 r.

RAPORT SAMOOCENY

OCENA PROGRAMOWA (PROFIL OGÓLNOAKADEMICKI)

CZĘŚĆ I

Prezentacja podstawowych danych dotyczących ocenianego kierunku[1]

Nazwa szkoły wyższej:

Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

Nazwa podstawowej jednostki organizacyjnej prowadzącej oceniany kierunek

Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji

Nazwa ocenianego kierunku: Żywienie człowieka i ocena żywności

- poziom kształcenia: studia I i II stopnia
- forma studiów: stacjonarne i niestacjonarne
- obszar/obszary kształcenia oraz dziedzina/dziedziny nauki i dyscyplina/dyscypliny naukowe[2], do których odnoszą się efekty kształcenia:

L.p.	Nazwa obszaru	Dziedziny nauki	Dyscypliny naukowe	Punkty ECTS[3]	
				liczba	%
STUDIA I STOPNIA					
1.	Obszar nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych	Dziedzina nauk rolniczych	Technologia żywności i żywienia	215	100
STUDIA II STOPNIA					
1.	Obszar nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych	Dziedzina nauk rolniczych	Technologia żywności i żywienia	95	100

[1] Wykaz dokumentów, które należy dołączyć do raportu samooceny, lub które należy przygotować do wglądu w czasie wizytacji zawiera Załącznik nr 1.
[2] Określenia: obszar wiedzy, dziedzina nauki i dyscyplina naukowa, dorobek naukowy, osiągnięcia naukowe, stopień i tytuł naukowy oznaczają odpowiednio: obszar sztuki, dziedziny sztuki i dyscypliny artystyczne, dorobek artystyczny, osiągnięcia artystyczne oraz stopień i tytuł w zakresie sztuki.
[3] Dotyczy kierunków przyporządkowanych do więcej niż jednego obszaru kształcenia.

Informacja o ocenach Polskiej/Państwowej Komisji Akredytacyjnej (PKA), jakie uzyskał wizytowany kierunek studiów:

Poziom kształcenia	**Profil kształcenia[4]**	**Ocena**	**Data wydania**	**Uwagi i zalecenia[5]**
-	-	-	-	-

Informacja o ocenach/akredytacjach kierunku dokonanych przez instytucje zagraniczne lub inne instytucje krajowe.	
Nazwa instytucji	Wyniki/uwagi i zalecenia
-	-

Skład zespołu przygotowującego raport samooceny

Imię i nazwisko	Tytuł lub stopień naukowy/stanowisko/funkcja pełniona w Uczelni
Krystyna Gutkowska	Prof. dr hab./profesor zwyczajny/Dziekan Wydziału
Jadwiga Hamułka	Dr hab./profesor nadzwyczajny/ Prodziekan ds. Dydaktyki
Rober Zaremba	Dr inż./ Prodziekan ds. Dydaktyki
Marzena Jeżewska-Zychowicz	Prof. dr hab./profesor nadzwyczajny/ Prodziekan ds. Nauki
Małgorzata Drywień	Dr hab./adiunkt/Pełnomocnik Dziekana ds. Jakości Kształcenia w kadencji 2016-2010
Anna Kołłajtis-Dołowy	Dr hab./adiunkt/Pełnomocnik Dziekana ds. Jakości Kształcenia w kadencji 2012-2016
Dominika Guzek	Dr hab./adiunkt/członek Wydziałowej Komisji ds. Dydaktyki
Dominika Głąbska	Dr inż./adiunkt/członek Wydziałowej Komisji ds. Dydaktyki
Emilia Lipińska	Mgr/ specjalista administracyjny/Kierownik Dziekanatu
Magdalena Heropolitańska	Specjalista administracyjny/Pracownik Dziekanatu
Dorota Pazderska	Mgr/ specjalista administracyjny/ Pracownik Dziekanatu
Maciej Trzak	Mgr inż./ specjalista administracyjny/ Pracownik Dziekanatu
Weronika Matuszewska	Przewodnicząca Samorządu Wydziałowego
Sabina Karp	Mgr inż./ Przedstawiciel doktorantów
Andrzej Gantner	Mgr inż./ Dyrektor Generalny Polskiej Federacji Producentów Żywności - Związek Pracodawców

[4] Nie dotyczy okresu poprzedzającego wprowadzenie profili kształcenia.
[5] Należy podać kryterium, w odniesieniu do którego je sformułowano (np. program kształcenia, minimum kadrowe, itp.). Natomiast działania podjęte przez uczelnię/jednostkę w celu ich usunięcia i efekty tych działań należy szczegółowo opisać w odpowiednich częściach raportu.

Tabela nr 1

Liczba studentów						
Należy podać liczbę studentów ocenianego kierunku, z podziałem na poziomy, lata i formy studiów (z uwzględnieniem tylko tych poziomów i form studiów, które są prowadzone na ocenianym kierunku)						
Poziom studiów	Rok studiów	Liczba studentów ocenianego kierunku				Razem
		stacjonarnych		niestacjonarnych		
		D.3.L.[6]	B.R.A.[7]	D.3.L.	B.R.A.	
I stopnia	**I**	147	169	149	78	247
	II	115	97	46	47	144
	III	-	125	-	57	182
	IV	-	108	-	88	196
II stopnia	**I**	117	86	68	49	135
	II	110	-	53	51	51
jednolite studia magisterskie	**I**	-	-	-	-	-
	II	-	-	-	-	-
	III	-	-	-	-	-
	IV	-	-	-	-	-
	V	-	-	-	-	-
	VI	-	-	-	-	-
RAZEM:		489	585	316	370	955

Tabela nr 2

Liczba absolwentów						
Należy podać liczbę absolwentów ocenianego kierunku studiów w ostatnich trzech latach z podziałem na poziomy i formy studiów, z uwzględnieniem tylko tych poziomów i form studiów, które są prowadzone na ocenianym kierunku						
Poziom studiów	Rok ukończenia	Liczba absolwentów ocenianego kierunku				Razem liczba absolwentów
		stacjonarnych		niestacjonarnych		
		Liczba studentów, którzy rozpoczęli cykl kształcenia kończący się w danym roku	Liczba absolwentów w danym roku	Liczba studentów, którzy rozpoczęli cykl kształcenia kończący się w danym roku	Liczba absolwentów w danym roku	
I stopnia	**2014**	-	-	-	-	-
	2015	-	-	-	-	-
	2016	130	109	118	10	367
II stopnia	**2014**	129	109	52	43	333
	2015	117	84	68	46	315
	2016	127	51	53	34	265
jednolite studia magisterskie	**...**	-	-	-	-	-
	...	-	-	-	-	-
	...	-	-	-	-	-
RAZEM:		**503**	**353**	**291**	**133**	**1280**

6 Dane sprzed 3 lat.

7 Bieżący rok akademicki.

Tabela nr 3

Wskaźniki ilościowe dotyczące programu kształcenia na ocenianym kierunku studiów[8]			
Rodzaje zajęć	**Nazwy przedmiotów/modułów zajęć**	**Liczba punktów ECTS**	
		Ogółem	z tego z poszczególnych przedmiotów
STUDIA STACJONARNE/NIESTACJONARNE – I stopnia			
wymagające bezpośredniego udziału nauczyciela i studentów		**215**	
z zakresu nauk podstawowych właściwych dla ocenianego kierunku studiów, do których odnoszą się efekty kształcenia dla tego kierunku, poziomu i profilu kształcenia	Matematyka	**40**	3
	Chemia ogólna		4
	Biologia		3
	Podstawy ekonomii		1
	Technologia informacyjna		3
	Podstawy socjologii		4
	Chemia organiczna		5
	Mikrobiologia ogólna i żywności		5
	Biochemia ogólna i żywności		4
	Fizyka		4
	Ekologia i ochrona środowiska		3
	Genetyka ogólna		1
o charakterze praktycznym, w tym zajęcia laboratoryjne, warsztatowe i projektowe	Chemia ogólna	**114**	4
	Chemia organiczna		5
	Mikrobiologia ogólna i żywności		4
	Biochemia ogólna i żywności		4
	Anatomia człowieka		5
	Surowce spożywcze		3
	Fizjologia człowieka		5
	Analiza sensoryczna		2
	Analiza żywności		4
	Inżynieria żywności		3
	Wyposażenie zakładów żywienia		4
	Informatyka w żywieniu		1

[8] Wskaźniki dla poszczególnych poziomów kształcenia należy przedstawić w odrębnych tabelach.

	Technologia gastronomiczna		4
	Żywienie człowieka		5
	Higiena żywności		4
	Ogólna technologia żywności		4
	Toksykologia żywności		4
	Towaroznawstwo żywności przetworzonej		4
	Podstawy dietetyki		4
	Systemy zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności		3
	Podstawy biotechnologii		2
	Ocena żywienia		4
	Racjonalizacja żywienia		5
	Dietoterapia		3
	Projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego		3
	Praktyki		6
	Pracownia dyplomowa		15
niezwiązane z kierunkiem studiów zajęcia ogólnouczelniane lub zajęcia na innym kierunku studiów	Język obcy (sem. 2 i 3 - *studia stacjonarne*) Język obcy (sem. 3, 4, 5- *studia niestacjonarne*)	**8**	7
	Wychowanie fizyczne		1
z obszarów nauk humanistycznych i nauk społecznych[9]	Podstawy socjologii	**9**	4
	Podstawy marketingu		2
	Ochrona konsumenta		2
	Ochrona własności intelektualnej		1
do wyboru przez studenta	Przedmioty do wyboru*:	**67**	**36**
	Biologiczna ocena żywności		4
	Epidemiologia żywieniowa		4
	Dietoprofilaktyka		4
	Żywność specjalnego przeznaczenia żywieniowego		4
	Technologia gastronomiczna i obsługa konsumenta		4
	Projektowania zakładów gastronomicznych		4

9 Nie dotyczy kierunków przyporządkowanych do obu wymienionych obszarów; w przypadku przyporządkowania kierunku do jednego z tych obszarów należy uwzględnić wyłącznie obszar pozostały.

	Żywność pochodzenia zwierzęcego		4
	Żywność pochodzenia roślinnego		4
	Rynek żywności		4
	Zarządzanie przedsiębiorstwem		4
	Rynek usług - hotelarstwo, restauracje, catering		4
	Organizacja przedsiębiorstwa gastronomicznego i hotelarskiego		4
	Zarządzanie relacjami z klientem		4
	Marketing żywności		4
	Urządzenia do produkcji żywności		4
	Zaawansowane metody analizy sensorycznej		4
	Zarządzanie jakością żywności		4
	Żywność funkcjonalna		4
	Żywność ekologiczna		4
	Badania marketingowe na rynku żywności		4
	Ochrona konsumenta na rynku żywności		4
	Przedmioty do wyboru z oferty ogólnowydziałowej**		**2**
	Język obcy (sem.2 i 3)		**7**
	Wychowanie fizyczne		**1**
	Praktyka		**6**
	Pracownia dyplomowa		**15**
z języka obcego	Język obcy (sem. 2 i 3 - *studia stacjonarne*) Język obcy (sem. 3, 4, 5- *studia niestacjonarne*)	**7**	7
z wychowania fizycznego		**1**	
praktyki zawodowe (jeśli program kształcenia na ocenianym kierunku uwzględnia praktyki zawodowe)		**6**	

* Student wybiera 9 przedmiotów wykładowo-ćwiczeniowych (4 ECTS) łącznie za 36 ECTS.

** Student wybiera 1 przedmiot wykładowy za 2 ECTS
przedmiotów z oferty ogólnowydziałowej, które są proponowane studentom w roku akademickim poprzedzającym ich realizację.

Rodzaje zajęć	Nazwy przedmiotów/modułów zajęć	Liczba punktów ECTS	
		Ogółem	z tego z poszczególnych przedmiotów
STUDIA STACJONARNE/NIESTACJONARNE – II stopnia			
wymagające bezpośredniego udziału nauczyciela i studentów		**95**	
z zakresu nauk podstawowych właściwych dla ocenianego kierunku studiów, do których odnoszą się efekty kształcenia dla tego kierunku, poziomu i profilu kształcenia	Metodologia badań	**7**	2
	Statystyka i informatyka stosowana		5
o charakterze praktycznym, w tym zajęcia laboratoryjne, warsztatowe i projektowe	Żywienie w wieku rozwojowym	**62**	5
	Żywienie osób starszych		4
	Nowoczesne metody analizy żywności		4
	Żywność wygodna		4
	Zarządzanie bezpieczeństwem żywności		3
	Trendy w technologii żywności		5
	Projektowanie produktu żywnościowego		5
	Poradnictwo żywieniowe		5
	Fizjologia i żywienie w sporcie		3
	Trendy w konsumpcji		4
	Pracownia dyplomowa		20
niezwiązane z kierunkiem studiów zajęcia ogólnouczelniane lub zajęcia na innym kierunku studiów	Wychowanie fizyczne	**1**	1
z obszarów nauk humanistycznych i nauk społecznych[10]	Socjologia żywienia	**12**	4
	Etyka w łańcuchu żywnościowym		1
	Ekonomika konsumpcji		2
	Trendy w konsumpcji		4
	Zarzadzanie własnością intelektualną		1

[10] Nie dotyczy kierunków przyporządkowanych do obu wymienionych obszarów; w przypadku przyporządkowania kierunku do jednego z tych obszarów należy uwzględnić wyłącznie obszar pozostały.

do wyboru przez studenta	Przedmioty do wyboru z oferty ogólnowydziałowej*:	**37**	**6**
	Audytor wewnętrzny systemów zarządzania jakością		2
	Determinanty jakości żywności		2
	Dietoprofilaktyka w gastronomii		2
	Ekonomia menedżerska		2
	Interwencyjne badania żywieniowe		2
	Marketing żywności		2
	Ochrona zdrowia		2
	Parazytologia		2
	Planowanie programów promocji zdrowia		2
	Prawo gospodarcze		2
	Przechowalnictwo żywności		2
	Regulacja metabolizmu		2
	Style życia		2
	Suplementy diety		2
	Systemy jakości w produkcji żywności		2
	Towaroznawstwo nowej żywności		2
	Współczesne trendy w żywieniu człowieka		2
	Zarządzanie w sektorze żywnościowym		2
	Zarządzanie marką na rynku żywnościowym		2
	Zarządzanie procesem projektowania technologicznego		2
	Zarządzanie w hotelarstwie i gastronomii		2
	Żywienie w wybranych schorzeniach przewlekłych		2
	Żywność probiotyczna		2
	Elektyw w języku angielskim/ język obcy		**4**
	Wychowanie fizyczne		**1**
	Praktyka		**6**
	Pracownia dyplomowa		**20**
z języka obcego	Elektyw w języku angielskim/ język obcy	**4**	4

z wychowania fizycznego		**1**	
praktyki zawodowe (jeśli program kształcenia na ocenianym kierunku uwzględnia praktyki zawodowe)		**-**	

* Student wybiera 3 przedmioty wykładowe - 2 ECTS z puli przedmiotów z oferty ogólnowydziałowej, które są proponowane studentom w roku akademickim poprzedzającym ich realizację.

Tabela nr 4

Moduły zajęć związane z prowadzonymi badaniami naukowymi w dziedzinie/dziedzinach nauki właściwej/właściwych dla ocenianego kierunku studiów, służące zdobywaniu przez studenta pogłębionej wiedzy oraz umiejętności prowadzenia badań naukowych

Nazwa przedmiotu/ modułu zajęć	Formy zajęć											
	wykłady		seminaria		laboratoria		ćwiczenia		tutoriale		ogółem	
	liczba godzin	liczba punktów ECTS	liczba godzin	liczba punktów ECTS	liczba godzin	liczba punktów ECTS	liczba godzin	liczba punktów ECTS	liczba godzin	liczba punktów ECTS	liczba godzin	liczba punktów ECTS
STUDIA STACJONARNE – I stopnia												
Anatomia człowieka	30				30						60	5
Surowce spożywcze	15				30						45	3
Organizacja i zarządzanie przedsiębiorstwami żywnościowymi	30						30				60	4
Fizjologia człowieka	30				30						60	5
Ekologia i ochrona środowiska	30				15						45	3
Analiza sensoryczna	15				15						30	2
Analiza żywności	30				30						60	4
Chemia żywności	30				30						60	4
Inżynieria żywności	20				30						50	3
Genetyka ogólna	15										15	1
Wyposażenie zakładów żywienia	15				45						60	4

Technologia gastronomiczna	30				45						75	4
Żywienie człowieka	45				45						90	5
Higiena żywności	30				30						60	4
Ogólna technologia żywności	30				30						60	4
Biochemia żywienia	30										30	2
Gospodarka żywnościowa	30						15				45	2
Podstawy marketingu	30										30	2
Zachowania konsumentów na rynku żywności	30										30	2
Toksykologia żywności	30				30						60	4
Towaroznawstwo żywności przetworzonej	30				30						60	4
Podstawy dietetyki	30				30						60	4
Ochrona konsumenta	30										30	2
Systemy zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności	15				15						30	3
Podstawy biotechnologii	15				15						30	2
Ocena żywienia	30				30						60	4
Racjonalizacja żywienia	30				30						60	5
Dietoterapia					30						30	3
Psychologia żywienia	20										20	2
Opakowania żywności	15										15	1
Projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego	15				30						45	3
Seminarium dyplomowe			30								30	2

Pracownia dyplomowa										15		15
												117 ECTS **(54%)**
STUDIA STACJONARNE – II stopnia												
Żywienie w wieku rozwojowym	30				30						60	5
Żywienie osób starszych	20				20						40	4
Socjologia żywienia	30						15				45	4
Nowoczesne metody analizy żywności					40						40	4
Żywność wygodna	15				30						45	4
Zarządzanie bezpieczeństwem żywności	15				20						35	3
Trendy w technologii żywności	15				30						45	5
Metodologia badań	15				15						30	2
Statystyka i informatyka stosowana	15				30						45	5
Projektowanie produktu żywnościowego	15				30						45	5
Poradnictwo żywieniowe	15						30				45	5
Polityka wyżywienia ludności	30										30	2
Ekonomika konsumpcji	15						15				30	2
Fizjologia i żywienie w sporcie	30						15				45	3
Trendy w konsumpcji	30						15				45	4
Seminarium dyplomowe (sem. 2)			30								30	2

Seminarium dyplomowe (sem. 3)			30								30	2
Pracownia dyplomowa										20		20
												81 ECTS **(85%)**

Tabela nr 4

Moduły zajęć związane z prowadzonymi badaniami naukowymi w dziedzinie/dziedzinach nauki właściwej/właściwych dla ocenianego kierunku studiów, służące zdobywaniu przez studenta pogłębionej wiedzy oraz umiejętności prowadzenia badań naukowych												
Nazwa przedmiotu/ modułu zajęć	**Formy zajęć**											
	wykłady		**seminaria**		**laboratoria**		**ćwiczenia**		**tutoriale**		**ogółem**	
	liczba godzin	liczba punktów ECTS	liczba godzin	liczba punktów ECTS	liczba godzin	liczba punktów ECTS	liczba godzin	liczba punktów ECTS	liczba godzin	liczba punktów ECTS	liczba godzin	liczba punktów ECTS
STUDIA NIESTACJONARNE – I stopnia												
Anatomia człowieka	24				16						40	5
Surowce spożywcze	16				8						24	3
Organizacja i zarządzanie przedsiębiorstwam i żywnościowymi	16						8				24	4
Fizjologia człowieka	16				24						40	5
Ekologia i ochrona środowiska	24										24	3
Analiza sensoryczna	4				16						20	2
Analiza żywności	16				21						37	4
Chemia żywności	16				16						32	4
Inżynieria żywności					24						24	3
Genetyka ogólna	8										8	1
Wyposażenie zakładów żywienia	16				16						32	4
Technologia gastronomiczna	24				24						48	4

Żywienie człowieka	24				24						48	5
Higiena żywności	16				24						40	4
Ogólna technologia żywności	16				24						40	4
Biochemia żywienia	16										16	2
Gospodarka żywnościowa	16										16	2
Podstawy marketingu	16										16	2
Zachowania konsumentów na rynku żywności	16										16	2
Toksykologia żywności	16				24						40	4
Towaroznawstwo żywności przetworzonej	16				24						40	4
Podstawy dietetyki	16				21						37	4
Ochrona konsumenta	16										16	2
Systemy zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności	12				12						24	3
Podstawy biotechnologii	16										16	2
Ocena żywienia	16				24						40	4
Racjonalizacja żywienia	24				16						40	5
Dietoterapia					21						21	3
Psychologia żywienia	16										16	2
Opakowania żywności	8										8	1
Projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego	8				16						24	3

Seminarium dyplomowe (sem. 7)			8								8	1
Seminarium dyplomowe (sem. 8)			16								16	1
Pracownia dyplomowa										15		15
												117 ECTS **(54%)**
STUDIA STACJONARNE – II stopnia												
Żywienie w wieku rozwojowym	24				16						40	5
Żywienie osób starszych	16				16						32	4
Socjologia żywienia	16						16				32	4
Nowoczesne metody analizy żywności					32						32	4
Żywność wygodna	16				16						32	4
Zarządzanie bezpieczeństwem żywności	16				8						24	3
Trendy w technologii żywności	16				16						32	5
Metodologia badań	8				8						16	2
Statystyka i informatyka stosowana	16				16						32	5
Projektowanie produktu żywnościowego	16				16						32	5
Poradnictwo żywieniowe	16						16				32	5
Polityka wyżywienia ludności	16										16	2
Ekonomika konsumpcji	8						8				16	2
Fizjologia i żywienie w sporcie	16						16				32	3

Trendy w konsumpcji	16						16				32	4
Seminarium dyplomowe (sem. 2)			16								16	2
Seminarium dyplomowe (sem. 3)			16								16	2
Pracownia dyplomowa										20		20
												81 ECTS **(85%)**

Tabela nr 5

Struktura ocen z ostatniej sesji egzaminacyjnej i egzaminu dyplomowego za rok akad. 2015/2016 na kierunku Żywienie Człowieka i Ocena Żywności

Sesja egzaminacyjna letnia 2015/2016						**Egzamin dyplomowy***					
Studia I stopnia stacjonarne						**Studia I stopnia stacjonarne**					
Ocena	Ocena	Ocena	Ocena	Ocena	Ocena	Ocena	Ocena	Ocena	Ocena	Ocena	Ocena
2,0	**3,0**	**3,5**	**4,0**	**4,5**	**5,0**	**2-2,99**	**3,00-3,49**	**3,50-3,99**	**4,00-4,49**	**4,50-4,99**	**5,00**
630	541	609	754	634	307	0	7	2	26	22	41
18,2%	15,6%	17,5%	21,7%	18,2%	8,8%	0%	7,1%	2,0%	26,5%	22,5%	41,9%
Studia I stopnia niestacjonarne						**Studia I stopnia niestacjonarne**					
Ocena	Ocena	Ocena	Ocena	Ocena	Ocena	Ocena	Ocena	Ocena	Ocena	Ocena	Ocena
2,0	**3,0**	**3,5**	**4,0**	**4,5**	**5,0**	**2-2,99**	**3,00-3,49**	**3,50-3,99**	**4,00-4,49**	**4,50-4,99**	**5,00**
388	433	383	362	145	218	1	5	11	5	9	9
20,1%	22,4%	19,9%	18,8%	7,5%	11,3%	2,5%	12,5%	27,5%	12,5%	22,5%	22,5%
Studia II stopnia stacjonarne						**Studia II stopnia stacjonarne**					
Ocena	Ocena	Ocena	Ocena	Ocena	Ocena	Ocena	Ocena	Ocena	Ocena	Ocena	Ocena
2,0	**3,0**	**3,5**	**4,0**	**4,5**	**5,0**	**2-2,99**	**3,00-3,49**	**3,50-3,99**	**4,00-4,49**	**4,50-4,99**	**5,00**
32	36	196	412	394	377	0	1	1	13	22	64
2,2%	2,5%	13,6%	28,5%	27,2%	26,0%	0%	1%	1%	12,8%	21,8%	63,4%
Studia II stopnia niestacjonarne						**Studia II stopnia niestacjonarne**					
Ocena	Ocena	Ocena	Ocena	Ocena	Ocena	Ocena	Ocena	Ocena	Ocena	Ocena	Ocena
2,0	**3,0**	**3,5**	**4,0**	**4,5**	**5,0**	**2-2,99**	**3,00-3,49**	**3,50-3,99**	**4,00-4,49**	**4,50-4,99**	**5,00**
69	78	103	116	96	150	0	1	1	3	3	10
11,3%	12,7%	16,8%	19,0%	15,7%	24,5%	0%	5,6%	5,6%	16,6%	16,6%	55,6%

*) Egzamin dyplomowy uznaje się za zdany po uzyskaniu oceny pozytywnej za każde z pytań egzaminacyjnych. Ocena egzaminu dyplomowego jest średnią arytmetyczną ocen wystawionych za każde z pytań i podawana jest z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z zasadami zaokrąglania matematycznego – Regulamin Studiów w SGGW § 28, ust. 7

Podstawą obliczenia końcowego wyniku studiów (oceny na dyplomie) są:
1) ocena średnia za studia, z modułów i innych zajęć przewidzianych programem kształcenia dla danego kierunku studiów zgodna z § 19 ust. 8-11;
2) ocena z pracy dyplomowej zgodna z § 26 ust. 6;
3) ocena z egzaminu dyplomowego, zgodna z § 28 ust. 7.

Tabela nr 6

Struktura zatrudnienia w podstawowej jednostce organizacyjnej prowadzącej oceniany kierunek							
Tytuł lub stopień naukowy albo tytuł zawodowy	**Razem**	**Liczba nauczycieli akademickich, dla których uczelnia stanowi**					**Liczba pracowników niebędących nauczycielami akademickimi**[11]
		podstawowe miejsce pracy			dodatkowe miejsce pracy		
		ogółem	z tego:		w pełnym wymiarze czasu pracy[12]	w niepełnym wymiarze czasu pracy	
			prowadzący zajęcia na danym kierunku	z tego: stanowiący minimum kadrowe			
Profesor	8	8	5	3	0	1	
Doktor habilitowany	24	24	13	8	0	2	
Doktor	76	76	58	10	0	2	
Pozostali	15	15	3	0	0	0	
Razem:	**123**	**123**	**79**	**21**	**0**	**5**	**35**

[11] W nawiasie należy podać liczbę osób uczestniczących w procesie dydaktycznym na ocenianym kierunku.
[12] W nawiasie należy podać dane dotyczące nauczycieli akademickich zaliczonych do minimum kadrowego ocenianego kierunku

Tabela nr 7

Wykaz nauczycieli akademickich stanowiących minimum kadrowe na ocenianym kierunku studiów				
Lp.	**Tytuł/stopień naukowy**	**Imię i nazwisko**	**Obszar wiedzy, dziedzina nauki, dyscyplina naukowa**	**Poziom studiów**
1	prof. dr hab.	Anna Brzozowska	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	I i II
2	prof. dr hab.	Marzena Jeżewska-Zychowicz	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	I i II
3	prof. dr hab.	Wiesław Przybylski	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	I i II
4	dr hab.	Magdalena Gantner	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Ogrodnictwo	I i II
5	dr hab.	Jadwiga Hamułka	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	I i II
6	dr hab.	Wacław Laskowski	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	I i II
7	dr hab.	Agata Wawrzyniak	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	I i II
8	dr hab.	Agnieszka Wierzbicka	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Inżynieria rolnicza	I i II
9	dr hab.	Małgorzata Kosicka-Gębska	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	I i II
10	dr hab.	Krystyna Rejman	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	I i II
11	dr hab.	Jarosława Rutkowska	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	I i II
12	dr inż.	Monika Hoffmann	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	I i II
13	dr inż.	Jerzy Gębski	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Inżynieria rolnicza	I i II

14	dr inż.	Renata Kazimierczak	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	I i II
15	dr inż.	Eliza Kostyra	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	I i II
16	dr inż.	Dawid Madej	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	I i II
17	dr inż.	Anna Piotrowska	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	I i II
18	dr inż.	Elżbieta Rosiak	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	I i II
19	dr inż.	Marta Sajdakowska	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	I i II
20	dr inż.	Ewa Sicińska	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	I i II
21	dr inż.	Magdalena Zalewska	/Nauki techniczne /Nauki techniczne/Inżynieria chemiczna	I i II

Tabela nr 8

Wykaz pozostałych nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia dydaktyczne na ocenianym kierunku studiów					
Lp.	**Tytuł/ stopień naukowy**	**Imię i nazwisko**	**Obszar wiedzy, dziedzina nauki, dyscyplina naukowa**	**Prowadzone zajęcia dydaktyczne[13] Rok akademicki 2016/2017**	
1	Prof. dr hab.	Joanna Gromadzka-Ostrowska	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Fizjologia człowieka	wykł. 12 godz.
				Ochrona zdrowia	wykł. 5 godz.
2	Prof. dr hab.	Krystyna Gutkowska	Nauki społeczne/Nauki ekonomiczne/Ekonomia	Podstawy socjologii	wykł. 4 godz.
				Seminarium	ćw. 30 godz.
3	Prof. dr hab.	Danuta Kołożyn-Krajewska	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Systemy zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności	wykł. 12 godz.
				Audytor wewnętrzny systemów zarządzania jakością	wykł. 16 godz.
				Zarządzanie bezpieczeństwem żywności	wykł. 16 godz.
				Higiena żywności	wykł. 10 godz.
				Metodologia badań	wykł. 7 godz.
				Zarządzanie jakością żywności	wykł. 11 godz.
				Seminarium	ćw. 76 godz.
4	Prof. hab. dr	Ewa Rembiałkowska	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Żywność ekologiczna	wykł. 23 godz.
				Seminarium	ćw. 76 godz.
				Ekologia o ochrona środowiska	wykł. 30 godz.
5	Prof. dr hab.	Danuta Rosołowska-Huszcz	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Biochemia żywienia	wykł. 54 godz.
				Seminarium dyplomowe	ćw. 30 godz.

[13] Należy podać nazwę przedmiotu, formę oraz liczbę godzin zajęć prowadzonych na ocenianym kierunku.

6	Dr hab.	Ewa Czarniecka-Skubina	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Technologia gastronomiczna i obsługa konsumenta	wykł. 34 godz.	
				Technologia gastronomiczna	wykł. 6 godz.	
7	Dr hab.	Małgorzata Drywień	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Biologiczna ocena żywności	wykł. 46 godz.	
				Podstawy oceny żywienia	wykł. 2 godz.	ćw. 30 godz.
				Analiza żywności		ćw. 15 godz.
				Seminarium inżynierskie		ćw. 16 godz.
				Nutrition and Health		ćw. 18 godz.
				Poradnictwo żywieniowe		ćw. 20 godz.
8	Dr hab.	Magdalena Górnicka	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Podstawy oceny żywienia	wykł. 10 godz.	ćw.51 godz.
				Analiza żywności		ćw. 15 godz.
				Nutrition and Health		ćw. 2 godz.
9	Dr hab.	Hanna Górska-Warsewicz	Nauki społeczne/Nauki ekonomiczne/Nauki o zarządzaniu	Rachunkowość	wykł. 30 godz.	ćw. 46 godz.
				Organizacja przedsiębiorstwa gastronomicznego i hotelarskiego	wykł. 2 godz.	ćw. 2 godz.
10	Dr hab.	Dominika Guzek	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Technologia informacyjna		ćw. 30 godz.
				Dietoprofilaktyka w gastronomii	wykł. 30 godz.	
11	Dr hab.	Maria Jeznach	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Podstawy marketingu	wykł. 30 godz.	
				Marketing żywności	wykł. 30 godz.	ćw. 30 godz.
				Ochrona konsumenta	wykł. 17 godz.	
12	Dr hab.	Joanna Kałuża	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Żywienie człowieka	wykł. 15 godz.	
				Epidemiologia żywieniowa		ćw. 34 godz.
				Nutrition and Health	wykł. 7 godz.	ćw. 4 godz.
				Metodologia badań		ćw. 6 godz.
13	Dr hab.	Anna Kołłajtis-Dołowy	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Edukacja żywieniowa	wykł. 14 godz.	
				Żywienie człowieka		
				Poradnictwo żywieniowe	wykł. 48 godz.	ćw. 34 godz.
				Seminarium magisterskie	wykł. 20 godz.	ćw. 16 godz.

14	Dr hab.	Iwona Kowalczuk	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Bezpieczeństwo i higiena pracy	wykł. 31 godz.	
				Zarządzanie relacjami z klientem	wykł. 30 godz.	ćw. 30 godz.
				Projektowanie produktu żywnościowego	wykł. 8 godz.	ćw. 50 godz.
15	Dr hab.	Lucyna Kozłowska	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Podstawy dietetyki	wykł. 4 godz.	ćw. 21 godz.
				Seminarium		ćw. 30 godz.
				Żywienie w wybranych schorzeniach przewlekłych	wykł. 25 godz.	ćw. 30 godz.
				Fizjologia i żywienie w sporcie	wykł. 10 godz.	ćw. 18 godz.
16	Dr hab.	Ewa Lange	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Dietoterapia	wykł. 6 godz.	
				Dietoprofilaktyka	wykł. 4 godz.	
				Podstawy dietetyki	wykł. 4 godz.	
				Żywienie w wieku rozwojowym	wykł. 18 godz.	ćw. 16 godz.
				Żywienie w wybranych schorzeniach przewlekłych	wykł. 6 godz.	ćw. 22 godz.
				Fizjologia i żywienie w sporcie	wykł. 6 godz.	
17	Dr hab.	Barbara Pietruszka	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Seminarium inżynierskie		ćw. 30 godz.
				Epidemiologia żywieniowa	wykł. 39 godz.	
				Nutrition and Health		ćw. 8 godz.
				Metodologia badań	wykł. 16 godz.	
18	Dr hab.	Dariusz Włodarek	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Dietoprofilaktyka	wykł. 6 godz.	
				Seminarium		ćw. 16 godz.
19	Dr inż.	Beata Bilska	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Projektowanie zakładów gastronomicznych	wykł. 8 godz.	ćw. 39 godz.
				Projektowanie systemów produkcji żywności	wykł. 19 godz.	ćw. 103 godz.
				Systemy zapewnienia zdrowotnego żywności	wykł. 4 godz.	

20	Dr inż.	Agnieszka Bobola	Nauki społeczne/Nauki ekonomiczne/Ekonomia	Organizacja i zarządzanie przedsiębiorstw żywnościowych	wykł. 6 godz.	
				Rachunkowość		ćw. 122 godz.
				Etyka w łańcuchu żywnościowym	wykł. 23 godz.	
				Ochrona własności intelektualnej	wykł. 21 godz.	
				Zarządzanie własnością intelektualną	wykł. 12 godz.	
21	Dr inż.	Kinga Boruszewska	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Genetyka ogólna	wykł. 38 godz.	
22	Dr inż.	Jacek Bujko	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Anatomia człowieka	wykł. 54 godz.	ćw. 124 godz.
				Podstawy dietetyki	wykł. 38 godz.	
				Dietoterapia	wykł. 9 godz.	ćw. 39 godz.
23	Dr inż.	Dorota Czerwińska	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Żywienie człowieka		ćw. 119 godz.
24	Dr inż.	Ewa Dybkowska	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Towaroznawstwo żywności przetworzonej	wykł. 14 godz.	ćw. 33 godz.
				Żywność pochodzenia roślinnego	wykł. 6 godz.	
				Żywność wygodna	wykł. 3 godz.	
				Suplementy diety	wykł. 6 godz.	
25	Dr inż.	Katarzyna Dziendzikowska	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Fizjologia człowieka		ćw. 54 godz.
26	Dr inż.	Joanna Frąckiewicz	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Podstawy oceny żywienia	wykł. 2 godz.	ćw. 120 godz.

27	Dr inż.	Dr inż. Ewa Fürstenberg	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Dietoprofilaktyka Fizjologia człowieka Ochrona zdrowia	wykł. 16 godz. wykł. 22 godz. wykł. 12godz.	ćw. 16 godz. ćw. 60 godz.
28	Dr inż.	Danuta Gajewska	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Podstawy dietetyki Dietoterapia Dietoprofilaktyka	 wykł. 3 godz. wykł. 8 godz.	ćw. 12 godz. ćw. 26 godz.
29	Dr inż.	Dominika Głąbska	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Podstawy dietetyki Dietoprofilaktyka	 wykł. 2 godz.	ćw. 45 godz.
30	Dr inż.	Wiesława Grzesińska	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Projektowanie zakładów gastronomicznych Projektowanie systemów produkcji żywności Higiena żywności	wykł. 1 godz. wykl. 2 godz. wykł. 6 godz.	ćw. 4 godz. ćw. 8 godz.
31	Dr inż.	Ewa Halicka	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Organizacja i zarządzanie przedsiębiorstw żywnościowych Gospodarka żywnościowa Polityka wyżywienia ludności Ekonomika konsumpcji	 wykł. 8 godz. wykł. 22 godz. 	ćw. 60 godz. ćw. 7 godz.
32	Dr inż.	Anna Harton	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Żywienie w wieku rozwojowym Dietoterapia Dietoprofilaktyka Żywienie w wybranych schorzeniach przewlekłych	wykł. 2 godz. wykł. 3 godz. wykł. 8 godz. wykł. 3 godz.	ćw. 56 godz. ćw. 30 godz.
33	Dr inż.	Andrzej Janicki	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Technologia produktów pochodzenia zwierzęcego Opakowania i przechowalnictwo Przechowalnictwo żywności Technologia gastronomiczna	wykł. 2 godz. wykł. 38 godz. wykł. 30 godz. 	 ćw. 97 godz.

34	Dr	Małgorzata Jałosińska	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Żywność probiotyczna	wykł. 26 godz.	
				Higiena żywności	wykl. 12 godz.	ćw. 98 godz.
35	Dr inż.	Danuta Jaworska	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Technologia produktów pochodzenia zwierzęcego	wykł. 4 godz.	
				Technologia gastronomiczna		ćw. 59 godz.
				Technologia gastronomiczna i obsługa konsumenta		ćw. 24 godz.
36	Dr inż.	Marta Jeruszka-Bielak	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Edukacja żywieniowa	wykł. 15 godz.	ćw. 29 godz.
				Żywienie człowieka		ćw. 112 godz.
				Poradnictwo żywieniowe		ćw. 12 godz.
				Nutrition and Health		ćw. 4 godz.
37	Dr inż.	Joanna Kaczorowska	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Organizacja i zarządzanie przedsiębiorstw żywnościowych		ćw. 50 godz.
				Gospodarka żywnościowa		ćw. 37 godz.
				Rynek żywności		ćw. 24 godz.
				Zarządzanie przedsiębiorstwem		ćw. 16 godz.
				Ekonomika konsumpcji		ćw. 31 godz.
				Projektowanie produktu żywnościowego	wykł. 8 godz.	ćw. 50 godz.
38	Dr inż.	Katarzyna Kajak-Siemaszko	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Biotechnologia	wykł. 18 godz.	ćw. 57godz.
				Technologia produktów pochodzenia zwierzęcego		ćw. 13 godz.
39	Dr inż.	Aleksandra Kołota	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Podstawy dietetyki		ćw. 66 godz.
				Anatomia człowieka		ćw. 32 godz.
				Dietoprofilaktyka		ćw. 4 godz.
40	Dr inż.	Katarzyna Kozłowska	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Toksykologia żywności	wykł.10 godz.	ćw. 93 godz.
				Żywienie osób starszych	wykł. 4 godz.	ćw. 76 godz.
				Nutrition and Health		ćw. 6 godz.

41	Dr inż.	Marcin Kurek	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Nowoczesne metody analizy żywności		ćw. 40 godz.
42	Dr inż.	Katarzyna Lachowicz	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Fizjologia człowieka	wykł. 6 godz.	ćw. 39 godz.
43	Dr	Agnieszka Maciąg	Nauki społeczne/Nauki ekonomiczne/Nauki o zarządzaniu	Statystyka i informatyka stosowana		ćw. 66 godz.
				Zarządzanie własnością intelektualnej	wykł. 11 godz.	
				Prawo żywnościowe	wykł. 4 godz.	
				Ochrona konsumenta	wykł. 3 godz.	
44	Dr inż.	Monika Marcinkowska-Lesiak	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Wyposażenie zakładów żywienia		ćw. 72 godz.
				Trendy w technologii żywności		ćw. 61 godz.
				Urządzenia do produkcji żywności		ćw. 22 godz.
				Ogólna technologia żywności		ćw. 60 godz.
45	Dr inż.	Joanna Myszkowska-Ryciak	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Podstawy dietetyki		ćw. 21 godz.
				Dietoterapia	wykł. 15 godz.	
				Dietoprofilaktyka	wykł. 4 godz.	
46	Dr inż.	Katarzyna Najman	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Biologia	wykł. 8 godz.	ćw. 150 godz.
				Żywność funkcjonalna	wykł. 9 godz.	ćw. 9 godz.
				Towaroznawstwo nowoczesnej żywności	wykł. 8 godz.	ćw. 3 godz.
				Żywność pochodzenia roślinnego	wykł. 4 godz.	
				Biologia	wykł. 24 godz.	
				Trendy w technologii żywności	wykł. 11 godz.	ćw. 50 godz.

47	Dr inż.	Katarzyna Neffe-Skocińska	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Systemy zapewnienia zdrowotnego żywności		ćw. 30 godz.
				Metodologia badań		ćw. 30 godz.
				Higiena żywności		ćw. 88 godz.
				Zarządzanie jakością żywności		ćw. 11 godz.
				Zarządzanie bezpieczeństwem żywności		ćw. 15 godz.
48	Dr inż.	Michał Oczkowski	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Fizjologia człowieka	wykł. 4 godz.	ćw. 54 godz.
				Ochrona zdrowia	wykł. 14 godz.	
49	Dr inż.	Elżbieta Olczak	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Technologia produktów pochodzenia. zwierzęcego		ćw.13 godz.
				Technologia gastronomiczna		ćw. 69 godz.
				Technologia gastronomiczna i obsługa konsumenta		ćw. 16 godz.
50	Dr inż.	Ewelina Pałkowska-Goździk	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Fizjologia człowieka		ćw. 48 godz.
51	Dr	Magdalena Pilska	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Podstawy socjologii		ćw. 60 godz.
				Psychologia żywienia	wykł. 30 godz.	
52	Dr inż.	Tomasz Plewicki	Nauki techniczne/Nauki techniczne/Mechanika	Wyposażenie zakładów żywienia		ćw. 54 godz.
				Inżynieria żywności	wykł. 2 godz.	
				Informatyka w żywieniu		ćw. 257 godz.
53	Dr inż.	Andrzej Półtorak	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/Nauki rolnicze/Inżynieria rolnicza	Inżynieria żywności	wykł. 12 godz.	ćw. 9 godz.
				Ogólna technologia żywności	wykł. 22 godz.	
54	Dr inż.	Joanna Rachtan-Janicka	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Biologia	wykł. 7 godz.	ćw. 150 godz.
				Żywność specjalnego przeznaczenia żywieniowego	wykł. 15 godz.	ćw. 75 godz.
				Suplementy diety	wykł. 12godz.	
				Projektowanie produktu żywnościowego	wykł. 4 godz.	ćw. 40godz.

				Żywność wygodna	wykł. 4 godz.	ćw. 101 godz.
55	Dr inż.	Rita Rakowska	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Towaroznawstwa żywności przetworzonej		ćw. 15 godz.
				Żywność specjalnego przeznaczenia żywieniowego		ćw. 18 godz.
				Żywność pochodzenia roślinnego		ćw. 34 godz.
				Żywność wygodna	wykł. 2 godz.	ćw. 46 godz.
56	Dr inż.	Anna Sadowska	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Żywność funkcjonalna		ćw. 91 godz.
				Żywność specjalnego przeznaczenia żywieniowego		ćw. 21 godz.
				Towaroznawstwo nowoczesnej żywności		ćw. 12 godz.
				Towaroznawstwo żywności przetworzonej		ćw. 12 godz.
				Żywność wygodna	wykł. 2 godz.	
				Trendy w technologii żywności		ćw. 58 godz.
57	Dr inż.	Barbara Sionek	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Chemia Żywności	wykł. 2 godz.	ćw. 12 godz.
58	Dr inż.	Małgorzata Stachoń	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Fizjologia człowieka	wykł. 2 godz.	ćw. 39 godz.
59	Dr	Dagmara Stangierska	Nauki społeczne/Nauki ekonomiczne/Nauki o zarządzaniu	Organizacja i zarządzanie przedsiębiorstw żywnościowych		ćw. 60 godz.
				Badania marketingowe na rynku żywnościowym		ćw. 45 godz.
				Zarządzanie przedsiębiorstwem		ćw. 14 godz.
				Socjologia żywienia		ćw. 54 godz.

60	Dr	Julita Szlachciuk	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Ochrona konsumenta na rynku żywności		ćw. 30 godz.
				Podstawy socjologii		ćw. 36 godz.
				Zachowania konsumentów		ćw. 6 godz.
				Socjologia żywienia		ćw. 20 godz.
61	Dr inż.	Aleksandra Szydłowska	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Higiena żywności		ćw. 26 godz.
62	Dr inż.	Krystyna Świetlikowska	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/Nauki rolnicze/Zootechnika	Surowce spożywcze	wykł. 25 godz.	ćw. 256 godz.
63	Dr inż.	Dominika Średnicka-Tober	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Ekologia i ochrona środowiska	wykł. 24 godz.	ćw. 60 godz.
				Żywność ekologiczna		ćw. 30 godz.
64	Dr inż.	Monika Świątkowska	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Rynek usług – hotelarstwo, restauracje, catering	wykł. 16 godz.	ćw. 9 godz.
				Organizacja przedsiębiorstwa gastronomicznego i hotelarskiego	wykł. 6 godz.	ćw. 8 godz.
				Socjologia żywienia	wykł. 26 godz.	ćw. 36 godz.
65	Dr inż.	Ewa Świstak	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Rynek usług – hotelarstwo, restauracje, catering	wykł. 18 godz.	ćw. 12 godz.
				Organizacja przedsiębiorstwa gastronomicznego i hotelarskiego	wykł. 6 godz.	ćw. 8 godz.
66	Dr inż.	Krzysztof Tambor	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Chemia żywności	wykł. 2 godz.	ćw. 123 godz.
				Nowoczesne metody analizy żywności		ćw. 64 godz.
				Techniki instrumentalne w badaniu żywności	wykł. 1 godz.	
67	Dr inż.	Joanna Trafiałek	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Zarządzanie jakością żywności	wykł. 18 godz.	ćw. 19 godz.
				Audytor wewnętrzny systemów zarządzania jakością	wykł. 10 godz.	

68	Dr inż.	Monika Trząskowska	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Systemy zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności	wykł. 9 godz.	ćw. 75 godz.
				Audytor wewnętrzny systemów zarządzania jakością	wykł. 20 godz.	ćw. 10 godz.
				Projektowanie zakładów gastronomicznych		ćw. 20 godz.
69	Dr inż.	Agnieszka Tul-Krzyszczuk	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Rynek usług – hotelarstwo, restauracje, catering	wykł. 4 godz.	ćw. 24 godz.
				Organizacja przedsiębiorstwa gastronomicznego i hotelarskiego	wykł. 8 godz.	ćw. 10 godz.
				Ekonomika konsumpcji		ćw. 23 godz.
70	Dr inż.	Ingrid Wachowicz	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Technologia gastronomiczna	wykł. 8 godz.	ćw. 72 godz.
				Technologia gastronomiczna i obsługa konsumenta	wykł. 12 godz.	ćw. 58godz.
71	Dr inż.	Celina Wieczorek	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Technologia gastronomiczna i obsługa konsumenta		ćw. 38 godz.
				Technologia gastronomiczna	wykł. 24 godz.	ćw. 70 godz.
72	Dr inż.	Elżbieta Wierzbicka	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Toksykologia żywności	wykł. 16 godz.	ćw. 96 godz.
				Racjonalizacja żywienia	wykł. 4 godz.	
				Poradnictwo żywieniowe		ćw. 28 godz.
73	Dr inż.	Jarosław Wyrwisz	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Wyposażenie zakładów żywienia	wykł. 2 godz.	ćw. 18 godz.
				Inżynieria żywności	wykł. 2 godz.	ćw. 22 godz.
				Nowoczesne metody analizy żywności		ćw. 46 godz.
74	Dr inż.	Robert Zaremba	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/Nauki rolnicze/Inżynieria rolnicza	Wyposażenie zakładów żywienia	wykł. 29 godz.	ćw. 56 godz.
				Urządzenia do produkcji żywności	wykł. 4 godz.	ćw. 20 godz.

75	Dr inż.	Dorota Zielińska	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Żywność probiotyczna	wykł. 13 godz.	
				Higiena żywności	wykł. 10 godz.	ćw. 64 godz.
76	Dr inż.	Sylwia Żakowska-Biemans	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Zachowania konsumentów	wykł. 18 godz.	
				Zachowania konsumentów na rynku żywności	wykł. 30 godz.	
				Trendy w konsumpcji	wykł. 40 godz.	ćw. 65 godz.
77	Lek wet.	Anna Ciecierska	Nauki rolnicze, Leśne i Weterynaryjne/ Nauki weterynaryjne/Nauki weterynaryjne	Analiza żywności		ćw. 108 godz.
				Biologiczna ocena żywności		ćw. 60 godz.
78	Mgr inż.	Grażyna Wasiak-Zys	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/ Ogrodnictwo	Analiza sensoryczna I		ćw. 160 godz.
79	Mgr inż.	Agnieszka Wożniak	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Analiza żywności		ćw. 60 godz.
				Podstawy oceny żywienia		ćw. 30 godz.
				Żywienie w wieku rozwojowym		ćw. 32 godz.

Doktoranci						
80	Mgr inż.	Maciej Bazarnik		Towaroznawstwo żywności przetworzonej		ćw. 12 godz.
				Żywność wygodna		ćw. 31 godz.
81	Mgr	Agata Białecka		Epidemiologia żywieniowa		ćw. 24 godz.
				Żywienie człowieka		ćw. 48 godz.
				Żywienie osób starszych		ćw. 72 godz.
				Metodologia badań		ćw. 42 godz.
82	Mgr inż.	Beata Bondyra		Podstawy dietetyki		ćw. 21 godz.
				Żywienie w wieku rozwojowym		ćw. 4 godz.
83	mgr inż.	Marta Brodowska		Wyposażenie zakładów żywienia		ćw. 30 godz.
				Ogólna technologia żywności		ćw. 60 godz.
84	mgr inż.	Magdalena Brzeska		Nowoczesne metody analizy żywności		ćw. 18 godz.

85	Mgr inż.	Maksymilian Czeczotko		Technologia informacyjna	ćw. 12 godz.
86	Mgr inż.	Hubert Dobrowolski		Anatomia człowieka	ćw. 12 godz.
87	mgr inż.	Artur Głuchowski		Technologia gastronomiczna	ćw. 30 godz.
88	Mgr inż.	Małgorzata Jackowska		Gospodarka żywnościowa	ćw. 38 godz.
				Rynek żywności	ćw. 6 godz.
89	Mgr inż.	Paulina Januszko		Żywienie w wieku rozwojowym	ćw. 30 godz.
90	Mgr inż.	Paulina Kęszycka		Dietoterapia	ćw. 60 godz.
91	Mgr inż.	Daniel Knysak		Ogólna technologia żywności	ćw. 60 godz.
92	Mgr inż.	Anna Kudlińska-Chylak		Technologia informacyjna	ćw. 10 godz.
				Rachunkowość	ćw. 46 godz.
93	Mgr	Olena Kulykovets		Technologia informacyjna	ćw. 60 godz.
94	Mgr inż.	Klaudia Kulik		Żywność specjalnego przeznaczenia żywieniowego	ćw. 66 godz.
				Żywność pochodzenia roślinnego	ćw. 12 godz.
				Żywność wygodna	ćw. 12 godz.
95	Mgr inż.	Katarzyna Kwiecińska		Podstawy socjologii	ćw. 30 godz.
96	Mgr inż.	Magdalena Leonkiewicz		Analiza żywności	ćw. 30 godz.
97	Mgr inż.	Olga Mizera		Fizjologia i żywienie w sporcie .	ćw. 24 godz.
				Podstawy dietetyki	ćw. 55 godz.
98	Mgr inż.	Małgorzata Moczkowska		Wyposażenie zakładów żywienia	ćw. 42 godz.
				Inżynieria żywności	ćw. 96 godz.
99	Mgr inż	Anna Onopiuk		Inżynieria żywności	ćw. 88 godz.
100	Mgr inż.	Aleksandra Ołdak		Zarządzanie bezpieczeństwem żywności	ćw. 32 godz.
				Zarządzanie jakością żywności	ćw. 16 godz.
101	Mgr inż.	Anna Pasternak-Winiarska		Fizjologia człowieka	ćw. 51 godz.
102	Mgr inż.	Alfred Pawlicki		Projektowanie zakładów gastronomicznych	ćw. 30 godz.
				Projektowanie systemów produkcji żywności	ćw.60 godz.
103	Mgr inż.	Wojciech Piasecki		Towaroznawstwo żywności przetworzonej	ćw. 24 godz.
				Analiza sensoryczna	ćw. 36 godz.

104	Mgr inż.	Marlena Pielak		Technologia gastronomiczna i obsługa konsumenta	ćw.12 godz.
105	Mgr inż.	Jagoda Podkowska		Analiza żywności	ćw. 12 godz.
				Podstawy oceny żywienia	ćw. 78 godz.
106	Mgr inż.	Grzegorz Pogorzelski		Wyposażenie zakładów żywienia	ćw. 30 godz.
				Inżynieria żywności	ćw. 26 godz.
107	Mgr inż.	Alicja Ponder		Ekologia i ochrona środowiska	ćw. 60 godz.
108	Mgr inż.	Natalia Przeździecka-Czyżewska		Technologia informacyjna	ćw. 30 godz.
109	Mgr inż.	Ewa Rasińska		Technologia gastronomiczna	ćw. 51 godz.
110	Mgr inż.	Paulina Renc-Smolewska		Żywienie człowieka	ćw. 138 godz.
				Żywienie osób starszych	ćw. 20 godz.
111	Mgr	Katarzyna Rolf		Żywienie człowieka	ćw. 12 godz.
				Żywienie osób starszych	ćw. 16 godz.
112	Mgr inż.	Anna Rzepkowska		Metodologia badań	ćw. 8 godz.
113	Mgr inż.	Piotr Sałek		Biotechnologia	ćw. 39 godz.
				Technologia produktów pochodzenia. zwierzęcego	ćw. 6 godz.
				Technologia gastronomiczna i obsługi konsumenta	ćw. 4 godz.
				Technologia gastronomiczna	ćw. 12 godz.
114	Mgr inż.	Barbara Sawaniewska		Anatomia człowieka	ćw. 44 godz.
				Dietoterapia	ćw. 2 godz.
115	Mgr inż.	Dominika Schulz		Podstawy dietetyki	ćw. 55 godz.
				Fizjologia i żywienie w sporcie	ćw. 24 godz.
116	Mgr inż.	Justyna Siwińska		Higiena żywności	ćw. 60 godz.
117	Mgr inż.	Małgorzata Sobczyk		Anatomia człowieka	ćw. 6 godz.
				Podstawy dietetyki	ćw. 24 godz.
118	Mgr inż.	Agnieszka Stelmaszczyk-Kusz		Toksykologia żywności	ćw. 36 godz.
119	Mgr inż.	Arkadiusz Szpicer		Inżynieria żywności	ćw. 71 godz.
				Wyposażenie zakładów żywienia	ćw. 36 godz.
120	Mgr	Agnieszka Tekień		Technologia informacyjna	ćw. 40 godz.
				Statystyka i informatyka stosowana	ćw. 48 godz.

121	Mgr inż.	Alicja Wierniuk		Anatomia człowieka		ćw. 16 godz.
				Podstawy dietetyki		ćw. 45 godz.
121	Mgr inż.	Iwona Wojtasik-Kalinowska		Inżynieria żywności		ćw. 36 godz.
				Trendy w technologii żywności		ćw. 61 godz.
				Ogólna technologia żywności		ćw. 108 godz.
122	Mgr inż.	Kamilla Wolska		Żywienie w wieku rozwojowym		ćw. 30 godz.
123	Mgr inż.	Michał Wrzosek		Anatomia człowieka		ćw.40 godz.
Godziny zlecane						
124	Dr hab. prof. WIHiE	Jerzy Bertrandt	Nauki medyczne i nauki o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej/Nauki farmaceutyczne/ Bromatologia	Żywienie w warunkach ekstremalnych	wykł. 24 godz.	
125	Prof. dr hab.	Barbara Kowrygo	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Organizacja i zarządzanie przedsiębiorstw żywnościowych	wykł. 24 godz.	
				Zarządzanie przedsiębiorstwem	wykł. 3 godz.	
126	Prof. dr hab.	Wojciech Roszkowski	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Żywienie człowieka	wykł. 2 godz.	
				Racjonalizacja żywienia	wykł. 20 godz.	
				Seminarium		ćw. 8 godz.
127	Prof. dr hab.	Krystyna Skwarło-Sońta	Nauki przyrodnicze/ Nauki biologiczne/ Biologia	Żywienie a odporność organizmu	wykł. 31 godz.	
128	Prof. dr hab.	Franciszek Świderski	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Towaroznawstwo żywności przetworzonej	wykł. 2 godz.	
				Żywność wygodna	wykł. 12 godz.	
129	Dr hab.	Stanisław Kowalczyk	Nauki społeczne/Nauki ekonomiczne/Ekonomia	Prawo żywnościowe	wykł. 16 godz.	
				Ochrona konsumenta na rynku żywności	wykł. 18 godz.	
				Ochrona konsumenta	wykł. 8 godz.	
130	Dr hab.	Piotr Bednarczyk	Nauki przyrodnicze/Nauki biologiczne/Biofizyka	fizyka		ćw. 30 godz.
131	Dr inż.	Witold Bekas	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Chemia ogólna	wykł. 24 godz.	ćw. 24 godz.

132	Dr	Sylwia Bonin	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Mikrobiologia ogólna i żywności		ćw. 30 godz.
133	Dr	Beata Brochocka- Just	Nauki ścisłe/Nauki chemiczne/Chemia	Chemia ogólna	wykł. 54 godz.	ćw. 108godz.
134	Dr inż.	Anna Bzducha-Wróbel	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Mikrobiologia ogólna i żywności		ćw. 40 godz.
135	Dr inż.	Anna Chlebowska-Śmigiel	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Mikrobiologia ogólna i żywności	wykł. 30 godz.	ćw. 60 godz.
136	Dr	Beata Dasiewicz	Nauki ścisłe/Nauki chemiczne/Chemia	Chemia ogólna		ćw. 60 godz.
137	Dr	Mirosław Dolata	Nauki techniczne/Nauki techniczne/Inżynieria chemiczna	Fizyka		ćw. 30 godz.
138	Dr	Katarzyna Dobosz-Teperek	Nauki ścisłe/Nauki chemiczne/Chemia	Chemia organiczna		ćw. 108 godz.
139	Dr	Beata Dworakowska	Nauki medyczne i nauki o zdrowiu oraz kulturze fizycznej/Nauki medyczne/ Biologia medyczna	Fizyka		ćw. 30 godz.
140	Dr	Agata Fabiszewska	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Chemia organiczna		ćw. 60 godz.
141	Dr inż.	Iwona Gientka	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Mikrobiologia ogólna i żywności	wykł. 16 godz.	ćw. 14 godz.
142	Prof. dr hab.	Małgorzata Gniewosz	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Mikrobiologia ogólna i żywności		ćw. 30 godz.

143	Dr inż.	Agnieszka Grabowska	Nauki przyrodnicze/ Nauki biologiczne/	Biochemii ogólnej i żywności		ćw. 48 godz.
144	Dr	Małgorzata Hallmann	Nauki medyczne i nauki o zdrowiu oraz kulturze fizycznej/Nauki medyczne/ Biologia medyczna	Chemia organiczna		ćw. 24 godz.
145	Dr	Wojciech Hyb	Nauki ścisłe/Nauki matematyczne/Matematyka	Matematyka	wykł. 8 godz.	ćw. 48 godz.
146	Dr	Joanna Jasnos	Nauki przyrodnicze/ Nauki biologiczne/Biochemia	Biochemii ogólnej i żywności		ćw. 60 godz.
147	Dr	Beta Kamińska	Nauki medyczne i nauki o zdrowiu oraz kulturze fizycznej/Nauki farmaceutyczne	Chemia ogólna		ćw. 24 godz.
148	Dr inż.	Marek Kieliszek	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Mikrobiologia ogólna i żywności		ćw. 60 godz.
149	Dr inż.	Irena Kłoczko	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Żywność pochodzenia roślinnego	wykł. 6 godz.	
				Żywność wygodna	wykł. 4 godz.	
150	Dr	Mariola Kozłowska	Nauki medyczne i nauki o zdrowiu oraz kulturze fizycznej/Nauki farmaceutyczne	Chemia ogólna		ćw. 60 godz.
151	Dr inż.	Karolina Kraśniewska	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Mikrobiologia ogólna i żywności		ćw. 30 godz.
152	Dr	Anna Kundys	Nauki ścisłe/Nauki chemiczne/Chemia	Chemia organiczna		ćw. 60 godz.
153	Dr inż.	Agnieszka Kurcz	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Mikrobiologia ogólna i żywności		ćw. 36 godz.
154	Dr	Agnieszka Łukasiak	Nauki przyrodnicze/Nauki biologiczne/Biologia	Fizyka	wykł. 36 godz.	ćw. 30 godz.

155	Dr	Ewa Majewska	Nauki ścisłe/Nauki chemiczne/Chemia	Chemia organiczna	wykł. 46 godz.	ćw. 108 godz.
156	Dr	Jolanta Małajowicz	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Chemia organiczna		cw. 24 godz.
157	Dr	Anna Miazek	Nauki przyrodnicze/ Nauki biologiczne/Biochemia	Biochemii ogólnej i żywności		ćw. 60 godz.
158	Dr	Magdalena Muchorowska	Nauki rolnicze, Leśne i weterynaryjne/Nauki leśne/Drzewnictwo	Fizyka		ćw. 30 godz.
159	Dr inż.	Sławomir Orzechowski	Nauki przyrodnicze/Nauki biologiczne/ Biochemia	Biochemii ogólnej i żywności	wykł. 30godz.	ćw. 30 godz.
160	Dr	Ewa Rostkowska-Demner	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Chemia ogólna		ćw. 60 godz.
161	Dr	Andrzej Sadownik	Nauki ścisłe/Nauki chemiczne/chemia	Chemia ogólna		ćw. 60 godz.
162	Dr	Anna Sekrecka-Belniak	Nauki przyrodnicze/ Nauki biologiczne/Biologia	Fizyka		ćw.30 godz.
163	Dr	Piotr Stachura	Nauki ścisłe/Nauki matematyczne/Matematyka	Matematyka	wykł. 15 godz.	ćw. 90 godz.
164	Dr inż.	Alicja Synowiec	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	Mikrobiologia ogólna i żywności		ćw. 30 godz.
165	Dr inż.	Renata Toczyłowska-Mamińska	Nauki ścisłe/Nauki chemiczne/Chemia	Fizyka		ćw. 30 godz.
166	Dr	Monika Wójcicka-Kloch	Nauki medyczne i nauki o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej/ Nauki medyczne/ biologia medyczna	Fizyka		ćw. 30 godz.
167	Dr	Edyta Zdunek-Zastocka	Nauki przyrodnicze/Nauki biologiczne/Biochemia	Biochemii ogólnej i żywności	wykł. 16 godz.	ćw. 48 godz.

Doktoranci					
168	Mgr	Marta Gietler		Biochemii ogólnej i żywności	ćw. 60 godz.
169	Mgr	Justyna Fidler		Biochemii ogólnej i żywności	ćw. 30 godz.
170	Mgr	Anna Kot		Mikrobiologia ogólna i żywności	ćw. 36 godz.
171	Mgr	Kamil Piwowarek		Mikrobiologia ogólna i żywności	ćw. 24 godz.
172	Mgr	Mirosław Zając		Fizyka	ćw. 30 godz.

Profesor wizytujący						
173	Prof. dr hab.	Dorota Majchrzak		Racjonalizacja żywienia (Strategies for improvement nutrition)	wykł. 2 godz.	
				Żywienie w wieku rozwojowym (Nutrition in developmental age)	wykł. 5 godz.	
				Żywienie osób starszych (Nutrition in older age)	wykł. 2 godz.	
				Nutrition and Health		ćw. 8 godz.
				Projektowanie produktu żywnościowego (Food product development)	wykł. 5 godz.	
174	Dr hab.	Johannes Kahl		Organic food system and sustainable diets	wykł. 60 godz.	

Tabela nr 9

Rozwój kadry naukowo–dydaktycznej w podstawowej jednostce organizacyjnej prowadzącej oceniany kierunek			
Rok[14]	**Doktoraty**	**Habilitacje**	**Tytuły profesora**
2013	5	5	0
2014	6	3 (1)	0
2015	5	2	2 (1)
2016	5	2	0
RAZEM:	**21**	**12**	**2**

Tabela nr 10

Informacja o udziale studentów i pracowników jednostki w programach krajowych, międzynarodowych, w wymianie realizowanej z zagranicznymi ośrodkami akademickimi oraz w stażach krajowych i zagranicznych					
Rok[15]	**Rodzaj programu krajowego/międzynarodowego/wymiany z ośrodkami zagranicznymi/stażu**	**Liczba uczestniczących w wymianie**			
		studentów		**pracowników**	
		W[16]	**P[17]**	**W**	**P**
Programy krajowe					
2009/ 2015	Projekt pt. Optymalizacja produkcji wołowiny w Polsce zgodnie ze strategią „od widelca do zagrody”, współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Programu Operacyjnego Innowacyjna Gospodarka.			6	20
2009/ 2015	Projekt pt. BIOŻYWNOŚĆ – innowacyjne, funkcjonalne produkty pochodzenia zwierzęcego - współfinansowany z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Programu Operacyjnego Innowacyjna Gospodarka.			9	
2011/ 2013	Projekt NCN pt. Wpływ suplementacji diety żelazem i cynkiem na obronę antyoksydacyjną układu rozrodczego- badania modelowe. N N312 256440.				
2011/ 2014	Projekt NCN pt. Wpływ beta-glukanów owsa na proces zapalny w przewodzie pokarmowym. N N312 427440.				
2011/ 2013	Projekt NCN pt. Akceptacja żywności probiotycznej a cechy psychospołeczne konsumentów. N N312 253840.				

[14] Należy podać dane dotyczące ostatnich 5 lat (w nawiasach podać dane dotyczące nauczycieli akademickich zaliczanych do minimum kadrowego).
[15] Należy podać dane dotyczące ostatnich 3 lat.
[16] W - liczba osób wyjeżdżających za granicę.
[17] P- liczba osób przyjeżdżających zza granicy.

2011/ 2013	Projekt NCN pt. Ocena ryzyka pobrania z dietą sztucznych substancji słodzących w różnych grupach populacyjnych oraz wpływu aspartamu na wybrane parametry gospodarki wapniowej. N N312 433140.				
2012/ 2013	Projekt NCN pt. Uwarunkowania wyboru i konsumpcji mięsa w Polsce - diagnoza i prognozy. N N112 393840.				
2012/ 2013	Projekt NCN pt. Zachowania żywieniowe dziewcząt i młodych kobiet jako czynnik ryzyka zaburzeń zdrowia – strategie ograniczania negatywnych konsekwencji zdrowotnych. Projekt GEBaHealth.			1	
2012/ 2013	Projekt MNiSW pt. Studia nad formą chemiczną i przemianami chemicznymi - w modelu przewodu pokarmowego człowieka, heterocyklicznych amin aromatycznych powstających w trakcie obróbki termicznej mięsa czerwonego. Iuventus Plus 0547/IP1/2011/71.				
2012/ 2014	Projekt MNiSW pt. Wpływ nanocząsteczek srebra na metabolizm wątroby (badania modelowe). Diamentowy Grant DI2011 023941.				
2013/ 2015	Projekt pt. BIOPRODUKTY, innowacyjne technologie wytwarzania prozdrowotnych produktów piekarskich i makaronu o obniżonej kaloryczności, współfinansowany z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Programu Operacyjnego Innowacyjna Gospodarka.	2		2	
2013/ 2015	Projekt NCBiR pt. Ocena konsumencka i żywieniowa innowacyjnych produktów pochodzących z upraw ekologicznych - EUREKA- E!6855 ECORAW/2013.			4	
2013/ 2014	Projekt edukacyjno-badawczy pt. Mądre żywienie, zdrowe pokolenie. Coca Cola Foundation.				
2013/ 2016	Program Operacyjny UE: Kapitał Ludzki: Działanie 8.2.: Transfer Wiedzy; Poddziałanie 8.2.1.: Wsparcie dla współpracy sfery nauki i przedsiębiorstw.				
2014	Projekt pt. Rola transporterów oporności wielolekowej w farmakokinetyce i toksykologii - testy in vitro w praktyce farmaceutycznej i klinicznej (Nr POIG.01.01.02-10-005/08) Zadanie Badawcze „Walidacja na modelu zwierzęcym wielokolorowego testu oceny aktywności białek oporności wielolekowej				

	z wykorzystaniem fluorochromów i techniki cytometrii przepływowej".				
2014/ 2015	Projekt edukacyjno-badawczy MNiSW: pt. Dobra Praktyka Żywieniowa Gimnazjalistów – Uniwersytet Młodych Wynalazców. NR MNISW 2014/DIR/608/UWM.				
2014/ 2015	Projekt edukacyjno-badawczy pt. ABC of Healthy Eating – Fundation Carrefour.				
2016	Projekt edukacyjno-badawczy pt. ABC of Healthy Eating – ABC of Kids Nutrition– Fundation Carrefour. Nr umowy No 2/2016.				
2014/ 2017	Grant naukowo badawczy pt. Zdrowo jemy, zdrowo rośniemy – Fundacja Nutricia.				
2014/ 2017	Projekt pt. Model ograniczania strat i marnowania żywności z korzyścią dla społeczeństwa (MOST), finansowany przez NCBiR, nr umowy IS-1/031/NCBR/2014.				
2015/ 2018	Projekt NCN pt. Wpływ rozpuszczalnej frakcji beta-glukanów owsa na nieswoiste stany zapalne jelita grubego. 2015/17/B/NZ9/01740.				
2015/ 2016	Projekt pt. Wpływ bioaktywnych składników owoców mini kiwi (Actinidia arguta) na profil transkryptomiczny i miRNA oraz metabolizm lipidów w tkankach szczurów z indukowaną hipercholesterolemią", NCN, panel NZ9, konkurs OPUS 3				
2015	Projekt pt. Laktotechnologia jako odpowiedź na specjalne potrzeby żywieniowe dzieci urodzonych przedwcześnie. Nr/IS/-/81/NCBIR/2015		6		2
Programy międzynarodowe					
2009/ 2013	7PR: Interventions to Promote Healthy Eating Habits: Evaluation and Recommendations. EATWELL.			1	
2010/ 2013	7PR: Countering diet-related diseases through competitive regional agrofood- and physical activity clusters AFRESH (Activity and Food for Regional Economies Supporting Health).			4	10
2011/ 2016	7PR: KBBE-2010-4-New dietary strategies addressing the specific needs of the elderly population for an health ageing in Europe. NU-AGE.			12	1
2012/	European Grants for the Study of Human	1			

2013	Hydration EHI: Assessment hydration by beverages in elderly.				
2012/ 2014	LOVEt 2 - Elaboration of the best practice models of the knowledge transfer from science to practice in the organic farming sector / Lifelong Learning Programme Leonardo da Vinci Partnerships: 2012-1-PL1-LEO04-28191 1.			5	1
2012/ 2014	BIOREWIT - New soil improvement products for reducing the pollution of soils and waters and revitalizing the soil system / Nowe środki ulepszania gleby do redukcji zanieczyszczeń i rewitalizacji ekosystemu glebowego. LIFE10 ENV/PL/661. Koordynator projektu Instytut Ogrodnictwa w Skierniewicach.				
2012/ 2016	2310/7PR/11/2012/2: Projekt międzynarodowy współfinansowany - Minister Nauki i Szkolnictwa Wyższego - Nowe strategie żywieniowe uwzględniające szczególne potrzeby osób starszych dla pomyślnego starzenia się w Europie.				
2013/ 2014	European Grants for the Study of Human Hydration EHI: The association between hydration status and cognitive function among the elderly.	1			
2013/ 2015	ELLS – EUR Organic (Master in Organic Agriculture and Food Systems).			4	
2013/ 2014	CASEE – DAFM (Danube AgriFood Master).			3	
2013/ 2015	The Second Programme of Community Action in the Field of Health: Economics of Chronic Diseases. EConDA.			1	3
2013/ 2016	NCBiR-PNRP - Green fuels and Human Health – toxicity of engine emission from 1st and 2nd generation biodiesel fuels. PNRP Pol-Nor/201040/72/2013.			1	
2013/ 2017	COST Action TD1304 The Network for the Biology of Zinc (Zinc–Net).			7	
2014/ 2016	Project EPOS: Innovative Education towards the Needs of the Organic Sector. Project No 2014-1-PL01-KA203-003392.		36	2	22
2013/ 2014	LLP-Erasmus+ Programme. Individual Teaching Programme for Teaching Staff Mobility, Academic year 2013/2014.	23	7	16	2
2014/ 2015	LLP-Erasmus+ Programme. Staff Mobility for Teaching - STA -2014/2015.	21		19	4
2015/ 2016	LLP-Erasmus Programme. Individual Teaching Programme for Teaching Staff Mobility, Academic year 2015/2016.	15		13	2

2016	COST Action CA15136 European network to advance carotenoid research and applications in agro-food and health (EUROCAROTEN).			1	
Wymiana z zagranicznymi ośrodkami akademickimi					
2013/ 2014	UC Leuven University College, Belgia.	8	38	2	2
2013	Institut Polytechnique LaSalle Beauvais, Francja.			1	1
2013/ 2014	Manchester Metropolitan University, Hoolings Faculty, Wielka Brytania.			3	
2013/ 2014	Lithuanian University of Agriculture (Aleksandro Stulginskio Universitas, ASU), LT Kaunas, Litwa.			4	
2013/ 2014	Faculty of Human Nutrition and Consumer Science/Department of Functional Food, Ecological and Commodities Universität Wien, Austria.			3	1
2013/ 2014	Yerevan State Medical University, Armenia.				1
2013/ 2014	National Chung Hsing University, Taiwan.	3			
2014/ 2015	University of Baroda, Indie.		1		
2015	Hogeschool van Amsterdam, Holandia.				1
2015	Lithuanian University of Agriculture (Aleksandro Stulginskio Universitas, ASU), LT Kaunas.			9	2
2015	ADACTA S.p.A., Naples, Italy; Matís.			1	
2015/ 2016	University of Baroda, Indie.		1		
2015	BOKU, University of Natural Resources and Life Sciences, Vienna (Austria).			1	
2015/ 2016	Wageningen University & Research Centre, Wageningen, Netherlands.			1	
2015/ 2016	Faculty of Human Nutrition and Consumer Science/Department of Functional Food, Ecological and Commodities Universität Wien, Austria.			2	1
2015/ 2016	Sensory Evaluation Workshop and Preventive Nutrition Workshop - The Polish-Belgian Project.	10	36	4	8
2015/ 2016	UC Leuven University College, Belgia.			4	2
2015/ 2016	Novosibirsk State Agrarian University, Rosja.	1	1		
2015/ 2016	Czech University of Life Sciences, Czechy.			3	
2016	University of Applied Sciences, St. Polten, Austria.			2	

2016	Teaching Chung Hsing University Taiwan			1	
2016	Agricultural University of Athens, Grecja			2	
2016	University of Kassel, Niemcy			1	
2016	Mendel University in Brno, Czechy.			2	
2016	Slovak University of Agriculture, Nitra, Słowacja.			2	
2016/ 2017	Educons University, Serbia.				1
2016/ 2017	Bogor Agricultural University, Indonezja.			1	
2016/ 2017	Russian State Agrarian University – Moscow Timiryazev Agricultural Academy.			1	
Staże krajowe					
2012/ 2013	Z duchem czasu - transfer innowacji na Mazowszu.			1	
2014	Zakłady Mięsne „Olewnik-Bis" Sp. z o.o.			2	
2014	Akredytowane Laboratorium Centrum Analitycznego SGGW w Warszawie.			1	
2014	Katedra Genetyki, Hodowli i Biotechnologii Roślin, Wydział Ogrodnictwa, Biotechnologii i Architektury Krajobrazu SGGW w Warszawie.			1	
2015	Katedra Żywienia Człowieka, Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu.	1			
2015	Instytut Biologii Doświadczalnej im. M. Nenckiego PAN, Warszawa.			1	
2015	Polski Związek Producentów Bydła Mięsnego.			2	
2015	Zespół Kliniczno-Badawczy Epigenetyki Człowieka, Instytut Medycyny Doświadczalnej i Klinicznej im. M. Mossakowskiego, PAN, Warszawa.			1	
2016	Uniwersytecka Pracownia Badań nad Mlekiem Kobiecym i Laktacją, Zakład Biochemii II Wydziału Lekarskiego Warszawskiego Uniwersytetu Medycznego.			1	
2016	Instytut Sportu – Państwowy Instytut Badawczy, Zakład Fizjologii Żywienia i Dietetyki.			1	
Staże zagraniczne					
2012/ 2013	Estonian University of Life Sciences- Department of Food Hygiene, Tartu, Estonia			1	
2013/ 2015	University of British Columbia, Vancouver, Kanada.			2	

2013/ 2015	Top 500 Innovators – Science, Management, Commercialization, Stanford University, CA, USA.			4	
2013/ 2016	Unit of Nutritional Epidemiology, Karolinska Institutet, Sztokholm, Szwecja.			6	
2015	Top 500 Innovators – Science, Management, Commercialization, University of Cambridge, Wielka Brytania.			2	
2015/ 2016	Norwegian Institute of Public Health, Oslo, Norwegia.			1	
2015	Copenhagen University, Faculty of Food Science, Food Microbiology Section, Dania.			1	
2016	Queens University Belfast.			1	
2016	„Chiller Assessment Accreditation Course" MSA Grading Course.			1	
2016	Department of Food Technology, University of Lleida, Spain.			1	

Tabela nr 11

Nazwa kraju	**Liczba nauczycieli akademickich[18]**					
	prowadzących zajęcia za granicą			**z zagranicy**		
	2014[19]	2015	2016	2014	2015	2016
Litwa	4	9			2	1
Austria	3	4	3			1
Niemcy	1	1	1		1	1
Armenia				1		
Włochy	2			1	1	
Holandia					1	1
Słowenia		1		1		
Wielka Brytania	3					
Belgia	2	2	2	2	2	
Czechy		2	3			
Francja	1			1		
Taiwan			1			
Indonezja			1			1
Słowacja			2			
Grecja			2			
Serbia						1
Rosja			1			
Ogółem	**16**	**19**	**16**	**6**	**7**	**6**

[18] Należy podać dane dotyczące wyłącznie nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia._na ocenianym kierunku studiów.

[19] Należy podać dane dotyczące ostatnich 3 lat.

Tabela nr 12

Informacja na temat współpracy międzynarodowej			
Rok[20]	**Rodzaj współpracy**	**Nazwa instytucji partnerskiej**	**Liczba osób uczestniczących w realizacji**
2013-2015	LLP-Erasmus Programme. Individual Teaching Programme for Teaching Staff Mobility	Aleksandras Stulginskis University (ASU) Litwa, Universität für Bodenkultur Wien (BOKU) Austria, Univ. of Gastronomic Sciences Włochy, Leuven University College Belgia, Univerza v Mariboru Słowenia, Czechy, Universitatea de Stiinte Agricole si Medicina Veterinara a Banatului Timisoara - USAMVBT RumuniaFachhochschule Münster - University of Applied Sciences Niemcy, Manchester Metropolitan University) Wielka Brytania	50
2010-13	7PR: Countering diet-related diseases through competitive regional agrofood- and physical activity clusters AFRESH (Activity and Food for Regional Economies Supporting Health)	Partner Regions: Belgium // Vlaanderen France // Languedoc/Roussillon Germany / /Region Stuttgart Great Britain // Merseyside Region Hungary // Észak-Alföld Poland // Mazovia Spain // Galicia The Netherlands // Nijmegen	>20
2010-2013	The trial of izolation and characteristic of probiotic bacteria and their utilization in selected food	Program Wykonawczy z Regionem Białorusi	2
2013-2018	ELLS – EUR Organic (Master in Organic Agriculture and Food Systems)	SGGW, Austria – University of Natural Resources and Life Sciences (BOKU); Niemcy – Univ. Hohenheim, Dania – Aarhus University	12

[20] Należy podać dane dotyczące ostatnich 3 lat.

2013-2015	CASEE – DAFM (Danube AgriFood Master)	SGGW, Alpen-Adria-Universität Klagenfurt (AAU); University of Trieste (UNITS); University of Natural Resources and Life Sciences (BOKU); University of Novi Sad (UNS)	20
2012-2014	LOVEt 2 - Elaboration of the best practice models of the knowledge transfer from science to practice in the organic farming sector	WULS - leader AGROLINK Association for Sustainable Environmental Solutions; Association for Hungarian Organic Farming; Biocert Association; BIOEKSPERT Sp. z o.o.; EkoConnect – International Centre for Organic Agriculture of Central and Eastern Europe e.V.; Research Centre Of Organic Farming Of Estonian University Of Life Sciences; Technical University of Madrid; Tuscia University; University of Helsinki / Ruralia Institute, Mikkeli Unit; University of Kassel; University of Maribor; University of South Bohemia in České Budějovice; University of the Azores; Wageningen University	30
2014-2016	EPOS: Innovative Education towards the Needs of the Organic Sector.	WULS – Leader Estonian University of Life Sciences; Technical University of Madrid; Tuscia University; Univ., of Helsinki, Ruralia Institute; Univ.of Kassel; University of South Bohemia	17

Tabela nr 13

Informacja o programach/zajęciach prowadzonych w językach obcych[21]					
Nazwa programu/przedmiotu	Forma realizacji	Semestr	Forma studiów	Język wykładowy	Liczba studentów
Rok akad. 2014/2015					
Język angielski	ćwiczenia audytoryjne	3	stacjonarne I^{o}	angielski	77
Język niemiecki	ćwiczenia audytoryjne	3	stacjonarne I^{o}	niemiecki	14
Język rosyjski	ćwiczenia audytoryjne	3	stacjonarne I^{o}	rosyjski	5
Język francuski	ćwiczenia audytoryjne	3	stacjonarne I^{o}	francuski	16
Nutrition and health	ćwiczenia audytoryjne	2	stacjonarne II^{o}	angielski	39
Consumer behaviour	ćwiczenia audytoryjne	2	stacjonarne II^{o}	angielski	25
Food chain development	ćwiczenia audytoryjne	2	stacjonarne II^{o}	angielski	17
Język niemiecki	ćwiczenia audytoryjne	2	stacjonarne II^{o}	niemiecki	11
Język rosyjski	ćwiczenia audytoryjne	2	stacjonarne II^{o}	rosyjski	6
Język francuski	ćwiczenia audytoryjne	2	stacjonarne II^{o}	francuski	9
Seminarium (4 godz. – *Visiting Professor*)	ćwiczenia seminaryjne	2	stacjonarne II^{o}	angielski	20
Rok akad. 2015/2016					
Język angielski	ćwiczenia audytoryjne	3	stacjonarne I^{o}	angielski	99
Język niemiecki	ćwiczenia audytoryjne	3	stacjonarne I^{o}	niemiecki	13
Język rosyjski	ćwiczenia audytoryjne	3	stacjonarne I^{o}	rosyjski	3
Język francuski	ćwiczenia audytoryjne	3	stacjonarne I^{o}	francuski	9
Nutrition and health	ćwiczenia audytoryjne	3	stacjonarne II^{o}	angielski	62
Język angielski	ćwiczenia audytoryjne	3	stacjonarne II^{o}	angielski	13

[21] Jeżeli wszystkie zajęcia prowadzone są w języku obcym należy w tabeli zamieścić jedynie taką informację.

Język niemiecki	ćwiczenia audytoryjne	3	stacjonarne II^{o}	niemiecki	7
Język rosyjski	ćwiczenia audytoryjne	3	stacjonarne II^{o}	rosyjski	2
Język francuski	ćwiczenia audytoryjne	3	stacjonarne II^{o}	francuski	18
Rok akad. 2016/2017					
Język angielski	ćwiczenia audytoryjne	3	stacjonarne I^{o}	angielski	
Język niemiecki	ćwiczenia audytoryjne	3	stacjonarne I^{o}	niemiecki	
Język rosyjski	ćwiczenia audytoryjne	3	stacjonarne I^{o}	rosyjski	
Język francuski	ćwiczenia audytoryjne	3	stacjonarne I^{o}	francuski	
Nutrition and health	ćwiczenia audytoryjne	3	stacjonarne II^{o}	angielski	37
Język angielski	ćwiczenia audytoryjne	2	stacjonarne II^{o}	angielski	34
Język niemiecki	ćwiczenia audytoryjne	2	stacjonarne II^{o}	niemiecki	1
Język rosyjski	ćwiczenia audytoryjne	2	stacjonarne II^{o}	rosyjski	3
Food product development (2 godz. – *Visiting Professor*)	wykład	2	stacjonarne II^{o}	angielski	35
Strategies for improvement nutrition (2 godz. – *Visiting Professor*)	wykład	7	niestacjonarne I^{o}	angielski	22
Nutrition in developmental age (3 godz. – *Visiting Professor*)	wykład	1	niestacjonarne II^{o}	angielski	48
Nutrition in older age (2 godz. – *Visiting Professor*)	wykład	1	niestacjonarne II^{o}	angielski	48

Tabela nr 14

Skuteczność wewnętrznego systemu zapewnienia jakości kształcenia w odniesieniu do obszarów wpływających na jakość kształcenia			
Badany obszar[22]	**Wyniki badania**	**Działania doskonalące**	**Wyniki powtórnego badania**
Monitorowanie, przeglądy okresowe, tworzenie, doskonalenie programów kształcenia, przedmiotów/ modułów, sylabusów.	W wyniku dokonanych przeglądów sylabusów (w latach 2013/2014; 2014/2015; 2015/2016) w ramach prac ówczesnej Wydziałowej Komisji ds. Dydaktyki i Jakości Kształcenia stwierdzono konieczność zmian w sylabusach dotyczących m.in. sposobu weryfikacji efektów kształcenia oraz uaktualnienia treści i zalecanej literatury. Stwierdzono, że głównym powodem takiego stanu rzeczy była zbyt mała świadomość nauczycieli akademickich w zakresie weryfikacji i aktualizacji modułów i sylabusów.	Przeprowadzono szkolenie nauczycieli akademickich w zakresie aktualizacji sylabusów, w którym wskazano na konieczność aktualizacji z uwagi na zmiany w aktualnym stanie wiedzy, rozwoju praktyki oraz weryfikacji dotychczas osiągniętych efektów kształcenia oraz uwag absolwentów i pracodawców. Prowadzono rozmowy na Radzie Wydziału i zebraniach katedr. Zalecono kontynuowanie i intensyfikację procesu analizy sylabusów oraz wdrożono monitoring tego procesu.	Wzrost liczby wprowadzanych modyfikacji w obowiązujących sylabusach, uwzględniających treści, metody nauczania oraz sposób weryfikacji efektów kształcenia. Podjęte działania doskonalące dały pozytywny efekt, co uzasadnia kontynuowanie szkoleń nauczycieli akademickich oraz systematycznej analizy sylabusów.

[22] Badany przez jednostkę obszar należy określić uwzględniając kryterium nr 6, tj.: „W jednostce działa skuteczny wewnętrzny system zapewniania jakości kształcenia zorientowany na ocenę realizacji efektów kształcenia i doskonalenia programu kształcenia oraz podniesienie jakości na ocenianym kierunku studiów".

Organizacja i procedury toku studiów (rekrutacja, prowadzenie kierunku, dyplomowanie).	W odniesieniu do rekrutacji na kierunek żywienie człowieka i ocena żywności, stwierdzono względnie stabilną liczbę kandydatów na studia I stopnia (w ostatnich latach ok. 2 kandydatów na 1 miejsce). Na studiach I i II stopnia utrzymuje się podobna, aczkolwiek mniejsza niż ilość miejsc, liczba kandydatów. Względnie stabilny jest też próg kwalifikowania kandydatów do przyjęcia na studia (2016/2017 – 58 pkt vs 2015/2016 – 56 pkt. Zdiagnozowano braki wiedzy wśród zrekrutowanych studentów w zakresie przedmiotów podstawowych np. matematyka, chemia, co stanowi problem zaliczania przedmiotów, dla których np. chemia jest podstawą.	Podejmowane są działania promujące kierunek kształcenia, zwłaszcza poprzez kontakty ze szkołami średnimi, oraz uatrakcyjnienie strony internetowej Wydziału. W celu zwiększenia naboru na studia II stopnia podjęte zostały działania aktywizujące studentów I stopnia do kontynuowania studiów na II stopniu na macierzystym Wydziale. Prowadzone są też starania , by studenci zrekrutowani z najlepszymi notami w pierwszym etapie nie odchodzili na inne uczelnie.	Takie działania jak: promocja wydziału, obecność w mediach, bardzo dobre notowania w rankingach, atrakcyjna strona internetowa pozwoliły na utrzymanie względnie stabilnej liczby kandydatów na studia.
	Stwierdza się niewielki wzrost warunkowych rejestracji studentów na kolejny semestr zwłaszcza na studiach pierwszego stopnia.	Zachęcanie studentów do udziału w programie „Wyrównaj poziom” realizowanego w SGGW.	Stwierdzono brak rezultatów prowadzonych działań naprawczych w odniesieniu do studentów I roku; zwłaszcza studiów niestacjonarnych; sytuacja ulega poprawie na dalszych latach studiów;
	Przegląd dokumentowania toku studiów pozwala na stwierdzenie, że jest prowadzony zgodnie z przyjętymi	Prowadzenie dalszych działań monitorujących przegląd toku studiów oraz poprawiających	W roku 2016 stwierdzono coraz mniejszą liczbę tematów prac dyplomowych nieadekwatnych

	procedurami. W wyniku analizy zagadnień egzaminacyjnych dokonano ich zmiany ze względu na dostosowanie treści programowych. Stwierdza się poprawę w zakresie spójności tematów prac dyplomowych z charakterem kierunku kształcenia oraz doświadczeniem naukowym promotorów. Stwierdza się wciąż niesatysfakcjonujący poziom praktycznego charakteru prac inżynierskich oraz występowanie prac magisterskich o charakterze przeglądowym, niemających charakteru krytycznej analizy danych i rozwiązania problemu badawczego. Zauważa się nieterminowe składanie prac dyplomowych, zwłaszcza prac magisterskich.	spójność tematów prac dyplomowych z charakterem kierunku kształcenia i doświadczeniem naukowym promotorów. Instruowanie potencjalnych promotorów o konieczności przestrzegania zaleceń dotyczących przygotowania prac dyplomowych oraz dalsze działania związane z weryfikacją zgłaszanych tematów prac dyplomowych. Motywowanie studentów do terminowego składania prac oraz promotorów do egzekwowania postępów realizacji prac dyplomowych. Zaleca się przestrzeganie zasad prowadzenia seminariów dyplomowych, które wdrożone zostały z dniem 1 października 2016 roku.	do obszaru zainteresowań badawczych poszczególnych Katedr i ich pracowników, jak również zmniejszenie liczby prac dyplomowych odbiegających od zaleceń w zakresie zasad ich przygotowania. Opracowano i wdrożono od roku akademickiego 2016/2017 zasady/wytyczne dotyczące przygotowywania prac dyplomowych.

Realizacja założonych efektów kształcenia (w tym: dydaktyka, praktyki i staże, prace dyplomowe, w tym prowadzenie badań naukowych).	Dokonywana jest systematyczna weryfikacja efektów kształcenia uwzględniająca treści programowe oraz ocenę osiągania efektów kształcenia (w odniesieniu do modułów/przedmiotów i praktyki zawodowej). W wyniku dokonywanej weryfikacji osiągnięcia założonych efektów kształcenia stwierdzono poprawę sposobu sprawdzania ich osiągania.	Doskonalenie metod weryfikacji osiągania założonych efektów kształcenia. Przeprowadzono rozmowy na zebraniach Katedr nt. kultury jakości kształcenia.	Wzrosło zaangażowanie nauczycieli akademickich w doskonalenie jakości kształcenia (aktualizowanie treści programowych, analizowanie weryfikacji efektów kształcenia).
	Wzrost zaangażowania studentów w realizację projektów badawczych i edukacyjno-badawczych realizowanych na Wydziale.	Organizacyjne i finansowe wspieranie studentów w zakresie podejmowanych przez nich aktywności.	Wzrosła aktywność studentów w zakresie działalności naukowej; czego przykładem jest powstanie nowego koła z inicjatywy studentów; nastąpił również wzrost zaangażowania studentów w działalność Wydziału.
	Aktywny udział członków kół naukowych w realizację prac na rzecz Wydziału (Dni SGGW, Konferencje).	Zwiększanie współpracy pracowników z kołami naukowymi. Podjęte na Radzie Wydziału w dniu 7 września 2016 roku decyzje odnośnie zmiany nazw kół naukowych ze względu na określenie ich obszarów zainteresowań i powołanie Koła Naukowego Żywieniowców oraz nowego Opiekuna Koła powinno	Studenci angażowani są coraz częściej w projekty zarówno krajowe jak i zagraniczne np. Projekt EPOS (w ramach programu Erasmus Plus). Udział w projekcie „Wiem co jem” - członkowie KN uczestniczyli w organizacji 8 warsztatów dla personelu odpowiedzialnego za żywienie w placówkach oświatowych.

		pomóc w osiągnięciu większej aktywności jego działalności. Zwiększenie udziału studentów w projektach edukacyjno-badawczych w ramach planowanych i zgłoszonych do realizacji projektach.	Wzrosło również zaangażowanie w przegotowywanie prezentacji na corocznie organizowanych przeglądach dorobku kół naukowych w SGGW, czego przykładem jest m.in. zdobycie 1 nagrody i 2 wyróżnień w czasie XLII Przeglądu Dorobku Kół Naukowych SGGW w styczniu 2016 roku.
Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym (m.in. z ośrodkami naukowymi, także zagranicznymi, podmiotami otoczenia gospodarczego; współudział pracodawców i pozostałych przedstawicieli otoczenia społeczno-gospodarczego w realizacji i ocenie osiągania efektów kształcenia).	W związku z powołaniem w 2012 roku Zespołu Pracodawców i Doradców przy Radzie Wydziału odnotowano wzrost liczby podpisanych umów oraz udziału praktyków w realizacji procesu dydaktycznego i badaniach naukowych, jak również opiniowaniu programów kształcenia.	Zwiększanie udziału i liczby pracodawców w pracach Zespołu. Poszukiwanie nowych instytucji zainteresowanych współpracą z Wydziałem, zwłaszcza w zakresie oferowania staży zawodowych i naukowych.	Zwiększenie liczby udziału praktyków w zajęciach i rozszerzenie oferty praktyk zawodowych.
	W wyniku uzyskania finansowania projektów edukacyjno-badawczych wzmocniono współpracę z pokrewnymi wydziałami z innych krajowych i zagranicznych Uczelni, co skutkować będzie m.in. wspólnymi publikacjami.	Utrzymanie i rozszerzenie form współpracy, m.in. w zakresie aplikowania o kolejne granty i wymianę studentów oraz pracowników.	Wzrost liczby pracowników i studentów odbywających staże w zagranicznych instytucjach oraz liczby pracowników odbywających krajowe staże zawodowe. Wzrost liczby publikacji przygotowanych z przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego; Uzyskanie grantów na działania

			edukacyjno-badawcze np. Fundacji Carrefour; Fundacji Nutricia.
Monitorowanie losów zawodowych absolwentów pod kątem odpowiednich zmian w sylabusach i realizacji efektów kształcenia.	Zgodność efektów kształcenia z potrzebami rynku pracy monitorowana jest przy pomocy internetowej aplikacji w wewnętrznym systemie elektronicznym eHMS w postaci ankiety on-line umieszczonej tylko dla absolwentów, którzy wyrazili pisemną na to zgodę. Losy absolwentów monitorowane są przy pomocy internetowej aplikacji w uczelnianym systemie do monitorowania losów zawodowych absolwentów w postaci ankiety on-line kierowanej do nich w roku ukończenia studiów oraz po 3 i 5 latach od ukończenia studiów. Ostatnie badania przeprowadzono w październiku 2016 i nie stwierdzono na ich podstawie rozbieżności między efektami kształcenia a potrzebami rynku pracy, co może być podstawą stwierdzenia braku konieczności zmian w sylabusach.	Monitoring losów zawodowych, jak również opinie interesariuszy zewnętrznych wskazują na dobre przygotowanie absolwentów do pracy zawodowej. W kontekście wybranych wyników monitoringu stwierdzić należy satysfakcjonujący poziom zatrudnienia absolwentów. Prawie wszyscy absolwenci kończących studia w roku 2016 (89% spośród uczestniczących w badaniu) pracuje lub kontynuuje studia na 2 stopniu lub studiach doktoranckich (stan na dzień 7.10.2016r). Spośród osób pracujących 60% pracuje w zawodzie zgodnym z ukończonym kierunkiem studiów, a ponadto większość ocenia swoją aktualną pracę jako satysfakcjonującą, ze względu na możliwość godzenia pracy z życiem prywatnym (88%),	Wzrost liczby zajęć prowadzonych przez praktyków, co zwiększa umiejętności zawodowe absolwentów i sankcjonuje zgłaszane przez nich postulaty upraktycznienia programu kształcenia. Złożony projekt w ramach programu POWER dot. dalszego upraktycznienia programu kształcenia na ocenianym kierunku studiów.

		atmosferę w pracy (84%), zgodność z zainteresowaniami (68%), stabilność zatrudnienia (68%), możliwość rozwoju (56%), zarobki (54%). Planuje się rozszerzenie oferty przedmiotów do wyboru w celu stworzenia możliwości profilowania indywidualnych ścieżek zawodowych absolwentów.	
Umiędzynarodowienie procesu kształcenia współpraca z zagranicznymi ośrodkami naukowymi, w tym akademickimi; udział kadry naukowo-dydaktycznej, doktorantów, studentów, słuchaczy w międzynarodowych programach mobilności.	Stwierdzono względnie satysfakcjonujący stan wymiany międzynarodowej; wzrasta zainteresowanie pracowników udziałem w wyjazdach zagranicznych, jak również osób przyjeżdżających z zagranicznych ośrodków.	Zachęcanie pracowników naukowo-dydaktycznych do udziału w programach wymiany międzynarodowej, m.in. poprzez uwzględnianie odbycia staży zagranicznych w procesie awansowania i ocenie pracowników.	Nieznaczny wzrost liczby nauczycieli prowadzących zajęcia za granicą (w 2014 r. - 16 osób; w 2015 r.– 19 osób, w 2016 -16 osób); liczba nauczycieli z zagranicy utrzymała się na zbliżonym poziomie 6 - 7 osób w latach 2014 - 2016.
	Udział studentów w programie ERASMUS jest relatywnie wysoki w porównaniu do innych Wydziałów SGGW. Problemem pozostaje zbyt niska liczba praktyk zagranicznych.	Dalsze motywowanie studentów do udziału w programach wymiany, jak również poszukiwanie nowych możliwości wymiany studentów i pracowników oraz odbywania staży i praktyk zagranicznych.	Zwiększył się udział studentów w programie ERASMUS w latach 2014 i 2015 i 2016, jak również uatrakcyjniona została oferta praktyk zagranicznych np. wprowadzenie zwiedzania nowych miejsc wytwarzania produktów tradycyjnych

			i regionalnych w ramach praktyki we Włoszech i na Litwie.
Realizacja uznawania osiągniętych efektów kształcenia (m.in. przenoszenia studentów z innych kierunków i uczelni, uznawanie efektów uczenia się osiągniętych poza uczelnią).	Zgodnie z uchwałą 92-2014/2015 Senatu SGGW powołano na Wydziale Pełnomocnika Dziekana ds. Potwierdzenia Efektów Uczenia się (PEU) oraz recenzentów dla poszczególnych kierunków studiów, zgodnie z Uchwałą Rady z dnia 28 września 2016 roku na kadencję 2016-2020.	Wspieranie Pełnomocnika Dziekana ds. Potwierdzenia Efektów Uczenia się (PEU) oraz recenzentów w zakresie uznawania efektów kształcenia uzyskanych poza Uczelnią poprzez dofinansowanie ich udziału w konferencjach i szkoleniach w tym zakresie. Informowanie o możliwościach podjęcia studiów na podstawie uznania efektów uczenia się zdobytych w trakcie karier zawodowych potencjalnych kandydatów.	Nie stwierdzono dotąd żadnych przejawów zainteresowania podjęciem studiów na zasadzie uznania efektów uczenia się.

Realizacja polityki kadrowej (dobór, weryfikacja, rozwój kadry naukowo-dydaktycznej).	Stwierdzono skuteczność przyjętej na Wydziale projakościowej polityki kadrowej, czego efektem jest wzrost aktywności naukowej, a zwłaszcza publikacyjnej pracowników Wydziału oraz działalności wdrożeniowej. Zatrudnianie pracowników odbywa się w trybie konkursu, co pozwala na wybór kandydatów spełniających w największym stopniu wymagane kryteria. Problemem pozostaje nadal brak publikacji z IF części pracowników Wydziału.	Doskonalenie procedur polityki kadrowej. Podjęcie działań w kierunku wprowadzenia projakościowych zasad awansów naukowych i postępowania w sprawie uzyskania stopnia doktora habilitowanego i tytułu profesora. Przyjęcie relatywnie wysokich progów punktowych niezbędnych dla uzyskania pozytywnej oceny za działalność naukową i organizacyjną w procedurze oceny nauczycieli akademickich.	Wzrastająca liczba pracowników uzyskujących awanse naukowe. Wzrost liczby publikacji naukowych w czasopismach z listy JCR. Opracowano i przyjęto przez Radę Wydziału w dniu 28 września 2016 roku Uchwałę w sprawie przewodów doktorskich na WNoŻCziK. Przyjęcie przez Radę Wydziału stosunkowo wysokich progów punktowych za działalność naukową i organizacyjną w ocenie nauczycieli akademickich.
	Rokrocznie dokonuje się analizy minimum kadrowego dla ocenianego kierunku. Stwierdza się sporadyczne występowanie zjawiska braku powiazania kształcenia z badaniami prowadzonymi przez osoby z minimum kadrowego.	Dalsze monitorowanie stanu minimum kadrowego dla ocenianego kierunku.	Nie przewiduje się zagrożeń z minimum kadrowym. Przewidywana kolejna weryfikacja w czerwcu 2017 r. Prowadzone są działania zachęcające nauczycieli do podejmowania tematów badawczych zgodnych z prowadzonymi zajęciami, co traktowane jest coraz częściej jako kryterium przydzielania opieki nad pracami dyplomowymi.

	Stwierdzono skuteczność okresowej oceny indywidualnej jako mechanizmu weryfikacji kadry naukowo-dydaktycznej, w wyniku której nastąpił wzrost aktywności naukowej i publikacyjnej, jakkolwiek wciąż jeszcze nie dotyczy to wszystkich pracowników.	Rozważenie możliwości corocznej oceny w stosunku do pracowników osiągających niesatysfakcjonujące wyniki.	Zmniejszyła się liczba negatywnie ocenionych pracowników.
	Zauważa się dość dynamiczny rozwój kadry naukowo-dydaktycznej, co odzwierciedlają liczby uzyskanych stopni naukowych, jakkolwiek wciąż obserwuje się niesatysfakcjonująca liczbę uzyskanych tytułów profesora .	Motywowanie pracowników do osiągania awansów naukowych.	Wzrost aktywności publikacyjnej i liczby punktów za publikacje w czasopismach z listy JCR z 895 w 2013 do 1170 w 2014 i do 1130 w 2015. Aktualna liczba punktów na 31 sierpnia 2016 roku wyniosła 730 przy wielu złożonych i przyjętych do druku artykułach. Stymulowanie rozwoju naukowego pracowników m.in. poprzez wprowadzenie do tematyki posiedzeń Rady Wydziału sprawozdań ze stanu i planów rozwoju kadry.

Jakość kadry prowadzącej i wspomagającej proces kształcenia (ocena okresowa pracowników naukowo-dydaktycznych oraz administracyjnych, hospitacje zajęć, oceny dokonywane przez studentów, doktorantów, absolwentów; udział kadry dydaktycznej ze znaczącym doświadczeniem zawodowym zdobytym poza uczelnią).	Porównanie wyników oceny za lata 2009-2012 i 2013-2014 oraz 2015 pozwala zauważyć wzrost zaangażowania pracowników w działalność naukową, co odzwierciedla zmniejszenie liczby osób, które uzyskały ocenę negatywną.	Przeprowadzanie rozmów z osobami najniżej ocenionymi celem ich motywowania do zwiększenia aktywności naukowej; uwzględnianie wyników oceny w polityce kadrowej, a zwłaszcza płacowej.	Konsekwentny wzrost liczby punktów osiąganych z działalności naukowej.
	Przeprowadzenie badań dotyczących jakości pracy administracji, w wyniku której nie stwierdzono szczególnych problemów.	Wprowadzenie mechanizmów poprawy jakości pracy pracowników administracyjnych poprzez m.in. różnicowanie okresowych premii.	Poprawa jakości pracy administracji.
	Wyniki prowadzonych hospitacji w roku akademickim 2015/2016 pozwalają stwierdzić, że kompetencje nauczycieli akademickich są wysokie, co odzwierciedlają odpowiednie oceny ich działalności dydaktycznej (średnia ocen z hospitacji 4,94).	Dążenie do objęcia hospitacjami wszystkich nauczycieli akademickich Wydziału. Systemowe podejście do hospitacji – uwzględnianie uwag z ankiet studentów i absolwentów	Nastąpił wzrost średniej oceny z przeprowadzonych hospitacji. Stwierdzono stosunkowo wysoką aktywność Wydziałowej Komisji Hospitacyjnej w skali SGGW.
	Na podstawie wyników anonimowych badań wśród studentów stwierdza się stosunkowo wysoką ocenę prowadzonych zajęć dydaktycznych, jakkolwiek niepokoi znikomy udział studentów i absolwentów w badaniach ankietowych nt. jakości dydaktyki.	Zachęcanie studentów do większego udziału w badaniach nt. jakości kształcenia na WNoŻCziK i wyrażania opinii o jakości prowadzonej dydaktyki, co zwiększy wiarygodność uzyskiwanych wyników. Planuje się wprowadzenie tzw.	Poprawa średnich ocen prowadzonej dydaktyki na Wydziale.

		badań wewnątrzwydziałowych, w postaci ankiet przedmiotowych. Nagradzanie nauczycieli akademickich za jakość prowadzenia zajęć dydaktycznych.	
	Stwierdza się niski udział pracowników w strukturze zatrudnienia na Wydziale z doświadczeniem zawodowym zdobytym poza Uczelnią.	Zwiększenie aktywności pracowników w stażach naukowych i zawodowych w ośrodkach krajowych i zagranicznych. Uwzględnianie odbytych staży w polityce kadrowej.	Nieznaczny wzrost zainteresowania pracowników odbywaniem staży zawodowych.
Poziom działalności naukowej, szczególnie w zakresie obszarów wiedzy związanych z kształceniem na kierunku.	Badania naukowe z zakresu programu kształcenia na ocenianym kierunku podejmują problemy sposobu żywienia i stanu odżywienia różnych grup populacyjnych; skutecznych metod edukacji żywieniowej; wieloaspektowej oceny jakości żywności; zachowań konsumentów. Dowodem wysokiego poziomu badań naukowych jest wzrost liczby punktów za publikacje w czasopismach ze współczynnikiem IF, który wyniósł w 2015 roku 1130 punktów. Problemem pozostają pracownicy, którzy są bierni w tym zakresie.	Uzależnienie podziału dotacji podmiotowej na utrzymanie potencjału badawczego od aktywności publikacyjnej w wysoko punktowanych czasopismach z listy A MNiSW. Dofinansowywanie, w uzasadnionych przypadkach, kosztów publikowania w czasopismach z IF.	Nastąpił wzrost liczby punktów za publikacje w czasopismach ze współczynnikiem wpływu (z 895 w roku 2013 i 1230 w roku 2015); Przyjęcie relatywnie wysokich progów punktowych dla poszczególnych grup pracowników naukowo-dydaktycznych za działalność naukową i organizacyjną

Zasoby materialne (infrastruktura dydaktyczna, naukowa i socjalna).	Stwierdzono odpowiedni do założonych celów rozwoju nauki i dydaktyki stan infrastruktury niezbędnej dla osiągnięcia pożądanych efektów kształcenia. Niemniej jednak w związku z planami dalszego rozwoju dydaktyki konieczna jest modernizacja posiadanej aparatury naukowo-badawczej. Modernizacja wyposażenia dydaktycznego poprzez m.in. zakup multimedialnych tablic oraz innych urządzeń, niezbędnych do prowadzenia nowoczesnych kierunków badawczych.	Konieczne jest pozyskiwanie środków finansowych na unowocześnienie sprzętów i programów komputerowych ze źródeł zewnętrznych.	W wyniku realizowanych projektów nastąpiła poprawa infrastruktury dydaktyczno-naukowej, jak również pozyskano środki na dalszą jej modernizację i powołano nowe laboratoria i pracownie. Wzrosło zaangażowanie pracowników w aplikowanie o granty aparaturowe finansowane przez MNiSzW. W 2016 roku uzyskano dwa granty i złożono kolejny wniosek.
	W związku z zaistniałym problemem stanu technicznego budynku zwłaszcza w zakresie działań systemu wentylacyjnego wprowadzono rotacyjne obciążenie poszczególnych laboratoriów; W zakresie warunków socjalnych podejmowane są starania o modernizację stanu technicznego budynku, co jest też niezbędne do prowadzenia wysokospecjalistycznych badań naukowych.	Podjęto starania o pozyskanie zewnętrznych środków finansowych na modernizację infrastruktury technicznej i naukowo-badawczej.	W wyniku przeprowadzonych kontroli stanu bezpieczeństwa i higieny pracy nastąpiła częściowa poprawa w tym zakresie, zwłaszcza w odniesieniu do przestrzegania zasad i przepisów BHP przez pracowników. Realizowany projekt restrukturyzacyjny powinien przynieść dalszą poprawę w tym zakresie.

System wsparcia studentów, doktorantów, słuchaczy (naukowego, dydaktycznego, materialnego uwzględniającego potrzeby osób niepełnosprawnych, rozpatrywanie skarg i rozwiązywanie konfliktów).	Na podstawie przedstawianych sprawozdań dotyczących warunków socjalno-bytowych studentów stwierdzić można relatywnie dobrą sytuację, w tym zakresie. Zasady przyznawania stypendiów socjalnych i innych są zgodne z postanowieniami przyjętymi w Regulaminie przyznawania pomocy materialnej, obowiązującym w SGGW (Zarządzenie nr 105 Rektora SGGW z dnia 09.09.2016 r.). Problemem pozostaje zbyt mała liczba studentów aplikujących o stypendia Ministra za wybitne osiągnięcia naukowe.	Postulowanie doskonalenia kryteriów przyznawania pomocy materialnej dla studentów i doktorantów. Zachęcanie studentów i doktorantów do aplikowania o stypendia Ministra.	Zwiększenie liczby studentów otrzymujących stypendia Rektora dla najlepszych studentów z 89 w 2013/2014 do 129 w roku akademickim 2015/2016. Nastąpił spadek liczby studentów i doktorantów aplikujących o stypendia Ministra za wybitne osiągnięcia naukowe w związku z czym pojęto działania informujące i zachęcające studentów i doktorantów do aplikowania o te stypendia.
	Studenci mają możliwość bezpośredniego zgłaszania swoich uwag do procesu dydaktycznego i innych kwestii związanych z ich funkcjonowaniem na Wydziale poprzez korzystanie z dostępności nauczycieli akademickich podczas ustalonych dyżurów, czy kontaktowanie się drogą mailową oraz zgłaszanie swoich problemów bezpośrednio do Prodziekanów w czasie ich dyżurów, spotkania przedstawicielami Samorządu Studentów z kolegium Dziekańskim, które odbywają się co najmniej dwa razy w roku.	Aktywizowanie studentów do przedstawiania swoich uwag w ankiecie anonimowej oraz w bezpośrednich kontaktach z kadrą zarządzającą.	Założenie skrzynki jakości.

System informacyjny (sposoby gromadzenia, analizowania, wykorzystywania informacji w zapewnieniu jakości kształcenia).	Informacje dotyczące funkcjonowania procesu dydaktycznego zamieszczane są sukcesywnie na stronie internetowej Wydziału, do korzystania z której zachęcani są zarówno pracownicy, jak i studenci. W polityce kadrowej wykorzystuje się wyniki ankiet studenckich, przy czym z pracownikami, co do których zgłaszane są uwagi prowadzone są rozmowy (notatki z tych rozmów gromadzone są w formie elektronicznej i/lub papierowej). Problemem pozostaje niski udział studentów w badaniach dot. jakości dydaktyki.	Konieczne są dalsze prace nad doskonaleniem narzędzi i sposobów oceny jakości dydaktyki. Rozważa się konieczność rozszerzenia funkcjonalności systemu eHMS.	Założenie skrzynki jakości. Modernizacja strony internetowej Wydziału. Niewielki wzrost liczby uzyskiwanych informacji od absolwentów. Powołanie decyzją Rady Wydziału z dnia 7 września 2016 roku Wydziałowej komisji ds. kontaktów z absolwentami, co przynieść powinno ujednolicenie narzędzi wykorzystywanych w monitorowaniu losów absolwentów i badania ich satysfakcji
Publiczny dostęp do aktualnych i obiektywnych informacji o programach studiów, efektach kształcenia, organizacji i procedurach toku studiów.	Strona internetowa Wydziału zapewnia powszechny dostęp do informacji dotyczących wszystkich aspektów funkcjonowania Wydziału (Strategia Rozwoju Wydziału do 2020 r.; System Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia; Kierunki i osiągnięcia naukowo-dydaktyczne i informacje o ważnych wydarzeniach).	Planuje się dalsze doskonalenie dostępu do informacji ważnych dla interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych.	Strona internetowa Wydziału została uznana przez Prorektora ds. Dydaktyki w 2015 roku za jedną z bardziej nowoczesnych w skali SGGW.

Mechanizmy wewnętrznego systemu zapewnienia jakości kształcenia wykorzystywane w celu zapobiegania i eliminacji zjawisk patologicznych (w tym system antyplagiatowy) i zachowania standardów etycznych.	Rokrocznie przeprowadzany jest przegląd systemu WSZiDJK, a jego wyniki prezentowane są na Radzie Wydziału i służą doskonaleniu Systemu. Stwierdza się użyteczność WSZiDJK w zakresie doskonalenia jakości kształcenia, jak również skuteczność systemu antyplagiatowego. Rozdzielenie decyzją Rady Wydziału z dnia 7 września 2016 roku prac Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia i Wydziałowej Komisji ds. Dydaktyki, co powinno usprawnić działania w zakresie WSZiDJK.	Doskonalenie procedury dokonywania przeglądu Systemu ze zwróceniem szczególnej uwagi na weryfikację zrealizowanych efektów kształcenia. Upowszechnianie zasad etycznego postępowania wśród wszystkich interesariuszy. Wdrożenie Kodeksu Etyki Studenta (zał. nr 1 do Uchwały nr 16-2012/2013 Senatu SGGW z dnia 24.09.2012 r.) i Kodeksu Etyki Doktoranta (zał. nr 2 do Uchwały nr 16-2012/2013 Senatu SGGW z dnia 24.09.2012 r.).	Kolejna analiza przeglądu systemu w październiku 2016. Kolejna analiza wyników stosowania systemu antyplagiatowego przewidziana jest w roku 2016.
Mechanizmy doskonalenia systemu jakości kształcenia (analizy ryzyka, zarządzanie incydentami, benchmarking).	Przeprowadzane rokrocznie analizy ryzyka wykazują zmniejszanie się zagrożeń związanych z niespełnieniem celów strategicznych w zakresie dydaktyki; jakkolwiek wskazane jest zwiększenie innowacyjności nauczycieli akademickich w zakresie stosowanych przez nich metod dydaktycznych. Obserwuje się również skuteczne działania związane z zarządzaniem incydentami. Zauważa się poprawę sytuacji Wydziału w relacji do innych jednostek z GWO,	Postuluje się dalsze monitorowanie poziomu realizacji mierników realizacji Strategii Wydziału. Planowane są działania zmierzające do zmniejszenia dystansu publikacyjnego i wdrożeniowego w stosunku do najlepszych jednostek w grupie wspólnej oceny (GWO). Wyniki analizy benchmarkingu wskazują na stosunkowo dobrą pozycję Wydziału w skali	Wzrost liczby zgłoszeń patentowych i patentów (w latach 2013–2016 zgłoszono 18 wynalazków, z czego 3 uzyskały status patentu; udzielono 3 Europejskie Wzory Przemysłowe).

	o czym można domniemywać na podstawie porównania wyników aktywności naukowej i wdrożeniowej Wydziału w stosunku do wyników z oceny parametrycznej, jak również wniosków z przedstawionej w czerwcu 2015 roku analizy benchmarkingowej	Uczelni, natomiast w relacji do podobnych Wydziałów innych Uczelni istnieje konieczność podjęcia efektywnych działań naprawczych (zwłaszcza w zakresie działalności publikacyjnej i wdrożeniowej).	

CZĘŚĆ II

Samoocena jednostki w zakresie spełniania kryteriów oceny jakości kształcenia na kierunku studiów o profilu ogólnoakademickim

1. Jednostka sformułowała koncepcję kształcenia i realizuje na ocenianym kierunku studiów program kształcenia umożliwiający osiągnięcie zakładanych efektów kształcenia

Należy podać informacje potwierdzające, że:

1.1. Koncepcja kształcenia na ocenianym kierunku studiów jest zgodna z misją i strategią rozwoju uczelni, odpowiada celom określonym w strategii jednostki oraz w polityce zapewnienia jakości, a także uwzględnia wzorce i doświadczenia krajowe i międzynarodowe właściwe dla danego zakresu kształcenia**.**

Max. 900 znaków (ze spacjami)

Koncepcja kształcenia jest zgodna z misją i strategią rozwoju Uczelni oraz Wydziału; geneza sięga Instytutu Agronomicznego w Marymoncie (1816r.), gdzie wprowadzono higienę żywności. Kształcenie na ocenianym kierunku rozpoczęto w roku 2012, na podstawie oryginalnego programu kształcenia, odwołującego się do najlepszych praktyk wcześniej realizowanych programów (najpierw od roku 1977 żywienie człowieka i wiejskie gospodarstwo domowe, a następnie technologia żywności i żywienie człowieka), a także respektując opinie interesariuszy zewnętrznych. Uwzględnia się również powiązanie procesu dydaktycznego z aktualnymi wymaganiami rynku pracy m.in. poprzez ścisłą współpracę z praktyką gospodarczą oraz z badaniami naukowymi, które są prowadzone w dziedzinie nauk rolniczych w zakresie technologia żywności i żywienie, uzupełnione projektami z zakresu nauk konsumenckich realizując ideę interdyscyplinarności badań i dydaktyki. W procesie kształcenia wykorzystywane są nowoczesne formy i metody dydaktyczne (e-Learning; aktywny udział studentów i doktorantów w prowadzonych zajęciach oraz w badaniach naukowych).

1.2. Plany rozwoju kierunku uwzględniają tendencje zmian zachodzących w dziedzinach nauki i dyscyplinach naukowych, z których kierunek się wywodzi, oraz są zorientowane na potrzeby otoczenia społecznego, gospodarczego lub kulturalnego, w tym w szczególności rynku pracy.

Max. 900 znaków (ze spacjami)

Plany rozwoju kierunku żywienie człowieka i ocena żywności uwzględniają aktualny stan wiedzy w takich dyscyplinach, jak: żywienie człowieka, technologia żywności, analiza żywności, chemia żywności, epidemiologia, toksykologia, towaroznawstwo, psychologia i socjologia żywienia. Osiągnięcia naukowe oraz nowe wyzwania stojące przed tymi dyscyplinami są podstawą zmian treści programowych w odniesieniu do takich zagadnień, jak: nowoczesne metody analizy i wieloaspektowej oceny żywności; trendy w technologii żywności i konsumpcji; poradnictwo żywieniowa, żywienie wybranych grup populacyjnych. W programie kształcenia, jak również w projektach edukacyjno-badawczych, które podejmowane są z interesariuszami zewnętrznymi i wewnętrznymi, zwraca się uwagę na poszukiwanie optymalnych metod prowadzenia edukacji żywieniowej, co wynika ze społecznego zapotrzebowania na tego typu działania z uwagi na występujący niski poziom wiedzy i świadomości żywieniowej oraz skalę chorób dietozależnych.

1.3. Jednostka przyporządkowała oceniany kierunek studiów do obszaru/obszarów kształcenia oraz wskazała dziedzinę/dziedziny nauki oraz dyscyplinę/dyscypliny naukowe, do których odnoszą się efekty kształcenia dla ocenianego kierunku.

Max. 900 znaków (ze spacjami)

Efekty kształcenia na kierunku żywienie człowieka i ocena żywności, zarówno na studiach I, jak i II stopnia, odnoszą się do obszaru nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych, dyscypliny naukowej – technologia żywności i żywienia, w zakresie których Wydział posiada uprawnienia do nadawania

stopnia doktora i doktora habilitowanego. Efekty kształcenia odnoszą się do kompleksowo rozumianej definicji żywienia człowieka, traktowanej jako dyscypliny naukowej zajmującej się współzależnością między pożywieniem a organizmem człowieka na różnych poziomach: molekularnym, komórkowym, tkankowym, całego organizmu oraz populacji. Treści zawarte w realizowanych przedmiotach objętych programem studiów stwarzają możliwość uzyskania wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych w zakresie wskazanego obszaru i dyscypliny naukowej oraz odpowiadają na zapotrzebowanie społecznogospodarcze.

1.4. Efekty kształcenia zakładane dla ocenianego kierunku studiów są spójne z wybranymi efektami kształcenia dla obszaru/obszarów kształcenia, poziomu i profilu ogólnoakademickiego, do którego/których kierunek ten został przyporządkowany, określonymi w Krajowych Ramach Kwalifikacji dla Szkolnictwa Wyższego, sformułowane w sposób zrozumiały i pozwalający na stworzenie systemu ich weryfikacji. W przypadku kierunków studiów, o których mowa w art. 9b, oraz kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela, o którym mowa w art. 9c ustawy z dnia 27 lipca 2005 r. - Prawo o szkolnictwie wyższym (Dz. U. z 2012 r. poz. 572, z późn. zm.), efekty kształcenia są także zgodne ze standardami kształcenia określonymi w przepisach wydanych na podstawie wymienionych artykułów ustawy. Efekty kształcenia zakładane dla ocenianego kierunku studiów, uwzględniają w szczególności zdobywanie przez studentów pogłębionej wiedzy, umiejętności badawczych i kompetencji społecznych niezbędnych w działalności badawczej, na rynku pracy, oraz w dalszej edukacji.

Max. 900 znaków (ze spacjami)

Kierunkowe efekty kształcenia są spójne z efektami kształcenia dla obszaru, do którego oceniany kierunek został przyporządkowany. Na studiach I stopnia sformułowano 19 kierunkowych efektów kształcenia w zakresie wiedzy, 17 - w zakresie umiejętności i 12 - w zakresie kompetencji społecznych; na studiach II stopnia odpowiednio 10, 10 i 6. Efekty te uwzględniają zdobywanie wiedzy i umiejętności, m.in. z zakresu żywienia człowieka, produkcji różnych rodzajów żywności, a w tym żywności funkcjonalnej, o podwyższonej jakości i atrybutach prozdrowotnych, prowadzenia działalności związanej z edukacją żywieniową i poradnictwem żywieniowym czy umiejętności prowadzenia badań zachowań konsumentów na rynku żywności. Osiągnięcie założonych efektów kształcenia umożliwia prowadzenie badań aplikacyjno-poznawczych, jak również zapewnia atrakcyjność absolwentów na rynku pracy oraz uświadamia konieczność ustawicznego kształcenia się.

1.5. Program studiów dla ocenianego kierunku oraz organizacja i realizacja procesu kształcenia, umożliwiają studentom osiągnięcie wszystkich zakładanych efektów kształcenia oraz uzyskanie kwalifikacji o poziomie odpowiadającym poziomowi kształcenia określonemu dla ocenianego kierunku o profilu ogólnoakademickim.

1.5.1.W przypadku kierunków studiów, o których mowa w art. 9b, oraz kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela, o którym mowa w art. 9c ustawy Prawo o szkolnictwie wyższym, program studiów dostosowany jest do warunków określonych w standardach zawartych w przepisach wydanych na podstawie wymienionych artykułów ustawy.

Max. 900 znaków (ze spacjami)

Nie dotyczy - kierunek nie jest wymieniony w art. 9b i 9c ustawy Prawo o szkolnictwie wyższym.

1.5.2. Dobór treści programowych na ocenianym kierunku jest zgodny z zakładanymi efektami kształcenia oraz uwzględnia w szczególności aktualny stan wiedzy związanej z zakresem ocenianego kierunku.

Max. 900 znaków (ze spacjami)

Treści programowe były konsekwentnie analizowane przez Wydziałową Komisję ds. Dydaktyki i Jakości Kształcenia, a od roku akademickiego 2016/2017 Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia. Analizy dotyczą zgodności treści z efektami kształcenia oraz uwzględnienia aktualnego stanu wiedzy z zakresu dyscypliny, do której kierunek jest przyporządkowany. Na podstawie wyników analizy ankiet studenckich, weryfikacji efektów kształcenia oraz uwag pracodawców koordynatorzy przedmiotów weryfikują sylabusy w odniesieniu do treści programowych przedmiotu, zalecanej literatury oraz metod kształcenia i sposobu weryfikacji efektów kształcenia. Decyzja o powierzeniu

funkcji koordynatora przedmiotu uwzględnia posiadane kompetencje, a w tym doświadczenie naukowe i/lub zawodowe. W procesie oceny doboru treści programowych i ich zgodności z zakładanymi efektami kształcenia oraz aktualności przekazywanej studentom wiedzy uwzględniane są również opinie studentów pozyskiwane z badań ankietowych, przeprowadzanych po każdym semestrze oraz w wyniku bezpośrednich spotkań kolegium dziekańskiego ze studentami.

1.5.3. Stosowane metody kształcenia uwzględniają samodzielne uczenie się studentów, aktywizujące formy pracy ze studentami oraz umożliwiają studentom osiągnięcie zakładanych efektów kształcenia, w tym w szczególności w przypadku studentów studiów pierwszego stopnia - co najmniej przygotowanie do prowadzenia badań, obejmujące podstawowe umiejętności badawcze, takie jak: formułowanie i analiza problemów badawczych, dobór metod i narzędzi badawczych, opracowanie i prezentacja wyników badań, zaś studentom studiów drugiego stopnia lub jednolitych studiów magisterskich – udział w prowadzeniu badań w warunkach właściwych dla zakresu działalności badawczej związanej z ocenianym kierunkiem, w sposób umożliwiający bezpośrednie wykonywanie prac badawczych przez studentów.

Max. 900 znaków (ze spacjami)

Efekty kształcenia są osiągane dzięki adekwatnym do ich istoty formom zajęć, takich jak: ćwiczenia laboratoryjne, audytoryjne, zajęcia terenowe, seminaria oraz zajęcia praktyczne lub z udziałem praktyków. Stosowane metody kształcenia są zorientowane na studentów - mają charakter aktywizujący oraz uwzględniają samodzielne uczenie się studentów, uczenie się w wyniku prac grupowych, a także efekty kształcenia odnoszące się do kompetencji społecznych. W przypadku studiów I stopnia wykorzystuje się metody służące studentom do projektowania badań, w tym: formułowanie problemów badawczych, dobór metod i narzędzi badawczych, określenie wskaźników pomiaru badanego zjawiska oraz opracowanie i prezentacja raportu z badań. Studentom studiów II stopnia umożliwia się udział w prowadzonych badaniach (tab. 4) oraz wspiera się ich w prowadzeniu badań niezbędnych do przygotowania prac magisterskich. Studenci zrzeszeni w kołach naukowych mają możliwość realizacji własnych projektów badawczych finansowanych ze środków ogólnouczelnianych przeznaczonych na agendy studenckie oraz, w razie potrzeby, środków własnych Wydziału lub pozyskanych od instytucji zewnętrznych.

1.5.4. Czas trwania kształcenia umożliwia realizację treści programowych i dostosowany jest do efektów kształcenia określonych dla ocenianego kierunku studiów, przy uwzględnieniu nakładu pracy studentów mierzonego liczbą punktów ECTS.

Max. 900 znaków (ze spacjami)

Czas trwania kształcenia (3,5-letni - studia stacjonarne lub 4-letni - studia niestacjonarne na I stopniu i 1,5-letni na II stopniu) umożliwia realizację treści programowych oraz zdobycie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, określonych w efektach kształcenia, przy uwzględnieniu nakładu pracy własnej studentów. W sylabusach przedmiotów zawarte są wyceny nakładów pracy studentów, niezbędnych do realizacji zajęć dydaktycznych, zgodnie z zasadami Europejskiego Systemu Transferu i Akumulacji Punktów (ECTS). Wyliczone nakłady pracy studenta uwzględniają liczbę godzin kontaktowych, godzin potrzebnych na wykonanie prac cząstkowych, przygotowanie się do zaliczeń i egzaminów oraz do samodzielnego utrwalania i uzupełniania wiedzy. Oszacowania nakładów pracy dokonują osoby odpowiedzialne za realizację przedmiotów, przy założeniu, że realizacja 1 pkt. ECTS wymaga co najmniej 25 godz. nakładu pracy studenta.

1.5.5. Punktacja ECTS jest zgodna z wymaganiami określonymi w obowiązujących przepisach prawa, w szczególności uwzględnia przypisanie modułom zajęć powiązanych z prowadzonymi w uczelni badaniami naukowymi w dziedzinie/dziedzinach nauki związanej/związanych z ocenianym kierunkiem więcej niż 50% ogólnej liczby punktów ECTS.

Max. 900 znaków (ze spacjami)

Punktacja ECTS na kierunku żywienie człowieka i ocena żywności jest zgodna z wymaganiami określonymi w obowiązujących przepisach prawa i wynosi w przypadku studiów I stopnia 215 ECTS, a w przypadku studiów II stopnia 95 ECTS, które są rozłożone odpowiednio na 7 i na 3 semestry na studiach stacjonarnych oraz na 8 i 3 semestry na studiach niestacjonarnych. Moduły zajęć na ocenianym kierunku są powiązane z prowadzonymi na Wydziale badaniami naukowymi. Liczba

punktów ECTS przypisanych do tych modułów wynosi 117 ECTS, co stanowi 54% dla studiów pierwszego stopnia oraz 81 ECTS, co stanowi 85% dla studiów drugiego stopnia, w ogólnej liczbie punktów ECTS. Szczegółowe dane zawiera tabela 4.

1.5.6. Jednostka powinna zapewnić studentowi elastyczność w doborze modułów kształcenia w wymiarze nie mniejszym niż 30% liczby punktów ECTS wymaganej do osiągnięcia kwalifikacji odpowiadających poziomowi kształcenia na ocenianym kierunku, o ile odrębne przepisy nie stanowią inaczej.

Max. 900 znaków (ze spacjami)

Wydział zapewnia studentom na studiach I i II stopnia wybór modułów kształcenia w wymiarze ok. 30% liczby punktów ECTS, wymaganej do osiągnięcia kwalifikacji odpowiadających poziomowi kształcenia, tj. 31,2% na I stopniu i 38,9% na II stopniu. Zgodnie z Uchwałą nr 34 - 2014/2015 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 15 grudnia 2014 r. w sprawie wytycznych dla rad podstawowych jednostek organizacyjnych Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie w zakresie projektowania programów kształcenia dla studiów pierwszego stopnia, drugiego stopnia oraz jednolitych studiów magisterskich; do przedmiotów do wyboru zalicza się: przedmioty do wyboru, pracownię dyplomową, praktyki zawodowe, WF, język obcy/elektyw w języku obcym, do których opracowane są odrębne sylabusy. Szczegółowe dane zawiera tabela 3.

1.5.7. Dobór form zajęć dydaktycznych na ocenianym kierunku, ich organizacja, w tym liczebność grup na poszczególnych zajęciach, a także proporcje liczby godzin różnych form zajęć umożliwiają studentom osiągnięcie zakładanych efektów kształcenia, w szczególności w zakresie pogłębionej wiedzy, umiejętności prowadzenia badań oraz kompetencji społecznych niezbędnych w działalności badawczej. Prowadzenie zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość spełnia warunki określone przepisami prawa.

Max. 900 znaków (ze spacjami)

Formy zajęć sprzyjają aktywizacji studentów i realizacji efektów kształcenia oraz przygotowują absolwentów do pracy zawodowej i/lub naukowej. Osiągnięcie tych efektów gwarantuje odpowiednia relacja między ćwiczeniami i wykładami (51,2% vs. 48,8% st. stacjonarne I stopnia i 53,7% vs. 46,3% na studiach niestacjonarnych I st.; 51,7% vs. 48,3% na studiach stacjonarnych II stopnia i 49,1% vs. 50,9% na st. niestacjonarnych) oraz udział zajęć o charakterze praktycznym, na których student uzyskuje odpowiednio 44% i 66% pkt. ECTS. Rodzaj zajęć i liczebność grup są zgodne z Uchwałą nr 93/2014-2015 Senatu SGGW. Realizacja programu kształcenia uwzględnia metody kształcenia na odległość, z wykorzystaniem funkcji e-Learningu, dostępnej na platformie uczelnianej http://e.sggw.pl, platformie wydziałowej www.e-trofologia.sggw.pl oraz zdalnie dostępnego katalogu http://pracownia2072.sggw.pl. Studenci mają też możliwość korzystania z wydziałowej pracowni komputerowej oraz web-kiosków. Nauczyciele realizujący zajęcia z wykorzystaniem funkcji e-Learningu, na podstawie udzielonej im zgody, są odpowiednio gratyfikowani.

1.5.8. W przypadku, gdy w programie studiów na ocenianym kierunku zostały uwzględnione praktyki zawodowe, jednostka określa efekty kształcenia i metody ich weryfikacji, oraz zapewnia właściwą organizację praktyk, w tym w szczególności dobór instytucji o zakresie działalności odpowiednim do celów i efektów kształcenia zakładanych dla ocenianego kierunku oraz liczbę miejsc odbywania praktyk dostosowaną do liczby studentów kierunku.

Max. 900 znaków (ze spacjami)

Celem praktyk jest weryfikacja osiągniętych efektów kształcenia, zwłaszcza w odniesieniu do umiejętności i kompetencji społecznych. Praktyki mogą odbywać się m.in. w takich instytucjach, jak: laboratoria przyzakładowe, zakłady przetwórstwa żywności, placówki edukacyjne, poradnictwa żywieniowego, placówki żywienia zbiorowego i stacje sanitarno-epidemiologiczne. Istnieje też możliwość odbycia praktyki zagranicznej. Zasady organizacji i zaliczenia praktyk określa Regulamin. Efekty kształcenia praktyk i ich treści programowe ujęte są w sylabusach. Nadzór nad praktykami pełni Pełnomocnik Dziekana ds. Praktyk, który dokonuje weryfikacji efektów kształcenia na podstawie dziennika praktyk i sprawozdania, pozytywnej opinii z zakładu pracy oraz samooceny studenta. Podstawą prawną realizacji praktyki jest umowa między SGGW a jednostką przyjmującą studenta na praktykę. Informacje dotyczące organizacji i odbywania praktyk studenckich są dostępne na stronie internetowej Wydziału. Praktyki są monitorowane pod względem jakości, w tym weryfikacji efektów kształcenia.

1.5.9. Program studiów sprzyja umiędzynarodowieniu procesu kształcenia, np. poprzez realizację programu kształcenia w językach obcych, prowadzenie zajęć w językach obcych, ofertę kształcenia dla studentów zagranicznych, a także prowadzenie studiów wspólnie z zagranicznymi uczelniami lub instytucjami naukowymi.

Max. 900 znaków (ze spacjami)

Program studiów sprzyja umiędzynarodowieniu procesu kształcenia poprzez realizację lektoratów na studiach I stopnia (120 godz. na st. stacjonarnych i 72 godz. na st. niestacjonarnych –7 ECTS), a na II stopniu poprzez możliwość wyboru 1 z 7 elektywów w języku angielskim (odpowiednio 30 i 16 godzin - 4 ECTS). Studenci uczestniczą w zajęciach prowadzonych przez gości z zagranicy w ramach programów Visiting Professor oraz ERASMUS+. Istnieje też możliwość studiowania na uczelniach zagranicznych w ramach programu ERASMUS+ (41 umów zawartych z partnerami zagranicznymi). Dla studentów zagranicznych pracownicy Wydziału oferują przedmioty w języku obcym (zgodnie z obowiązującą Instrukcją w sprawie uruchamiania i rozliczania przedmiotów w języku obcym w SGGW).

1.6. Polityka rekrutacyjna umożliwia właściwy dobór kandydatów.

1.6.1. Zasady i procedury rekrutacji zapewniają właściwy dobór kandydatów do podjęcia kształcenia na ocenianym kierunku studiów i poziomie kształcenia w jednostce oraz uwzględniają zasadę zapewnienia im równych szans w podjęciu kształcenia na ocenianym kierunku.

Max. 900 znaków (ze spacjami)

Warunki i tryb rekrutacji, w tym przedmioty kwalifikacyjne i liczbę miejsc, określają Uchwały Senatu SGGW (na rok akad. 2016/2017 - Uchwała nr 45-2013/2014 i Uchwała nr 85-2014/2015.

Równe szanse kandydatom zapewnia podanie do publicznej wiadomości treści tych Uchwał na stronie internetowej Uczelni i Wydziału. W przypadku studiów I stopnia podstawą kwalifikacji są wyniki egzaminów maturalnych z biologii lub matematyki lub chemii. W przypadku studiów II stopnia podstawą rekrutacji jest uzyskany dyplom ukończenia studiów I stopnia na kierunkach takich jak: żywienie człowieka i ocena żywności; technologia żywności i żywienie człowieka, dietetyka; towaroznawstwo oraz średnia ocen ze studiów I stopnia. Przyjęta procedura rekrutacyjna zawiera tryb odwoławczy. Stabilna liczba kandydatów na studia I stopnia (ok. 2 kandydatów na 1 miejsce na studiach stacjonarnych; mniej niż 1 kandydat na 1 miejsce na studiach niestacjonarnych) oraz zmniejszająca się liczba kandydatów na studia II stopnia skłaniają władze Wydziału do poszukiwania możliwości uatrakcyjnienia studiów i dotarcia do potencjalnych kandydatów z interesującą ofertą dydaktyczną.

1.6.2. Zasady, warunki i tryb potwierdzania efektów uczenia się na ocenianym kierunku umożliwiają identyfikację efektów uczenia się uzyskanych poza systemem studiów oraz ocenę ich adekwatności do efektów kształcenia założonych dla ocenianego kierunku studiów.

Max. 1800 znaków (ze spacjami)

Zasady, warunki i tryb potwierdzania efektów uczenia się określa Uchwała Nr 92-2014/2015 Senatu SGGW. Umożliwia to identyfikację efektów uczenia się uzyskanych poza systemem studiów oraz ocenę ich zgodności z efektami kształcenia dla ocenianego kierunku studiów. Zgodnie z uchwałą efekty uczenia się mogą zostać potwierdzone w przypadku ubiegania się o przyjęcie na studia I stopnia - osobie posiadającej świadectwo dojrzałości i co najmniej 5 lat doświadczenia zawodowego. W przypadku ubiegania się o przyjęcie na studia II stopnia - osobie posiadającej tytuł zawodowy licencjata lub równorzędny i co najmniej 3 lata doświadczenia zawodowego po ukończeniu studiów I stopnia. W przypadku ubiegania się o przyjęcie na kolejny kierunek studiów I lub II stopnia efekty uczenia się mogą być potwierdzone osobie posiadającej tytuł zawodowy magistra lub równorzędny i co najmniej 2 lata doświadczenia zawodowego po ukończeniu studiów II stopnia albo jednolitych studiów magisterskich. PEU prowadzone będzie w sposób ciągły, w miarę zgłaszania się kandydatów. Odpowiedzialność za realizację procesu PEU, w szczególności za jego harmonogram, mający na celu weryfikację wskazanych we wniosku efektów uczenia się, spoczywa na kandydacie. Zgodnie z tą Uchwałą w dniu 29.09.2015 r. Rada Wydziału powołała Pełnomocnika Dziekana ds. Potwierdzania Efektów Uczenia się (PEU) oraz 5 recenzentów PEU wliczanych do minimum kadrowego uprawniającego do prowadzenia ocenianego kierunku studiów. Zgodnie z Regulaminem Studiów w SGGW §12a student przyjęty na studia w wyniku potwierdzenia efektów uczenia się realizuje program studiów według spersonalizowanych planów studiów (SPS), pod opieką wyznaczonego

opiekuna naukowego, którym jest nauczyciel akademicki zaliczony do minimum kadrowego właściwego kierunku studiów.

1.7.System sprawdzania i oceniania umożliwia monitorowanie postępów w uczeniu się oraz ocenę stopnia osiągnięcia przez studentów zakładanych efektów kształcenia.

1.7.1.Stosowane metody sprawdzania i oceniania efektów kształcenia są adekwatne do zakładanych efektów kształcenia, wspomagają studentów w procesie uczenia się i umożliwiają skuteczne sprawdzenie i ocenę stopnia osiągnięcia każdego z zakładanych efektów kształcenia, w tym w szczególności w zakresie pogłębionej wiedzy, umiejętności prowadzenia badań oraz kompetencji społecznych niezbędnych w działalności badawczej, na każdym etapie procesu kształcenia, także na etapie przygotowywania pracy dyplomowej i przeprowadzania egzaminu dyplomowego, oraz w odniesieniu do wszystkich zajęć, w tym zajęć z języków obcych.

Max. 900 znaków (ze spacjami)

Stosowany system oceny osiągnięć studentów stymuluje ich systematyczną pracę i odnosi się do wszystkich efektów kształcenia. W tym celu wykorzystywane są: zaliczenia bądź egzaminy (pisemne i ustne), prezentacje, projekty oraz prace zaliczeniowe, które sprawdzają zarówno zdobytą wiedzę, jak i samodzielność w jej nabywaniu. Kompetencje społeczne oceniane są przez sprawdzanie umiejętności pracy zespołowej, m.in. w ramach przygotowywanych projektów. System oceniania jest przedstawiany studentom w czasie pierwszych zajęć. Regulamin Studiów umożliwia studentom wgląd do ocenionych prac, jak również określa sytuacje, w których studenci mają prawo wnioskować o przeprowadzenie zaliczenia komisyjnego. Umiejętności prowadzenia badań naukowych, a w tym m.in. doboru metod i technik badawczych oraz analizy danych, weryfikowane są przez pracę dyplomową, a egzamin dyplomowy weryfikuje poziom zdobytej wiedzy oraz umiejętności, w zakresie określonym zakładanymi efektami kształcenia.

1.7.2. System sprawdzania i oceniania efektów kształcenia jest przejrzysty, zapewnia rzetelność, wiarygodność i porównywalność wyników sprawdzania i oceniania, oraz umożliwia ocenę stopnia osiągnięcia przez studentów zakładanych efektów kształcenia. W przypadku prowadzenia kształcenia z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość stosowane są metody weryfikacji i oceny efektów kształcenia właściwe dla tej formy zajęć.

Max. 900 znaków (ze spacjami)

Zasady weryfikacji efektów kształcenia, sposób ich dokumentacji oraz wagę poszczególnych części modułu określa osoba za ten moduł odpowiedzialna. Weryfikacja osiągania zakładanych efektów przeprowadzana jest zgodnie z przyjętą procedurą w Uczelni. Nauczyciel odpowiedzialny za przedmiot przygotowuje zestawienie zgodnie z KRK w systemie WEK dostępnym w systemie HMS. Weryfikację przeprowadza się oddzielnie dla każdego modułu po każdym semestrze, z której Pełnomocnik ds. Jakości Kształcenia sporządza raport zbiorczy. Efekty kształcenia uzyskane z części wykładowej są weryfikowane na podstawie egzaminu, prezentacji, referatu, itp., a z części ćwiczeniowej na podstawie kolokwiów, wykonania zadań laboratoryjnych, obliczeniowych, problemowych, samodzielnie lub zespołowo wykonanych projektów, prezentacji itp. Efekty kształcenia uzyskane w trakcie praktyk weryfikowane są na podstawie dziennika praktyk i oceny opiekuna praktyki oraz samooceny studenta na temat osiągniętych dzięki praktykom umiejętności i kompetencji.

Należy dokonać samooceny działań i rozwiązań przedstawionych w informacji odnoszącej się do punktów 1.1–1.7 oraz wskazać najważniejsze mocne i słabe strony koncepcji i programu kształcenia na ocenianym kierunku.

Max. 1800 znaków (ze spacjami)

Program kształcenia na kierunku żywienie człowieka i ocena żywności jest zgodny z misją i strategią rozwoju Wydziału. Przy jego tworzeniu i aktualizacji uwzględniane były i są opinie interesariuszy zarówno wewnętrznych, jak i zewnętrznych, wyniki monitorowania karier absolwentów oraz analizy rynku pracy. Realizację zakładanych efektów kształcenia gwarantuje odpowiednia liczba ECTS, wysokie kompetencje kadry dydaktycznej oraz korzystne proporcje między ćwiczeniami i wykładami, jak również praktyki zawodowe oraz udział praktyków w zajęciach. Osiąganie efektów kształcenia utrudnia częsta nieobecność studentów na wykładach, które zgodnie z Regulaminem Studiów nie są obowiązkowe. Niepokoi również nieterminowość składania prac dyplomowych, co jest m.in. skutkiem podejmowania pracy, zwłaszcza przez studentów ostatniego roku studiów, co z drugiej strony może być wskaźnikiem dobrego przygotowania naszych studentów, a później absolwentów do

podejmowania pracy. Dyskusyjny system oceniania jakości kształcenia poprzez anonimową ankietę wśród studentów, skłania władze wydziału do poszukiwania nowych metod oceny. Wzmocnienia wymagają też działania związane z podniesieniem poziomu internacjonalizacji kształcenia poprzez wzrost mobilności studentów i pracowników, jak również plany opracowania studiów w języku angielskim oraz zwiększenie liczby profesorów wizytujących. W ostatnim roku pozyskano 1 profesora z Niemiec, który przyjął rolę tzw. permanent visiting profesor. Studenci z aprobatą przyjmują oferowanie im dużej liczby zajęć w ramach lektoratów, jak też elektywów w języku angielskim, których zadaniem jest zapoznanie studentów z językiem fachowym.

2. Liczba i jakość kadry naukowo-dydaktycznej oraz prowadzone w jednostce badania naukowe zapewniają realizację programu kształcenia na ocenianym kierunku oraz osiągnięcie przez studentów zakładanych efektów kształcenia

Należy podać informacje potwierdzające, że:

2.1. Nauczyciele akademiccy stanowiący minimum kadrowe posiadają dorobek naukowy zapewniający realizację programu studiów w obszarze wiedzy odpowiadającym obszarowi kształcenia, wskazanemu dla tego kierunku studiów, w zakresie jednej z dyscyplin naukowych, do których odnoszą się efekty kształcenia określone dla tego kierunku. Struktura kwalifikacji nauczycieli akademickich stanowiących minimum kadrowe odpowiada wymogom prawa określonym dla kierunków studiów o profilu ogólnoakademickim, a ich liczba jest właściwa w stosunku do liczby studentów ocenianego kierunku.

Max. 900 znaków (ze spacjami)
Kwalifikacje pracowników zaliczonych do minimum kadrowego na ocenianym kierunku na podstawie złożonych oświadczeń spełniają wymagania zawarte w Rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 3 października 2014 r. w sprawie warunków prowadzenia studiów na określonym kierunku i poziomie kształcenia. Minimum kadrowe stanowi 21 nauczycieli akademickich (tabela 8), w tym: 3 z tytułem profesora, 8 ze stopniem naukowym doktora habilitowanego i 10 ze stopniem naukowym doktora. Wszyscy posiadają dorobek naukowy odnoszący się do obszaru nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych, a także nauk konsumenckich, stanowiących komplementarny obszar zainteresowań naukowo-dydaktycznych na ocenianym kierunku. Na jednego nauczyciela, zaliczonego do minimum kadrowego przypada około 37 studentów na studiach 1 stopnia i około 9 studentów na studiach 2 stopnia, a na jednego pracownika samodzielnego 53 studentów.

2.2. Dorobek naukowy, doświadczenie w prowadzeniu badań naukowych oraz kompetencje dydaktyczne nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia na ocenianym kierunku są adekwatne do realizowanego programu i zakładanych efektów kształcenia. W przypadku, gdy zajęcia realizowane są z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, kadra dydaktyczna jest przygotowana do prowadzenia zajęć w tej formie.

Max. 900 znaków (ze spacjami)
Zajęcia na ocenianym kierunku prowadzi 18 samodzielnych pracowników nauki, 58 doktorów i 46 magistrów (głównie doktoranci), których doświadczenie i dorobek naukowy są spójne z treściami zawartymi w programie kształcenia i zakładanymi efektami kształcenia. Badania mają charakter interdyscyplinarny i obejmują problemy związane z fizjologią żywienia i żywieniem różnych grup populacyjnych, genetyką, produkcją i technologią żywności, psychologią i socjologią żywienia, zachowaniami i ochroną konsumentów. W latach 2013-2016 opublikowano: 155 publikacje z listy A, 356 z listy B MNiSW, 31 monografii, 224 rozdziały w monografiach, w tym 5 w zagranicznych oraz 186 artykułów w czasopismach popularno-naukowych, a pracowników cytowano 1301 razy. W latach 2013-2016 zorganizowano 21 konferencji naukowych. Dorobek i doświadczenie pracowników podlega okresowej ocenie, a ich kompetencje są potwierdzane dyplomami, certyfikatami znajdującymi się w ich teczkach osobowych.

2.3 Prowadzona polityka kadrowa umożliwia właściwy dobór kadry, motywuje nauczycieli akademickich do podnoszenia kwalifikacji naukowych i rozwijania kompetencji dydaktycznych oraz sprzyja umiędzynarodowieniu kadry naukowo-dydaktycznej.

Max. 900 znaków (ze spacjami)
W jednostce prowadzona jest projakościowa polityka kadrowa, skłaniająca pracowników do

zwiększania aktywności naukowej i zawierająca mechanizmy motywujące do podnoszenia kwalifikacji i rozwoju naukowego oraz zwiększenia internacjonalizacji. Realizacja polityki kadrowej uwzględnia wewnętrzny system oceny pracowników oraz przyjęte relatywnie wysokie minimalne wymogi w zakresie działalności naukowej i organizacyjne, niezbędne dla osiągnięcia oceny pozytywnej w ocenie nauczyciela. W latach 2013-2016 na Wydziale zakończono: 21 postępowań doktorskich, 12 habilitacyjnych i 2 profesorskie. Projakościowy charakter polityki kadrowej polega też na zatrudnianiu nowych pracowników w trybie konkursu, uwzględniającego kryteria stosownie do stanowiska. Pracownicy osiągający sukcesy w działalności naukowej, dydaktycznej lub organizacyjnej przedstawiani są do wyróżnienia Nagrodą JM Rektora SGGW. Skuteczność przyjętej polityki kadrowej potwierdzają wzrastające w ostatnich latach wskaźniki aktywności naukowej, dydaktycznej oraz zaangażowania organizacyjnego pracowników jednostki.

2.4 Jednostka prowadzi badania naukowe w zakresie obszaru/obszarów wiedzy, odpowiadającego/odpowiadających obszarowi/obszarom kształcenia, do którego/których został przyporządkowany kierunek, a także w dziedzinie/dziedzinach nauki oraz dyscyplinie/dyscyplinach naukowych, do których odnoszą się efekty kształcenia.

Max. 900 znaków (ze spacjami)

Działalność naukowa jednostki mieści się w obszarze wiedzy, do którego został przyporządkowany oceniany kierunek i obejmuje specjalności naukowe sięgające od żywienia człowieka, przez naukę o surowcach, środkach spożywczych i technologię żywności, po badania nad zachowaniami konsumentów, a zwłaszcza ich preferencji wobec różnych rodzajów żywności. Do tych obszarów należą badania z zakresu specjalności żywienie człowieka, które koncentrują się wokół diagnozowania błędów w sposobie żywienia różnych grup populacyjnych, ze szczególnym uwzględnieniem osób starszych, oraz zwiększenia skuteczności edukacji żywieniowej. Do obszaru nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych można zaliczyć badania nad metodami produkcji i przetwórstwa żywności zapewniającymi otrzymywanie produktów o wysokiej wartości odżywczej, dobrej jakości mikrobiologicznej oraz sensorycznej, a także akceptowanej przez konsumentów.

2.5 Rezultaty prowadzonych w jednostce badań naukowych są wykorzystywane w projektowaniu i doskonaleniu programu kształcenia na ocenianym kierunku oraz w jego realizacji.

Max. 900 znaków (ze spacjami)

Wyniki prowadzonych w jednostce badań są przedstawiane w treściach realizowanych przedmiotów m.in. analiza żywności, żywienie człowieka, ocena żywienia, toksykologia żywności, edukacja żywieniowa, żywienie osób starszych i w wieku rozwojowym, demografia i epidemiologia, trendy w technologii żywności oraz w konsumpcji żywności i zachowaniach konsumentów. Aktualna wiedza związana z badaniami prowadzonymi na Wydziale prezentowana jest w treściach programowych realizowanych przedmiotów. Zdobywane przez nauczycieli doświadczenie zawodowe związane z prowadzonymi badaniami, a także z odbytymi stażami zawodowymi jest przekazywane studentom w trakcie zajęć dydaktycznych, dotyczących np. optymalnych metod edukacji żywieniowej, analizy żywności; projektowania żywności o specjalnym przeznaczeniu, Trendy w konsumpcji itp., a także podczas seminariów i realizacji prac dyplomowych. Podczas realizacji prac dyplomowych przekazywane jest także doświadczenie własne dotyczące metodyki badań z udziałem ludzi i prowadzonych na zwierzętach, metod analitycznych, statystycznych oraz zasad wnioskowania.

Należy dokonać samooceny działań i rozwiązań przedstawionych w informacji odnoszącej się do punktów 2.1–2.5 oraz wskazać najważniejsze mocne i słabe strony kadry naukowo-dydaktycznej związanej z ocenianym kierunkiem studiów oraz prowadzonych badań naukowych.

Max. 900 znaków (ze spacjami)

Badania naukowe prowadzone na Wydziale stanowią mocną podstawę procesu nauczaniu, zwłaszcza w zakresie zagadnień aktualnie ważnych dla poprawy jakości życia społeczeństwa, m.in. identyfikacja zagrożeń wynikających z nieprawidłowego żywienia; optymalizacja i skuteczność profilaktyki oraz terapii żywieniowej; innowacyjne metody przetwórstwa żywności zapewniające jej wysoką jakość, wartość odżywczą oraz walory prozdrowotne; zalecenia żywieniowe dla różnych grup populacyjnych, a zwłaszcza ludzi starszych oraz dzieci i młodzieży. W ostatnich latach wzrosła liczba opublikowanych artykułów w czasopismach z listy JCR, jakkolwiek wciąż nie wszyscy pracownicy są w tym zakresie dostatecznie aktywni. Realizację dalszych działań w tym zakresie umożliwia posiadanie unikalnej bazy danych z projektów badawczych zarówno krajowych jak i zagranicznych oraz posiadanie

akredytowanego Laboratorium Oceny Żywności i Diagnostyki Zdrowotnej .

3. Współpraca z otoczeniem społecznym, gospodarczym lub kulturalnym w procesie kształcenia

Należy podać informacje potwierdzające, że:

3.1 Jednostka współpracuje z otoczeniem społecznym, gospodarczym lub kulturalnym, w tym z pracodawcami i organizacjami pracodawców, w szczególności w celu zapewnienia udziału przedstawicieli tego otoczenia w określaniu efektów kształcenia, weryfikacji i ocenie stopnia ich realizacji, organizacji praktyk zawodowych, w przypadku, gdy w programie studiów na ocenianym kierunku praktyki te zostały uwzględnione.

Max. 1800 znaków (ze spacjami)
Wydział współpracuje z licznymi jednostkami naukowo-badawczymi oraz wdrożeniowymi i edukacyjnymi (np. Instytut Żywności i Żywienia, Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej; IGHZ; Urząd Marszałkowski i Urząd m.st. Warszawa; Polska Federacja Producentów Żywności, Centrum Badawczo-Rozwojowe *J.S. Hamilton Poland). Porozumienia o współpracy podpisane z tymi jednostkami ułatwiają udział ich przedstawicieli w zajęciach dydaktycznych, opiniowanie założeń i treści programowych, jak również znalezienie miejsc praktyk dla studentów. Szczególnie wartościowe dla wprowadzenia zmian w programie kształcenia na kierunku żywienie człowieka i ocena żywności było seminarium pt. „Rola pracodawców kluczowych i ich wpływ na doskonalenie jakości kształcenia", zorganizowane w dniu 21.05.2014 r. w ramach Projektu nt. Podnoszenie jakości zarządzania zasobami SGGW. Uczestniczący w spotkaniu przedstawiciele współpracujących z Wydziałem instytucji zarekomendowali wprowadzenie pewnych modyfikacji, które w większości uwzględniono w zmodyfikowanym w 2014 roku programie kształcenia, a obecnie dyskutowane jest dalsze doskonalenie programu m.in. poprzez upraktycznienie kształcenia, co może umożliwić realizacja złożonego projektu w ramach programu POWER.*

3.2 W przypadku prowadzenia studiów we współpracy lub z udziałem podmiotów zewnętrznych reprezentujących otoczenie społeczne, gospodarcze lub kulturalne, sposób prowadzenia i organizację tych studiów określa porozumienie albo pisemna umowa zawarta pomiędzy uczelnią a danym podmiotem.

Max. 900 (znaków ze spacjami)
Nie dotyczy

Należy dokonać samooceny działań i rozwiązań przedstawionych w informacji odnoszącej się do punktów 3.1–3.2 oraz wskazać najważniejsze mocne i słabe strony współpracy z otoczeniem społecznym gospodarczym i kulturalnym w procesie kształcenia na ocenianym kierunku.

Max. 900 (znaków ze spacjami)
Współpracę z otoczeniem społeczno-gospodarczym zintensyfikowało powołanie w 2012 roku Zespołu Pracodawców i Doradców przy Radzie Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji, którego członkowie reprezentują kluczowych pracodawców, a pozyskiwane od nich opinie nt. zgodności założonych efektów kształcenia z potrzebami rynku pracy są podstawą wprowadzania zmian do programu kształcenia. Do zespołu tego włączani są kolejni eksperci, a liczba porozumień o współpracy z otoczeniem gospodarczym systematycznie wzrasta, co sprzyja pozyskiwaniu nowych miejsc odbywania praktyk i staży zawodowych. Kilkakrotnie w roku organizowane są spotkania z członkami zespołu, a zwłaszcza jego przewodniczącym, w celu nakreślania bieżących zadań i celów długofalowych. W wyniku tych spotkań zrodziła się m.in. koncepcja uruchomienia studiów II stopnia o profilu praktycznym „Menadżer biznesu żywnościowego", jak również upraktycznienia programów kształcenia; tego rodzaju przedsięwzięcia może urealnić przyznanie środków zewnętrznych w ramach programu POWER, przy czym dwa złożone przez Wydział projekty oczekują na ostateczną decyzję.

4. Jednostka dysponuje infrastrukturą dydaktyczną i naukową umożliwiającą realizację programu kształcenia o profilu ogólnoakademickim i osiągnięcie przez studentów zakładanych efektów kształcenia, a także prowadzenie badań naukowych

Należy podać informacje potwierdzające, że:

4.1 Liczba, powierzchnia i wyposażenie sal dydaktycznych, w tym laboratoriów badawczych ogólnych i specjalistycznych są dostosowane do potrzeb kształcenia na ocenianym kierunku, tj. liczby studentów oraz do prowadzonych badań naukowych. Jednostka zapewnia studentom dostęp do laboratoriów w celu wykonywania zadań wynikających z programu studiów oraz udziału w badaniach.

Max. 1800 znaków (ze spacjami)

Wydział dysponuje 20 salami, w których prowadzone są zajęcia ze studentami, ponadto zajęcia odbywają się w salach będących w dyspozycji Uczelni oraz w laboratoriach należących do poszczególnych jednostek Wydziału. Zajęcia związane z technologią żywności, techniką w żywieniu i towaroznawstwem odbywają się w salach wyposażonych w urządzenia do obróbki surowców i przygotowywania żywności, jak np. maszyna wieloczynnościowa (rozdrabniarka), maszyna do produkcji makaronu, formierka, frytownice, mieszarki, piece konwekcyjne i mikrofalowo-konwekcyjne, grille, kotły warzelne, a ponadto aparaty do wykonywania analiz - spektrofotometr UV/Vis, mikroskop stereoskopowy, wiskozymetr, system kontroli pomiaru i rejestracji temperatury w produktach żywnościowych on-line, stanowisko do analizy i pomiaru zmian struktury mięsa, jednostka do oceny wielkości cząstek preparatów wysokobłonnikowych, zintegrowany system do produkcji wyrobów zbożowych, „elektroniczny nos" do oznaczania związków lotnych, chromatografy gazowe sprzężone ze spektrometrią masową i chromatografy cieczowe. Wyposażenie sal do analizy żywności, żywienia człowieka, toksykologii żywności obejmuje chromatograf cieczowy, spektrofotometr UV/Vis, piec do mineralizacji, aparat ASA, aparat do oznaczania zawartości tłuszczu metodą Soxhleta, analizatory składu ciała, wagi, dynamometry, aktigrafy. Unowocześnienie wyposażenia naukowo-dydaktycznego nastąpiło w wyniku prowadzonych projektów i planuje się dalsze jego wzbogacenie w aparaturę niezbędną do prowadzenia nowych kierunków badań zaplanowanych do zakupu w ramach projektu restrukturyzacyjnego, finansowanego przez MNiSzW.

4.2 Jednostka zapewnia studentom ocenianego kierunku możliwość korzystania z zasobów bibliotecznych i informacyjnych, w tym w szczególności dostęp do lektury obowiązkowej i zalecanej w sylabusach, oraz do Wirtualnej Biblioteki Nauki.

Max. 900 (znaków ze spacjami)

W strukturze organizacyjnej Wydziału znajduje się biblioteka, która prowadzi prenumeratę 68 tytułów czasopism, m.in.: Journal of Nutrition, Nutrition Reviews, Public Health Nutrition, Journal of Nutrition Education and Behavior, Journal of Consumer Behaviour, Journal of Consumer Research, Roczniki PZH, Polish Journal of Food and Nutririon Sciences, Żywność Nauka Technologia Jakość, Acta Scientiarum Polonorum Technologia Alimentaria. Unowocześnienie biblioteki nastąpiło w latach 1994-1996 w ramach projektu TEMPUS_JEP_099808-95. Dostęp do abstraktowych i pełnotekstowych baz danych takich, jak np. Elsevier, Oxford Journals, Nature, Science, SpringerLink zapewnia Biblioteka Główna. Z zasobów elektronicznych studenci mogą korzystać z dowolnego komputera. Kierownik biblioteki przedstawia Radzie Wydziału raz w roku sprawozdanie dotyczące zasobów bibliotecznych, stopnia ich wykorzystania oraz wspólnie z pracownikami ustala potrzeby zakupu nowych pozycji.

4.3 W przypadku, gdy prowadzone jest kształcenie na odległość, jednostka umożliwia studentom i nauczycielom akademickim dostęp do platformy edukacyjnej o funkcjonalnościach zapewniających co najmniej udostępnianie materiałów edukacyjnych (tekstowych i multimedialnych), personalizowanie dostępu studentów do zasobów i narzędzi platformy, komunikowanie się nauczyciela ze studentami oraz pomiędzy studentami, tworzenie warunków i narzędzi do pracy zespołowej, monitorowanie i ocenianie pracy studentów, tworzenie arkuszy egzaminacyjnych i testów.

Max. 900 (znaków ze spacjami)

Na kierunku żywienie człowieka i ocena żywności istnieje możliwość wspierania realizacji programu kształcenia z wykorzystaniem metod kształcenia na odległość, tj. wykorzystanie funkcji e-Learningu, dostępnej na platformie uczelnianej http://e.sggw.pl, platformy wydziałowej www.e-trofologia.sggw.pl oraz zdalnie dostępnego katalogu http://pracownia2072.sggw.pl. W ten sposób wspomagana jest realizacja 5 przedmiotów na ocenianym kierunku, a jeden jest realizowany w pełni z wykorzystaniem technologii e-Learningu. Wykorzystywanie nauczania na odległość jest promowane poprzez stosowanie zwiększonego wynagrodzenia w pierwszym roku prowadzenia tych zajęć (Zarządzenie

Rektora nr 73/2015).

Należy dokonać samooceny działań i rozwiązań przedstawionych w informacji odnoszącej się do punktów 4.1–4.3 oraz wskazać najważniejsze mocne i słabe strony infrastruktury dydaktycznej wykorzystywanej do prowadzenia kształcenia na ocenianym kierunku.

Max. 900 (znaków ze spacjami

Wydział dysponuje infrastrukturą dydaktyczną i naukową umożliwiającą realizację programu kształcenia o profilu ogólnoakademickim i osiągnięcie zakładanych efektów kształcenia, a także prowadzenie badań naukowych. Sale dydaktyczne są wyposażone w nowoczesny sprzęt i urządzenia, co pozwala na uzyskanie przez studentów kompetencji poszukiwanych na rynku pracy. Mocną stroną WNoŻCziK jest posiadanie własnej biblioteki wyposażonej w bogaty zbiór książek i czasopism, aktualizowanych na podstawie składanych zamówień przez prowadzących poszczególne zajęcia. Możliwy jest także dostęp do abstraktowych i pełnotekstowych baz danych, a z zasobów elektronicznych studenci mogą korzystać z dowolnego komputera po zalogowaniu. Mocną stroną Wydziału jest też posiadanie pracowni komputerowej do samodzielnej nauki studentów, jak również zainstalowane w roku 2010 „Web-kioski", nowocześnie wyposażona hala półtechniki oraz zaplanowane do uruchomienia od 2017 roku nowe laboratoria i pracownie, wyposażone w nowoczesną aparaturę badawczą istotnie unowocześnią infrastrukturę naukowo-badawczą.

5. Jednostka zapewnia studentom wsparcie w procesie uczenia się, prowadzenia badań i wchodzenia na rynek pracy

Należy podać informacje potwierdzające, że:

5.1 Pomoc naukowa, dydaktyczna i materialna sprzyja rozwojowi naukowemu, społecznemu i zawodowemu studentów, poprzez zapewnienie dostępności nauczycieli akademickich, pomoc w procesie uczenia się i skutecznym osiąganiu zakładanych efektów kształcenia oraz zdobywaniu umiejętności badawczych, także poza zorganizowanymi zajęciami dydaktycznymi. W przypadku prowadzenia kształcenia na odległość jednostka zapewnia wsparcie organizacyjne, techniczne i metodyczne w zakresie uczestniczenia w e-zajęciach.

Max. 1200 znaków (ze spacjami)

Studenci ocenianego kierunku, zgodnie z Regulaminem Studiów, mają możliwość studiowania w ramach indywidualnego programu studiów (IPS) lub indywidualnego planu zajęć (IPZ). Uprawnieni studenci mogą uzyskać wsparcie materialne zgodnie z Regulaminem przyznawania pomocy materialnej, jak również korzystać z dobrze wyposażonych akademików i obiektów sportowych oraz możliwości rozwoju artystycznego i naukowego. Proces dydaktyczny wspierają konsultacje, których udzielają nauczyciele akademiccy w wyznaczonych do tego celu dyżurach. Studenci mają też możliwość uczestniczenia w organizowanych na Wydziale wykładach tematycznych, prelekcjach organizowanych w ramach Wszechnicy Żywieniowej, zebraniach/seminariach naukowych oraz konferencjach. Studenci rozwijają swoje kompetencje przez udział w projektach badawczych i edukacyjnych realizowanych na Wydziale, takich np. jak: Biożywność, Bioprodukty, ProOptiBeef, Dobra Praktyka Żywieniowa Gimnazjalistów, ABC Zdrowego Żywienia, jak również są współautorami monografii naukowych. Studenci korzystają też z nowoczesnych technologii informatycznych, zarówno poprzez udział w zajęciach wykorzystujących metody kształcenia na odległość, jak również dostępnych on-line baz danych.

5.2 Jednostka stworzyła warunki do udziału studentów w krajowych i międzynarodowych programach mobilności, w tym poprzez organizację procesu kształcenia umożliwiającą wymianę krajową i międzynarodową oraz nawiązywanie kontaktów ze środowiskiem naukowym.

Max. 900 znaków (ze spacjami)

Studenci korzystają z możliwości odbywania studiów w programach europejskich (ERASMUS+, ERASMUS MUNDUS ACTION 2, CEEPUS), wyjazdów na praktyki i staże zawodowe. Mają też możliwość skorzystania z oferty szkół letnich organizowanych m.in.: przez Euroleague of Life Sciences (ELLS). W ostatnich 3 latach studenci ocenianego kierunku studiowali w ramach wymiany międzynarodowej na uczelniach we Francji, Holandii, Niemczech, Danii, Belgii, Czechach, Grecji, Finlandii, Rosji i na Tajwanie. Poza tym studenci ocenianego kierunku mogą uczestniczyć w objazdowych praktykach zagranicznych (Włochy, Litwa), jak również korzystać z programu

MostAR - porozumienia w sprawie wymiennego kształcenia studentów zawartego między 9 polskimi uczelniami partnerskimi. Zachęcanie studentów do udziału w programach wymiany oraz informowanie ich o potencjalnych w tym zakresie możliwościach prowadzi Pełnomocnik Dziekana ds. Współpracy Międzynarodowej.
5.3 Jednostka wspiera studentów ocenianego kierunku w kontaktach ze środowiskiem akademickim, z otoczeniem społecznym, gospodarczym lub kulturalnym oraz w procesie wchodzenia na rynek pracy, w szczególności, współpracując z instytucjami działającymi na tym rynku.
Max. 900 znaków (ze spacjami) *Wydział promuje studencki ruch naukowy poprzez wspieranie tworzenia kół naukowych, wyjazdów na zagraniczne konferencje naukowe jak i staże naukowe (np. Harvard Medical School). Zawarte porozumienia o współpracy z licznymi instytucjami umożliwiają odbywanie praktyk i staży zawodowych, a zwiększenie kompetencji społecznych zapewniają wykłady otwarte prowadzone przez ekspertów z zakresu zarządzania kadrami (m.in. Kontekst HR; Żywiec Zdrój). Studenci mają też możliwość udziału w podejmowanych przez Wydział inicjatywach edukacyjno-badawczych (np. Kampania społeczna „Wiem co jem", Dobra Praktyka Żywieniowa Gimnazjalistów, Trzymaj Formę). Przedsięwzięcia charakteryzujące się szczególnym zaangażowaniem studentów to: Festiwal Nauki, Europejski Dzień Śniadania, Ogólnopolski Tydzień Wegetarianizmu, Ogólnopolski Konkurs Żywieniowy Natalia Honorata Witalna (nagroda, wyróżnienie), Warszawski Piknik Uczta dla 5000 oraz Przegląd Dorobku Kół Naukowych w SGGW.*
5.4 Jednostka zapewnia studentom niepełnosprawnym wsparcie naukowe, dydaktyczne i materialne, umożliwiające im pełny udział w procesie kształcenia oraz w badaniach naukowych.
Max. 900 znaków (ze spacjami) *Możliwość odbywania studiów w formie indywidualnego planu zajęć (IPZ) pod opieką wybranego nauczyciela akademickiego przez studentów niepełnosprawnych gwarantuje Regulamin Studiów. Funkcjonowanie tych studentów w Uczelni i na Wydziale wspiera Pełnomocnik Rektora ds. Studentów Niepełnosprawnych oraz Pełnomocnik Dziekana ds. Wolontariatu i Osób Niepełnosprawnych. Budynki dydaktyczne z przyjaznymi rozwiązaniami architektonicznymi umożliwiają funkcjonowanie studentów z niesprawnością fizyczną. Studenci z orzeczonym stopniem niepełnosprawności mogą ubiegać się o stypendium specjalne, z czego w roku akademickim 2015/2016 na kierunku żywienie człowieka i ocena żywności skorzystało 17 studentów. Nauczyciele akademiccy są świadomi specyficznych oczekiwań i potrzeb ze strony studentów niepełnosprawnych, jak również dysponują wiedzą, w jaki sposób te oczekiwania spełnić, m.in. dzięki szkoleniu nt. „Pracownicy SGGW wobec studentów niepełnosprawnych". Pełnomocnik analizując sytuację studentów niepełnosprawnych podejmuje inicjatywy wspierania ich w procesie dydaktycznym m.in. poprzez zakup specjalnych sprzętów ze środków PEFRON, np. zakup zdrowotnego krzesła biurowego dla studentki ocenianego kierunku z orzeczoną niepełnosprawnością we wrześniu 2016 roku.*
5.5 Jednostka zapewnia skuteczną i kompetentną obsługę administracyjną studentów w zakresie spraw związanych z procesem dydaktycznym oraz pomocą materialną, a także publiczny dostęp do informacji o programie kształcenia i procedurach toku studiów.
Max. 900 znaków (ze spacjami) *Pracownicy dziekanatu prowadzą kompetentną obsługę studentów z wykorzystaniem systemu eHMS, w zakresie wszystkich etapów i aspektów studiowania. Godziny otwarcia dziekanatu są zgodne z Pismem okólnym nr 3 JM Rektora SGGW w Warszawie z dnia 3 grudnia 2013 r. w sprawie dni i godzin przyjęć studentów w dziekanatach wydziałów oraz uczestników studiów podyplomowych w sekretariatach tych studiów oraz w dodatkowych terminach, w zależności od potrzeb. Na stronie internetowej Wydziału udostępniane są informacje o dyżurach w Dziekanacie, plany studiów, efekty kształcenia, wewnętrzne akty prawne w zakresie spraw związanych z procesem dydaktycznym oraz pomocą materialną, a także wzory formularzy związanych z procesem kształcenia i instrukcje. Jakość obsługi administracyjnej monitoruje się poprzez badanie opinii studentów na ten temat, a dotychczasowe wyniki wskazują na satysfakcjonujący poziom pracy dziekanatu.*
Należy dokonać samooceny działań i rozwiązań przedstawionych w informacji odnoszącej się do punktów 5.1–5.5 oraz wskazać najważniejsze mocne i słabe strony systemu wsparcia studentów stosowanego na ocenianym kierunku.

Max. 900 znaków (ze spacjami)
Na Wydziale podejmowanych jest wiele działań, których celem jest zapewnienie studentom jak najlepszych warunków studiowania, w tym stworzenie możliwości osobom niepełnosprawnym równych szans edukacyjnych. Do mocnych stron Wydziału należy zaliczyć: dobrze rozwinięty system pomocy materialnej, możliwość korzystania z bogatej bazy rekreacyjno-sportowej Uczelni, jak również angażowanie studentów w liczne akcje organizowane przez Wydział, możliwość udziału studentów w badaniach naukowych prowadzonych na Wydziale oraz w ramach działalności kół naukowych, możliwość wymiany międzynarodowej studentów oraz dobrze funkcjonująca strona internetowa Wydziału. Do słabych stron należy zaliczyć wciąż niewielki udział studentów zagranicznych i niesatysfakcjonujący poziom internacjonalizacji kształcenia. Planowane są działania minimalizujące wymienione słabe strony i zwiększenia atutów oferowanych na Wydziale programów kształcenia i rozwoju osobistego studentów.

6. W jednostce działa skuteczny wewnętrzny system zapewniania jakości kształcenia zorientowany na ocenę realizacji efektów kształcenia i doskonalenia programu kształcenia oraz podniesienie jakości na ocenianym kierunku studiów

Należy podać informacje potwierdzające, że:

6.1 Jednostka, mając na uwadze politykę jakości, wdrożyła wewnętrzny system zapewniania jakości kształcenia umożliwiający systematyczne monitorowanie, ocenę i doskonalenie realizacji procesu kształcenia na ocenianym kierunku studiów, w tym w szczególności ocenę stopnia realizacji zakładanych efektów kształcenia i okresowy przegląd programów studiów mający na celu ich doskonalenie, przy uwzględnieniu:

6.1.1 projektowania efektów kształcenia i ich zmian oraz udziału w tym procesie interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych.

Max. 900 znaków (ze spacjami)
Projektowanie efektów kształcenia oraz ich zmiany odbywają się zgodnie z Uczelnianym i Wydziałowym SZIDJK (odpowiednio Uchwała nr 1–2013/2014 z dnia 23 września 2013 roku i Uchwała nr 34-2014/2015 z dnia 15 grudnia 2014 roku Senatu SGGW oraz Uchwały Rady Wydziału NoŻCziK z dnia 5.10.2016) z uwzględnieniem wniosków wynikających ze współpracy z innymi uczelniami, instytucjami naukowymi, organizacjami branżowymi oraz opinii interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych. Efekty kształcenia dla kierunku żywienie człowieka i ocena żywności zostały opracowane zgodnie z KRK dla profilu ogólnoakademickiego i przyporządkowane do właściwego obszaru kształcenia. Za weryfikację i ocenę realizacji efektów kształcenia odpowiadają koordynatorzy przedmiotów, a wyniki prowadzonych w tym zakresie działań prezentowane są raz w roku przez Pełnomocnika Dziekana ds. Jakości Kształcenia i opiniowane najpierw przez reprezentantów minimum kadrowego ocenianego kierunku oraz Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia, a następnie prezentowane na Radzie Wydziału.

6.1.2 monitorowania stopnia osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia na wszystkich rodzajach zajęć i na każdym etapie kształcenia, w tym w procesie dyplomowania.

Max. 900 znaków (ze spacjami)
Procedura monitorowania efektów kształcenia wynika z rozporządzenia MNiSW z dnia 3.X. 2014 r. w sprawie warunków prowadzenia studiów na określonym kierunku i poziomie kształcenia oraz uchwały nr 1 – 2013/2014 Senatu z dnia 23 września 2013. Weryfikacja efektów kształcenia ma charakter systemowy, jej celem jest ocena spełnienia założeń określonych w programie studiów i w sylabusach przedmiotów. Regularna weryfikacja przedmiotów, w tym praktyk studenckich i tematów prac dyplomowych, pozwala na wnikliwą analizę procesu kształcenia na Wydziale oraz proponowanie adiustacji programów kształcenia, które mogą wpłynąć na podniesienie jego jakości, zwiększając konkurencyjność absolwentów na rynku pracy. Weryfikacja zgłaszanych tematów prac dyplomowych, jest prowadzona zarówno w zakresie spełnienia warunków określonych odpowiednią procedurą, jak i profilem naukowo-badawczym katedr i potencjalnych promotorów.

6.1.3 weryfikacji osiąganych przez studentów efektów kształcenia na każdym etapie kształcenia i wszystkich rodzajach zajęć, w tym zapobiegania plagiatom i ich wykrywania.

Max. 900 znaków (ze spacjami)

Weryfikacji efektów kształcenia dokonują prowadzący zajęcia, na wszystkich poziomach i formach studiów, na podstawie wyników zaliczeń, egzaminów, projektów, prezentacji i innych form weryfikacji osiągniętych efektów kształcenia opisanych w sylabusie przedmiotu. Weryfikację efektów kształcenia prowadzą też opiekunowie praktyk na podstawie dziennika. Dokonują jej też prodziekani i członkowie komisji egzaminacyjnych, kierownicy studiów doktoranckich i podyplomowych. Proces dyplomowania obejmuje seminaria dyplomowe, wykonanie i ocenę pracy dyplomowej, egzamin dyplomowy. Prace dyplomowe są przygotowywane zgodnie z wytycznymi SGGW oraz zasadami przyjętymi na Wydziale. Praca dyplomowa jest weryfikowana w systemie antyplagiatowym. Przekroczenie wskaźników podobieństwa zobowiązuje promotora do podjęcia decyzji o dopuszczeniu studenta do egzaminu dyplomowego lub skierowaniu jego sprawy do komisji dyscyplinarnej. Dotychczasowe doświadczenia nie wskazują na poważne przekroczenia w tym zakresie.

6.1.4 zasad, warunków i trybu potwierdzania efektów uczenia się uzyskanych poza systemem studiów.

Max. 900 znaków (ze spacjami)

Na podstawie ustawy Prawo o szkolnictwie wyższym i Uchwały Nr 92 – 2014/2015 Senatu SGGW, wprowadzono na Wydziale formalny procesu weryfikacji i uznania efektów uczenia się uzyskanych poza systemem studiów. Potwierdzenie efektów uczenia się (PEU) prowadzone jest na wniosek kandydata na studia na określonym kierunku, poziomie i profilu kształcenia, przy czym zaliczyć można nie więcej niż 50% ogólnej liczby punktów ECTS przypisanych modułom/przedmiotom w programie kształcenia. Liczba studentów przyjętych w wyniku PEU nie może przekraczać 20% ogólnej liczby studentów na tym kierunku, poziomie i profilu kształcenia. Celem optymalizacji tego procesu powołano w roku akademickim 2015/16 Pełnomocnika Dziekana ds. PEU oraz recenzentów dla poszczególnych kierunków studiów z uwzględnieniem zapisów wspomnianej Uchwały. Pozytywny finał procesu weryfikacji i uznania efektów uczenia uzyskanych poza systemem studiów potwierdza decyzja Dziekana dot. przyjęcia na studia kandydata.

6.1.5 wykorzystania wyników monitoringu losów zawodowych absolwentów do oceny przydatności na rynku pracy osiągniętych przez nich efektów kształcenia.

Max. 900 znaków (ze spacjami)

Monitoring losów zawodowych wskazuje na dobre przygotowanie absolwentów do pracy zawodowej i satysfakcjonujący poziom ich zatrudnienia. Prawie wszyscy absolwenci kończących studia w roku 2016 (89% respondentów) pracuje lub kontynuuje studia na 2 stopniu lub studiach doktoranckich (stan na dzień 7.10.16). Spośród osób pracujących 60% pracuje w zawodzie zgodnym z ukończonym kierunkiem studiów oraz ocenia pracę jako satysfakcjonującą, ze względu na możliwość godzenia pracy z życiem prywatnym (88%), atmosferę w pracy (84%), zgodność z zainteresowaniami (68%), stabilność zatrudnienia (68%), możliwość rozwoju (56%), zarobki (54%). Losy absolwentów monitorowane są przy pomocy internetowej aplikacji w postaci ankiety on-line kierowanej do nich w roku ukończenia studiów oraz po 3 i 5 latach od ukończenia studiów. Zgodność efektów kształcenia z potrzebami rynku pracy monitorowana jest również przy pomocy internetowej aplikacji w wewnętrznym systemie elektronicznym eHMS (ankieta on-line).

6.1.6 kadry prowadzącej i wspierającej proces kształcenia na ocenianym kierunku studiów, oraz prowadzonej polityki kadrowej.

Max. 900 znaków (ze spacjami)

Zarówno dobór nauczycieli stanowiących minimum kadrowe jak i pozostałych pracowników realizujących program kształcenia na ocenianym kierunku zapewnia wysoki poziom merytoryczny zajęć oraz osiągnięcie zakładanych efektów kształcenia. Aktualizację treści programowych zapewnia zaangażowanie w prowadzenie badań naukowych właściwych dla dyscyplin, do których przyporządkowany jest oceniany kierunek. Wysokiemu poziomowi kadry prowadzącej zajęcia na ocenianym kierunku sprzyja również prowadzona na Wydziale projakościowa polityka kadrowa obejmująca przede wszystkim nauczycieli akademickich, jak również pracowników administracyjnych, czego elementem jest polityka płacowa uzależniona od wyników okresowej oceny. Celowi temu sprzyja też możliwość wypowiadania się studentów na temat poziomu prowadzonych zajęć, zarówno poprzez udział w anonimowych badaniach, bezpośrednie wyrażanie opinii na temat jakości prowadzonych zajęć i organizacji obsługi studentów „opiekunów roczników studiów, prodziekanom oraz dziekanowi.

6.1.7 wykorzystania wniosków z oceny nauczycieli akademickich dokonywanej przez studentów w ocenie jakości kadry naukowo-dydaktycznej.

Max. 900 znaków (ze spacjami))

Wnioski z oceny nauczycieli akademickich dokonywanej przez studentów uwzględniane są w okresowej ocenie nauczycieli akademickich zgodnie z regulaminem przeprowadzania oceny. Wyniki anonimowych badań ankietowych prowadzonych wśród absolwentów pozwalają na wyróżnienie osób wskazywanych jako bardzo dobrze wykonujących obowiązki dydaktyczne, np. nagrodą JM Rektora, natomiast z osobami, co do których zgłaszane są zastrzeżenia prowadzone są rozmowy z Pełnomocnikiem Dziekana ds. JK oraz Dziekanem. Z wynikami „własnych" ocen (przedmiotu, osoby), a także uwagami studentów może się zapoznać każdy nauczyciel akademicki. Do wszystkich wyników ma dostęp Pełnomocnik Dziekana ds. JK, który je analizuje i wnioski przedstawia Radzie Wydziału. Brak przekonania o rzetelności i wiarygodności wyników tych badań skłania do poszukiwania nowych metod poszukiwania informacji na temat jakości kształcenia w opinii studentów.

6.1.8 zasobów materialnych, w tym infrastruktury dydaktycznej oraz środków wsparcia dla studentów.

Max. 900 znaków (ze spacjami)

Podnoszeniu jakości kształcenia służy wyposażenie sal dydaktycznych w nowoczesny sprzęt i urządzenia, niezbędne do prawidłowego i efektywnego przebiegu procesu dydaktycznego. Jego stan na Wydziale jest zadowalający, systematycznie uzupełniany, choć ciągle wymagający unowocześnienia wobec wzrastających wymagań wynikających z nowych przedsięwzięć dydaktycznych. Ważnym elementem wspierającym osiąganie efektów kształcenia, w tym umożliwiającym samodzielną pracę studenta, jest dobrze wyposażona Biblioteka Wydziałowa. Na pozytywną ocenę zasługuje też pracownia komputerowa do samodzielnej pracy studentów oraz prowadzony w jednostce system wsparcia finansowego i organizacyjnego, związany nie tylko z przydzielaną pomocą materialną, ale również dofinansowywaniem wyjazdów studentów na konferencje czy organizowane przez nich wydarzenia kulturalne oraz pomoc opiekunów roczników studiów, kół naukowych i władz Wydziału.

6.1.9 sposobu gromadzenia, analizowania i dokumentowania działań dotyczących zapewniania jakości kształcenia.

Max. 900 znaków (ze spacjami)

Informacje dotyczące funkcjonowania procesu dydaktycznego, w tym WSZiDJK zamieszczane są w aktualizowanej wersji na stronie internetowej Wydziału. Wyniki ankiet studenckich, dokumenty JK wraz z notatkami ze spotkań, rozmów z władzami i pracownikami BSS itp. są gromadzone w formie elektronicznej lub/ i papierowej i archiwizowane są w odpowiednio opisanych segregatorach, przechowywanych w zamkniętych szafach. Dane gromadzone w ramach Systemu umożliwiają regularną ocenę jakości kształcenia, która jest prowadzona zgodnie z opracowywanym raz w roku przez Pełnomocnika Dziekana ds. Jakości Kształcenia Kalendarzem Jakości. Kalendarz zatwierdzany przez Dziekana służy monitoringowi wdrażania Strategii rozwoju Wydziału, jak i funkcjonowania WSZiDJK. Wyniki monitorowania jakości kształcenia analizowane są przez Pełnomocnika, dyskutowane na posiedzeniach właściwych komisji wydziałowych oraz Rady Wydziału, stanowiąc podstawę wprowadzania zmian w programie kształcenia.

6.1.10 dostępu do informacji o programie i procesie kształcenia na ocenianym kierunku oraz jego wynikach.

Max. 900 znaków (ze spacjami)

Informacje o programie i procesie kształcenia przekazywane są w sposób elektroniczny(e-HMS) i tradycyjny (tablice ogłoszeń, dyżury). Na stronie internetowej Wydziału zamieszczane są informacje dla studentów, pracowników oraz dla interesariuszy zewnętrznych, a w tym: programy kształcenia na wszystkich rodzajach, stopniach i formach studiów; najważniejsze dokumenty, takie jak Strategia Rozwoju Wydziału do 2020 roku; akty prawne; Regulaminy i wzory podań, zakładane efekty kształcenia, plany zajęć, bieżące informacje ważne dla studentów, pracowników i osób spoza Wydziału. W zakładkach strony umieszczone są informacje o kontaktach z prowadzącymi, link do wirtualnego Dziekanatu. Celem doskonalenia sposobu komunikowania się z interesariuszami udoskonalono stronę internetową Wydziału, która w ich opinii jest nowoczesna i spełnia swoje funkcje.

6.2 Jednostka dokonuje systematycznej oceny skuteczności wewnętrznego systemu zapewniania jakości i jego wpływu na podnoszenie jakości kształcenia na ocenianym kierunku studiów, a także wykorzystuje jej wyniki do doskonalenia systemu.
Max. 900 znaków (ze spacjami) *Oceny skuteczności Wewnętrznego Systemu Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia dokonuje się poprzez systematyczne monitorowanie i analizowanie programów kształcenia, wyników rekrutacji; weryfikacji i oceny stopnia realizacji założonych efektów kształcenia; weryfikację prac dyplomowych; hospitacje zajęć, analizy ankiet studenckich, dokonywanie okresowej analizy ryzyka, zbieranie opinii o programach kształcenia i potrzebach rynku pracy wśród interesariuszy zewnętrznych; monitorowanie losów zawodowych absolwentów; przeprowadzanie okresowej oceny pracowników naukowo-dydaktycznych oraz administracyjnych; przegląd zasobów materialnych Wydziału oraz analizę wyników benchmarkingu. Wyniki i wnioski z powyższych działań znajdują odzwierciedlenie w modyfikacjach programu kształcenia i jego realizacji oraz zapisach w sylabusach przedmiotów.*
Należy dokonać samooceny działań i rozwiązań przedstawionych w informacji odnoszącej się do punktów 6.1–6.2 oraz wskazać najważniejsze mocne i słabe strony wewnętrznego systemu zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia na ocenianym kierunku.
Max. 900 znaków (ze spacjami) *Wprowadzenie WSZiDJK umożliwia kompleksową i regularną weryfikację czynników wpływających korzystnie lub negatywnie na jakość kształcenia i obejmuje wszystkie obszary działania Wydziału. Dotychczasowe doświadczenia w tym zakresie pozwalają na stwierdzenie, że dalsze doskonalenie Systemu jest w pełni uzasadnione, a jego konsekwentne stosowanie pozwala na wyłonienie słabości funkcjonowania różnych jego procesów i procedur. W konsekwencji stwierdzonych punktów krytycznych udoskonalono procedury bądź wprowadzono nowe, jak również opracowano bardziej skuteczne narzędzia weryfikacji osiągnięcia efektów kształcenia np. w odniesieniu do praktyk (dzienniczek i regulamin praktyk). Mankamentem pozostaje niski udziału studentów w ocenie poziomu realizowanych zajęć i obsługi administracyjno-dydaktycznej, co skłania do poszukiwania metod zwiększenia zaangażowania interesariuszy wewnętrznych w tym zakresie. Na Wydziale podejmowane są działania informacyjne i motywacyjne celem podniesienia efektywności funkcjonowania WSZiDJK.*

Część III
Perspektywy rozwoju kształcenia na ocenianym kierunku studiów

Analiza SWOT programu kształcenia na ocenianym kierunku i jego realizacji, z uwzględnieniem kryteriów oceny programowej

	POZYTYWNE	NEGATYWNE
Czynniki wewnętrzne	**Mocne strony** 1. Wyspecjalizowana kadra z istotnym dorobkiem naukowym w zakresie prowadzonego kierunku kształcenia, w tym rosnący potencjał młodych, samodzielnych pracowników naukowych. 2. Postępujące upraktycznianie procesu kształcenia wspomagane wzrastającą liczbą podpisanych umów o współpracy z interesariuszami zewnętrznymi i udział praktyków w realizacji zajęć dydaktycznych. 3. Interdyscyplinarny program kształcenia wyróżniający się z oferty innych jednostek naukowo-dydaktycznych. 4. Wspólne projekty edukacyjne i badawcze z jednostkami reprezentującymi otoczenie społeczno-gospodarcze. 5. Posiadanie Akredytowanego Laboratorium Oceny Żywności i Diagnostyki Zdrowotnej.	**Słabe strony** 1. Niedostateczne zasoby materialne dla rozwoju dydaktyki i badań naukowych w stosunku do rosnących potrzeb i zapewnienia odpowiedniego poziomu jakości kształcenia. 2. Niewystarczające zaangażowanie niektórych pracowników w badania naukowe i działalność publikacyjną. 3. Zbyt małe zainteresowanie wśród pracowników odbywaniem staży, zarówno krajowych, jak i zagranicznych. 4. Niski poziom internacjonalizacji kształcenia i nauki.
Czynniki zewnętrzne	**Szanse** 1. Rosnące zapotrzebowanie na specjalistów w zakresie żywienia człowieka i oceny żywności, w kontekście zwiększającego się zainteresowania prozdrowotnym stylem życia. 2. Priorytetowe traktowanie zagadnień żywieniowych w polityce naukowej państwa i UE. 3. Wzrost możliwości doskonalenia infrastruktury badawczej. 4. Rosnące zaufanie interesariuszy zewnętrznych do kwalifikacji i kompetencji zawodowych absolwentów ocenianego kierunku.	**Zagrożenia** 1. Rosnąca liczba uczelni oferujących kształcenie na pokrewnych kierunkach kształcenia, co może powodować zmniejszenie liczby kandydatów oraz wpływać na stan kadry naukowo-dydaktycznej. 2. Wzrastające możliwości zatrudnienia absolwentów I stopnia, co zmniejsza zainteresowanie studiami II stopnia. 3. Niż demograficzny, powodujący zmniejszenie liczby kandydatów, co skutkuje m.in. zaniżeniem kryteriów kwalifikacji na studia

Należy przedstawić i uzasadnić najważniejsze kierunki rozwoju jednostki (uczelnia może wskazać dobre praktyki).
Max. 1800 znaków (ze spacjami) *Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji w najbliższych latach planuje rozwój dydaktyki w obszarze właściwym dla ocenianego kierunku, którego podstawą będzie podjęcie badań w nowych zakresach, takich jak: fizjologiczne i genetyczne uwarunkowania żywienia człowieka oraz techniki instrumentalne w ocenie jakości żywności. Powołane będą dwa laboratoria, z których jedno zintegruje prowadzone w szerokim zakresie badania nad żywieniem człowieka - od poziomu subkomórkowego, z uwzględnieniem nutrigenomiki, nutrigenetyki i metabolomiki, poprzez badania metabolizmu u ludzi z wykorzystaniem izotopów stałych, po badania na poziomie populacyjnym. W drugim laboratorium będą prowadzone innowacyjne, niedestruktywne metody badania właściwości żywności na poszczególnych etapach jej wytwarzania i przechowywania. Działania te pozwolą na optymalizację profilaktyki i terapii żywieniowej w różnych grupach populacyjnych i w różnych schorzeniach, a także spowodują rozwój nowych kierunków badawczych, zarówno w zakresie innowacyjnych aspektów żywienia człowieka, jak też nowoczesnych i wysoce specjalistycznych badań żywności. Oczekuje się, że w wyniku tych działań poziom badań powinien gwarantować możliwość szerokiego rozpowszechniania ich wyników przez publikacje w renomowanych czasopismach o wysokim współczynniku wpływu. Spodziewany jest również wzrost wartości aplikacyjnej wyników badań, a w konsekwencji nastąpi transfer wiedzy do gospodarki. Poprzez powołanie nowych laboratoriów poprawi się wydatnie infrastruktura naukowo-badawcza Wydziału, co będzie pomocne w realizacji planów powołania studiów II stopnia o profilu praktycznym nt. Menadżer Biznesu Żywnościowego z jedną specjalnością w języku angielskim, co będzie możliwe dzięki ewentualnie pozytywnie rozpatrzonej złożonej aplikacji w programie POWER.*

Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego
w Warszawie
02-787 Warszawa, ul. Nowoursynowska 166
tel. 022 59-31000, fax: 022 59-31087, 022 59-31089

(Pieczęć uczelni)

DZIEKAN
Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka
i Konsumpcji
/ Prof. dr hab. Krystyna Gutkowska /

.....

(podpis Dziekana/Kierownika jednostki)

REKTOR
Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego
w Warszawie
/ Prof. dr hab. Wiesław Bielawski /

.....

(podpis Rektora)

Warszawa....., dnia 14 X 2016

(miejscowość)