



**Raport**  
**z funkcjonowania Wewnętrznego Systemu**  
**Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia**  
**na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji**  
**SGGW**  
**w roku akademickim 2015/2016**

na podstawie punktu 6 Załącznika nr 3 do Uchwały  
nr 1 - 2013/2014 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia  
23 września 2013 r. w sprawie wprowadzenia Systemu Zapewnienia i Doskonalenia Jakości  
Kształcenia w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

<b>Opracował:</b> Pełnomocnik Dziekana  Data, Podpis 10.10.2016 <i>[Signature]</i>	<b>Zweryfikował:</b> Wydziałowa Komisja ds. Jakości Kształcenia  Data, Podpis 10.10.2016 <i>[Signature]</i>	<b>Zatwierdził:</b> Dziekan  Data, Podpis 10.X.2016 <i>[Signature]</i>
--	--	--

## **Wnioski z oceny skuteczności Wewnętrznego Systemu Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia i jego wpływu na podnoszenie jakości kształcenia i rozwijanie kultury jakości kształcenia na Wydziale**

1. Konieczne jest stałe monitorowanie i analizowanie Wydziałowego Systemu Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia oraz korygowanie stwierdzonych nieprawidłowości.
2. Podjęto działania związane z dokonywaniem przeglądów oraz doskonaleniem programów kształcenia, monitorowaniem przebiegu zajęć dydaktycznych. Kontynuowano współpracę z otoczeniem społeczno-gospodarczym, dzięki czemu wzrósł udział praktyków w zajęciach dydaktycznych. Współpraca z interesariuszami zewnętrznymi polegała też na bieżącym pozyskiwaniu informacji o adekwatności programu kształcenia do potrzeb rynku pracy oraz o funkcjonowaniu Systemu ZiDJK i jego procedur.
3. Na kolejny rok akademicki rekomenduje się prowadzenie dalszych działań w kierunku doskonalenia jakości kształcenia. Powinny one nadal polegać na kontynuowaniu realizacji założonych efektów kształcenia, rozwoju infrastruktury dydaktycznej (m.in. przez unowocześnienie pracowni komputerowych, zakup oprogramowania oraz nowych urządzeń wykorzystywanych w procesie dydaktycznym), rozwoju działalności naukowej (realizacje grantów, publikacje wysokopunktowane) oraz rozszerzeniu współpracy z ośrodkami zagranicznymi.
4. W obszarze realizacji Systemu Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia nie stwierdzono zagrożeń mogących znacząco wpłynąć na podwyższenie ryzyka w którymkolwiek z obszarów działalności.

**Analiza i ocena funkcjonowania Wewnętrznego Systemu Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia  
na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji SGGW w roku akademickim 2015/2016**

Lp.	Nadzorowane procesy w ramach systemu jakości kształcenia	Ogólna ocena skuteczności działania (wstawić X)			Zrealizowane działania, w tym podjęte w związku ze zidentyfikowanymi problemami (wymienić w punktach)	Oszacowane ryzyko w kolejnym roku akademickim (wstawić X)		
		wysoka	średnia	niska		wysokie	średnie	niskie
1	monitorowanie, okresowe przeglądy, tworzenie i doskonalenie programów kształcenia, modułów i sylabusów (w tym: uwzględniające zmiany zachodzące w dziedzinach nauki i dyscyplinach naukowych oraz zorientowane na potrzeby otoczenia społeczno-gospodarczego, w szczególności rynku pracy)	<b>X</b>			– systematycznie monitorowano jakość kształcenia ujętą w Systemie poprzez analizę sylabusów, a szczególnie założonych efektów kształcenia i sposobów ich weryfikacji (Prodziekani, Komisja ds. Dydaktyki i Jakości Kształcenia); przeanalizowano programy kształcenia i wprowadzano odpowiednie modyfikacje, zarówno programów, jak i treści kształcenia w poszczególnych sylabusach, uwzględniając uwagi osób odpowiedzialnych za realizację modułów oraz sugestie zmian związanych m.in. z postępem naukowym, technologiczno-technicznym, informatycznym czy nowymi regulacjami prawnymi, a także opinie praktyków (m.in. z Zespołu Doradców i Pracodawców) o programach kształcenia i potrzebach rynku pracy;			<b>X</b>
2	organizacja i procedury toku studiów (w tym: rekrutacja, prowadzenie kierunków, dyplomowanie)		<b>X</b>		– zgodnie z Uchwałą Senatu SGGW 23.09.2013 r. oraz załącznikiem 3 do tej Uchwały, na wszystkich kierunkach studiów: żywienie człowieka i ocena żywności, dietetyka, gastronomia i hotelarstwo, technologia żywności i żywienie człowieka, zarówno organizacja studiów, jak i cały ich przebieg odbywa się według zawartych w Systemie (WSZiDJK) procedur postępowania, szczegółowo opisujących działania i ich dokumentowanie oraz wykorzystywanie wniosków z analizy ww. zapisów do procesu doskonalenia systemu, począwszy od zaopiniowania przez Radę Wydziału zasad rekrutacji studentów i całego postępowania rekrutacyjnego, zakończonego przyjęciem na studia I i II stopnia (stacjonarne, niestacjonarne)		<b>X</b>	

					<p>kandydatów na poszczególne kierunki;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– zgodnie z opracowanymi procedurami Systemu organizowano, prowadzono oraz oceniano według wymogów Krajowych Ram Kwalifikacji zajęcia dydaktyczne na Wydziale, prace dyplomowe; praktyki i staże studenckie, ocenę nauczycieli akademickich; monitorowano losy absolwentów, przyjmowano kandydatów na studia doktoranckie, prowadzono badania naukowe, przydzielano stypendia i inne formy pomocy materialnej studentom itd.;</li> </ul>			
3	<p>realizacja założonych efektów kształcenia (w tym: dydaktyka, praktyki i staże, prace dyplomowe) przy wykorzystaniu adekwatnych treści oraz form i metod kształcenia umożliwiających osiągnięcie zakładanych efektów kształcenia, w tym umiejętności prowadzenia badań naukowych</p>		<b>X</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>– Na wszystkich formach studiów kierunku żywienie człowieka i ocena żywności w semestrze zimowym zweryfikowano efekty kształcenia 37 przedmiotów; ustalono, że zmiany treści programowych proponowano w 11% przypadków, zmiany metod dydaktycznych – 5,4% przypadków, zmiany w weryfikacji e.k. – 3% przypadków. W semestrze letnim zmiany treści postulowano w 8% przypadków, a zmiany metod – 3% przypadków.</li> <li>– Na kierunku dietetyka w semestrze zimowym zweryfikowano efekty kształcenia 15 przedmiotów; zmiany treści zgłaszano dla 3 przedmiotów; w semestrze letnim zweryfikowano efekty dla 21 przedmiotów, jedynie dla 1 przedmiotu postulowano zmiany.</li> <li>– Na kierunku gastronomia i hotelarstwo w semestrze zimowym zweryfikowano efekty dla 9 przedmiotów, postulując zmiany treści dla 1 przedmiotu, a w semestrze letnim weryfikacji poddano efekty kształcenia 18 przedmiotów, postulując zmiany treści dla 2 przedmiotów.</li> </ul> <p>zorganizowane, zgodnie z założonymi efektami kształcenia, studenckie praktyki i staże miały prawidłowy przebieg, przy czym stwierdzono potrzebę wprowadzania zmian wprowadzono zmiany w dokumentacji praktyk;</p> <p>w wyniku weryfikacji prac dyplomowych przygotowano ujednolicone wydziałowe zasady przygotowania prac dyplomowych, podkreślono konieczność dalszego monitorowania zgodności problematyki prac dyplomowych z doświadczeniem zawodowym i/lub naukowym ich promotorów, przygotowano instrukcję recenzowania prac dyplomowych;</p>			<b>X</b>
4	<p>współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym (w tym: współpraca z krajowymi ośrodkami akademickimi i naukowymi, podmiotami otoczenia gospodarczego oraz udział pracodawców i innych</p>	<b>X</b>			<p>poszczególne jednostki Wydziału współpracują z krajowymi placówkami naukowymi, łącznie z ponad 70 (np. Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu, Uniwersytet Warszawski, Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie, Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu,</p>			<b>X</b>

	<p>przedstawicieli otoczenia społeczno-gospodarczego w określaniu, osiąganiu i ocenie osiągania założonych efektów kształcenia)</p>			<p>UTP w Bydgoszczy, UWM w Olsztynie, Akademia Morska w Gdyni, Instytut Genetyki i Hodowli Zwierząt w Jastrzębcu, IŻŻ, WSEiZ, Instytut Chemii i Techniki Jądrowej, Instytut Biologii Doświadczalnej im. Nenckiego, Instytut Biochemii i Biofizyki PAN);</p> <p>poszczególne jednostki Wydziału współpracują z ok. 60 różnymi przedsiębiorstwami i instytucjami (np. Urząd Miasta st. Warszawy, Krajowa Rada Izb Rolniczych, Polski Związek Producentów Roślin, Polska Federacja Producentów Żywności Związek Pracodawców, Główny Inspektor Sanitarny, Agencja Rynku Rolnego, Ministerstwo Gospodarki, Ministerstwo Rozwoju Regionalnego, Narodowe Centrum Badań i Rozwoju, Polskie Zrzeszenie Producentów Bydła Mięsnego, Firma Sante, Firma Żywność Ekologiczna, Stowarzyszenie Osób z Celiakią i na Diecie Bezglutenowej, Ogólnopolskie Stowarzyszenie Przetwórców i Producentów Produktów Ekologicznych, Nestle, Nutricia, Piekarnia Polpain-Putka, Fundacja „Żywność dla Przyszłości”, AN-PI Projekt, BIO ECO Sp. z o.o. Silliker Polska Sp. z o.o., Zespół Szkół Gastronomicznych im. E. Pijanowskiego, Premium Food&amp;More Sp. z o.o.) oraz kilkoma obiektami hotelarskimi i gastronomicznymi;</p> <p>wyniki badań oraz doświadczenie praktyczne wymienionych jednostek są wykorzystywane w pracy ze studentami;</p> <p>przygotowano dla każdego kierunku katalog potencjalnych pracodawców (po 10 dla każdego kierunku studiów), z którymi nawiązane są już kontakty, są to firmy przemysłu spożywczego (m.in. Unilever, Nestle, Żywiec Zdrój), gastronomiczne (Kamanda Lwowska, Marina Diana), hotele (Sheraton, Bristol), domy opieki, szpitale, PFPŻ;</p> <p>podpisano dotychczas 54 porozumienia o współpracy, m.in. z takimi firmami, jak: Związek Pracodawców ECR Polska, Szpital Kliniczny MSW, Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej, Stowarzyszenie Monar; Instytut Żywności i Żywienia, Silliker Polska Sp. z o.o., Polska Federacja Producentów Żywności, J.S. Hamilton Poland S.A., Sokołów S.A.;</p> <p>przeprowadzono ocenę w zakresie przedsiębiorczości WNoŻCziK na podstawie przeglądu dokumentów przez interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych. Poziom przedsiębiorczości oceniono od 7,9 do 9,6 (na 10 punktów), a ryzyko niespełnienia od 0 do 8 (na 10 punktów).</p>			
--	---	--	--	---	--	--	--

5	monitorowanie losów zawodowych absolwentów w celu oceny efektów kształcenia na rynku pracy		X		na Wydziale jest monitorowana sytuacja absolwentów, wśród których przeprowadzono badanie ankietowe, jego wyniki zostały dokładnie przeanalizowane i przedstawione w raportach. W badaniu ankietowym brali udział absolwenci, którzy ukończyli studia 2 lata wcześniej, a uzyskane opinie przekazano wskazanym przez absolwentów nauczycielom akademickim i są one wykorzystywane w doskonaleniu realizacji procesu dydaktycznego;		X	
6	umiędzynarodowienie procesu kształcenia (w tym: warunki udziału kadry naukowo-dydaktycznej, doktorantów, studentów i słuchaczy w międzynarodowych programach mobilności; współpraca z zagranicznymi instytucjami akademickimi i naukowymi)		X		<p>pracownicy Wydziału współpracowali z licznymi międzynarodowymi ośrodkami naukowymi (ok. 50), w tym m. in. z: Wageningen University (Holandia); Karolinska Institutet (Szwecja); Lithuanian University of Agriculture, Norwegian Institute of Public Health w Oslo; University College, Leuven (Belgia); Fulda University of Applied Sciences (Niemcy); Universitat Politècnica de Catalunya (Hiszpania); Hohenheim University (Niemcy); University Newcastle upon Tyne (Wielka Brytania); University Exeter Medical School (Wielka Brytania); Vysoká Škola Chemicko-Technologická (Czechy); BOKU University w Wiedniu (Austria); Estonian University of Life Sciences, Tartu; Maribor University (Słowenia); Universidad Politècnica de Madrid (Hiszpania); Ruralia Institute (Finlandia); Corvinus University (Węgry); University of South Bohemia in České Budějovice (Czechy); Münster University of Applied Sciences (Niemcy); Universität Wien;</p> <p>pracownicy, doktoranci i studenci Wydziału brali udział w 9 międzynarodowych grantach oraz w 10 projektach międzynarodowych, m.in.: New dietary strategies addressing the specific needs of the elderly population for healthy ageing in Europe”; “Green fuels and human health toxicity of engine emissions from 1 st and 2nd generation biodiesel fuels”; „Wise nutrition, healthy generation”; “Measuring Temporality of Sensations and of Liking in Consumers”; ‘Elaboration of the best practice models of the knowledge transfer from science to practice in the organic farming sector”.</p> <p>pracownicy, doktoranci oraz studenci Wydziału brali udział w rozmaitych projektach i programach, m.in.: UK HEALTH Forum – projekt EConDa; studenci - w studiach wymiennych Erasmus (13 osób); pracownicy – w 19 wyjazdach w celu wygłoszenia wykładów (Erasmus Programme Staff Teaching Mobility), m. in. w University of</p>		X	

					<p>Gastronomic Sciences / Włochy, Manchester Metropolitan University / Wielka Brytania, Fachhochschule Muenster / Niemcy, Maribor University / Słowenia, BOKU /Austria.</p> <p>pracownicy i studenci (łącznie 7 osób) - odbyli staże w 5 ośrodkach naukowych za granicą, m.in. w Karolinska Institutet (Szwecja); Lithuanian University of Agriculture (Litwa); Stanford University (USA); University of British Columbia, Vancouver, Kanada.</p> <p>dwukrotny pobyt na Wydziale nauczycieli akademickich z Leuven University College;</p> <p>na Wydziale uczestniczyło w zajęciach dydaktycznych w ramach programu Erasmus 56 studentów z zagranicy;</p> <p>kontynuacja 35 umów bilateralnych podpisanych z uczelniami europejskimi;</p> <p>nawiązanie nowych 2 umów bilateralnych</p> <p>udział studentów w praktyce objazdowej na Litwie we współpracy z Uniwersytetem w Kownie</p>			
7	realizacja polityki uznawania osiągniętych efektów kształcenia (w tym: przenoszenie z innych kierunków i uczelni, uznawanie efektów uczenia się osiągniętych poza uczelnią)		<b>X</b>		przyjęć studentów z innych uczelni oraz kierunków dokonuje się na drodze przeniesienia wówczas, gdy uzyskają oni pozytywną ocenę po weryfikacji dotychczas zrealizowanych efektów kształcenia, jeśli efekty te odpowiadają efektom obowiązującym na Wydziale;		<b>X</b>	
8	realizacja polityki kadrowej (w tym: dobór, weryfikacja, zapewnienie rozwoju kadry naukowo-dydaktycznej)	<b>X</b>			władze dziekańskie dla zapewnienia rozwoju kadry dbają o właściwy jej dobór przez odpowiednią weryfikację kwalifikacji kandydatów do pracy naukowo-dydaktycznej (ogłaszanie konkursów); wśród pracowników Wydziału - 7 osób uzyskało znaczące doświadczenie naukowe zdobyte za granicą, 2 osoby znaczące doświadczenie naukowe zdobyte w kraju, poza uczelnią, i 2 osoby znaczące doświadczenie zawodowe zdobyte poza uczelnią;		<b>X</b>	
9	jakość kadry prowadzącej i wspierającej proces kształcenia (w tym: ocena okresowa pracowników naukowo-dydaktycznych i administracyjnych, hospitacje, oceny dokonywane przez studentów, doktorantów, słuchaczy i absolwentów; udział kadry dydaktycznej ze znaczącym doświadczeniem zawodowym zdobytym poza uczelnią)	<b>X</b>			dokonuje się systematycznej, okresowej oceny pracowników naukowo-dydaktycznych i administracyjnych, a ich wyniki wykorzystywane są w polityce płacowej; hospitacje zajęć dydaktycznych przeprowadzane są systematycznie, wg zatwierdzonego przez Dziekana Wydziału harmonogramu, przeprowadzono 34 hospitacji, w wyniku których stwierdzono wysoki poziom prowadzenia zajęć (średnia ocen od 4,94);		<b>X</b>	
10	poziom działalności naukowej, w szczególności w zakresie obszarów wiedzy związanych z prowadzonym kształceniem	<b>X</b>			poziom działalności naukowej oceniany jest podczas okresowej oceny pracowników na podstawie dorobku publikacyjnego, uzyskiwanych grantów unijnych i innych międzynarodowych projektów badawczych,		<b>X</b>	

					grantów ministerialnych, NCN, NCBR, grantów wydziałowych dla młodych naukowców; łącznie realizowano w poszczególnych jednostkach 14 grantów; poza tym dokonuje się rokrocznie sprawozdania z działalności naukowo-badawczej i współpracy z zagranicą, które podlegają dyskusji na Radzie Wydziału ;			
11	posiadane zasoby materialne (w tym: infrastruktura dydaktyczna, naukowa i socjalna)		X		w roku akademickim 2015/2016 aktualizowano bazę komputerową oraz aparaturową dla bieżących potrzeb; rozpoczęto prace w ramach projektu restrukturyzacyjnego, obejmującego modernizację pomieszczeń dydaktycznych i pracowniczych oraz unowocześnienie zaplecza aparaturowego i wyposażenia w sprzęt konieczny do prowadzenia procesu dydaktycznego oraz prowadzenia badań naukowych.		X	
12	system wsparcia studentów, doktorantów i słuchaczy (w tym: wsparcia naukowego, dydaktycznego, socjalnego i materialnego uwzględniającego potrzeby osób niepełnosprawnych oraz rozpatrywanie skarg i rozwiązywanie sytuacji konfliktowych)	X			<ul style="list-style-type: none"> <li>– w roku 2015/2016 studenci stacjonarnych studiów I st. na Wydziale otrzymali łącznie 29 stypendia naukowe;</li> <li>– studenci niestacjonarnych studiów I st. na Wydziale otrzymali łącznie 24 stypendia naukowe;</li> <li>– studenci II st. studiów stacjonarnych kierunków: żywienie człowieka i dietetyka otrzymali razem 33 stypendia naukowe;</li> <li>– studenci II st. studiów niestacjonarnych otrzymali 11 stypendiów naukowych; łącznie było 97 stypendiów naukowych na Wydziale;</li> <li>– doktoranci uzyskali 21 stypendiów doktoranckich, oprócz tego przyznano stypendium dla najlepszego doktoranta oraz stypendia projakościowe;</li> <li>– stypendia socjalne otrzymało razem 139 studentów, w tym na I stopniu studiów 93 studentów, a na II stopniu 46;</li> </ul>			X
13	system informacyjny (w tym: sposoby gromadzenia, analizowania i wykorzystywania informacji w zapewnieniu jakości kształcenia)		X		– wyniki ankiet studenckich, dokumenty dotyczące jakości kształcenia na Wydziale, w tym ważne pisma, notatki ze spotkań z odpowiednimi władzami i pracownikami BSS itp., gromadzone są w formie elektronicznej lub/i w formie papierowej; dokumenty są właściwie posegregowane i złożone w segregatorach przechowywanych w przeznaczonych do tego szafach;			X
14	publiczny dostęp do aktualnych i obiektywnie przedstawionych informacji o programach studiów, zakładanych efektach kształcenia, organizacji i procedurach toku studiów		X		– obowiązujące aktualnie programy kształcenia na wszystkich realizowanych kierunkach studiów wraz z założonymi efektami kształcenia modułów, wszelkie inne, istotne informacje dotyczące procedur i procesów nadzorowanych w ramach systemu jakości kształcenia, w tym organizacji i przebiegu studiów znajdują się na wydziałowej stronie i są systematycznie uaktualniane;		X	



15	mechanizmy wewnętrznego systemu zapewnienia jakości kształcenia stosowane w celu zapobiegania eliminacji zjawisk patologicznych (w tym: system antyplagiatowy) i zachowania standardów etycznych	X			– stosowany od 6 lat na wszystkich realizowanych kierunkach studiów system antyplagiatowy pozwala skutecznie zapobiegać i eliminować patologiczne zjawiska, a dzięki temu zachować standardy etyczne; przeprowadzona weryfikacja wybranych prac dyplomowych wykazała, że pojedyncze przypadki niewielkiego przekroczenia wskaźników podobieństwa nie stanowiły przejawu plagiatu, a wynikały ze specyficznych źródeł, a więc np. przytaczania przepisów prawnych, norm i zaleceń żywieniowych itp.;			X
16	mechanizmy doskonalenia systemu jakości kształcenia (w tym: analizy ryzyka, zarządzanie incydentami, benchmarking)		X		– przeprowadzona analiza ryzyka wskazuje, że pewne (średnie) zagrożenie dla wdrażania systemu zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia stanowią m.in.: proces rekrutacji, w którym progi wymagań punktowych w warunkach niżu demograficznego ulegają pewnemu obniżeniu; osiąganie i utrzymanie wysokiego poziomu rozwoju naukowego kadry naukowo-dydaktycznej (wysoko punktowane publikacje) oraz uzupełnianie infrastruktury dydaktycznej; przeprowadzony benchmarking wskazuje na konieczną poprawę stanu funkcjonowania Wydziału w obszarach, w których osiągnięte rezultaty odbiegają od wskaźników uzyskanych przez inne jednostki naukowo-dydaktyczne należące do tego samego obszaru wspólnej oceny.		X	

**Uwagi i spostrzeżenia:** w porównaniu z rokiem poprzednim, wzrosła liczba nauczycieli akademickich odpowiedzialnych za poszczególne moduły, którzy po wnikliwej analizie studenckich osiągnięć efektów kształcenia, uznali potrzebę wprowadzenia odpowiednich zmian do treści, form i metod prowadzenia zajęć lub form zaliczeń końcowych albo cząstkowych. Stwierdzono, że skuteczność działań wdrażanych w ramach systemu jakości kształcenia procesów w znacznej części określić można jako wysoką.