



Raport
z funkcjonowania Wewnętrznego Systemu
Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia
na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji
SGGW
w roku akademickim 2016/2017

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

Opracował: Pełnomocnik Dziekana Data, Podpis 17.11.17 <i>[Signature]</i>	Zweryfikował: Komisja Data, Podpis 17.11.17 <i>[Signature]</i>	Zatwierdził: Dziekan Data, Podpis 17.11.17 <i>[Signature]</i>
--	--	---

**Wnioski z ceny skuteczności Wewnętrznego Systemu Zapewnienia
i Doskonalenia Jakości Kształcenia i jego wpływu na podnoszenie
jakości kształcenia i rozwijanie kultury jakości kształcenia na Wydziale
Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji w r.ak. 2016/17**

1. Konieczne jest stałe monitorowanie i analizowanie Wydziałowego Systemu Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia w celu usprawniania jego funkcjonowania.
2. WSZiDJK zapewnia podnoszenie jakości kształcenia poprzez:
 - regularne dokonywanie przeglądów oraz doskonalenie programów kształcenia oraz zasięganie w tym względzie opinii przedstawicieli otoczenia gospodarczego oraz studentów,
 - monitorowanie przebiegu zajęć dydaktycznych,
 - współpracę z otoczeniem społeczno-gospodarczym w zakresie udziału praktyków w zajęciach dydaktycznych,
 - działania promujące kulturę jakości kształcenia.
3. Na kolejny rok akademicki rekomenduje się:
 - prowadzenie dalszych działań w kierunku doskonalenia jakości kształcenia we współpracy z interesariuszami zewnętrznymi i wewnętrznymi,
 - zachowanie dbałości o właściwy przepływ informacji o jakości kształcenia pomiędzy interesariuszami,
 - upowszechnienie metod oceniania kształtującego,
 - uproszczenie elementów systemu jakości.
4. Kontynuowanie współpracy z dotychczasowymi przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego z ukierunkowaniem na jej innowacyjność oraz pozyskiwanie nowych kontaktów.

**Analiza i ocena funkcjonowania Wewnętrznego Systemu Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia
na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji SGGW w roku akademickim 2016/2017**

Lp.	Nadzorowane procesy w ramach systemu jakości kształcenia	Ogólna ocena skuteczności działania (wstawić X)			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)	X					X
2	organizacja i procedury toku studiów (w tym: rekrutacja, prowadzenie kierunków, dyplomowanie)		X			X	
					<p style="text-align: center;">Zrealizowane działania, w tym podjęte w związku ze zidentyfikowanymi problemami (wymienić w punktach)</p> <ul style="list-style-type: none"> - monitorowanie i doskonalenie programów kształcenia z uwzględnieniem potrzeb otoczenia społeczno-gospodarczego oraz interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych; - realizowane programy kształcenia podlegają okresowym przeglądom, weryfikacji i doskonaleniu; - moduły i sylabusy podlegają ciągłemu doskonaleniu w ramach zmian w programach oraz w wyniku weryfikacji osiągania zakładanych efektów kształcenia. <ul style="list-style-type: none"> - organizacja toku studiów przebiegała bez zakłóceń; - obrony prac dyplomowych przebiegały terminowo, jednak znaczna grupa studentów wnioskowała o wydłużenie składania pracy dyplomowej - procedury toku studiów były realizowane; - proces rekrutacji na wydziale przebiegł bez zakłóceń; - wydział dokonał oceny rekrutacji i przebiegu studiów w kontekście jakości kształcenia zgodnie z przyjętymi założeniami; - monitorowano mierniki strategii Wydziału; - przeprowadzono analizę ryzyka, identyfikacja krytycznych obszarów pozwoliła na ich ograniczenie lub eliminację; - Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji (kierunki: Żywnienie człowieka i ocena żywności oraz Gastronomia i hotelarstwo) jako jednostka wyznaczona do oceny programowej 		

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>			<p>otrzymała pozytywną opinię Polskiej Komisji Akredytacyjnej.</p> <p>-nauczyciele akademicy dokonali corocznej weryfikacji osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia w systemie HMS, z podaniem informacji, że studenci osiągnęli założone efekty kształcenia zarówno dla poszczególnych przedmiotów, jak i praktyk;</p> <p>-na Wydziale przeprowadzono weryfikację oceny prac dyplomowych - wszystkich dla kierunku Gastronomia i hotelarstwo, ze względu na akredytację kierunku oraz wylosowanych prac dla kierunków żywienie człowieka i ocena żywności oraz Dietetyka</p>	X
4	<p>współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym (w tym: współpraca z krajowymi ośrodkami akademickimi i naukowymi, podmiotami otoczenia gospodarczego oraz udział pracodawców i innych przedstawicieli otoczenia społeczno-gospodarczego w określaniu, osiąganiu i ocenie osiągnięcia założonych efektów kształcenia)</p>	X		<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, UTP w Bydgoszczy, UWM w Olsztynie, Akademia Morska w Gdyni, Instytut Genetyki i Hodowli Zwierząt w Jastrzębcu, IZZ, WSEiZ, Instytut Chemii i Techniki Jądrowej, Instytut Biologii Doświadczalnej im. Nenckiego, Instytut Biochemii i Biofizyki PAN);</p> <p>- poszczególne jednostki Wydziału współpracują z ok. 80 różnymi przedsiębiorstwami i instytucjami (np. Urząd Miasta st. Warszawy, Krajowa Rada Izby Rolniczych, Polski Związek Producentów Roslin, 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. Stilliker Polska Sp. z o.o., Zespół Szkół Gastronomicznych im. E. Pijanowskiego, Premium Food&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>- przedstawiciele wiodących firm na rynku są zapraszani jako praktycy na zajęcia ze studentami</p>	X

				<p>- podpisano dotychczas 79 porozumień o współpracy, m.in. z takimi firmami, jak: Federacją Konsumentów, OLIMP LABORATORIES Sp. z o.o., Firmą Greenvit Sp. z o.o., Hotel Atrium Sp. z o.o. (The Westin Warsaw Hotel), Royal Bristol Warsaw Sp. z o.o. (Hotel Bristol Warsaw, The luxury Collection Hotel), Starwood Services Poland Sp. z o.o. (Sheraton Warsaw Hotel), Firma ARYZTA.</p> <p>- przeprowadzono ocenę w zakresie przedsiębiorczości kierunku gastronomia i hotelarstwo podczas wizytacji Państwowej Komisji Akredytacyjnej, gdzie oceniano poziom współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym</p>		
5	<p>monitorowanie losów zawodowych absolwentów w celu oceny efektów kształcenia na rynku pracy</p>	X	X	<p>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji prowadzi monitorowanie losów absolwentów. Na podstawie badań ankietowych przeprowadzonych w okresie 3 i 5 lat od ukończenia studiów monitorowana jest sytuacja absolwentów (studiów pierwszego i drugiego stopnia). Ze względu na niską zwrotność ankiet ze strony absolwentów po 3. i 5. roku od zakończenia studiów, wprowadzone zostało dodatkowe badanie ankietowe w roku ukończenia studiów. Badania ankietowe dotyczą zarówno oceny przebiegu studiów (m.in. prowadzonych zajęć dydaktycznych i kadry naukowej), jak również oceny sytuacji zawodowej absolwentów, natomiast ich wyniki są raportowane i wykorzystywane w doskonaleniu realizacji procesu dydaktycznego na Wydziale.</p>	X	
6	<p>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)</p>	X	X	<p>- pracownicy Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji w ramach prowadzonej działalności naukowo-badawczej oraz dydaktycznej współpracowali z międzynarodowymi ośrodkami naukowymi, 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-Limburg, 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); University of Natural Resources and Life Sciences (BOKU) (Wiedeń, Austria); Estonian University of Life Sciences, Tartu; Maribor University (Słowenia); Universidad Politécnica 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 (Wiedeń, Austria); Amsterdam University of Applied Sciences (Amsterdam, Holandia); Copenhagen University Denmark; Montclair</p>	X	

			<p>State University (Montclair, USA); Università degli Studi della Tuscia UNITUS, Viterbo, Włochy.</p> <p>- nawiązano współpracę z uczelniami i instytucjami naukowymi, w tym m.in.: Bogor Agricultural University (Bogor, Indonezja), National Chung Hsing University (Taichung, Tajwan), National Pingtung University of Science and Technology (NPUST) (Pingtung, Tajwan), Migal -Galilee Research Institute (Kiryat Shmona, Izrael), Tel Hai College (Tel Hai, Izrael), Dr. Babasaheb Ambedkar Marathwada University (Aurangabad, Indie), University of Navarra (Pampeluna, Hiszpania).</p> <p>- Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji gościł 17 naukowców, z wykładami dla studentów i pracowników, natomiast mniej pracowników Wydziału (7 osób) zrealizowało wykłady na zagranicznych uczelniach (m.in. National Chung Hsing University NCHU, Taichung, Tajwan; Bogor Agricultural University, Bogor, Indonezja; University of British Columbia, Vancouver, Kanada; University College Leuven-Limburg, Leuven, Belgia);</p> <p>- pracownicy, doktoranci i studenci Wydziału brali udział międzynarodowych grantach i projektach naukowych, w tym m.in. "Green fuels and human health toxicity of engine emissions from 1 st and 2nd generation biodiesel fuels"; "Preventive measures to reduce the adverse health impact of traffic-related air pollution" (PreventAP), International Project Healthy Snack oraz Health Promotion, "Innovative Education Towards the Needs of the Organic Sector", "Research into nutritive value and anticancer properties of blueberry and raspberry fruit from biodynamic, organic and conventional production (Fundacja Ekhaga);</p> <p>- nauczyciele akademicy (7 osób) oraz studenci (12 osób) w ramach programu ERASMUS lub ERASMUS Kraje Partnerskie odbyli staże w ośrodkach naukowych za granicą, natomiast 2 osoby (nauczyciele akademicy) zrealizowały pobyty naukowe w Newcastle University (Newcastle, Wielka Brytania; pobyt dwumiesięczny) oraz w Universitat de Lleida (Lleida, Hiszpania; pobyt trzymiesięczny) w ramach odpowiednio: grantu z Własnego Funduszu Stypendialnego SGGW oraz stypendium dla wyróżniających się młodych naukowców akademickich.</p> <p>- na Wydziale zorganizowano kursy dla studentów z zagranicznych uczelni:</p> <p>1) kurs letni "Sustainable Food Systems and Diets" w ramach projektu SUSPLUS "Innovative Education towards Sustainable Food Systems" (program Erasmus+, akcja 2, Partnerstwa Strategiczne), w którym</p>		
--	--	--	--	--	--

					uczestnikami byli studenci z 8 uczelni europejskich (University of Gastronomic Sciences (UNISG) (Włochy), ISARA-Lyon, University of Kassel (Niemcy), University of Copenhagen (Dania), Munster University of Applied Sciences (Niemcy), Estonian University of Life Sciences (Tartu, Estonia), University Politecnica de Madrid (Hiszpania); udział wzięły 32 studentów (w tym 2 osoby z SGGW) oraz 13 wykładowców (w tym 3 nauczycieli akademickich Wydziału). 2) kurs EUR-Organic Start-Up Module „Organic Agriculture and Food Systems” w ramach sieci współpracy Euroleague for Life Sciences; udział wzięło 28 studentów z zagranicznych uczelni, 7 wykładowców (w tym 2 wykładowców SGGW). Uczelnie uczestniczące: ISARA-Lyon (Francja), Aarhus University (Dania), Hohenheim University (Stuttgart, Niemcy), Uniwersytet BOKU (Wiedeń, Austria). - kontynuowana była współpraca w ramach zagranicznych sieci naukowych (IFOAM, ISOFA, ENOAT, FQH, Organic Food System Programme).				
7	realizacja polityki uznawania osiągniętych efektów kształcenia (w tym: przenoszenie z innych kierunków i uczelni, uznawanie efektów uczenia się osiągniętych poza uczelnią)	X			- przyjęć studentów z innych uczelni oraz kierunków dokonuje się na drodze przeniesienia, gdy uzyskają pozytywną ocenę po weryfikacji dotychczas zrealizowanych efektów kształcenia, jeśli efekty te odpowiadają efektom obowiązującym na Wydziale.	X			
8	realizacja polityki kadrowej (w tym: dobór, weryfikacja, zapewnienie rozwoju kadry naukowo-dydaktycznej)	X			- na wszystkich kierunkach stwierdzono zapewnione minimum kadrowe określone w przepisach. - zatrudnianie pracowników odbywa się w trybie konkursu, co pozwala na wybór kandydatów spełniających w największym stopniu wymagane kryteria. - prowadzone badania naukowe oraz działalność publikacyjna w ramach właściwych jednostek SGGW zapewnijają systematyczny rozwój kadry. - na Wydziale prowadzone są regularne hospitacje zajęć dydaktycznych, których wyniki wraz z ocenami studentów, doktorantów i słuchaczy oraz absolwentów, a także wynikami oceny okresowej pracowników naukowych uwzględniane są w ocenie jakości kadry naukowo-dydaktycznej.	X			
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)		X		Na wydziale wykazano zwiększoną potrzebę zaangażowania praktyków w proces dydaktyczny.		X		

10	poziom działalności naukowej, w szczególności w zakresie obszarów wiedzy związanych z prowadzonym kształceniem	X			- w roku 2017 przeprowadzono cykliczną ocenę dorobku naukowego, dydaktycznego oraz organizacyjnego pracowników za lata 2015-2016, w której poziom działalności naukowej oceniany jest podczas okresowej oceny pracowników na podstawie dorobku publikacyjnego, uzyskiwanych grantów unijnych i innych międzynarodowych projektów badawczych, grantów ministerialnych, NCN, NCBR, grantów wydziałowych dla młodych naukowców; w 2016 roku łącznie realizowano w poszczególnych jednostkach 10 grantów; poza tym dokonuje się rokrocznie sprawozdania z działalności naukowo-badawczej i współpracy z zagranicą, które podlegają dyskusji na Radzie Wydziału ;	X	
11	posiadane zasoby materialne (w tym: infrastruktura dydaktyczna, naukowa i socjalna)		X		- w roku akademickim 2016/2017 aktualizowano bazę komputerową oraz aparaturę dla bieżących potrzeb; - kontynuowano prace w ramach projektu restryktoryzacyjnego, obejmującego modernizację pomieszczeń dydaktycznych i pracownicznych 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			- Wydział oferuje wsparcie socjalne i materialne studentom z uwzględnieniem osób niepełnosprawnych, według ściśle określonych procedur i regulaminu zgodnego z obowiązującymi przepisami w SGGW; - sprawy konfliktowe i sytuacje kryzysowe rozwiązywane są zgodnie z przyjętymi procedurami, które znane są społeczności akademickiej; - w ramach wydziału działają 4 koła naukowe; - studenci Wydziału posiadają możliwość działania w organizacjach ogólnouczelnianych dających szerokie pole do rozwoju zainteresowań i pasji, np. Samorząd studentów SGGW, Rada doktorantów SGGW.		X
13	system informacyjny (w tym: sposoby gromadzenia, analizowania i wykorzystywania informacji w zapewnieniu jakości kształcenia;)		X		-prowadzenie dokumentacji Wewnętrznego Systemu Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia na WNoZCzIK odbywa się według przyjętego schematu (wyniki ankiet studenckich, dokumenty dotyczące jakości kształcenia na Wydziale, notatki ze spotkań z gromadzone są w formie elektronicznej lub/i w formie papierowej; -w roku 2016 na Wydziale wyodrębniono dwie Komisje: Dydaktyki oraz Jakości Kształcenia z wcześniej funkcjonującej jednej Komisji Dydaktyki i Jakości Kształcenia;		X

					<p>-Pełnomocnik Dziekana ds. Jakości Kształcenia raportuje na wyznaczonych posiedzeniach Rady Wydziału przebieg prac związanych z zapewnieniem odpowiedniej jakości procesu kształcenia;</p> <p>-corocznie dokonywany jest przegląd WSZiDJK na Wydziale;</p> <p>-przeprowadzono spotkania z interesariuszami zewnętrznymi i wewnętrznymi, na których omawiano możliwości doskonalenia procesu kształcenia na Wydziale (spotkania z przedstawicielami otoczenia gospodarczego, Samorządem Studentów oraz Studentami i Nauczycielami);</p> <p>-organizowano na bieżąco spotkania Komisji Dydaktyki oraz Komisji Jakości Kształcenia, na których omawiano możliwości poprawy warunków i jakości kształcenia;</p> <p>-organizowano spotkania z interesariuszami w związku z prowadzonymi na Wydziale akredytacjami kierunków: Żywnienie człowieka i ocena żywności oraz Gastronomia i hotelarstwo;</p> <p>-na posiedzeniu RW przedstawiono raport z wyników akredytacji kierunku ŻCzi OŻ oraz, na tym tle, przedstawiono główne konieczne kierunki zmian dla poprawy jakości kształcenia;</p> <p>-na stronie internetowej Wydziału w zakładce „Jakość Kształcenia” podawane są niezbędne dla studentów informacje związane z procesem kształcenia, które są nowelizowane zgodnie ze zmieniającymi się potrzebami</p>		
14	publiczny dostęp do aktualnych i obiektywnie przedstawionych informacji o programach studiów, zakładanych efektach kształcenia, organizacji i procedurach toku studiów		X		<p>-informacje dostępne są na stronie internetowej Wydziału</p> <p>-prowadzony jest przegląd i aktualizacja informacji zawartych na stronie internetowej</p> <p>-niektórzy pracownicy prowadzą własne strony internetowe, w tym też wspomagające kształcenie</p>	X	
15	mechanizmy wewnętrznego systemu zapewnienia jakości kształcenia stosowane w celu zapobiegania i eliminacji zjawisk patologicznych (w tym: system antyplagiatowy) i zachowania standardów etycznych		X		<p>- stosowne zapisy znajdują się w dokumentach Uczelnianych (Statut, Regulamin studiów) oraz są elementem WSZiDJK na Wydziale</p> <p>-stosowany na wszystkich realizowanych kierunkach studiów system antyplagiatowy pozwala skutecznie zapobiegać i eliminować patologiczne zjawiska, a dzięki temu zachować standardy etyczne;</p> <p>-przeprowadzona weryfikacja wybranych prac dyplomowych wykazała, że 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.;</p>		X
16	mechanizmy doskonalenia systemu jakości kształcenia(w tym: analizy ryzyka, zarządzanie		X		<p>- przeprowadzona analiza ryzyka wskazuje, że średnie zagrożenie dla wdrażania systemu zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia</p>		X

incydentami, benchmarking)				<p>stanowią m.in.: procedura rekrutacji, w którym progi wymagań punktowych w warunkach nizu demograficznego ulegają pewnemu obniżeniu; procedura organizacji procesu kształcenia (wymaga ciągłego monitorowania i doskonalenia), procedura działalności badawczo-rozwojowej (ciągłe motywowanie do tworzenia wysoko punktowanych publikacji) oraz uzupełnianie infrastruktury dydaktycznej; procedura internacjonalizacji (zmniejszające się zainteresowanie stażami, praktykami i studiami zagranicznymi); procedura badania opinii interesariuszy (niezadawalająca liczba ankiet oceniających pracę nauczycieli przez studentów).</p> <p>- na podstawie analizy ryzyka prowadzone jest doskonalenie poszczególnych procedur poprzez korzystanie z rozwiązań na innych Uczelniach, ścisłą współpracę z otoczeniem gospodarczym, dbałość o poprawę wymiany informacji pomiędzy interesariuszami;</p> <p>- tworzenie wewnętrznych mechanizmów poprawiających jakość kształcenia (indywidualne ankiety oceny przedmiotów, w tym seminariów; zwiększenie częstotliwości spotkań z Samorządem Studentów oraz innych form kontaktów pomiędzy Studentami a organami Wydziału odpowiedzialnymi za jakość kształcenia).</p> <p>- uwzględnianie opinii studentów w ocenie Nauczyciela.</p>	
----------------------------	--	--	--	---	--

Uwagi i spostrzeżenia:

W roku 2016/17 nadal doskonalono model Systemu Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia. System podlegał wnikliwej analizie, na podstawie której skutecznie usprawniono wiele mechanizmów związanych z procesem kształcenia. Znalazło to swoje odzwierciedlenie w pozytywnej ocenie Komisji Akredytacyjnej oceniającej kierunek Żywność człowieka i ocena żywności oraz pozwoliło na dobre przygotowanie do akredytacji kierunku Gastronomii i hotelarstwo. Nadal jednak w niektórych obszarach istnieje konieczność ciągłego doskonalenia systemu jakości kształcenia oraz kultury kształcenia.

W minionym roku szczególnie zintensyfikowano system wymiany informacji pomiędzy interesariuszami, co przyniosło konkretne korzyści, m.in. w zaangażowaniu studentów oraz otoczenia gospodarczego w proces kształcenia. Pełnomocnik Dziekana d.s. Jakości Kształcenia na bieżąco informował studentów i pracowników o pracach związanych z poprawą jakości kształcenia.

W roku 2017 zakończono prace związane z modernizacją budynku Wydziału oraz stworzeniem nowych laboratoriów badawczych w ramach Projektu Restrukturyzacyjnego. Stwierdzono, że skuteczność działań wdrażanych w ramach systemu jakości kształcenia procesów w znacznej części określić można jako wysoką.

