



**Raport**  
**z funkcjonowania Wewnętrznego Systemu**  
**Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia**  
**na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji**  
**SGGW**  
**w roku akademickim 2014/2015**

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 23.10.2015 <i>[Signature]</i>	<b>Zweryfikował:</b> Wydziałowa Komisja ds. Dydaktyki i Jakości Kształcenia  Data, Podpis 26.10.2015 <i>[Signature]</i>	<b>Zatwierdził:</b> Dziekan  Data, Podpis 28.10.2015 <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. Wydziałowy System Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia wymaga systematycznego monitorowania i analizowania oraz korygowania stwierdzonych błędów.
2. Za szczególnie efektywne uznano działania związane z dokonywaniem przeglądów oraz doskonaleniem programów kształcenia, monitorowaniem przebiegu zajęć dydaktycznych oraz kontynuowanie współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym, dzięki czemu praktycy przez swój udział w zajęciach dydaktycznych przekazują studentom doświadczenie zawodowe i praktyczne umiejętności; współpraca z interesariuszami zewnętrznymi jest pomocna również w zakresie bieżącego pozyskiwania informacji o adekwatności programu kształcenia do potrzeb rynku pracy oraz o funkcjonowaniu Systemu i jego procedur.
3. Dalsze działania poprawiające jakość kształcenia powinny dotyczyć przede wszystkim kontynuacji realizacji założonych efektów kształcenia, rozwoju infrastruktury dydaktycznej (m.in. przez unowocześnienie pracowni komputerowych, zakup nowych urządzeń i oprogramowania), rozwoju działalności naukowej (publikacje wysoko punktowane) oraz rozszerzenie współpracy z ośrodkami zagranicznymi.
4. Nie stwierdzono istotnych zagrożeń związanych z wysokim ryzykiem którychkolwiek obszarów działalności w obszarze realizacji Systemu Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia.



**Analiza i ocena funkcjonowania Wewnętrznego Systemu Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia  
na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji SGGW w roku akademickim 2014/2015**

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)	X			– 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, w wyniku czego 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 postępowaniem 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;			X
2	organizacja i procedury toku studiów (w tym: rekrutacja, prowadzenie kierunków, dyplomowanie)		X		– 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		X	

				<p>stopnia (stacjonarne, niestacjonarne) 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>	X		<ul style="list-style-type: none"> <li>– dokonana na podstawie analizy ocen zrealizowanych modułów weryfikacja efektów kształcenia wykazała, że na Wydziale w 23% modułów stwierdzono, iż jest potrzeba wprowadzenia pewnych zmian dotyczących treści merytorycznych, form i metod kształcenia i/lub form i metod prowadzenia zaliczeń cząstkowych bądź końcowych przedmiotów w kolejnym roku akademickim (2015/2016); na kierunku żywienia człowieka i ocena żywności proponowano zmiany w 20% modułów; na kierunku dietetyka w 22% przypadków, a na kierunku gastronomia i hotelarstwo w 18%.</li> <li>– zorganizowane, zgodnie z założonymi efektami kształcenia, studenckie praktyki i staże miały prawidłowy przebieg, przy czym stwierdzono potrzebę wprowadzania zmian w dokumentacji praktyk;</li> <li>– w wyniku weryfikacji prac dyplomowych podkreślono konieczność dalszego monitorowania zgodności problematyki prac dyplomowych z doświadczeniem zawodowym i/lub naukowym ich promotorów;</li> </ul>			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 osiągania założonych efektów kształcenia)</p>	X		<ul style="list-style-type: none"> <li>– 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, IŻŻ, WSEiZ, Instytut Chemii i Techniki Jądrowej, Instytut Biologii Doświadczalnej im. Nenckiego, Instytut Biochemii i Biofizyki PAN);</li> <li>– 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</li> </ul>			X

				<p>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. Siilliker 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> <ul style="list-style-type: none"> <li>– wyniki badań oraz doświadczenie praktyczne wymienionych jednostek są wykorzystywane w pracy ze studentami;</li> <li>– 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;</li> <li>– podpisano dotychczas 44 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.;</li> <li>– zorganizowano seminarium „Rola pracodawców kluczowych i ich wpływ na doskonalenie jakości kształcenia”, w którym uczestniczyło 48 osób;</li> <li>– zorganizowano spotkania studentów ostatniego rocznika studiów magisterskich kierunku ŻCziOŻ z przedstawicielami firmy Żywiec Zdrój S.A.;</li> <li>– zorganizowano wykład otwarty nt. autoprezentacji z udziałem przedstawicielami firmy Kontekst HR;</li> </ul>			
5	monitorowanie losów zawodowych absolwentów w celu oceny efektów kształcenia na rynku pracy		X	<ul style="list-style-type: none"> <li>– na Wydziale monitoruje się sytuację absolwentów, przeprowadzono wśród absolwentów badanie ankietowe, którego wyniki zostały dokładnie przeanalizowane i opisane w raportach. Mimo, iż w badaniu ankietowym brało udział stosunkowo niewielu absolwentów, uwagi przekazano wskazanym przez absolwentów nauczycielom akademickim i są wykorzystywane w doskonaleniu realizacji procesu dydaktycznego;</li> </ul>		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	<ul style="list-style-type: none"> <li>– 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 (Oslo); Leuven University College, (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 (Estonia); Maribor University (Słowenia); Universidad Politécnica de Madrid (Hiszpania); Rurality Institute (Finlandia); Corvinus University (Węgry); University of South Bohemia in České Budějovice (Czechy); Münster University of Applied Sciences (Niemcy); Universität Wien; Manchester Metropolitan University) Wielka Brytania</li> <li>– pracownicy, doktoranci i studenci Wydziału brali udział w 11 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’; “Measuring Temporality of Sensations and of Liking in Consumers”; The Second Programme of Community Action in the Field of Health: Economics of Chronic Diseases. EConDA; COST Action TD1304 The Network for the Biology of Zinc (Zinc-Net); Project EPOS: Innovative Education towards the Needs of the Organic Sector.</li> <li>– studenci Wydziału wyjechali w ramach wymiany studenckiej (17 osób), m.in.: UK HEALTH Forum – projekt EConDa; na studia wymienne Erasmus; Brali aktywny udział w praktykach międzynarodowych (Internship in gastronomy (Włochy; Litwa), m. in. w University of Gastronomic Sciences / Włochy.</li> <li>– pracownicy i studenci (łącznie 7osób) - odbyli staże w 5 ośrodkach naukowych za granicą, m.in. w Karolinska Institutet (Szwecja); Stanford University (USA); University of British Columbia, Vancouver,</li> </ul>	x	
---	--	--	---	---	---	--

					Kanada; Department of Food Science, University of Copenhagen, Denmark, University of Cambridge, Wielka Brytania.			
7	realizacja polityki uznawania osiągniętych efektów kształcenia (w tym: przenoszenie z innych kierunków i uczelni, uznawanie efektów uczenia się osiągniętych poza uczelnią)		X		– przyjęcie 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;		X	
8	realizacja polityki kadrowej (w tym: dobór, weryfikacja, zapewnienie rozwoju kadry naukowo-dydaktycznej)	X			– 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, 3 osoby znaczące doświadczenie naukowe zdobyte w kraju, poza uczelnią, i 3 osoby znaczące doświadczenie zawodowe zdobyte poza uczelnią;		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			– 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 23 hospitacje, w wyniku których stwierdzono wysoki poziom prowadzenia zajęć (średnia ocen od 4,94);		X	
10	poziom działalności naukowej, w szczególności w zakresie obszarów wiedzy związanych z prowadzonym kształceniem	X			– 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; 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 2014/2015 powiększono, choć w stopniu niewystarczającym (część starych komputerów wymaga wymiany), zasoby komputerowe oraz aparaturowe, zakupiono m.in.: program Dieta 5D, komputery przenośne, komputery stacjonarne, drukarki, tablice multimedialne, projektory, kserokopiarki, automatyczne urządzenia do ekstrakcji metodą Soxhleta, akcesoria do HPLC, przyrządy antropometryczne (wzrostomierze, miarki obwodów, pulsoksymetr, wagi precyzyjne, dynamometry, krokomierze, ciśnieniomierze, taśmy antropometryczne, pipety automatyczne,		X	



				<p>pakowarkę próżniową, kuchenki elektryczne, frytownicę elektryczną, automat do pieczenia chleba, akcesoria do chromatografu gazowego, elektroniczny nos. urządzenie do wytrząsania- rotator, urządzenie do zatężania próbek, zestaw do rozdzielania białek w elektroforezie 2D, akcesoria do homogenizatora, mikroskop fluorescencyjny, system do oznaczania związków lotnych, zestaw do wizualizacji reakcji PCR;</p>			
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 2014/2015 studenci stacjonarnych studiów I st. na Wydziale otrzymali łącznie 57 stypendiów Rektora dla najlepszych studentów;</li> <li>- studenci niestacjonarnych studiów I st. na Wydziale otrzymali łącznie 26 stypendia;</li> <li>- studenci II st. studiów stacjonarnych kierunków: żywienie człowieka i dietetyka otrzymali razem 57 stypendiów Rektora;</li> <li>- studenci II st. studiów niestacjonarnych otrzymali 11 stypendiów; łącznie było 151 stypendiów Rektora dla najlepszych studentów;</li> <li>- doktoranci uzyskali 21 stypendiów doktoranckich, oprócz tego przyznano stypendium dla najlepszego doktoranta oraz stypendia projakościowe;</li> <li>- stypendia socjalne otrzymało razem 260 studentów, w tym na I stopniu studiów 176 studentów, a na II stopniu 84;</li> </ul>			X
13	system informacyjny (w tym: sposoby gromadzenia, analizowania i wykorzystywania informacji w zapewnieniu jakości kształcenia)		X	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> </ul>			X
14	publiczny dostęp do aktualnych i obiektywnie przedstawionych informacji o programach studiów, zakładanych efektach kształcenia, organizacji i procedurach toku studiów		X	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> </ul>		X	
15	mechanizmy wewnętrznego systemu zapewnienia jakości kształcenia stosowane w celu zapobiegania eliminacji zjawisk patologicznych (w tym: system antyplagiacyjny) i zachowania standardów etycznych	X		<ul style="list-style-type: none"> <li>- stosowany od 5 lat na wszystkich realizowanych kierunkach studiów system antyplagiacyjny 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</li> </ul>			X

					specyficznych źródeł, a więc np. przytaczania przepisów prawnych, norm i zaleceń żywieniowych itp.;			
16	mechanizmy doskonalenia systemu jakości kształcenia (w tym: analizy ryzyka, zarządzanie incydentami, benchmarking)		<b>X</b>		– 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.		<b>X</b>	

**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 częściowych. Stwierdzono, że skuteczność działań wdrażanych w ramach systemu jakości kształcenia procesów w znacznej części określić można jako wysoką.