

Raport Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie z doskonalenia jakości kształcenia w roku akademickim 2014/2015

Raport za rok akademicki 2014/2015 napisano zgodnie z postanowieniami Uchwały 43/2012-2013 Senatu UP z Lublinie z dnia 22 lutego 2013 r. w sprawie wewnętrznego systemu zarządzania jakością kształcenia w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie

W zakresie zapewniania jakości kształcenia:

W ramach podnoszenia jakości kształcenia na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii, Przewodniczący Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia na Radzie Wydziału odbywającej się 10.12.2014 przypomniał zasady działania systemu na poziomie Wydziału oraz obowiązki nałożone na wszystkich interesariuszy wewnętrznych jakie zostały na nich nałożone po wprowadzeniu Wydziałowych Instrukcji Systemu Jakości Kształcenia.

W roku akademickim 2014/2015 RW zmodyfikowała Instrukcję Wydziałowego Systemu Jakości Kształcenia I.1. „Weryfikacji efektów kształcenia na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii”.

Dziekan WNoŻiB przedstawił na Radzie Wydziału w dniu 16.12.2015 opinię nauczycieli akademickich na temat realizacji efektów kształcenia przez studentów kierunków prowadzonych na Wydziale. W analizowanych opiniach nauczyciele akademicy zwrócili uwagę na duży odsetek studentów, którzy nie zdobyli zakładanych efektów kształcenia z powodu nie przybycia na wszystkie terminy zaliczenia/egzaminu. Odsetek studentów, którzy otrzymali oceny niedostateczne w trzecim terminie egzaminu/zaliczenia wyniósł maksymalnie w żadnym przypadku nie przekroczył 30%. W uwagach jakie zgłaszali nauczyciele akademicy, a które mogły mieć wpływ na trudności w osiągnięciu zakładanych efektów kształcenia przez studentów wymieniano:

- niską frekwencję na wykładach i opuszczanie ćwiczeń laboratoryjnych,
- zbyt mały zasób wiedzy wyniesiony ze szkoły średniej (szczególnie widoczny na pierwszym roku studiów),
- małą aktywność na zajęciach,

- studenci bardzo rzadko korzystają z możliwości konsultacji,
- podejmowanie przez studentów pracy, często w godzinach kolidujących z terminami zajęć,
- wśród studentów na drugim stopniu studiów jedną z przyczyną trudności w osiągnięciu minimalnych efektów kształcenia są ukończone studia pierwszego stopnia niezwiązane z obecnym kierunkiem studiów,
 - zbyt duże grupy laboratoryjne przekraczające 15 osób,
 - za dużą ilość ćwiczeń audytoryjnych, kosztem ćwiczeń laboratoryjnych
 - za małe nakłady finansowe na dydaktykę, szczególnie w przypadku ćwiczeń laboratoryjnych

Komisja zaleciła Radom Programowym działającym na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii przeprowadzenie w roku akademickim 2014/2015 kontroli i ewentualnej korekty modułów realizowanych na poszczególnych kierunkach studiów odnośnie powtarzających się treści programowych.

W omawianym okresie Wydziałowa Komisja ds. Jakości Kształcenia w porozumieniu z Przewodniczącym Rady Programowej kierunku Dietetyka przeprowadziła ankietę wśród studentów III roku. Celem ankiety było zebranie informacji o kierunku, uwagach i ewentualnych zastrzeżeniach studentów co do programu nauczania i jakości kształcenia.

W ramach doskonalenia obsługi administracyjnej procesu dydaktycznego Wydziałowa Komisja ds. Jakości Kształcenia ponownie proponuje uproszczenie sposób dokumentowania przebiegu studiów przez likwidację tradycyjnie wypełnianego indeksu i protokołu egzaminacyjnego i zastąpienie ich formami elektronicznymi.

W celu podnoszenia jakości kadry dydaktycznej Komisja zaleca kierownikom jednostek Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii zwrócić większą uwagę na potrzebę uczestnictwa pracowników w szkoleniach i konferencjach podnoszących ich kwalifikacje związane z procesem dydaktycznym.

W roku akademickim 2014/2015 kilku nauczycieli akademickich zatrudnionych na WNoŻiB, uczestniczyło w specjalistycznych szkoleniach podnoszących ich kwalifikacje dydaktyczne. Były to m.in. takie szkolenia jak: „Statystyczne metody analiz wyników badań eksperymentalnych”, „Akademia Sokowa” w których uczestniczyli pracownicy Katedry Analizy i Oceny Jakości Żywności; szkolenie z zakresu obsługi programu Statistica wykorzystywanego na przedmiocie „Metodologia badań” w którym uczestniczył pracownik Katedry Technologii Owoców, Warzyw i Grzybów. Dwóch nauczycieli akademickich Wydziału przebywało na wyjeździe w ramach programu ERASMUS w celu prowadzenia

zajęć dydaktycznych na uniwersytecie Czech University of Life Sciences Prague i Technological Educational Institute of Thessaly, Larissa, Grecja.

W zakresie oceny jakości kształcenia:

Sprawozdanie z realizacji hospitacji w roku akademickim 2014/2015

W roku akademickim 2014/2015 zgodnie z Systemem Zapewnienia Jakości Kształcenia na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii, poddano hospitacji doktorantów z Katedry Biochemii i Chemii Żywności, Katedry Chemii, Katedry Technologii Owoców, Warzyw i Grzybów, Katedry Biotechnologii, Żywienia Człowieka i Towaroznawstwa Żywności, Katedry Technologii Mięsa i Zarządzania Jakością, Katedry Zastosowań Matematyki i Informatyki (Wydział Inżynierii Produkcji) oraz Studiów Podyplomowych: Żywienie Człowieka i Dietetyka. Hospitacje przeprowadzono zgodnie z planem, podczas zajęć realizowanych przez doktorantów wykonujących prace dyplomowe w jednostkach, w obu semestrach.

Ze wszystkich przeprowadzanych hospitacji, osoby hospitowane uzyskały oceny pozytywne. Cele hospitowanych zajęć były dobrze sprecyzowane a treści realizowane na ocenianych zajęciach były zgodne z programami nauczania przedmiotów. Zwrócono uwagę hospitowanym doktorantom na niewielki stopień wykorzystania materiałów i pomocy dydaktycznych, małe doświadczenie w prowadzeniu zajęć dydaktycznych, zbyt szczegółowe omawianie ćwiczeń, brak pewności i w relacjach ze studentami i umiejętności szybkiej oceny ich wiedzy co może wynikać z niewielkiego doświadczenia dydaktycznego doktorantów

W roku akademickim 2014-2015 przeprowadzono hospitacje na pozostałych przedmiotach prowadzonych na studiach podyplomowych, na których nie przeprowadzono hospitacji w poprzedniej edycji studiów podyplomowych. Wyniki hospitacji wskazują na duży profesjonalizm prowadzących, odpowiednie przygotowanie i duże zaangażowanie w prowadzeniu zajęć.

Analiza ankiet dyplomantów

Komisja przeanalizowała Ankiety Dyplomanta wypełnione przez absolwentów studiów I i II stopnia, prowadzonych na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii. Ankiety

wypełnili absolwenci kierunku Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka: studia stacjonarne I stopnia i II stopnia oraz studia niestacjonarne I i II stopnia; kierunku Biotechnologia studia I i II stopnia oraz kierunku Dietetyka studia stacjonarne I stopnia. Ankiety wypełniło 206 dyplomantów.

Zdecydowana większość ankietowanych pozytywnie oceniła studiowany kierunek na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii (Tabela 1- 8). Na pytanie „W jakim stopniu spełniły się Twoje oczekiwania związane z wybranym kierunkiem studiów?” Pozytywne oceny stanowiły od 94% (kierunek Dietetyka) do 100% (kierunki Biotechnologia I i II stopnia, Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka II stopnia)

Absolwenci pozytywnie ocenili również programy kształcenia poszczególnych kierunków. Na kierunku Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka I st. studia stacjonarne to pytanie pozytywnie oceniło ponad 96% ankietowanych a na studiach II stopnia tego samego kierunku 100%. Natomiast na studiach niestacjonarnych I i II stopnia kierunku TŻiŻCz, 100% ankietowanych oceniło pozytywnie program kształcenia.

Program kształcenia na kierunku Dietetyka pozytywnie oceniło 88% studentów wypełniających ankietę na studiach stacjonarnych i 84% wśród studentów studiów niestacjonarnych. Komisja zwraca uwagę na zdecydowanie lepszą ocenę wystawioną przez absolwentów roku 2014/2015 w porównaniu z absolwentami wcześniejszego roku akademickiego. Wyzsze oceny absolwentów kierunku wynikają z pierwszych korekt w programie nauczania w wyniku działań podjętych przez Wydziałową Komisję ds. Jakości Kształcenia i Radę Programową kierunku Dietetyka.

Tabela 1. Wyniki Ankiety Dyplomanta absolwentów kierunku Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka studia stacjonarne I stopnia (ankietę wypełniło 63 dyplomantów).

Nr	Treść pytania	5- bardzo dobrze	4 - dobrze	3 - dostatecznie	2- niedostatecznie
		% udzielonych odpowiedzi			
1.	W jakim stopniu spełniły się Twoje oczekiwania związane z wybranym kierunkiem studiów?	12,7	71,4	14,3	1,6
2.	Czy program kształcenia był Twoim zdaniem dobrze skonstruowany?	9,5	52,4	34,9	3,2
3.	Czy tematyka praktyki była zgodna z realizowanym kierunkiem studiów?	56,45	32,25	8,1	3,2
4.	Jak oceniasz stopień opieki ze strony promotora pracy	77,8	15,9	6,3	0

	dyplomowej?				
5.	Jak oceniasz postawę i stosunek nauczycieli akademickich do studentów?	19,05	71,45	9,5	0
6.	Jak oceniasz przepływ informacji dla studentów w Uczelni?	25,4	49,2	23,8	1,6
7.	Jak oceniasz obsługę studentów w dziekanacie?	46,0	49,2	3,2	1,6
8.	Jak oceniasz obsługę studentów w Dziale Spraw Socjalnych Studentów i domach akademickich?	75,4	24,6	0	0
9.	Jak oceniasz możliwość dostępu do literatury i bazy danych?	57,1	39,7	3,2	0
10.	Jak oceniasz bazę materialną i warunki socjalno-bytowe w czasie studiów?	27,4	64,5	8,1	0
11.	Jak oceniasz warunki stworzone w Uczelni umożliwiające rozwój kulturalny, sportowy i intelektualny?	46,8	48,4	4,8	0

Natomiast na I stopniu kierunku Biotechnologii 100 procent ankietowanych którzy ocenili programu kształcenia, wystawiło ocenę pozytywną. Program kształcenia na drugim stopniu tego samego kierunku jako niewystarczający oceniło tylko 9% respondentów.

Na kierunku Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka I stopnia studiów stacjonarnych ponad 96 % ankietowanych pozytywnie oceniło program praktyk, w tym ok. 56 % oceniło go w stopniu bardzo dobrym, a tylko ok. 3% wystawiło w tym punkcie ocenę niedostateczną. W przypadku studentów studiów niestacjonarnych tego samego kierunku 50% absolwentów wypełniających ankietę wystawiło za ten punkt ocenę bardzo dobrą a pozostali ocenę dobrą.

Tabela 2. Wyniki Ankiety Dyplomanta absolwentów kierunku Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka studia stacjonarne II stopnia (ankietę wypełniło 27 dyplomantów).

Nr	Treść pytania	5- bardzo dobrze	4 - dobrze	3 - dostatecznie	2- niedostatecznie
		% udzielonych odpowiedzi			
1.	W jakim stopniu spełniły się Twoje oczekiwania związane z wybranym kierunkiem studiów?	33,3	44,5	22,2	0
2.	Czy program kształcenia był Twoim zdaniem dobrze skonstruowany?	44,4	44,4	11,2	0
4.	Jak oceniasz stopień opieki ze strony promotora pracy dyplomowej?	33,3	63,0	3,7	0
5.	Jak oceniasz postawę i stosunek	55,6	37,0	7,4	0

	nauczycieli akademickich do studentów?				
6.	Jak oceniasz przepływ informacji dla studentów w Uczelni?	37,0	40,8	14,8	7,4
7.	Jak oceniasz obsługę studentów w dziekanacie?	59,3	37,0	3,7	0
8.	Jak oceniasz obsługę studentów w Dziale Spraw Socjalnych Studentów i domach akademickich?	44,4	44,4	11,2	0
9.	Jak oceniasz możliwość dostępu do literatury i bazy danych?	37,0	48,1	11,2	3,7
10.	Jak oceniasz bazę materialną i warunki socjalno-bytowe w czasie studiów?	25,9	48,2	22,2	3,7
11.	Jak oceniasz warunki stworzone w Uczelni umożliwiające rozwój kulturalny, sportowy i intelektualny?	44,4	44,4	7,5	3,7

Dyplomanci I stopnia kierunku Biotechnologia w ok. 47% bardzo dobrze ocenili ten punkt ankiety. W przypadku kierunku Dietetyka, studia stacjonarne – 100% ankietowanych wystawiło oceny pozytywne, oceniając tematykę praktyk, natomiast wśród absolwentów studiów niestacjonarnych 13% wypełniających ankietę stwierdziło, że tematyka praktyk była w stopniu niewystarczającym zgodna z realizowanym kierunkiem studiów.

Jednym z najwyżej ocenianych wśród dyplomantów studiów I stopnia punktem był stopień opieki ze strony promotora. Oceny bardzo dobre stanowiły od ok. 44% w przypadku dyplomantów kierunku Dietetyka do ok. 78 % w przypadku absolwentów kierunków

Tabela 3. Wyniki Ankiety Dyplomanta absolwentów kierunku Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka studia niestacjonarne I stopnia (ankietę wypełniło 6 dyplomantów).

Nr	Treść pytania	5- bardzo dobrze	4 - dobrze	3 - dostatecznie	2- niedostatecznie
		% udzielonych odpowiedzi			
1.	W jakim stopniu spełniły się Twoje oczekiwania związane z wybranym kierunkiem studiów?	50	50	0	0
2.	Czy program kształcenia był Twoim zdaniem dobrze skonstruowany?	50	50	0	0
3.	Czy tematyka praktyki była zgodna z realizowanym kierunkiem studiów?	50	50	0	0
4.	Jak oceniasz stopień opieki ze strony promotora pracy dyplomowej?	66,67	33,3	0	0
5.	Jak oceniasz postawę i stosunek	66,7	33,3	0	0

	nauczycieli akademickich do studentów?				
6.	Jak oceniasz przepływ informacji dla studentów w Uczelni?	66,7	33,3	0	0
7.	Jak oceniasz obsługę studentów w dziekanacie?	83,3	16,7	0	0
8.	Jak oceniasz obsługę studentów w Dziale Spraw Socjalnych Studentów i domach akademickich?	66,7	33,33	0	0
9.	Jak oceniasz możliwość dostępu do literatury i bazy danych?	50	50	0	0
10.	Jak oceniasz bazę materialną i warunki socjalno-bytowe w czasie studiów?	66,7	33,33	0	0
11.	Jak oceniasz warunki stworzone w Uczelni umożliwiające rozwój kulturalny, sportowy i intelektualny?	50	50	0	0

Biotechnologia i Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka I stopnia studia stacjonarne do ponad 88% w przypadku kierunku Biotechnologia II stopnia. Natomiast na studiach II stopnia opieka ze strony promotora w stopniu bardzo dobrym oceniana była przez ok. 33% na kierunku Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka i przez ok. 45% na kierunku Biotechnologia.

Na większości kierunków 100% dyplomantów pozytywnie oceniło postawę i stosunek nauczycieli do studentów, a tylko ok. 3% wystawiło ocenę niewystarczającą na kierunku Dietetyka i ok. 4,5% na II stopniu studiów kierunku Biotechnologia.

Tabela 4. Wyniki Ankiety Dyplomanta absolwentów kierunku Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka studia niestacjonarne II stopnia (ankietę wypełniło 6 dyplomantów).

Nr	Treść pytania	5- bardzo dobrze	4 - dobrze	3 - dostatecznie	2- niedostatecznie
		% udzielonych odpowiedzi			
1.	W jakim stopniu spełniły się Twoje oczekiwania związane z wybranym kierunkiem studiów?	50	50	0	0
2.	Czy program kształcenia był Twoim zdaniem dobrze skonstruowany?	33,33	66,67	0	0
4.	Jak oceniasz stopień opieki ze strony promotora pracy dyplomowej?	33,33	50	16,67	0
5.	Jak oceniasz postawę i stosunek nauczycieli akademickich do studentów?	50	50	0	0
6.	Jak oceniasz przepływ informacji	83,3	16,7	0	0

	dla studentów w Uczelni?				
7.	Jak oceniasz obsługę studentów w dziekanacie?	66,67	33,33	0	0
8.	Jak oceniasz obsługę studentów w Dziale Spraw Socjalnych Studentów i domach akademickich?	66,67	33,33	0	0
9.	Jak oceniasz możliwość dostępu do literatury i bazy danych?	50	50	0	0
10.	Jak oceniasz bazę materialną i warunki socjalno-bytowe w czasie studiów?	50	33,33	16,67	0
11.	Jak oceniasz warunki stworzone w Uczelni umożliwiające rozwój kulturalny, sportowy i intelektualny?	16,7	83,3	0	0

Odsetek dyplomantów niezadowolonych z poziomu przepływu informacji na Uczelni, wahał się od 0% wśród studentów niestacjonarnych do ok. 7% wśród absolwentów studiów II stopnia na kierunku Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka.

Dyplomanci pozytywnie oceniali pracę dziekanatu, tylko w przypadku absolwentów I stopnia studiów stacjonarnych, kierunku Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka stwierdzono 1,6 % ocen niedostatecznych. Poziom ocen bardzo dobrych wahał się w granicach od 41 do ok. 67% na poszczególnych kierunkach studiów.

Pracę Działu Spraw Socjalnych Studentów i domów akademickich dyplomanci ocenili pozytywnie, tylko w przypadku absolwentów I stopnia studiów stacjonarnych, kierunku

Tabela 5. Wyniki Ankiety Dyplomanta absolwentów kierunku Dietetyka, studia stacjonarne I stopnia (ankietę wypełniło 18 dyplomantów).

Nr	Treść pytania	5- bardzo dobrze	4 - dobrze	3 - dostatecznie	2- niedostatecznie
		% udzielonych odpowiedzi			
1.	W jakim stopniu spełniły się Twoje oczekiwania związane z wybranym kierunkiem studiów?	33	44	17	6
2.	Czy program kształcenia był Twoim zdaniem dobrze skonstruowany?	35	47	6	12
3.	Czy tematyka praktyki była zgodna z realizowanym kierunkiem studiów?	35	53	12	-
4.	Jak oceniasz stopień opieki ze strony promotora pracy dyplomowej?	44	39	17	-
5.	Jak oceniasz postawę i stosunek	44		6	6

	nauczycieli akademickich do studentów?		44		
6.	Jak oceniasz przepływ informacji dla studentów w Uczelni?	61	22	11	6
7.	Jak oceniasz obsługę studentów w dziekanacie?	61	22	17	-
8.	Jak oceniasz obsługę studentów w Dziale Spraw Socjalnych Studentów i domach akademickich?	44	44	11	-
9.	Jak oceniasz możliwość dostępu do literatury i bazy danych?	39	50	11	-
10.	Jak oceniasz bazę materialną i warunki socjalno-bytowe w czasie studiów?	33	44	11	11
11.	Jak oceniasz warunki stworzone w Uczelni umożliwiające rozwój kulturalny, sportowy i intelektualny?	44	39	17	-

Biotechnologia zanotowano ok. 3% ocen niedostatecznych. Oceny bardzo dobre wystawiło od 27 do 77% ankietowanych na poszczególnych kierunkach prowadzonych na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii.

Dostęp do literatury i baz danych pozytywnie ocenili wszyscy dyplomanci kończący studia I stopnia, natomiast wśród studentów kierunków II stopnia ok. 4% ankietowanych oceniła dostęp jako niewystarczający. Oceny bardzo dobre za ten punkt ankiety, wystawiło od 13 do 74% ankietowanych na poszczególnych kierunkach prowadzonych na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii.

Tabela 6. Wyniki Ankiety Dyplomanta absolwentów kierunku Dietetyka, studia niestacjonarne I stopnia (ankietę wypełniło 32 dyplomantów).

Nr	Treść pytania	5- bardzo dobrze	4 - dobrze	3 - dostatecznie	2- niedostatecznie
		% udzielonych odpowiedzi			
1.	W jakim stopniu spełniły się Twoje oczekiwania związane z wybranym kierunkiem studiów?	3	41	50	6
2.	Czy program kształcenia był Twoim zdaniem dobrze skonstruowany?	3	34	47	16
3.	Czy tematyka praktyki była zgodna z realizowanym kierunkiem studiów?	13	34	41	13
4.	Jak oceniasz stopień opieki ze strony promotora pracy dyplomowej?	22	59	19	0
5.	Jak oceniasz postawę i stosunek	9	47	44	0

	nauczycieli akademickich do studentów?				
6.	Jak oceniasz przepływ informacji dla studentów w Uczelni?	7	40	50	3
7.	Jak oceniasz obsługę studentów w dziekanacie?	41	25	34	0
8.	Jak oceniasz obsługę studentów w Dziale Spraw Socjalnych Studentów i domach akademickich?	27	63	10	0
9.	Jak oceniasz możliwość dostępu do literatury i bazy danych?	13	68	19	0
10.	Jak oceniasz bazę materialną i warunki socjalno-bytowe w czasie studiów?	3	63	34	0
11.	Jak oceniasz warunki stworzone w Uczelni umożliwiające rozwój kulturalny, sportowy i intelektualny?	10	42	45	3

Bazę materialną i warunki socjalno – bytowe stworzone na Uczelni negatywnie ocenili absolwenci dietetyki 11 % dyplomantów oraz biotechnologii II stopnia – 4%. Oceny bardzo dobre stanowiły od 14%. (Biotechnologia II stopnia) do 67% (Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka studia II stopnia).

Tabela 6. Wyniki Ankiety Dyplomanta absolwentów kierunku Biotechnologia studia stacjonarne I stopnia (ankietę wypełniło 32 dyplomantów).

Nr	Treść pytania	5- bardzo dobrze	4 - dobrze	3 - dostatecznie	2- niedostatecznie
		% udzielonych odpowiedzi			
1.	W jakim stopniu spełniły się Twoje oczekiwania związane z wybranym kierunkiem studiów?	21.87	50	28	
2.	Czy program kształcenia był Twoim zdaniem dobrze skonstruowany?	12.5	50	37.5	
3.	Czy tematyka praktyki była zgodna z realizowanym kierunkiem studiów?	46.875	43.75	6.25	3.12
4.	Jak oceniasz stopień opieki ze strony promotora pracy dyplomowej?	77.42	19.35	3.225	
5.	Jak oceniasz postawę i stosunek	25	65.625	9.375	

	nauczycieli akademickich do studentów?				
6.	Jak oceniasz przepływ informacji dla studentów w Uczelni?	25	50	21.875	3.12
7.	Jak oceniasz obsługę studentów w dziekanacie?	56.25	40.625	3.125	
8.	Jak oceniasz obsługę studentów w Dziale Spraw Socjalnych Studentów i domach akademickich?	77.419	16.129		3.22
9.	Jak oceniasz możliwość dostępu do literatury i bazy danych?	74.2	25.8		
10.	Jak oceniasz bazę materialną i warunki socjalno-bytowe w czasie studiów?	48.38	45.16	6.45	
11.	Jak oceniasz warunki stworzone w Uczelni umożliwiające rozwój kulturalny, sportowy i intelektualny?	37.5	53.125	9.375	

Wśród ankietowanych dyplomantów, większości kierunków prowadzonych na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii przeważały oceny pozytywne w odpowiedziach na pytanie „Jak oceniasz warunki stworzone w Uczelni umożliwiające rozwój kulturalny, sportowy i intelektualny. Oceny bardzo dobre stanowiły od 10 do 47% odpowiedzi dyplomantów wypełniających ankietę. Mniej niż 5% dyplomantów oceniło ten punkt ankiety, niedostatecznie na kierunkach II stopnia oraz dietetyki niestacjonarnej.

Tabela 7. Wyniki Ankiety Dyplomanta absolwentów kierunku Biotechnologia studia stacjonarne II. stopnia (ankietę wypełniło 22 dyplomantów).

Nr	Treść pytania	5- bardzo dobrze	4 - dobrze	3 - dostatecznie	2- niedostatecznie
		% udzielonych odpowiedzi			
1.	W jakim stopniu spełniły się Twoje oczekiwania związane z wybranym kierunkiem studiów?	13.6	54.5	32	
2.	Czy program kształcenia był Twoim zdaniem dobrze skonstruowany?	18.2	36.4	36.4	9
4.	Jak oceniasz stopień opieki ze strony promotora pracy dyplomowej?	45.45	40.9	13.6	
5.	Jak oceniasz postawę i stosunek nauczycieli akademickich do studentów?	9.1	72.72	13.6	4.5

6.	Jak oceniasz przepływ informacji dla studentów w Uczelni?	13.6	59.1	22.7	4.5
7.	Jak oceniasz obsługę studentów w dziekanacie?	45.45	45.45	9.09	
8.	Jak oceniasz obsługę studentów w Dziale Spraw Socjalnych Studentów i domach akademickich?	50	36.36	13.6	
9.	Jak oceniasz możliwość dostępu do literatury i bazy danych?	36.36	50	9.09	4.54
10.	Jak oceniasz bazę materialną i warunki socjalno-bytowe w czasie studiów?	13.63	63.63	18.18	4.54
11.	Jak oceniasz warunki stworzone w Uczelni umożliwiające rozwój kulturalny, sportowy i intelektualny?	22.72	50	22.72	4.54

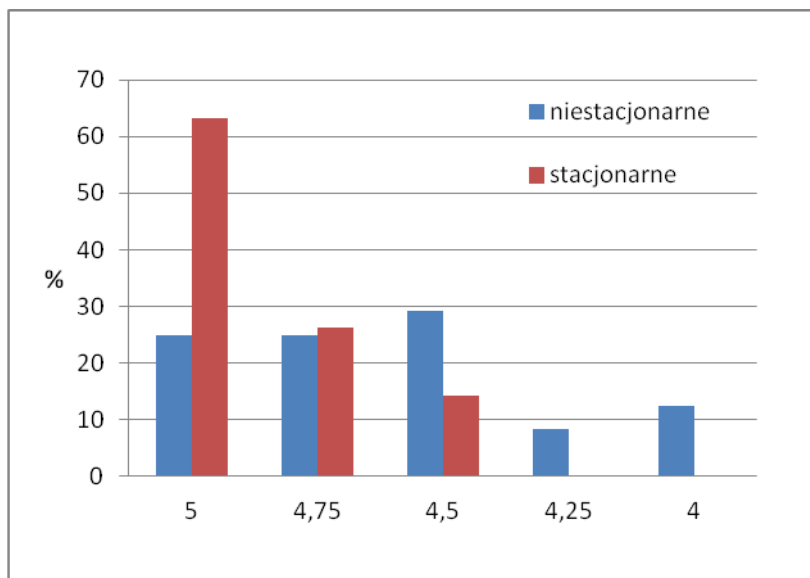
Dostosowywanie efektów kształcenia do wymogów rynku pracy

W roku akademickim 2014/2015 przeprowadzono konsultacje z następującymi przedstawicielami otoczenia społeczno gospodarczego: Zakłady Przemysłu Ziemniaczanego Lublin, Cukiernia Staropolska, Perła - Browary Lubelskie, Herbapol Lublin, Lubella i Vision Film Spółka z o.o. Przedstawiciele w/w firm nie mieli zastrzeżeń do programu studiów, jak również wiedzy teoretycznej absolwentów Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii. Zwracają jednak uwagę na braki w umiejętnościach praktycznych.

Ocena jakości prac dyplomowych

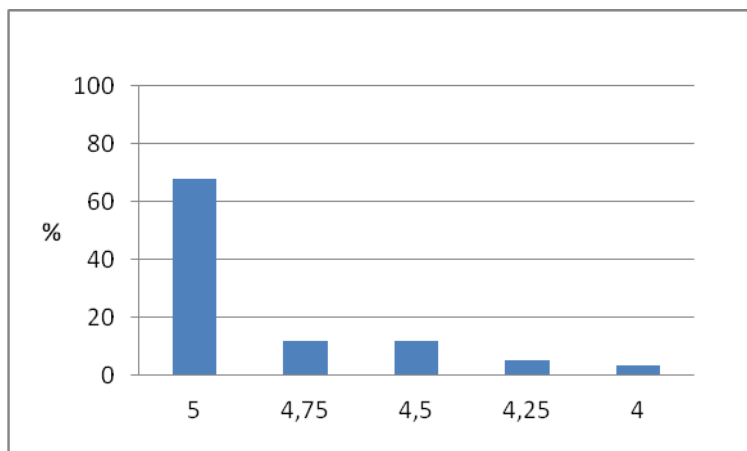
Komisja dokonała analizy jakości prac dyplomowych realizowanych na WNoŻiB w roku akademickim 2014/2015.

Oceny prac dyplomowych studentów studiów stacjonarnych kierunku Dietetyka były równe i wyższe niż 4,5, a 63% studentów uzyskało ocenę bardzo dobrą. Nieco niższe oceny odnotowano dla prac studentów studiów niestacjonarnych, wśród których na ocenę bardzo dobrą oceniono jedynie 25% prac (rys. 1).



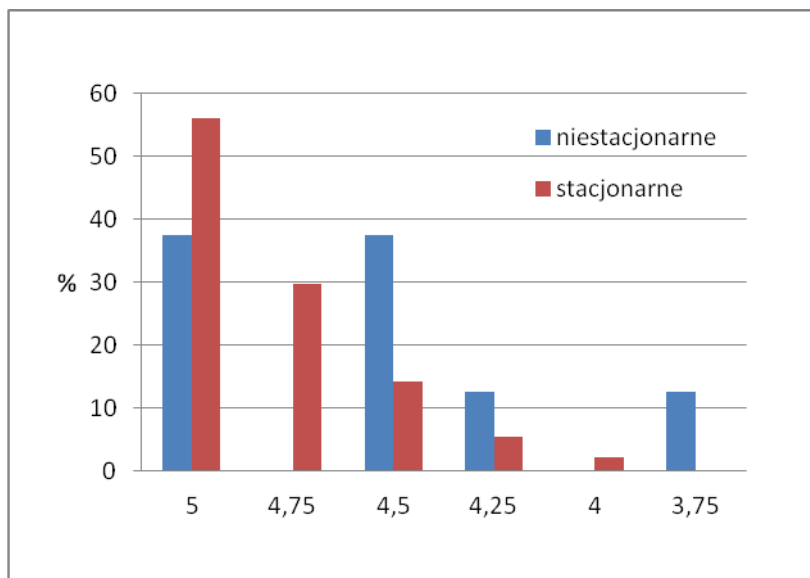
Rys. 1. Procentowy udział poszczególnych ocen prac licencyjnych studentów kierunku Dietetyka w roku akademickim 2014/2015

Spośród absolwentów studiów stacjonarnych I stopnia kierunku Biotechnologia 68% prac inżynierskich zostało ocenionych na ocenę bardzo dobrą (27% w 2014 roku), zaś najniższą - dobrą - 3,5% (38% w 2014) (rys. 2).



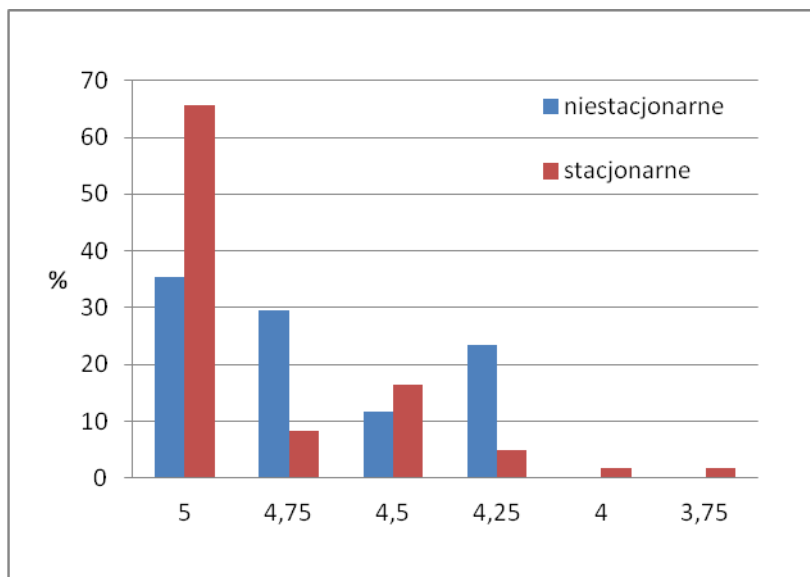
Rys. 2. Procentowy udział poszczególnych ocen prac inżynierskich absolwentów kierunku Biotechnologia w roku akademickim 2014/2015.

Oceny prac inżynierskich studentów stacjonarnych kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka kształcących się w latach 2013-2014 były wyższe w porównaniu do studentów studiów niestacjonarnych (rys. 3). 56% prac oceniono na bardzo dobry, 30% - 4,75 i 2% - dobry. Spośród prac przygotowanych przez studentów studiów niestacjonarnych odsetek ten kształtował się następująco: 37,5% - 5; 37,5% - 4,5; 12,5% - 4,25 oraz 12,5% - 3,75.



Rys. 3. Procentowy udział poszczególnych ocen prac inżynierskich studentów kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka w roku akademickim 2014/2015.

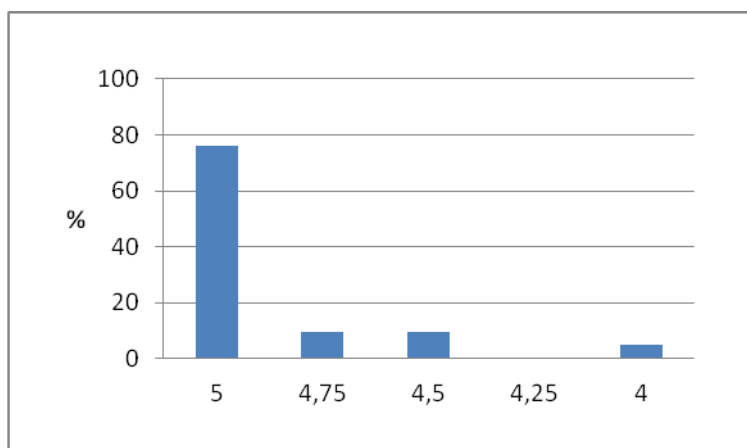
Prace magisterskie na kierunkach prowadzonych na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii uzyskiwały wyższe oceny. Na kierunku Technologia Żywności i Żywienie Człowieka, studiach stacjonarnych 66% prac (73% w 2014) oceniono jako bardzo dobre. W przypadku studiów niestacjonarnych różnica nie była znacząca (35,5% - 5; 30% - 4,75; 12% - 4,5 i 23,5% - 4,25) (rys. 4.).



Rys. 4. Procentowy udział poszczególnych ocen prac magisterskich studentów kierunku Technologia Żywności i Żywienie Człowieka w roku akademickim 2014/2015

Na kierunku Biotechnologia zanotowano podobną zależność. Wyższe oceny odnotowano w przypadku prac magisterskich. Odsetek prac ocenionych najwyżej (ocena 5)

wynosił 76% (54,5% w 2014), zaś z najniższą oceną – 4 - jedynie 4% (27% w 2014 roku) (rys. 5). Zauważono znaczną poprawę jakości prac w porównaniu do tych z 2014 roku.

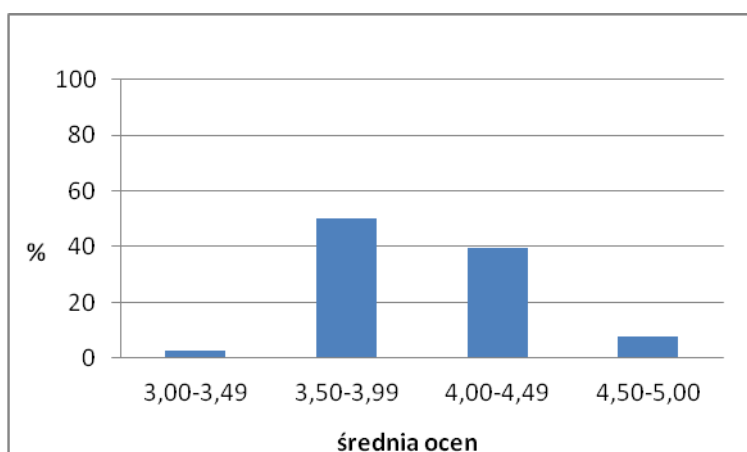


Rys. 5. Procentowy udział poszczególnych ocen prac magisterskich absolwentów kierunku Biotechnologia w roku akademickim 2014/2015.

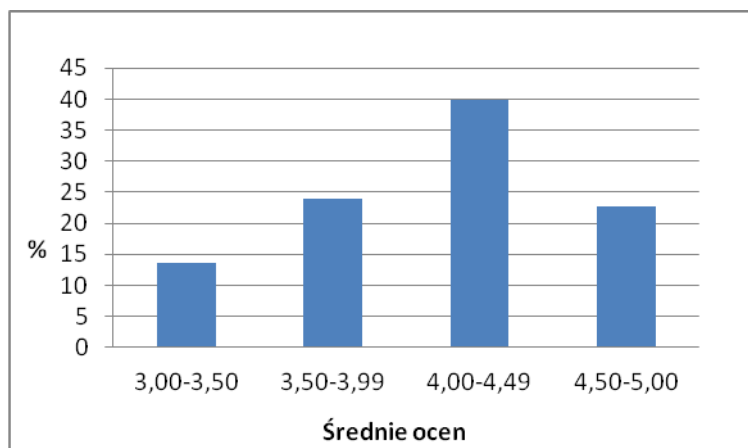
Prace dyplomowe studentów Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii można uznać za prace wysokiej jakości, o czym świadczy odsetek ocen bardzo dobrych (średnio 54%) oraz fakt, iż tylko dwie zostały ocenione poniżej oceny dobrej. W porównaniu do roku 2013/2014 zaobserwowano znacznie lepszy odsetek wysokich ocen dla kierunku Biotechnologia. Należy zwrócić jednak uwagę na wyraźnie niższą jakość prac studentów studiów niestacjonarnych.

Analiza średnich ocen ze studiów

Na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii średnio 71% absolwentów uzyskało średnią ze studiów powyżej 4,0. Na kierunku dietetyka najwięcej absolwentów miała średnią ze studiów na poziomie poniżej 4,0 (rys. 6)



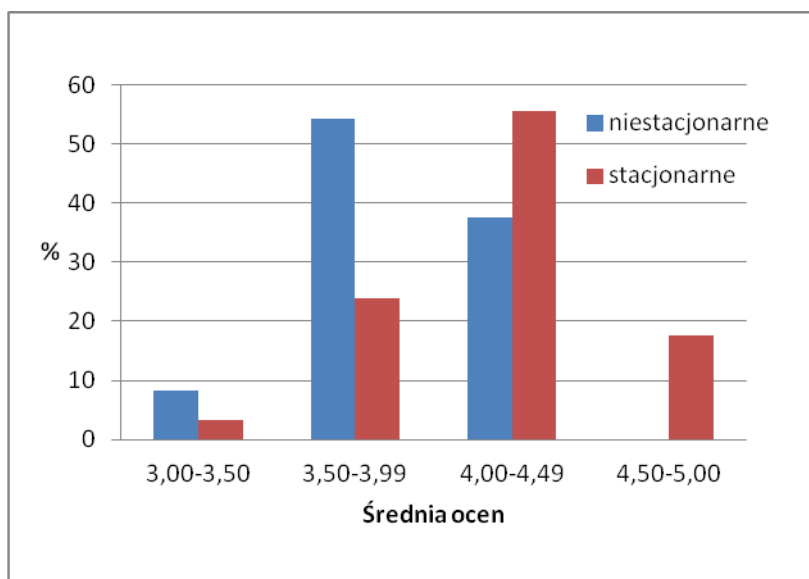
Rys. 6. Średnie ocen ze studiów absolwentów kierunku Dietetyka w roku akademickim 2014/2015.



Rys. 7. Średnie ocen ze studiów I stopnia absolwentów kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka w roku akademickim 2014/2015.

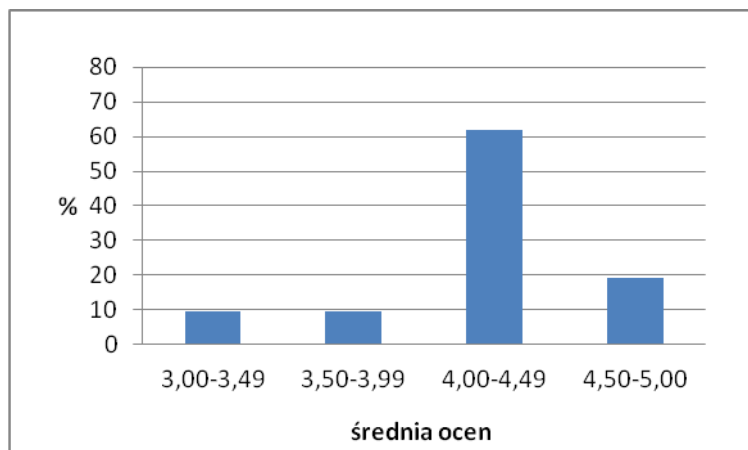
Absolwenci I stopnia studiów na kierunku Technologia Żywności i Żywienie Człowieka w ok. 40% przypadków uzyskali średnią na poziomie pomiędzy 4,0 a 4,5. Średnią ocen z całego toku studiów na poziomie powyżej 4,5 uzyskało mniej niż 25% absolwentów tego kierunku (rys. 7).

Zaobserwowano, że studenci studiów II stopnia uzyskiwali wyższe średnie ocen z całego toku studiów w porównaniu z absolwentami studiów I stopnia na tym samym kierunku. lepsze wyniki studentów studiów II stopnia. Najlepsze średnie uzyskali studenci studiów niestacjonarnych drugiego stopnia kierunku Technologia Żywności i Żywienie Człowieka (92% średnich ocen wyższych niż 4,0) (rys. 8)



Rys. 8. Średnie ocen ze studiów magisterskich absolwentów w roku akademickim 2014/2015 na kierunku Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka.

Na kierunku Biotechnologia II stopnia, ok. 80% absolwentów uzyskało średnią ze studiów powyżej 4,0 (rys. 9). Tylko ok. 10 % miało średnią niższą od 3,5.



Rys. 9. Średnie ocen ze studiów, absolwentów w roku akademickim 2014/2015, studiów magisterskich kierunku Biotechnologia.

Analiza ankiet satysfakcji studenta

Po przeanalizowaniu wyników ankiety za lata 2014-2015 (semestr zimowy i letni) Komisja ds. Oceny i Jakości Kształcenia ma następujące uwagi:

1. Komisja nie otrzymała kompletu ocen - brak m.in. ocen języków obcych i wychowania fizycznego za semestr zimowy,
2. Podobnie jak w roku poprzednim, nie we wszystkich przypadkach do poszczególnych modłów przypisane są wszystkie osoby prowadzące ćwiczenia. W większości przypisana jest tylko osoba odpowiedzialna za przedmiot. W wynikach ankiet brak również rozróżnienia pomiędzy wykładami a ćwiczeniami. Należy zwrócić uwagę na fakt, że wielokrotnie wykłady i ćwiczenia prowadzone są przez różne osoby. Przy niektórych przedmiotach brak jest nazwiska prowadzącego np. biochemia, analiza żywności (I stopień technologia żywności i żywnienie człowieka). Wymienione niedociągnięcia mogą mieć bezpośredni wpływ na ocenę osoby odpowiedzialnej za przedmiot. Studenci w celu uzyskania informacji o ocenie będą wypełniali ankietę i oceniali prowadzącego, pomimo, że nie uczestniczyli w danym typie zajęć (np. wykłady) lub mieli zajęcia z innym prowadzącym.
3. Komisja podtrzymuje uwagę o konieczności przeszkolenia studentów w celu konieczności wypełniania ankiety ale i sposobu jej wypełniania (lepszego zrozumienia pytań).

4. Ilość osób oceniających poszczególne moduły jest bardzo zróżnicowana, a w niektórych przypadkach zbyt niska (szczególnie dotyczy to studiów zaocznych oraz ankiet z języków obcych), aby wyniki oceny można uznać za obiektywne.

5. W przypadku studiów zaocznych prowadzony jest przedmiot kultura fizyczna jednak pytania ankietowe w ocenie są takie same jak w przypadku wychowania fizycznego, co wydaje się być merytorycznie nieuzasadnione (dotyczy to pytania 4 i 5 – w których studenci mają ocenić stan przygotowania obiektu i sprzętu do zajęć, aktywizowanie studentów oraz umiejętność oceny predyspozycji sprawnościowych studenta).

6. W tabeli 1 przedstawiono podsumowanie wyników ankiet dla poszczególnych kierunków studiów prowadzonych na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii:

a. podano wartości średnie uzyskane za poszczególne pytania, średnią ze wszystkich pytań, oraz ilość modułów w przypadku, których uzyskano oceną poniżej 3 łącznie za poszczególne pytania.

Tabela 1. Wyniki ankiet satysfakcji studenta na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii

Kierunek studiów	Stopień i rodzaj studiów	Grupa przedmiotów	Średnia ocen za poszczególne pytania							Średnia za wszystkie pytania	Liczba modułów z oceną średnią poniżej 3
			1	2	3	4	5	6	7		
Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka	I stopień studia stacjonarne	Języki obce***	4,5±0,41	4,46±0,42	4,53±0,38	4,59±0,4	4,49±0,29	4,49±0,36	4,59±0,39	4,52±0,31	-
		Wychowanie fizyczne***	4,86±0,28	4,85±0,17	4,7±0,31	4,89±0,23	4,86±0,28			4,83±0,21	-
		Przedmioty ogólne i specjalistyczne*	4,27±0,48	4,24±0,47	4,32±0,44	4,06±0,46	4,19±0,49			4,22±0,45	-
Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka	I stopień studia niestacjonarne	Języki obce									-
		Wychowanie fizyczne									-
		Przedmioty ogólne i specjalistyczne***	4,43±0,86	4,43±0,88	4,51±0,85	4,42±0,88	4,44±0,87			4,45±0,87	-
Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka	II stopień studia stacjonarne	Języki obce***	4,31±0,77	4,46±0,59	4,52±0,23	4,42±0,61	4,52±0,54	4,27±0,88	4,58±0,4	4,44±0,57	-
		Wychowanie fizyczne									-
		Przedmioty ogólne i specjalistyczne*	4,34±0,31	4,35±0,34	4,41±0,27	4,09±0,49	4,29±0,34			4,3±0,28	-
Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka	II stopień studia niestacjonarne	Języki obce									-
		Wychowanie fizyczne									-
		Przedmioty ogólne i specjalistyczne***	4,34±0,17	4,33±0,26	4,39±0,24	3,79±0,42	4,13±0,3			4,19±0,21	-
Biotechnologia	I stopień studia stacjonarne i wieczorowe	Języki obce***	4,72±0,56	4,73±0,45	4,57±0,65	4,78±0,44	4,61±0,51	4,62±0,8	4,82±0,38	4,69±0,52	-
		Wychowanie fizyczne***	4,78±0,2	4,57±0,17	4,63±0,01	4,44±0,41	4,76±0,09			4,64±0,02	-
		Przedmioty ogólne i specjalistyczne*	4,24±0,37	4,25±0,45	4,36±0,27	4,06±0,46	4,14±0,46			4,21±0,38	-
Biotechnologia	II stopień studia stacjonarne	Języki obce***	4,69±0,31	4,81±0,17	4,76±0,29	4,88±0,04	4,76±0,27	4,56±0,39	4,84±0,14	4,76±0,22	-
		Wychowanie fizyczne									-
		Przedmioty ogólne i specjalistyczne*	4,47±0,35	4,43±0,39	4,51±0,33	4,24±0,54	4,3±0,5			4,39±0,37	-
Dietetyka	I stopień studia stacjonarne	Języki obce***	4,65±0,25	4,63±0,35	4,59±0,38	4,74±0,21	4,68±0,32	4,76±0,21	4,78±0,18	4,69±0,23	-
		Wychowanie fizyczne***	4,68±0,32	4,72±0,34	4,72±0,35	4,66±0,38	4,74±0,37			4,7±0,35	-
		Przedmioty ogólne i	4,23±0,37	4,27±0,35	4,28±0,35	4,02±0,44	4,18±0,39			4,2±0,36	-

		specjalistyczne*									
Dietetyka	I stopień studia niestacjonarne	Języki obce***	4,76±0,35	4,71±0,41	4,67±0,39	4,76±0,5	4,71±0,42	4,69±0,42	4,65±0,47	4,71±0,38	-
		Kultura fizyczna***	4,79	4,37	4,32	4,74	4,79			4,6	-
		Przedmioty ogólne i specjalistyczne*	4,32±0,31	4,34±0,26	4,37±0,26	4,25±0,32	4,26±0,25			4,3±0,25	-
Żywność człowieka i dietetyka	II stopień studia stacjonarne	Języki obce									-
		Wychowanie fizyczne									-
		Przedmioty ogólne i specjalistyczne*	4,1±0,5	4,11±0,47	4,25±0,44	3,81±0,54	3,98±0,5			4,0±0,43	1
Żywność człowieka i dietetyka	II stopień studia niestacjonarne	Języki obce***	4,88±0,25	4,75±0,5	4,67±0,47	5±0	4,71±0,34	4,81±0,38	4,88±0,25	4,81±0,29	-
		Wychowanie fizyczne									-
		Przedmioty ogólne i specjalistyczne***	4,36±0,34	4,38±0,38	4,4±0,16	4,08±0,49	4,14±0,41			4,27±0,34	-

b. Informacje o modułach, których prowadzący zostali ocenieni poniżej 3, zostały przekazane bezpośrednio kierownikom jednostek, w których te moduły są realizowane. Nie uwzględniono modułów, w których liczba osób oceniających była poniżej 5.

c. Należy zwrócić uwagę, że pytania przy ocenie poszczególnych grup przedmiotów są inaczej sformułowane.

Na podstawie analizy wyników ocen nauczycieli przez studentów kierunków studiów realizowanych na Wydziale, Komisja stwierdza, że: tylko w jednym przypadku stwierdzono ocenę niewystarczającą (poniżej 3.00). Informacje na ten temat Komisja przekazała kierownikowi katedry w celu podjęcia działań naprawczych.

Komisja ds. Jakości Kształcenia dokonała weryfikacji modułów z których liczba studentów, którzy nie uzyskali założonych efektów kształcenia przekroczyła 30%. W roku akademickim 2014/2015 nie stwierdzono takich przypadków.

Raport został przygotowany na podstawie:

- Raportu kierownika studiów podyplomowych „Żywnienie człowieka i dietetyka” dotyczącego jakości kształcenia w roku 2014/2015
- Analizy i oceny wyników ankiet dyplomantów
- Analizy i oceny wyników ankiet wewnętrznej oceny jakości kształcenia
- Raportów jednostek Wydziału z realizacji planu hospitacji
- Sprawozdań z konsultacji z przedstawicielami otoczenia społeczno – gospodarczego

Wnioski i zalecenia

1. Zwrócenie większej uwagi na znaczenie działalności dydaktycznej pracowników uczelni. Wprowadzenie systemu motywującego zależnego od jakości kształcenia dla kadry dydaktycznej i doceniającego wysiłek wkładany w proces kształcenia studentów.

2. Rady Programowe powinny przeprowadzać analizy programów i planów studiów ze szczególnym uwzględnieniem powtarzalności treści programowych.

3. Komisja apeluje o ograniczenie obowiązków nauczycieli akademickich związanych z realizacją procesu dydaktycznego np. poprzez zlikwidowanie konieczności wypełniania indeksu i protokołów w formie drukowanej.

4. Komisja sygnalizuje potrzebę podjęcia działań mających na celu zmodyfikowanie formy ankiety satysfakcji studenta. Ankieta prowadzona w obecnej formie nie daje pożądanych informacji. Ankietę wypełnia zbyt mało studentów lub też wypełniają ją w sposób przypadkowy.

5. Dyplomanci w wypełnianej ankiecie końcowej pozytywnie oceniali kierunki prowadzone na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii kierunki studiów.

6. Absolwenci Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii dobrze ocenili obsługę studentów w dziekanacie, Dziale Spraw Socjalnych Studentów i domach akademickich.

7. Prace dyplomowe absolwentów Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii w roku akademickim 2014/2015 były oceniane bardzo wysoko o czym świadczy odsetek ocen bardzo dobrych - średnio 54%. Należy zwrócić jednak uwagę na wyraźnie niższą jakość prac studentów studiów niestacjonarnych.

Przewodniczący
Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia