

Raport Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie z doskonalenia jakości kształcenia w roku akademickim 2013/2014

Raport za rok akademicki 2013/2014 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:

Uchwałą nr 6/2013-14 Rady Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie w dniu 11.12.2013 r. wprowadzono 8 instrukcji systemu jakości kształcenia wchodzących w skład Wydziałowej Księgi Systemu Jakości Kształcenia.

Na posiedzeniu Rady Wydziału NoŻiB w dniu 02.04.2014 r. zatwierdzano instrukcje wewnętrznego systemu zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia na studiach podyplomowych prowadzonych na Wydziale. Instrukcje zostały wcześniej dopracowane na posiedzeniu Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia.

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.

Komisja pozytywnie zaopiniowała nowy kierunek studiów – Gastronomia i sztuka kulinarna otwarty na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii w okresie, który obejmuje Raport,

W ramach doskonalenia obsługi administracyjnej procesu dydaktycznego Wydziałowa Komisja ds. Jakości Kształcenia proponuje uprościć sposób dokumentowania przebiegu studiów przez likwidację tradycyjnie wypełnianego indeksu i protokołu egzaminacyjnego i zastąpienie ich formami elektronicznymi. Proponuje również modyfikację systemu Bazu tak aby osoba odpowiedzialna na moduł/przedmiot miała łatwą i prostą możliwość podglądu wystawionych ocen we wszystkich terminach.

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 2013/2014 kilkunastu nauczycieli akademickich zatrudnionych na WNoŻiB, uczestniczyło w specjalistycznych szkoleniach i studiach podyplomowych podnoszących ich kwalifikacje dydaktyczne. Były to m.in. takie szkolenia jak: „*Nowoczesne metody analiz żywności i napojów*”, „*Diagnoza zespołów psychopatologicznych towarzyszących otyłości*”, „*Przyszłość rozwojowa żywności*”, „*Praktyczne zastosowanie metod analizy sensorycznej w bieżącej ocenie i doskonaleniu produktów spożywczych*” w których uczestniczyli pracownicy Katedry Analizy i Oceny Jakości Żywności, Katedry Biochemii i Chemii Żywności, Katedry Biotechnologii, Żywienia Człowieka i Towaroznawstwa Żywności, Katedry Chemii oraz Katedry Technologii Owoców, Warzyw i Grzybów. Pracownik naukowy Katedra Biotechnologii, Żywienia Człowieka i Towaroznawstwa Żywności, poszerza swoją wiedzę z zakresu dietetyki na studiach podyplomowych. Dwóch nauczycieli akademickich Wydziału przebywało na wyjeździe w ramach programu ERASMUS w celu prowadzenia zajęć dydaktycznych na uniwersytecie T.E.I of Thessaly, Larissa, Grecja.

W zakresie oceny jakości kształcenia:

Sprawozdanie z realizacji hospitacji w roku akademickim 2013/2014

W roku akademickim 2013/2014 zgodnie z Systemem Zapewnienia Jakości Kształcenia na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii, wprowadzono zasady planowania i monitorowania hospitacji zajęć pracowników naukowych oraz doktorantów. Według „Instrukcji przeprowadzania hospitacji - I.4” pracownicy zatrudnieni w jednostce powyżej 5 lat podlegają hospitacji raz na 4 lata, pracownicy zatrudnieni poniżej 5 lat muszą być hospitowani raz do roku, doktoranci powinni być hospitowani dwa razy w roku akademickim.

W okresie sprawozdawczym poddano hospitacji nauczycieli akademickich oraz doktorantów z Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii z Katedry Biochemii i Chemii Żywności, Katedry Chemii, Katedry Technologii Owoców, Warzyw i Grzybów, Katedry

Zastosowań Matematyki i Informatyki (Wydział Inżynierii Produkcji) oraz Studiów Podyplomowych Żywność Człowieka i Dietetyka. Hospitacje przeprowadzono zgodnie z planem, podczas zajęć realizowanych przez doktorantów wykonujących prace dyplomowe w jednostkach, w obu semestrach.

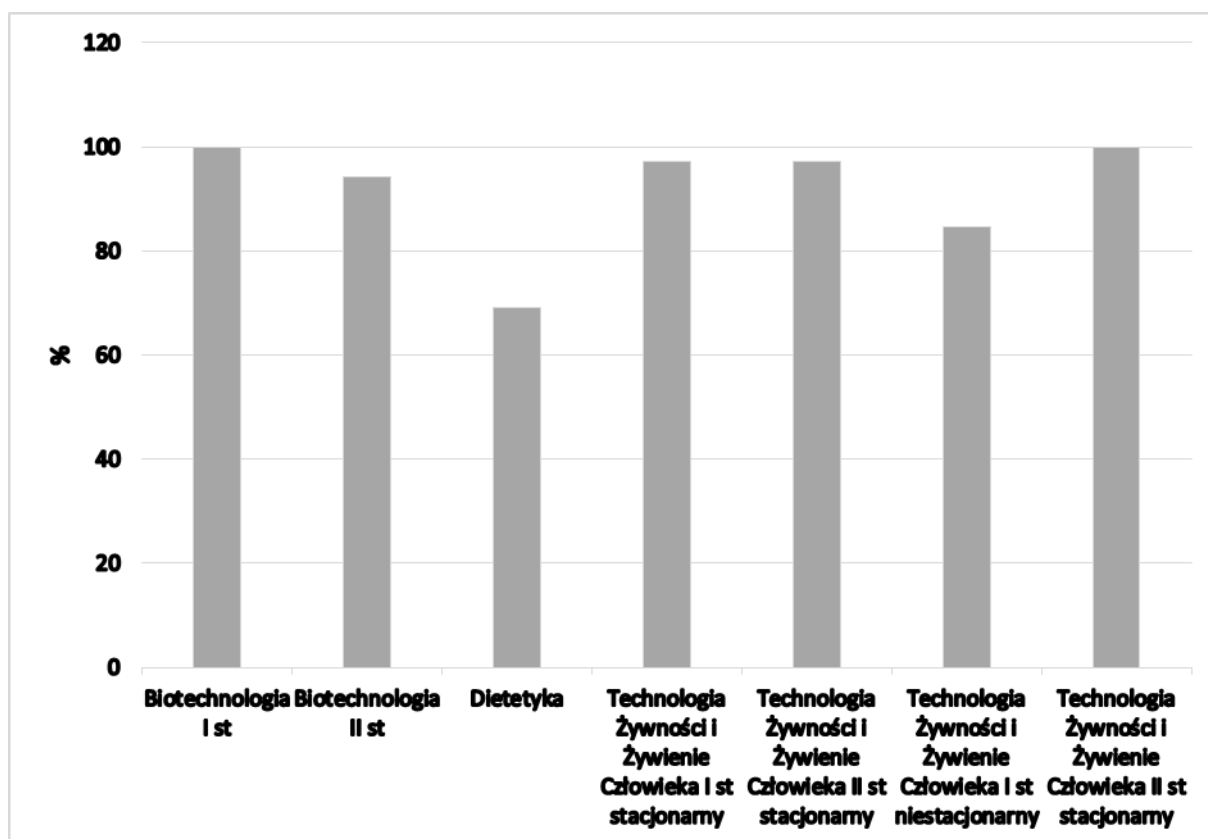
Ze wszystkich przeprowadzanych hospitacji, osoby hospitowane uzyskały oceny pozytywne. Cele hospitowanych zajęć były dobrze sprecyzowane a treści realizowane na ocenianych zajęciach były zgodne z programami nauczania przedmiotów. Zwrócono uwagę hospitowanym doktorantom na niewielki stopień wykorzystania materiałów i pomocy dydaktycznych, 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 2013-2014 przeprowadzono hospitacje na czterech przedmiotach prowadzonych w ramach studiów podyplomowych. Wyniki hospitacji wskazują na duży profesjonalizm prowadzących, odpowiednie przygotowanie i duże zaangażowanie w prowadzeniu zajęć.

Po przeprowadzeniu zestawienia raportów z hospitacji w roku akademickim 2013/2014 stwierdzono, że część doktorantów nie została poddana hospitacji, w związku z czym Wydziałowa Komisja ds. Jakości Kształcenia zwróci się do poszczególnych jednostek o uwzględnianie doktorantów w planie hospitacji na następny rok.

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 Żywność Człowieka: studia stacjonarne I stopnia i II stopnia, studia niestacjonarne I i II stopnia, kierunku Biotechnologia. studia I i II stopnia oraz kierunku Dietetyka studia stacjonarne I stopnia. Ankietę wypełniło 143 dyplomantów.



Rys.1 Procent pozytywnych odpowiedzi na pytanie „W jakim stopniu spełniły się Twoje oczekiwania związane z wybranym kierunkiem studiów”, absolwentów kierunków realizowanych na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii w roku akademickim 2013/2014

Zdecydowana większość ankietowanych pozytywnie oceniła studiowany kierunek studiów na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii (Rys. 1). Absolwenci pozytywnie ocenili również programy kształcenia poszczególnych kierunków. Na kierunku Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka I st. Studia stacjonarne to pytanie pozytywnie oceniło ponad 97% ankietowanych a na studiach II stopnia tego samego kierunku ponad 94%. Natomiast na studiach niestacjonarnych I stopnia kierunku TŻiŻCz tylko 7,7% program kształcenia oceniło jako niewystarczający. Natomiast na II stopniu Biotechnologii procent ankietowanych którzy ocenili programu kształcenia jako niewystarczający osiągnął ponad 17%.

Na kierunku Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka I stopnia ponad 90 % ankietowanych pozytywnie określiło program praktyk, w tym ok. 20 % oceniło go w stopniu bardzo dobrym, a tylko ok. 7% wykazało że tematyka praktyk była w stopniu niewystarczającym zgodna z realizowanym kierunkiem studiów. Dyplomanci I stopnia kierunku Biotechnologia w 50% bardzo dobrze ocenili ten punkt ankiety a w przypadku kierunku Dietetyka – 67% ankietowanych wystawiło oceny pozytywne. Najwyżej ocenianym wśród dyplomantów punktem był stopień opieki ze strony promotora. Oceny bardzo dobre

stanowiły od 43% w przypadku dyplomantów kierunku Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka I stopnia studia stacjonarne do ponad 88% w przypadku kierunku Biotechnologia II stopnia. Około 87% dyplomantów pozytywnie oceniło postawę i stosunek nauczycieli do studentów, a tylko ok. 3% wystawiło ocenę negatywną na kierunku Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka I stopnia studia stacjonarne. Na kierunku Dietetyka pozytywne oceny dla tego punktu wystawiło 82% dyplomantów a w przypadku Biotechnologii 100%. Odsetek dyplomantów niezadowolonych z poziomu przepływu informacji na Uczelni, wahał się od 6 do 12% na poszczególnych kierunkach studiów. Dyplomanci dobrze lub bardzo dobrze oceniali pracę dziekanatu, tylko w przypadku absolwentów I stopnia kierunku Biotechnologia stwierdzono około 8 % ocen niedostatecznych. Pracę Działu Spraw Socjalnych Studentów i domów akademickich dyplomanci ocenili bardzo wysoko, oceny bardzo dobre wystawiło od 54 do ponad 82% ankietowanych. Dostęp do literatury i baz danych pozytywnie ocenili wszyscy dyplomanci biorący udział w ankiecie. Bazę materialną i warunki socjalno – bytowe stworzone na Uczelni negatywnie oceniło tylko od 2 do 11 % dyplomantów. Ponad 82% dyplomantów pozytywnie oceniło warunki stworzone w Uczelni dla rozwoju kulturalnego, sportowego i intelektualnego.

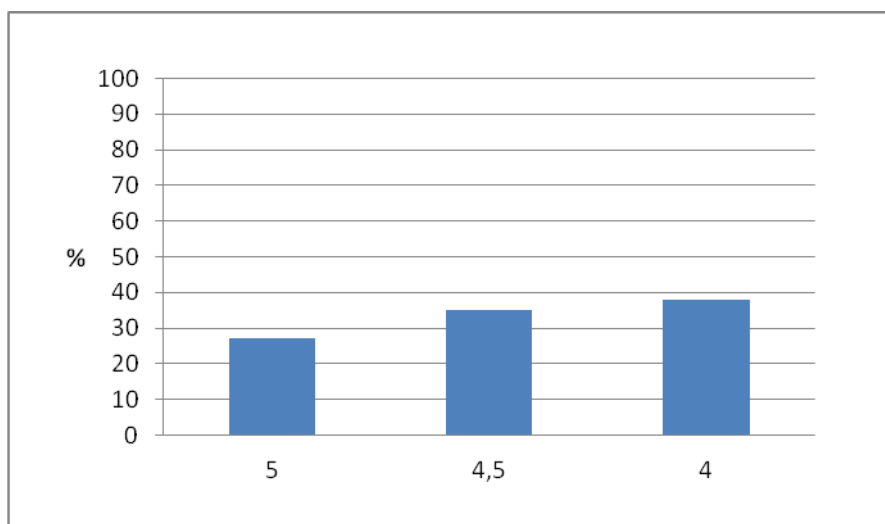
Dostosowywanie efektów kształcenia do wymogów rynku pracy

Prodziekan ds. Studenckich i Dydaktyki i przewodniczący Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia przeprowadził, w roku akademickim 2013/2014, konsultacje ze studentami kierunków studiów realizowanych na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii. Studenci kierunku Dietetyka, Biotechnologia II stopnia i Technologia Żywności i Żywnienia Człowieka I i II stopnia wysunęli szereg postulatów odnośnie planu studiów jak również treści niektórych modułów. Uwagi studentów przekazano Przewodniczącym Rad Programowych oraz osobom odpowiedzialnym za przedmiot w celu ewentualnej zmiany treści programowych.

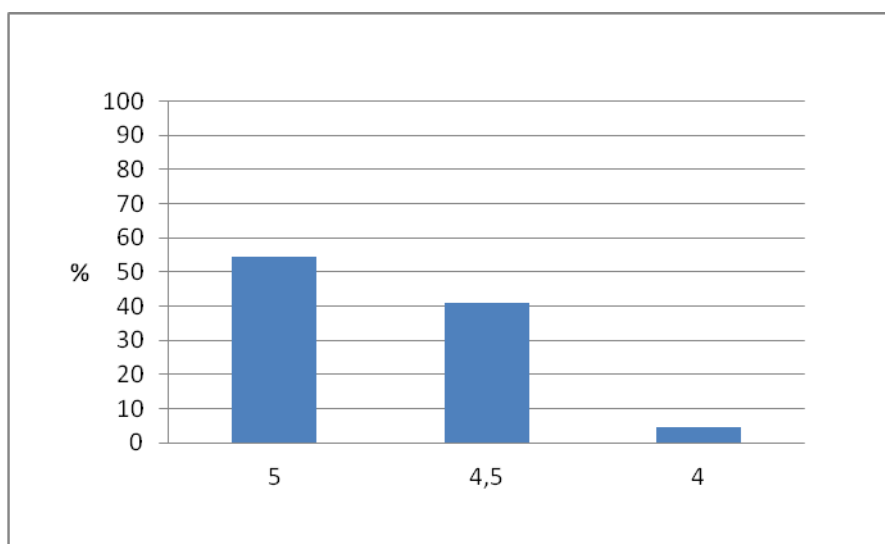
Ocena jakości prac dyplomowych

Komisja ds. Jakości Kształcenia w porozumieniu z Radami Programowymi prowadzi prace nad wprowadzeniem ujednoliconych, szczegółowych zasad pisania prac dyplomowych. Po opracowaniu zostaną one przekazane do konsultacji pracownikom wydziału a następnie umieszczone na stronie internetowej wydziału.

Komisja dokonała analizy jakości prac dyplomowych realizowanych na WNoŻiB w roku akademickim 2013/2014. Spośród absolwentów studiów stacjonarnych I stopnia kierunku Biotechnologia 27% prac dyplomowych inżynierskich zostało ocenionych na ocenę bardzo dobrą, 35% - dobrą plus, 38% - dobrą (rys. 2). Wyższe oceny odnotowano dla prac magisterskich pisanych na tym kierunku. Odsetek prac ocenionych najwyżej (ocena 5) wynosił 54,5%, 4,5 – niemal 41%, zaś z najniższą oceną – 4 - jedynie 4,5% (rys. 3).



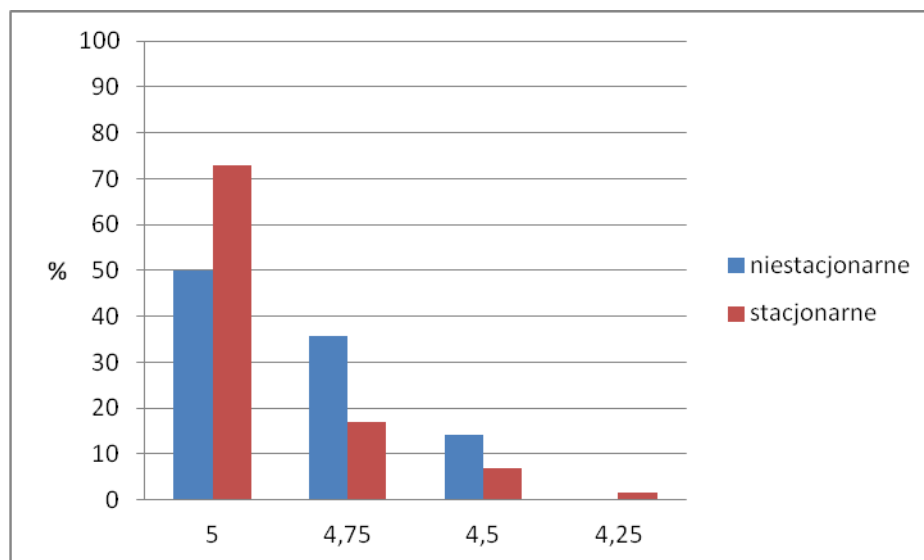
Rys. 2. Procentowy udział poszczególnych ocen prac inżynierskich studentów Biotechnologii 2013-2014.



Rys. 3. Procentowy udział poszczególnych ocen prac magisterskich studentów Biotechnologii 2013-2014.

Oceny prac magisterskich studentów stacjonarnych kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka były wyższe w porównaniu do studentów studiów niestacjonarnych (rys.

4). 73% prac oceniono na bardzo dobry, 25% prac na dobry plus i niecałe 2% - dobry. Spośród prac przygotowanych przez studentów studiów niestacjonarnych odsetek ten kształtował się następująco: 57% - 5; 36% - 4,5; 7% - 4.

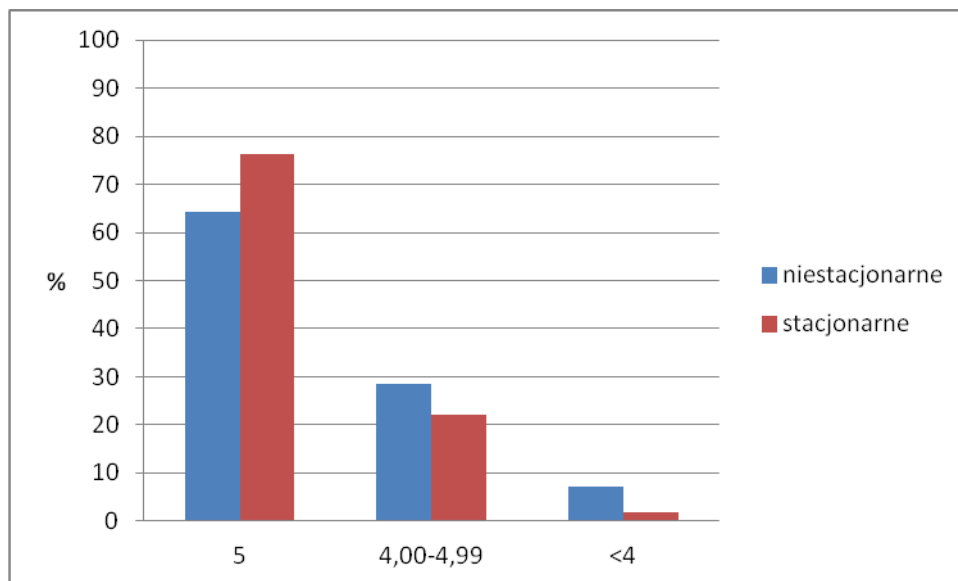


Rys. 4. Procentowy udział poszczególnych ocen prac magisterskich studentów kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka .

Prace dyplomowe studentów Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii można uznać za prace wysokiej jakości, o czym świadczy odsetek ocen bardzo dobrych (średnio 53%) oraz fakt, iż nie są oceniane poniżej oceny dobrej

Analiza wyników egzaminów dyplomowych

Średnie ocen z egzaminu dyplomowego studentów kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka (II stopień) były wyższe w przypadku studentów studiów stacjonarnych (rys. 5). 76 % studentów otrzymało ocenę bardzo dobrą, 22% - ocenę dobrą i dobry plus a niecałe 2% -poniżej oceny dobrej. Dla studentów studiów stacjonarnych odsetek prac ocenionych na 5 wynosił 64%, 4,00-4,99 - 29% i <4 – 7%.



Rys. 5. Procentowy udział ocen z egzaminu dyplomowego studentów kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka (II stopień).

Analiza ankiet satysfakcji studenta

Po przeanalizowaniu wyników ankiety za lata 2013-2014 (semestr zimowy i letni) Komisja ds. Oceny i Jakości Kształcenia ma następujące uwagi:

1. Należy zapewnić osobom ocenianym dostęp do wyników własnej oceny, nie wszyscy Kierownicy jednostek przekazują swoim pracownikom wyniki ankiet za poprzedni rok akademicki.
2. 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.
3. W chwili obecnej ankiety wypełniają Studenci logujący się do Wirtualnego Dziekanatu w celu sprawdzenia oceny z danego modułu. Ten sposób wypełniania ankiet nasuwa pewne zastrzeżenia:
 - i. Czy Studenci zostali zapoznani z poszczególnymi pytaniami i ich celem (a zatem czy zostali poinformowani na co powinni zwracać uwagę podając odpowiedzi na poszczególne pytania) oraz o roli ankiety w systemie zapewnienia, jakości kształcenia - z rozmów ze Studentami wynika, że takie informacje nie zostały im przekazane.

ii. Opisany w pkt. 1 i 2 sposób wypełniania ankiety może powodować, że 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. Należy się zastanowić czy taki system prowadzenia ankiety jest odpowiedni. Jednocześnie ilość osób oceniających poszczególne moduły jest bardzo zróżnicowana, a w niektórych przypadkach zbyt niska (szczególnie dotyczy to studiów zaocznych), aby wyniki oceny można uznać za obiektywne.

iii. Czy Studenci chcąc szybko zapoznać się z oceną nie będą wypełniać ankiety „niedbale” bez zastanowienia się nad jej rzeczywistą funkcją – szczególnie istotny staje się, zatem problem uświadomienia Studentom roli ankiety

4. W przypadku ankiet z języków obcych brak jest rozbicia oceny poszczególnych modułów na poszczególne semestry, jednocześnie liczba Studentów oceniających poszczególne moduły jest bardzo niska. Taki sposób prowadzenia ankiety nie daje możliwości sprawdzenia, na którym semestrze wystąpiły problemy na danym module. W tym wypadku wyniki ankiety sprowadzają się do oceny prowadzącego.

5. 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 Żywnie Człowieka	I stopień studia stacjonarne	Języki obce	4,51±0,41	4,5±0,35	4,35±0,44	4,55±0,31	4,51±0,31	4,36±0,61	4,54±0,49	4,47±0,32	-
		Wychowanie fizyczne	4,7±0,17	4,77±0,62	4,74±0,59	4,76±0,61	4,76±0,63			4,18±0,59	-
		Przedmioty ogólne i specjalistyczne	4,21±0,36	4,23±0,4	4,3±0,33	4,09±0,39	4,14±0,42			4,19±0,35	-
Technologia Żywności i Żywnie Człowieka	I stopień studia niestacjonarne	Języki obce	4,71±0,06	4,69±0,27	4,46±0,41	4,71±0,06	4,63±0,18	4,73±0,15	4,78±0,15	4,67±0,14	
		Wychowanie fizyczne									
		Przedmioty ogólne i specjalistyczne	4,37±0,48	4,26±0,53	4,42±0,51	4,28±0,53	4,38±0,52			4,34±0,47	-
Technologia Żywności i Żywnie Człowieka	II stopień studia stacjonarne	Języki obce	4,66±0,37	4,63±0,32	4,54±0,4	4,55±0,37	4,69±0,14	4,63±0,37	4,69±0,29	4,63±0,31	-
		Wychowanie fizyczne	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		Przedmioty ogólne i specjalistyczne	4,36±0,32	4,42±0,31	4,39±0,34	4,13±0,4	4,27±0,32			4,31±0,3	-
Technologia Żywności i Żywnie Człowieka	II stopień studia niestacjonarne	Języki obce									
		Wychowanie fizyczne									
		Przedmioty ogólne i specjalistyczne	4,28±0,43	4,45±0,34	4,41±0,38	4,1±0,46	4,29±0,34			4,31±0,35	-
Biotechnologia	I stopień studia stacjonarne i wieczorowe	Języki obce	4,66±0,35	4,65±0,3	4,57±0,42	4,73±0,31	4,48±0,43	4,57±0,47	4,73±0,34	4,63±0,34	
		Wychowanie fizyczne	4,34±0,53	4,41±0,38	4,45±0,29	4,21±0,56	4,3±0,57			4,34±0,46	
		Przedmioty ogólne i specjalistyczne	4,19±0,36	4,15±0,41	4,21±0,38	3,97±0,38	4,09±0,38			4,12±0,35	
Biotechnologia	II stopień studia stacjonarne	Języki obce	4,46±0,65	4,29±0,76	4,23±0,86	4,5±0,71	4,77±0,21	3,96±1,36	4,11±1,03	4,33±0,79	
		Wychowanie fizyczne									
		Przedmioty ogólne i specjalistyczne	4,13±0,25	4,16±0,3	4,22±0,2	4±0,27	3,99±0,37			4,1±0,24	
Dietetyka	I stopień studia stacjonarne	Języki obce	4,63±0,41	4,45±0,42	4,43±0,49	4,67±0,3	4,31±0,73	4,67±0,32	4,76±0,23	4,56±0,33	-
		Wychowanie fizyczne	4,81±0,09	4,78±0,12	4,78±0,07	4,7±0,07	4,78±0,12			4,77±0,08	-
		Przedmioty ogólne i specjalistyczne	4,09±0,41	4,12±0,48	4,13±0,42	3,85±0,47	4,01±0,5			4,04±0,43	1
Dietetyka	I stopień studia niestacjonarne	Języki obce	4,45±1,09	4,35±1,06	4,31±1,06	4,45±1,09	4,43±1,08	4,32±1,06	4,35±1,08	4,38±1,07	
		Wychowanie fizyczne									
		Przedmioty ogólne i specjalistyczne	4,17±0,44	4,19±0,39	4,25±0,42	4,16±0,41	4,16±0,39			4,18±0,39	-

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. Wykaz stosowanych pytań przy ocenie języków, wychowania fizycznego i przedmiotów ogólnych oraz specjalizacyjnych został zamieszczony pod tabelą

d. Nie podano wyników oceny dla kierunku biotechnologia I stopień studia niestacjonarne ze względu na zbyt niską ilość osób oceniających (≤ 2)

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 2013/2014 stwierdzono 8 takich przypadków. Komisja zaleciła nauczycielom akademickim odpowiedzialnym za poszczególne moduły przygotowanie i wprowadzenie programów naprawczych. W przygotowanych programach naprawczych Odpowiedzialni za moduły jako przyczyny zaistniałej sytuacji najczęściej wskazywali: zbyt dużą liczbę studentów w grupach laboratoryjnych, niską frekwencję na wykładach, za małą ilość godzin przydzielonych do realizacji przedmiotu, niewielkim zainteresowaniem studentów konsultacjami i brakiem odpowiedniego przygotowania studentów do egzaminów. Wszyscy zainteresowani nauczyciele wprowadzili programy naprawcze w bieżącym roku akademickim.

Raport został przygotowany na podstawie:

- Raportu kierownika studiów podyplomowych „Żywność człowieka i dietetyka” dotyczący jakości kształcenia w roku 2013/2014
- Analizy i oceny wyników ankiet dyplomantów
- Analizy i oceny wyników ankiet wewnętrznej oceny jakości kształcenia
- Raportów jednostek Wydziału z realizacji planu hospitacji

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. W większym stopniu powinny barć pod uwagę opinie interesariuszy zewnętrznych.

3. Wydziałowa Komisja ds. Jakości Kształcenia zwraca również uwagę na słabą znajomość przez Nauczycieli Akademickich obowiązujących na Wydziale Instrukcji i brak narzędzi wobec Nauczycieli nie stosujących się do w/w instrukcji.

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

5. Komisja zwraca się do Działu Organizacji Studiów o podjęcie działań mających na celu zmodyfikowanie formy ankiety satysfakcji studenta. Ankieta prowadzona w obecnej formie nie daje odpowiednich informacji. Ankietę wypełnia zbyt mało osób lub też wypełniają ją studenci nie uczestniczący w wykładach. Ankieta trafia na wydział z dużym opóźnieniem i w bardzo nieuporządkowanej formie co utrudnia pracę Komisji.

6. Dyplomanci w wypełnianej ankiecie końcowej najwyższej stopień opieki ze strony promotora pracy dyplomowej, pracę pracowników dziekanatu i Działu Spraw Socjalnych Studentów.

7. Absolwenci Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii najniżej ocenili konstrukcję programu studiów na kierunku dietetyka i biotechnologia II stopnia.

8. Prace dyplomowe absolwentów Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii w roku akademickim 2013/2014 były oceniane bardzo wysoko. Wśród prac inżynierskich dominowały oceny dobry i dobry plus, natomiast wśród prac magisterskich dominowały oceny bardzo dobry.

9. Weryfikacja efektów kształcenia poprzez analizą liczby studentów, którzy nie zdali egzaminów w pierwszym terminie wskazuje, że główną tego przyczyną jest brak odpowiedniego zaangażowania studentów, absencja na zajęciach oraz zbyt duże grupy laboratoryjne niedostosowane do wielkości sal laboratoryjnych. W związku z tym zaleca się zmianę w instrukcji I.1 Wydziałowej Księgi Systemu Jakości Kształcenia

Przewodniczący
Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia