



Raport
z zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia
w roku akademickim 2019/2020
na KIERUNKU
GASTRONOMIA I HOTELARSTWO
prowadzonym na Wydziale Żywności Człowieka
SGGW w Warszawie
w dyscyplinie technologia żywności i żywienia
na profilu praktycznym
na I stopniu
w trybach stacjonarnym i niestacjonarnym
na podstawie Uchwały Senatu SGGW z dnia 27 stycznia 2020 r

Opracował: Dr inż. Katarzyna Kajak-Siemaszko 13.01.2021 <i>Kajak-Siemaszko</i> Data, Podpis Dr Anna Onopiuk 13.01.2021 <i>Onopiuk Anna</i> Data, Podpis Dr hab. Joanna Kałuża, prof. SGGW 13.01.2021 <i>Joanna Kałuża</i> Data, Podpis	Zweryfikował: Koordynator ds. Jakości Kształcenia Dr hab. Małgorzata Drywień, prof. SGGW 13.01.2021 <i>M. Drywień</i> Data, Podpis	Zatwierdził: Dziekan Wydziału Prof. dr hab. Dominika Guzek 13.01.2021 <i>[Signature]</i> Data, Podpis
---	--	--

Wnioski z oceny skuteczności systemu zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia na KIERUNKU GASTRONOMIA I HOTELARSTWO i jego wpływu na podnoszenie jakości kształcenia i rozwijanie kultury jakości kształcenia na Wydziale Żywnienia Człowieka.

Na podstawie przeprowadzonej analizy i oceny funkcjonowania Wewnętrznego Systemu Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia (WSZiDJK) w roku akademickim 2019/2020 stwierdzono, że system funkcjonuje w sposób prawidłowy. Na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo podejmowane są inicjatywy mające na celu podnoszenie jakości kształcenia i dostosowanie programów kształcenia do wymogów i oczekiwań rynku, m.in.:

- regularne dokonywanie przeglądów oraz doskonalenie programów kształcenia oraz zasięganie w tym względzie opinii interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych,
- monitorowanie przebiegu zajęć dydaktycznych w ramach hospitacji,
- współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym obejmująca m.in. udział praktyków w zajęciach dydaktycznych,
- działania promujące kulturę jakości kształcenia,
- aktywizacja pracowników w kierunku podnoszenia kwalifikacji,
- działania służące umiędzynarodowieniu procesu kształcenia.

Skuteczność działań wdrażanych w ramach WSZiDJK w znacznej części określić można jako wysoką.

Analiza i ocena funkcjonowania Wewnętrznego Systemu Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia na KIERUNKU Gastronomia i Hotelarstwo SGGW w roku akademickim 2019/2020

A	B	C	D	E	F
Lp.	Weryfikowane kryteria w ramach przeglądu systemu jakości kształcenia.	<i>Jakie działania (narzędzia) wykorzystano do monitorowania? (proponowane narzędzia z Katalogu)</i>	Jakie wnioski płyną z wykonanych analiz w odniesieniu do kierunku?	<p>Co zostało zmienione w zakresie kształcenia na kierunku na podstawie wyciągniętych wniosków?</p> <p>Co można uznać za dobrą praktykę?</p>	<p>Jak oceniana jest skuteczność, tzn. w jakim stopniu osiągnięte zostały cele opisane w kryterium?</p> <p>Wysoko</p> <p>Srednio</p> <p>Nisko</p>
1	Kryterium 1. Konstrukcja programu studiów: koncepcja, cele kształcenia i efekty uczenia się				
1.1	Koncepcja i cele kształcenia są zgodne ze strategią uczelni, mieszczą się w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których kierunek jest przyporządkowany, są powiązane z działalnością naukową prowadzoną w uczelni w tej dyscyplinie lub dyscyplinach oraz zorientowane na potrzeby otoczenia społeczno-gospodarczego, w tym w szczególności zawodowego rynku pracy.	2, 3, 6, 11, 17	<p>Na podstawie wniosków z monitoringu jakości kształcenia stwierdzono, że koncepcja i cele kształcenia są zgodne ze strategią i dyscyplinami oraz zorientowane na potrzeby otoczenia społeczno-gospodarczego, w tym w szczególności zawodowego rynku pracy.</p> <p>Na podstawie wytycznych ogólnouczelnianych zidentyfikowano potrzebę dostosowania programów kształcenia na kierunku do wymogów zawartych w Ustawie 2.0.</p> <p>Na podstawie wniosków z konsultacji z przedstawicielami Samorządu Studenckiego na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo w sprawie ewentualnych zmian w programach studiów w celu ich udoskonalenia</p>	<p>1. Na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo realizowane programy kształcenia na studiach stacjonarnych i niestacjonarnych zostały zweryfikowane i udoskonalone zgodnie z sugestiami studentów i interesariuszy zewnętrznych i pozytywnie zaopiniowane przez Radę Programową Wydziału Żywności Człowieka SGGW w Warszawie oraz zatwierdzone przez Senat SGGW w Warszawie (Uchwała 177 z dnia 13 lipca 2020 w sprawie ustalenia programów studiów na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo).</p> <p>2. Po zmianach dokonanych w roku akademickim 2018/19 w programach kształcenia na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo polegających na wprowadzenie efektów uczenia się zamiast efektów</p>	X

		<p>zidentyfikowano potrzeby zmian w organizacji studiów.</p> <p>Na podstawie wniosków z przeglądu strategii oraz rozmów ze studentami zidentyfikowano potrzebę zwiększenia aktywności pracowników w prowadzeniu zajęć na odległość (e-learning) oraz umieszczeniu formy e-learningowej zajęć w sylabusach.</p> <p>Na podstawie wniosków z rozmów z pracodawcami zidentyfikowano potrzebę zwiększenia liczby przedmiotów prowadzonych w języku obcym.</p> <p>Na podstawie wniosków z weryfikacji sylabusów zidentyfikowano potrzebę modyfikacji sylabusów celem dostosowania przedmiotów do nowych programów studiów.</p>	<p>kształcenia, w roku 2019/20 prowadzono dalsze prace mające na celu ich uporządkowanie i usystematyzowanie, w tym przeprowadzono weryfikację rang przypisanych poszczególnym efektom uczenia się.</p> <p>3. Przeprowadzono weryfikację zgodności programu kształcenia na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo do dyscypliny technologia żywności i żywienia w 100% zgodnie z wymogami Ustawy 2.0.</p> <p>4. Zweryfikowano przedmioty do wyboru w formie listy otwartej w programach studiów oraz przedmioty analogiczne na różnych kierunkach studiów i przeprowadzono ujednolicenie ich nazewnictwa, wymiaru godzinowego oraz semestru, na którym są realizowane. Wprowadzone zmiany miały na celu uporządkowanie programów kształcenia oraz umożliwienie (w razie konieczności) wspólnej realizacji wykładów z analogicznych przedmiotów na różnych kierunkach studiów.</p> <p>5. Program kształcenia na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo jest monitorowany i doskonalony z uwzględnieniem potrzeb otoczenia społeczno-gospodarczego oraz interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych.</p> <p>6. Realizowane programy kształcenia podlegają okresowym przeglądom, weryfikacji i doskonaleniu. W roku akademickim 2019/20 przeprowadzono aktualizację Polityki i celów jakości kształcenia na Wydziale Żywności Człowieka SGGW.</p> <p>7. Moduły i sylabusy podlegają ciągłemu doskonaleniu w ramach zmian w programach</p>	
--	--	--	---	--

1.2	Efekty uczenia się są zgodne z koncepcją i celami kształcenia oraz dyscypliną lub dyscyplinami, do których jest przyporządkowany kierunek, opisują, w	3, 10, 11, 12, 13	Na podstawie wytycznych ogólnouczeniowych zidentyfikowano potrzebę sformułowania na kierunku Gastronomia i	<p>oraz w wyniku weryfikacji osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia.</p> <p>8. Przeprowadzono weryfikacje zmian dokonanych w roku akademickim 2019/20 oraz modyfikacje programów kształcenia I stopnia na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo w ramach Projektu „Sukces z natury - kompleksowy program podniesienia jakości zarządzania procesem kształcenia i jakości nauczania Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie”, Nr POWER.03.05.00-00-Z033/17.</p> <p>9. W wyniku sytuacji epidemicznej w semestrze letnim zwiększył się udział wykorzystywanych przez nauczycieli metod zdalnych (e-learning) w kształceniu.</p> <p><i>Za dobre praktyki w zakresie jakości kształcenia w analizowanym kryterium uznano:</i></p> <p>1. Umożliwienie studentom i interesariuszom zewnętrznym aktywnego uczestnictwa w ocenie, kształtowaniu i zmianach programów kształcenia.</p> <p>2. sprawy dotyczące jakości kształcenia podlegają ustawicznemu monitorowaniu i są stałym elementem harmonogramu posiedzeń Rady Programowej Wydziału Żywności Człowieka dla kierunku Gastronomia i Hotelarstwo</p> <p>1. Oceniono realizację zajęć dydaktycznych zgodnie z nowymi planami kształcenia opracowanymi w ubiegłym roku akademickim</p>	X	
-----	---	-------------------	--	---	---	--

	<p>sposób trafny, specyficzny, realistyczny i pozwalający na stworzenie systemu weryfikacji, wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne osiągnane przez studentów, a także odpowiadają właściwemu poziomowi Polskiej Ramy Kwalifikacji oraz profilowi praktycznemu</p>		<p>Hotelarstwo efektów uczenia się, żeby były zgodne z koncepcją i celami kształcenia oraz dyscypliną technologia żywności i żywienia, do której przypisany jest kierunek oraz spełniały wymogi Polskiej Ramy Kwalifikacyjnej i profilu praktycznego.</p> <p>Na podstawie wytycznych ogólnouczelnianych stwierdzono konieczność przeprowadzenia dokładniejszych Weryfikacji Efektów Kształcenia przez koordynatorów przedmiotu w celu podnoszenia jakości kształcenia.</p>	<p>w trakcie realizacji projektu POWER oraz zgodnie z wytycznymi Ustawy 2.0.</p> <p>2. Przeprowadzono weryfikację rang przypisanych poszczególnym efektom uczenia się na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo, tj. 8 efektów w zakresie wiedzy, 12 w zakresie umiejętności i 7 w zakresie kompetencji społecznych, które wzajemnie uzupełniają się i generują wartość dodaną, poszerzając kompetencje zawodowe oraz budują świadomość konieczności samodoskonalenia się studentów.</p> <p>3. Przeprowadzono weryfikację formatek sylabusów oraz macierzy zgodnie z wytycznymi Ustawy 2.0.</p> <p><i>Za dobre praktyki w zakresie jakości kształcenia na kierunku w analizowanym obszarze można uznać:</i></p> <p>1. weryfikowanie obsady zajęć dydaktycznych zgodnie z prowadzonymi badaniami naukowymi oraz doświadczeniem zawodowym i zdobytymi uprawnieniami</p> <p>2. opiniowanie zgłoszonych tematów prac dyplomowych, treści sylabusów, efektów uczenia się i narzędzi ich weryfikacji.</p>	
1.2a	<p>Efekty uczenia się w przypadku kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów regulowanych, zawierają pełny zakres ogólnych i szczegółowych efektów uczenia się zawartych w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wykonawczych.</p>	3, 6, 10, 11, 12, 17	Nie dotyczy		

1.2b	Efekty uczenia się w przypadku kierunków studiów kończących się uzyskaniem tytułu zawodowego inżyniera lub magistra inżyniera zawierają pełny zakres efektów, umożliwiających uzyskanie kompetencji inżynierskich, zawartych w charakterystykach drugiego stopnia określonych w przepisach o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji.	3, 6, 10, 11, 12, 17	Na podstawie wytycznych ogólnouczelnianych stwierdzono konieczność zmodyfikowania efektów uczenia się na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo w taki sposób, aby umożliwiły uzyskanie kompetencji inżynierskich, zawartych w charakterystykach drugiego stopnia określonych w przepisach o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji.	Na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo na studiach I stopnia stacjonarnych i niestacjonarnych zweryfikowano rangi przypisane poszczególnym efektom uczenia się sformułowanym w roku akademickim 2019/20, które umożliwiają uzyskanie przez studenta tytułu zawodowego inżyniera.	X
2	Kryterium 2. Realizacja programu studiów: treści programowe, harmonogram realizacji programu studiów oraz formy i organizacja zajęć, metody kształcenia, praktyki zawodowe, organizacja procesu nauczania i uczenia się				
2.1	Treści programowe są zgodne z efektami uczenia się oraz uwzględniają w szczególności aktualny stan wiedzy i metodyki badań w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których jest przyporządkowany kierunek, jak również wyniki działalności naukowej uczelni w tej dyscyplinie lub dyscyplinach; oraz są kompleksowe i specyficzne dla zajęć tworzących program studiów i zapewniają uzyskanie wszystkich efektów uczenia się	7, 8, 9, 10, 11, 12	Na podstawie wytycznych ogólnouczelnianych oraz wniosków z przeglądu sylabusów stwierdzono potrzebę weryfikacji treści programowych na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo z efektami uczenia się oraz aktualnym stanem wiedzy i metodyki badań w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, do której kierunek jest przyporządkowany. Na podstawie wytycznych ogólnouczelnianych zidentyfikowano potrzebę dostosowania programów kształcenia na kierunku do wymogów zawartych w Ustawie 2.0 w szczególności powiązania z badaniami naukowymi prowadzonymi na wydziale. Zidentyfikowano potrzebę weryfikacji obsady zajęć dydaktycznych zgodnie z prowadzonymi badaniami naukowymi oraz doświadczeniem zawodowym i zdobytymi uprawnieniami	W roku akademickim 2019/20 rozpoczęto kształcenie na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo w oparciu o nowe programy dostosowane do wymogów zawartych w Ustawie 2.0. Powołany w roku akademickim 2019/2020 Zespół ds. Programów Nauczania na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo dokonał uporządkowania i usystematyzowania programów i efektów uczenia się zgodnie z nowymi planami kształcenia, których efektami było opracowanie korekty programów kształcenia i adekwatnej korekty sylabusów. Zespół ds. Programów Nauczania dokonał weryfikacji programu kształcenia dla kierunku Gastronomia i Hotelarstwo i na tej podstawie wprowadził niezbędne zmiany, które po zaopiniowaniu przez Radę Programową Wydziału Żywności Człowieka zostały przyjęte przez Senat SGGW. Zmiany te obejmowały: 1. zmianę nazewnictwa przedmiotów (w celu	X

	<p>ujednoczenia nazw analogicznych przedmiotów na różnych kierunkach studiów);</p> <p>2. zmianę liczby godzin zajęć realizowanych w ramach przedmiotów (w celu ujednoczenia liczby godzin dla analogicznych przedmiotów na różnych kierunkach studiów);</p> <p>3. zmianę semestru, na którym realizowane są zajęcia w ramach poszczególnych przedmiotów (w celu ujednoczenia semestrów dla analogicznych przedmiotów na różnych kierunkach studiów).</p> <p>Wymienione zmiany miały na celu uporządkowanie programów kształcenia oraz umożliwienie (w razie konieczności) wspólnej realizacji wykładów z analogicznych przedmiotów na różnych kierunkach studiów.</p> <p>Wydział kontynuował realizację Projektu „Sukces z natury - kompleksowy program podniesienia jakości zarządzania procesem kształcenia i jakości nauczania Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie”, Nr POWR.03.05.00-00-Z033/17, w którego ramach zmodernizowano program I st. na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo.</p> <p>Na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo moduły zajęć ściśle powiązane z prowadzonymi badaniami naukowymi.</p> <p>W ramach prac Zespołu ds. Programów Nauczania zweryfikowano przedmioty do wyboru, w tym także anglojęzyczne, w formie listy otwartej w programach studiów oraz przedmioty analogiczne na różnych</p>
--	---

				<p>kierunkach studiów i przeprowadzono ujednoczenie ich nazewnictwa, wymiaru godzinowego oraz semestru, na którym są realizowane.</p> <p><i>Za dobre praktyki w zakresie jakości kształcenia</i> na kierunku w analizowanym obszarze można uznać:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Treści kształcenia różnych przedmiotów przenikają się i uzupełniają uzyskując efekt synergii. 2. weryfikowanie obsady zajęć dydaktycznych zgodnie z prowadzonymi badaniami naukowymi oraz doświadczeniem zawodowym i zdobytymi uprawnieniami. 	
2.1a	<p>Treści programowe w przypadku kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów regulowanych obejmują pełny zakres treści programowych zawartych w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wykonawczych.</p>	7, 8, 9, 10, 11, 12	Nie dotyczy		
2.2	<p>Harmonogram realizacji programu studiów oraz formy i organizacja zajęć, a także liczba semestrów, liczba godzin zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i szacowany nakład pracy studentów mierzony liczbą punktów ECTS, umożliwiającą studentom osiągnięcie wszystkich efektów uczenia się.</p>	7, 8, 9, 10, 11, 13	<p>W wyniku odpowiedniej organizacji zajęć na kierunku studenci osiągają zamierzone efekty uczenia się.</p> <p>Na podstawie wytycznych ogólnouczelnianych zidentyfikowano potrzebę ściślejszego powiązania prac dyplomowych z prowadzonymi badaniami, które pozwalają studentom zdobyć wszechstronną wiedzę, umiejętności i kompetencje oraz umożliwiają im po skończeniu studiów sprawnie</p>	<p>Na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo studia I stopnia o profilu praktycznym prowadzone są zarówno jako studia stacjonarne, jak i niestacjonarne.</p> <p>Zgodnie z sugestiami studentów i pracowników w programach studiów na studiach stacjonarnych i niestacjonarnych wprowadzono ofertę przedmiotów do wyboru, w tym także zajęć prowadzonych w języku angielskim.</p>	X

			<p>funkcjonować na konkurencyjnym rynku pracy.</p> <p>Na podstawie wniosków z konsultacji z przedstawicielami Samorządu Studenckiego na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo w sprawie ewentualnych zmian w programach studiów w celu ich udoskonalenia zidentyfikowano potrzeby zmian w organizacji studiów.</p>	<p>W zakresie poszczególnych przedmiotów uwzględniono wyniki badań w dyscyplinie technologia żywności i żywienia związanych z kierunkiem, które wykorzystywane są w realizacji treści programowych oferowanych studentom na studiach I stopnia.</p> <p>Zidentyfikowano prace badawcze w które mogą być włączeni studenci, a ofertę skierowano do dyplomantów, w ramach przygotowywanych przez nich prac dyplomowych.</p> <p><i>Za dobre praktyki w zakresie jakości kształcenia na kierunku w analizowanym obszarze można uznać:</i></p> <p>1. Prace dyplomowe studentów są pracami eksperymentalnymi i niejednokrotnie studenci mają możliwość uczestniczenia w pracach badawczych lub projektach badawczych promotora.</p>		
2.2a	<p>Harmonogram realizacji programu studiów oraz formy i organizacja zajęć, a także liczba semestrów, liczba godzin zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i szacowany nakład pracy studentów mierzony liczbą punktów ECTS w przypadku kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów regulowanych są zgodne z regulami i wymaganiami zawartymi w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wykonawczych.</p>	7, 8, 9, 10, 11, 13	Nie dotyczy			
2.3	<p>Metody kształcenia są zorientowane na studentów, motywują ich do aktywnego udziału w procesie nauczania i uczenia się</p>	7, 8, 9, 10, 11, 12	<p>W celu umożliwienia studentom przygotowania do ich pracy naukowej realizuje się proces kształcenia na kierunku Gastronomia</p>	<p>Rozwinięto realizację programu kształcenia uwzględniającego metody kształcenia na odległość (e-learning), z wykorzystaniem</p>	X	

	<p>oraz umożliwiają studentom osiągnięcie efektów uczenia się, w tym w szczególności umożliwiają przygotowanie do prowadzenia działalności naukowej lub udział w tej działalności.</p>		<p>i Hotelarstwo poprzez dobieranie różnorodnych form i metod kształcenia (zgodnych z profilem praktycznym).</p> <p>Na podstawie wniosków z konsultacji z przedstawicielami Samorządu Studenckiego na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo w sprawie ewentualnych zmian w programach studiów w celu ich udoskonalenia zidentyfikowano potrzeby zmian w metodach kształcenia i rozwijania kształcenia poza tokiem studiów.</p>	<p>technik informacyjno-komunikacyjnych, w tym platformy MOODLE przez nauczycieli akademickich. Konta autorskie w serwisie http://e.sggw.pl w roku akademicki 2019/20 miało 32 nauczycieli z Wydziału.</p> <p>Zakres wykorzystywania przez Nauczycieli metod zdalnych zwiększył się, przede wszystkim w semestrze letnim, co wynikało z sytuacji epidemiologicznej i okresowo obligatoryjnej zasady nauczania zdalnego. W okresie nauczania zdalnego nauczyciele akademicy mieli możliwość wyboru rozwiązań z zakresu nauczania z wykorzystaniem technik mobilnych. Znaczna część nauczycieli korzystała z platformy MOODLE oraz wdrożonego przez Centrum Informacyjne w marcu 2020 roku systemu usług Microsoft 365 umożliwiającego dostęp do platformy komunikacyjnej i do pracy grupowej Microsoft Teams. Niektórzy pracownicy korzystali także z możliwości platformy eHMS oraz innych rozwiązań np. Zoom. W wyniku analizy ogólnouczelnianej ankiety dotyczącej nauczania zdalnego, w której pracownicy z Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka byli najliczniejszą grupą wypełniającą ankiety, nie stwierdzono trudności w dostępie do łącza internetowego i urządzeń niezbędnych prowadzenia zajęć zdalnych. Nauczyciele akademicy bardzo często prowadzili zajęcia w formie e-wykładu „na żywo”, a najczęściej wykorzystywanym narzędziem w celu realizacji zajęć zdalnych była platforma MS Teams.</p>		
--	--	--	---	--	--	--

	<p>2.4 Jeśli w programie studiów uwzględnione są praktyki zawodowe, ich program, organizacja i nadzór nad realizacją, dobór miejsc odbywania oraz środowisko, w którym mają miejsce, w tym infrastruktura, a także kompetencje opiekunów zapewniają prawidłową realizację praktyk oraz osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się, w szczególności tych, które są związane z nabywaniem kompetencji badawczych.</p>	<p>8, 9, 10, 11</p>	<p>Na podstawie wniosków z rozmów ze studentami i pracodawcami odpowiednio zorganizowano praktyki (czas trwania, miejsce odbywania się, program itd.), na których studenci kierunku osiągnęli zamierzone efekty uczenia się w tym te związane z kompetencjami badawczymi.</p> <p>Na podstawie wniosków z konsultacji ze studentami odbywającymi praktyki stwierdzono potrzebę szerszego informowania o możliwości praktyk zagranicznych.</p>	<p>W ogólnouczelnianej ankiecie studenci dobrze ocenili zajęcia zdalne, a 64% studentów zaznaczyło, że chciałoby w przyszłości by część zajęć była realizowana w ten sposób</p> <p>W semestrze letnim, wszyscy nauczyciele akademicy realizowali zajęcia w formie zdalnej z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, z wyjątkiem zajęć praktycznych. Zajęcia praktyczne, związane z niezbędnym dostępem do infrastruktury laboratoryjnej były prowadzone zgodnie ze szczegółowymi harmonogramami ustalonymi dla każdego rocznika studiów oraz z zachowaniem zasad bezpieczeństwa epidemicznego.</p>		
				<p>Obowiązkowe praktyki wpisane są w plan studiów stacjonarnych i niestacjonarnych. Przebieg praktyk jest koordynowany przez Pełnomocnika Dziekana ds. Praktyk Studenckich.</p> <p>W roku akademickim 2019/2020 podpisano porozumienia dotyczące realizacji praktyki studenckiej z hotelami Indygo, Portos, Atos, siecią hoteli Arche Sp. z o.o., z firmą Orbis S.A. oraz restauracją Natka i Tymianek. Dodatkowo dokonano aktualizacji i ujednolicenia sposobu prezentacji ofert praktyk oraz zmodernizowano procedurę realizacji praktyk.</p> <p>W roku akademickim 2019/2020 skierowano do odbycia praktyki 85% wszystkich Studentów kierunku Gastronomia i hotelarstwo. Pozostałe 15% Studentów obejmuje osoby, które złożyły podania do</p>	<p>X</p>	

2.4a	Program praktyk zawodowych, organizacja i nadzór nad ich realizacją, dobór miejsc odbywania oraz środowisko,	8, 9, 10, 11	Nie dotyczy	<p>Dziekana o przełożenie realizacji praktyk na kolejny rok akademicki oraz osoby, które zrezygnowały ze studiów.</p> <p>Studenci mają możliwość uzyskania wiadomości na temat oferty praktyk w ramach Programu Erasmus+ z gablot, w których informacje są na bieżąco aktualizowane oraz od Koordynatora ds. Międzynarodowej Wymiany Studentów.</p> <p>Uzyskano opinię radców prawnych SGGW dotyczącą możliwości realizacji praktyk studenckich za granicą na podstawie umów przetumaczonych na język obcy i dodatkowych warunków umożliwiających realizację praktyki zgodnie z zapisami prawa.</p> <p>Biorąc pod uwagę zmiany struktury Uczelni oraz oczekiwania na opinie Inspektora Danych Osobowych o zmianach w zapisach umów dotyczących obowiązujących na Wydziale nie wszystkim studentom udało się podjąć praktyki w semestrze zimowym.</p> <p>W semestrze letnim z uwagi na sytuację epidemiczną, 13-ego marca 2020 r. nastąpiło zawieszenie realizacji praktyk, następnie od 25-ego maja 2020 r. przywrócono możliwość ich realizacji w formie stacjonarnej. Następnie na mocy Zarządzenia nr 39 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego z dnia 15 czerwca 2020 roku, w roku akademickim 2019/2020 ustalono, że praktyki mogą być realizowane w zmniejszonym wymiarze godzin w sposób stacjonarny i/lub z wykorzystaniem technik kształcenia na odległość pod warunkiem uzyskania założonych efektów uczenia się.</p>
------	--	--------------	-------------	---

	w którym mają miejsce, w tym infrastruktura, a także kompetencje opiekunów, w przypadku kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów regulowanych są zgodne z regulacjami i wymaganiami zawartymi w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wykonawczych.		Na podstawie wniosków z konsultacji ze studentami stwierdzono potrzebę bardziej elastycznego podejścia do harmonogramu zajęć.		
2.5	Organizacja procesu nauczania zapewnia efektywne wykorzystanie czasu przeznaczanego na nauczanie i uczenie się oraz weryfikację i ocenę efektów uczenia się.	8, 9, 10, 11, 13	W uzasadnionych przypadkach, na wniosek prowadzących zajęcia i/lub studentów modyfikowano plan zajęć w celu zminimalizowania przerw pomiędzy zajęciami. Zmiany dostosowano także do możliwości studentów w okresie epidemii, w szczególności podczas planowania zajęć praktycznych odbywających się w siedzibie uczelni. Podczas modyfikacji planów zajęć zwrócono uwagę na to, aby zajęcia stacjonarne odbywały się w dni, kiedy studenci nie mają zaplanowanych zajęć zdalnych. W uzasadnionych przypadkach, na wniosek prowadzących zajęcia lub studentów modyfikowano plan zajęć w celu zoptymalizowania przerw pomiędzy zajęciami.	X	
2.5a	Organizacja procesu nauczania i uczenia się w przypadku kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów regulowanych zgodna z regulacjami i wymaganiami w zakresie sposobu organizacji kształcenia zawartymi w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wykonawczych.	8, 9, 10, 11, 13	Nie dotyczy		
3	Kryterium 3. Przyjęcie na studia, weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, zaliczanie poszczególnych semestrów i lat oraz dyplomowanie				
3.1	Stosowane są formalnie przyjęte i opublikowane, spójne i przejrzyste warunki przyjęcia kandydatów na studia,	2, 4, 8, 9, 10, 11, 12, 13	Na podstawie wniosków z rekrutacji i rozmów ze studentami stwierdzono potrzebę zwiększenia starań na kierunku, aby	1. Odbyła się prezentacja kierunku na spotkaniu z uczniami szkół średnich na	X

3.2	<p>umożliwiający właściwy dobór kandydatów; spójne i przejrzyste zasady progresji studentów i zaliczania poszczególnych semestrów i lat studiów, w tym dyplomowania, uznawania efektów i okresów uczenia się oraz kwalifikacji uzyskanych w szkolnictwie wyższym, a także potwierdzania efektów uczenia się uzyskanych w procesie uczenia się poza systemem studiów.</p>		<p>rekrutować studentów z większą liczbą punktów z przedmiotów rekrutacyjnych uzyskanych na maturze.</p>	<p>Dniach Otwartych SGGW (24-25 styczeń 2020).</p> <p>2. Zorganizowano XXVII Konferencję dyskusyjną z cyklu Fakty i fikcje w żywieniu człowieka ("Diety - moda czy konieczność?"), której słuchaczami byli m. in. uczniowie szkół ponadgimnazjalnych.</p> <p>3. Zorganizowano warsztaty praktyczne dla 35 uczniów klas IV szkoły podstawowej pt. "O ruchu w brzuchu" oraz "Czy żywność żyje?" 26.02.2020</p> <p><i>Za dobre praktyki w zakresie jakości kształcenia na Wydziale w analizowanym obszarze można uznać:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. współpracę z Samorządem Studenckim i Kołami Naukowymi, z którymi omawiane i współorganizowane były działania promocyjne Wydziału; 2. zaangażowanie do promocji kierunku studentów studiów stacjonarnych. 	
	<p>System weryfikacji efektów uczenia się umożliwiający monitorowanie postępów w uczeniu się oraz rzetelną i wiarygodną ocenę stopnia osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, a stosowane metody weryfikacji i oceny są zorientowane na studenta, umożliwiają uzyskanie informacji zwrotnej o stopniu osiągnięcia efektów uczenia się oraz motywują studentów do aktywnego udziału w procesie nauczania i uczenia się, jak również pozwalają na sprawdzenie i ocenę wszystkich efektów uczenia się, w tym w</p>	<p>7, 8, 9, 10, 11, 12, 13</p>	<p>Na podstawie WEK stwierdzono w nielicznych przypadkach potrzebę weryfikacji treści przedmiotu oraz sposobu zaliczania, bez konieczności dokonywania zmian w sylabusach.</p> <p>Został przeniesiony system, w którym studenci wypełniają ankietę studenckie ze strony „wynikankiet.sggw.pl” do nowego systemu w eHMS.</p>	<p>1. Koordynatorzy przedmiotów wskazani w sylabusie przeprowadzili po każdym semestrze w systemie eHMS weryfikację efektów kształcenia.</p> <p>2. Na prośbę Dziekana Koordynator ds. Jakości Kształcenia wykonał analizę WEK.</p> <p>3. Zostały podjęte działania usprawniające wypełnianie ankiet przez studentów i analizę ankiet studenckich. Podjęte działania polegają na zmianie systemu w ramach Projektu „Sukces z natury - kompleksowy program podniesienia jakości zarządzania procesem</p>	X

	szczegółności przygotowania do prowadzenia działalności naukowej lub udział w tej działalności.			kształcenia i jakości nauczania Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie”, Nr POWER.03.05.00-00-Z033/17. Konsekwencją zmian ma być ułatwienie i usprawnienie studentom oceny procesu kształcenia. 4. W sprawozdaniu kończącym kadencję 2019/2020 Koordynator ds. Jakości Kształcenia podsumował podjęte działania w roku akademickim 2019/2020.		
3.2a	Metody weryfikacji efektów uczenia się w przypadku kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów regulowanych są zgodne z regulami i wymaganiami zawartymi w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wykonawczych.	7, 8, 9, 10, 11,12	Nie dotyczy			
3.3	Prace etapowe i egzaminacyjne, projekty studenckie, dzienniki praktyk (o ile praktyki są uwzględnione w programie studiów), prace dyplomowe, studenckie osiągnięcia naukowe/artystyczne lub inne związane z kierunkiem studiów, jak również udokumentowana pozycja absolwentów na rynku pracy lub ich dalsza edukacja potwierdzają osiągnięcie efektów uczenia się.	8, 9, 10, 11,12, 16, 17	Weryfikacja prac dyplomowych w roku akademickim 2019/2020 nie została przeprowadzona ze względu na wprowadzenie stanu epidemicznego.	Ze względu na specyfikę oceny prac dyplomowych nie była ona możliwa do wykonania w systemie zdalnym. Ocena prac dyplomowych wymaga dostępu do prac w formie drukowanej oraz zebrania się komisji. Weryfikacja prac dyplomowych zostanie przeprowadzona w najbliższym możliwym terminie, zależnym od sytuacji epidemicznej w kraju.	X	
4	Kryterium 4. Kompetencje, doświadczenie, kwalifikacje i liczebność kadry prowadzącej kształcenie oraz rozwój i doskonalenie kadry					
4.1	Kompetencje i doświadczenie, kwalifikacje oraz liczba nauczycieli akademickich i innych osób prowadzących zajęcia ze studentami zapewniają prawidłową realizację zajęć oraz osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się.	6,7	Stwierdzono zgodność prowadzonych zajęć na kierunku z działalnością naukową pracowników prowadzących te zajęcia. Na podstawie wytycznych ogólnouczelnianych zidentyfikowano potrzebę dostosowania programów kształcenia na	W roku akademickim 2019/20 rozpoczęto kształcenie na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo w oparciu o nowe programy dostosowane do wymogów zawartych w	X	

4.1a	Kompetencje i doświadczenie oraz kwalifikacje nauczycieli akademickich i innych osób prowadzących zajęcia ze studentami w przypadku kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów regulowanych są zgodne z regulami i wymaganiami zawartymi w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wykonawczych.	6.7	Nie dotyczy	<p>kierunku do wymogów zawartych w Ustawie 2.0, w szczególności w zakresie powiązania przedmiotów z badaniami jakie prowadzi osoby odpowiedzialne za przedmiot.</p> <p>Ustawie 2.0 w zakresie powiązania realizowanych badań z dydaktyką.</p> <p>Na rok następny przesunięto realizację projektu POWER w zakresie szkoleń mających na celu doskonalenie umiejętności nauczycieli akademickich. Zmiany wynikały z wprowadzenia stanu epidemii w marcu 2020 roku i przejściem na nauczanie zdalne.</p>		
4.2	Polityka kadrowa zapewnia dobór nauczycieli akademickich i innych osób prowadzących zajęcia, oparty o transparentne zasady i umożliwiający prawidłową realizację zajęć, uwzględnia systematyczną ocenę kadry prowadzącej kształcenie, przeprowadzaną z udziałem studentów, której wyniki są wykorzystywane w doskonaleniu kadry, a także stwarza warunki stymulujące kadre do ustawicznego rozwoju.	6.7,8,9	<p>Na podstawie wytycznych ogólnouniversyteckich polityka kadrowa prowadzona była zgodnie z obowiązującymi zasadami.</p> <p>Zidentyfikowano potrzebę weryfikacji obsady zajęć dydaktycznych zgodnie z prowadzonymi badaniami naukowymi oraz doświadczeniem zawodowym i zdobytymi uprawnieniami.</p> <p>Na podstawie monitoringu Studentów zidentyfikowano osoby, których zajęcia zostały hospitowane w trybie pozaplanowym.</p>	<p>Przeprowadzone hospitacje zajęć realizowanych na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo nie wykazały nieprawidłowości w procesie prowadzenia zajęć.</p> <p>W semestrze zimowym roku akademickiego 2019/20 przeprowadzono 8 hospitacji zajęć dydaktycznych – średnia arytmetyczna ocena zajęć w skali 5-stopniowej to 4.9 (ocena minimalna 4.6, maksymalna 5). W semestrze letnim z uwagi na zmiany związane z sytuacją epidemiczną przeprowadzono tylko 2 hospitacje zajęć prowadzonych stacjonarnie – oceny z obu zajęć 5.0.</p> <p>Z osobami, w stosunku do których były krytyczne uwagi ze strony studentów dotyczące prowadzenia zajęć dydaktycznych,</p>		X

5				zostały przeprowadzone rozmowy mające na celu korektę nieprawidłowości pojawiających się w realizowanych zajęciach na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo.	
Kryterium 5. Infrastruktura i zasoby edukacyjne wykorzystywane w realizacji programu studiów oraz ich doskonalenie					
5.1	<p>Infrastruktura dydaktyczna, naukowa, biblioteczna i informatyczna, wyposażenie techniczne pomieszczeń, środki i pomoce dydaktyczne, zasoby biblioteczne, informacyjne, edukacyjne oraz aparatura badawcza, a także infrastruktura innych podmiotów, w których odbywają się zajęcia są nowoczesne, umożliwiają prawidłową realizację zajęć i osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się, w tym przygotowanie do prowadzenia działalności naukowej lub udział w tej działalności, jak również są dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnością, w sposób zapewniający tym osobom pełny udział w kształceniu i prowadzeniu działalności naukowej.</p>	5,17	<p>Dokonana ocena infrastruktury naukowej, dydaktycznej i socjalnej na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo pozwala na stwierdzenie, że spełnia ona wymogi wysokiej jakości kształcenia.</p> <p>Stwierdzono konieczność uzupełnienia infrastruktury w sprzęt i oprogramowanie umożliwiający pełny udział osób z niepełnosprawnościami w kształceniu i prowadzeniu działalności naukowej.</p> <p>Stwierdzono konieczność uzupełnienia infrastruktury w sprzęt i oprogramowanie umożliwiający prowadzenie zajęć w systemie zdalnych przez wszystkich nauczycieli.</p>	<p>W ramach Projektu POWER rozbudowano system komunikacji wewnętrznej, w tym w semestrze letnim z powodu epidemii i związanej z nią pracy w systemie zdalnym przyspieszono wdrażanie nowego systemu pocztowego (Office 365). Razem z systemem pocztowym uruchomiono usługi z zakresu Office 365 dla pracowników oraz MS Teams, zarówno dla pracowników, jak i studentów, co znacząco usprawniło komunikację i umożliwiło realizację efektów uczenia się w trybie kształcenia zdalnego, które miało miejsce w semestrze letnim.</p> <p>Poszerzono infrastrukturę i zasoby edukacyjne w niezbędny sprzęt (tj. biurka z elektryczną regulacją wysokości, oprogramowanie udźwiękawiające ekran dla osób niewidomych, pętle indukcyjne dla osób niedosłyszących, słuchawki nauszne, skanery, zestawy komputerowe) dający możliwość studentom i pracownikom z niepełnosprawnościami uczestnictwo w procesie kształcenia i działalności naukowej.</p> <p>Poszerzono infrastrukturę i zasoby edukacyjne w niezbędny sprzęt (tj. zestawy komputerowe, słuchawki, kamery internetowe) umożliwiające pracownikom pełną realizację zajęć w formie zdalnej.</p>	X

5.1a	Infrastruktura dydaktyczna i naukowa uczelni, a także infrastruktura innych podmiotów, w których odbywają się zajęcia w przypadku kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów regulowanych są zgodne z regulami i wymaganiami zawartymi w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wykonawczych.	5,17	Nie dotyczy			
5.2	Infrastruktura dydaktyczna, naukowa, biblioteczna i informatyczna, wyposażenie techniczne pomieszczeń, środki i pomoce dydaktyczne, zasoby biblioteczne, informacyjne, edukacyjne oraz aparatura badawcza podlegają systematycznym przeglądom, w których uczestniczą studenci, a wyniki tych przeglądów są wykorzystywane w działaniach doskonalących.	5	Dokonana ocena potwierdziła, że infrastruktura dydaktyczna, naukowa, biblioteczna i informatyczna działa na wysokim poziomie. Biblioteka wydziałowa poszerzyła swoje zbiory o nowe pozycje zarówno w formie papierowej, jak i elektronicznej. Biblioteka została wyposażona w nowy automatyczny skaner dokumentów na potrzeby studentów, pracowników oraz personelu biblioteki.	X Poszerzenie bazy bibliotecznej oraz zakup nowoczesnego skanera dokumentów pozwala na bardziej efektywne wykorzystanie zgromadzonych w bibliotece zasobów zarówno w postaci elektronicznej, jak i papierowej. Ponadto utworzono nowy etat w Bibliotece Wydziałowej, co umożliwiło wydłużenie godzin pracy. Z powodu sytuacji epidemicznej w kraju w semestrze letnim korzystanie z zasobów Biblioteki Wydziałowej oraz Biblioteki Głównej było utrudnione, jednak nie wpłynęło to na korzystanie z zasobów elektronicznych, które w tym czasie były stale poszerzane.		
6	Kryterium 6. Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w konstruowaniu, realizacji i doskonaleniu programu studiów oraz jej wpływ na rozwój kierunku					
6.1	Prowadzona jest współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym, w tym z pracodawcami, w konstruowaniu programu studiów, jego realizacji oraz doskonaleniu.	3,17	Przeprowadzone rozmowy z interesariuszami zewnętrznymi (potencjalnymi pracodawcami) potwierdzają, że programy kształcenia są spójne z wymaganiami aktualnego rynku pracy.	Konsultacje dotyczące uwzględnienia w procesie nauczania potrzeb przyszłych pracodawców zostały przeprowadzone w ramach projektu POWER. Zgłoszone przez interesariuszy zewnętrznych sugestie zostały wdrożone przy okazji modyfikacji programu nauczania w ramach projektu. Stała współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym pozwala na rozwój procesu	X	

				<p>dydaktycznego ukierunkowanego na potrzeby przyszłych pracodawców.</p> <p>Podpisanie porozumień o współpracy:</p> <p>a) z firmą Manufaktura Kwasu Korus i Wspólnicy Spółka Jawna z siedzibą w Nadarzynie ul. Akacjowa 21 F, 05-830 Nadarzyn</p> <p>b) z firmą Orbis spółka akcyjna z siedzibą w Warszawie, ul. Złota 59, 00-120 Warszawa</p> <p>c) z firmą NATKA I TYMIANEK, restauracja w Warszawie, Głębocka 82A, 03-287 Warszawa (nr 28/2020)</p>	
6.2	<p>Relacje z otoczeniem społeczno-gospodarczym w odniesieniu do programu studiów i wpływ tego otoczenia na program i jego realizację podlegają systematycznym ocenom, z udziałem studentów, a wyniki tych ocen są wykorzystywane w działaniach doskonalących.</p>	3,8, 9, 17	<p>Pod wpływem interesariuszy zewnętrznych zidentyfikowano potrzeby zmian w programie studiów.</p>	<p>Zajęcia prowadzone przez osoby z otoczenia społeczno-gospodarczego na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo zostały pozytywnie ocenione przez studentów (Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w ramach przedmiotu Podstawy Hotelarstwa).</p> <p>Rozbudowane relacje z otoczeniem społeczno-gospodarczym pozwoliły na realizację studenckich praktyk zawodowych na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo.</p>	X
7	Kryterium 7. Warunki i sposoby podnoszenia stopnia umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku				
7.1	<p>Zostały stworzone warunki sprzyjające umiędzynarodowieniu kształcenia na kierunku, zgodnie z przyjętą koncepcją kształcenia, to jest nauczyciele akademicy są przygotowani do nauczania, a studenci do uczenia się w językach obcych, wspierana jest międzynarodowa mobilność studentów i nauczycieli akademickich, a także</p>	8, 9, 10, 18	<p>Na podstawie oceny procesu umiędzynarodowienia kształcenia zidentyfikowano potrzeby jego doskonalenia. Na podstawie wniosków z rozmów ze studentami stwierdzono potrzebę zwiększenia ilości prowadzonych na kierunku przedmiotów fakultatywnych w języku angielskim.</p>	<p>Wspieranie międzynarodowej mobilności studentów: o udział w wymianie międzynarodowej ubiegało się 14 studentów Wydziału Żywności Człowieka.</p> <p>Zostały zorganizowane przez Instytut Nauk o Żywności Człowieka następujące międzynarodowe projekty dydaktyczne oraz</p>	X

<p>tworzona jest oferta kształcenia w językach obcych, co skutkuje systematycznym podnoszeniem stopnia umiędzynarodowienia i wymiany studentów i kadry.</p>		<p>Na podstawie wniosków z rozmów ze studentami stwierdzono potrzebę zwiększenia możliwości praktycznego posługiwania się fachowym j. angielskim przez studentów, m.in. poprzez organizację zajęć w j. angielskim prowadzonych przez pracowników zagranicznych uczelni.</p>	<p>szkoły letnie: Moduł wstępny EUR-Organic "Organic Agriculture and Food Systems" (ELLS fund 2018-7); Transformation of European Food Systems towards Sustainability by Transnational, Innovative Teaching (2018-1-PL01-KA203-051124) oraz Start-Up Module EUR-Organic 2019 – Integrating Exploratory Learning and Formative Feedback in an Interdisciplinary, System-Oriented Field Course (ELLS fund 2019).</p> <p>Wspieranie międzynarodowej mobilności pracowników: w ramach programu Erasmus + Kraje Programu (UE) wyjechało 6 pracowników Wydziału; w ramach programu Erasmus + Kraje Partnerskie (poza UE) z wyjazdów skorzystało 4 pracowników.</p> <p>Kolejne wyjazdy zostały wstrzymane ze względu na pandemię COVID-19.</p> <p>Pracownicy Wydziału w ramach prowadzonej działalności naukowo-badawczej oraz dydaktycznej podtrzymywali współpracę 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);</p>
---	--	---	---

			<p>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); University of Copenhagen (Dania); Montclair State University (Montclair, USA); Università degli Studi della Tuscia UNITUS, Viterbo (Włochy); Vytautas Magnus University (Litwa); Univerzita Karlova (Czechy, Praga), University of Zagreb (Chorwacja), ISARA-Lyon (Francja), Aarhus University (Dania); Bogor Agricultural University (Bogor, Indonezja), National Chung Hsing University (Taichung, Tajwan), National Pingtung University of Science and Technology (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), Henan Institute of Zhongyuan Organic Agriculture (Chiny); Chinese Academy of Sciences (Chiny).</p> <p>Przyjęcie delegacji zagranicznych na wydziale oraz poszerzenie oferty uczelni, na których studenci mogą podjąć studia: - wizyta delegacji z Taiwan Representative Office, w której uczestniczył pełnomocnik Dziekana ds.</p>
--	--	--	---

			<p>współpracy z zagranicą miała na celu nawiązanie bliższej współpracy dydaktycznej i badawczej między SGGW i uczelniami z Tajwanu; - wizyta delegacji z Cihan University-Erbil z Kurdystanu; goszczono Prezydenta uczelni - Prof. Dr. Amjad S.Aldelawi Ph.D, Vice-Prezydenta ds. Nauki - Assist. Prof. Maysoon Tahir Haidari Ph.D, a także Assist.prof.Walaa Al-Jaff Ph.D;</p> <p>podpisano porozumienie o współpracy, odbyło się spotkanie delegacji z przedstawicielami Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji, na którym ustalono szczegóły współpracy; - wizyta kadry akademickiej i studentów z Cihan University z Erbil z Kurdystanu; goście spotkali się z Dyrektorem Instytutu oraz Dziekanami Wydziału i pełnomocnikiem Dziekana ds. współpracy z zagranicą, uczestniczyli w zajęciach prowadzonych przez pracowników Instytutu oraz przegladzie kół naukowych SGGW; - wizyta delegacji z Klaipeda State University of Applied Sciences, Vijoletė Bradauskiene, Head of Food Technology and Nutrition Department oraz Staselė Joudiene, goście spotkali się z Dyrektorem Instytutu oraz Dziekanami Wydziału i pełnomocnikiem Dziekana ds. współpracy z zagranicą, uczestniczyli w zajęciach prowadzonych przez pracowników Instytutu i przegladzie kół naukowych SGGW.</p> <p>Wykłady wygłoszone na Wydziale przez pracowników zagranicznych uczelni: National Chung Hsing University (Deptment of Animal Science), Tajwan – Prof. Pin-Chi Tang; Bogor Agricultural Universit,</p>		
--	--	--	---	--	--

			<p>(Department of Food Science and Technology.) Indonezja – Prof. Hanny Wijaya; Klaipeda State University of Applied Sciences (Food Technology and Nutrition Department), Litwa – Vijole Bradauskiene; Klaipeda State University of Applied Sciences, Litwa – Staselė Joudiene.</p> <p>Pracownicy Wydziału uczestniczyli w 18 konferencjach międzynarodowych, głównie w Europie, 3 pracowników odbyło staże naukowe w zagranicznych ośrodkach badawczych.</p> <p>Pracownicy, doktoranci i studenci Wydziału brali udział w międzynarodowych warsztatach, m.in. w: CAPACITY BUILDING COURSE OF TEFESI PROJECT ‘Transformation of European Food Systems towards Sustainability by Transnational, Innovative Teaching’; oraz European Expert Workshop – European Social Fund Project No. 8.2.3.0/18/A/009 „The management improvement of the Latvia University of Life Sciences and Technologies”. Ponadto uczestniczyli w warsztatach wirtualnych w ramach Erasmus+ Virtual Exchange: How to enrich online teaching activities in higher education through Virtual Exchange; Top E+VE tips to transfer knowledge from theory to practice; How to integrate a ready-made Virtual Exchanges into the educational offer: successful examples.</p> <p>Pracownicy, doktoranci i studenci Wydziału brali udział w międzynarodowych grantach i projektach naukowych, w tym m.in.: Preventive measures to reduce the adverse</p>		
--	--	--	--	--	--

	7.2	Umiędzynarodowienie kształcenia podlega systematycznym ocenom, z udziałem studentów, a wyniki tych ocen są wykorzystywane w działaniach doskonalących.	Na podstawie ankiet studenckich i rozmów ze studentami zidentyfikowano potrzebę intensyfikacji działań promujących ofertę zagraniczną w zakresie kształcenia wśród studentów.	<p>health impact of traffic-related air pollution (Projekt BEDREHELSE-Programme); “STRATKIT – Innovative strategies for public catering: sustainability toolkit across Baltic sea region” (UE program); “Sustainability in pork production with immunocastration” (ERA-NET SUSAN).</p> <p>Przedmioty fakultatywne prowadzone w języku angielskim podlegają ocenie przez studentów w systemie eHMS.</p> <p>Studenci biorący udział w wymianie zagranicznej w ramach programu Erasmus+ dokonują oceny odbytej mobilności.</p> <p>Pełnomocnik Dziekana ds. Współpracy Międzynarodowej prowadzi intensywne działania mające na celu zachęcenie studentów do udziału w wyjazdach zagranicznych (m.in. w ramach programu Erasmus+) poprzez stronę internetową Wydziału, media społecznościowe, plakaty informacyjne oraz w bezpośrednich rozmowach ze studentami.</p> <p>Poszerzona została oferta przedmiotowa dla studentów zagranicznych (np. Erasmus +) o przedmiot “New Food Product Development”.</p> <p>W sierpniu 2020 r. podpisana została umowa pomiędzy SGGW a Bohai University w Chinach w zakresie studiów I stopnia <i>Food Science and Engineering</i> zgodnie z którą studenci z Chin po 2 latach studiów w uczelni macierzystej, po przejściu rekrutacji, będą mogli kontynuować studia w SGGW i uzyskać dyplom. Aktualnie Bohai University złożyło właściwy wniosek aplikacyjny w Prowincji Liaoning i oczekuje na zgodę chińskiego ministerstwa edukacji na pozytywne zaopiniowanie współpracy.</p>	X	
--	-----	--	---	---	---	--

Kryterium 8. Wsparcie studentów w uczeniu się, rozwoju społecznym, naukowym lub zawodowym i wejściu na rynek pracy oraz rozwój i doskonalenie form wsparcia					
8					
8.1	<p>Wsparcie studentów w procesie uczenia się jest wszechstronne, przybiera różne formy, adekwatne do efektów uczenia się, uwzględnia różnicowane potrzeby studentów, sprzyja rozwojowi naukowemu, społecznemu i zawodowemu studentów poprzez zapewnienie dostępności nauczycieli akademickich, pomoc w procesie uczenia się i osiągnięciu efektów uczenia się oraz w przygotowaniu do prowadzenia działalności naukowej lub udziału w tej działalności, motywuje studentów do osiągnięcia bardzo dobrych wyników uczenia się, jak również zapewnia kompetentną pomoc pracownikom administracyjnych w rozwiązywaniu spraw studenckich.</p>	7, 8, 9, 10, 14,15	<p>Na podstawie rozmów ze studentami stwierdzono potrzebę oferowania różnych form wsparcia studentów w procesie uczenia się.</p>	<p>Studenci kierunku Gastronomia i Hotelarstwo posiadają możliwość działania w organizacjach ogólnouczeniowych dających szerokie pole do rozwoju zainteresowań i pasji, np. Samorząd Studentów SGGW, Rada Doktorantów SGGW.</p> <p>Studenci kierunku Gastronomia i Hotelarstwo w ramach działalności Koła Naukowego otrzymują wsparcie pracowników w przygotowaniu projektów i prezentacji przedstawianych na przeglądzie dorobku Kół Naukowych, a także podejmują współpracę z otoczeniem gospodarczym (realizacja projektów we współpracy z przedsiębiorstwami reprezentującymi rynek żywności).</p> <p>W ramach kierunku Gastronomia i Hotelarstwo działa jedno koło naukowe: Przedsiębiorczości PROFIT. W roku 2019/2020 studenci z Koła brali czynny udział w pięciu konferencjach naukowych (8 referatów, z czego 3 zostały nagrodzone/wyróżnione). Ze współautorstwem studentów Koła Naukowego Przedsiębiorczości PROFIT zostały opublikowane trzy rozdziały w monografii naukowej Wyd. SGGW.</p>	X
8.2	<p>Wsparcie studentów w procesie uczenia się podlega systematycznym przeglądom, w których uczestniczą studenci, a wyniki tych przeglądów są wykorzystywane w działaniach doskonalących.</p>	7, 8, 9, 10, 14,15	<p>Na podstawie wniosków z oceny jakości obsługi administracyjnej i rozmów ze studentami stwierdzono potrzebę lokalizacji dziekanatu w jednym miejscu, aby ułatwić kontakt studentów z osobami odpowiedzialnymi za obsługę administracyjną.</p>	<p>Aby ułatwić kontakt studentów z osobami odpowiedzialnymi za obsługę administracyjną zwiększone zostało wykorzystanie mediów społecznościowych, w szczególności Facebook. Na koncie Wydziału umieszczane są bieżące informacje oraz studenci mają możliwość komunikacji z dziekanatem za pośrednictwem Facebook'a.</p>	X
9	Kryterium 9. Publiczny dostęp do informacji o programie studiów, warunkach jego realizacji i osiągniętych rezultatach				
9.1	<p>Zapewniony jest publiczny dostęp do aktualnej, kompleksowej, zrozumiałej i</p>	19	<p>Na podstawie rozmów ze studentami, pracownikami oraz pracodawcami</p>	<p>Na stronie internetowej Wydziału zamieszczone są informacje dostępne dla</p>	X

	<p>zgodnej z potrzebami różnych grup odbiorców informacji o programie studiów i realizacji procesu nauczania i uczenia się na kierunku oraz o przyznawanych kwalifikacjach, warunkach przyjęcia na studia i możliwościach dalszego kształcenia, a także o zatrudnieniu absolwentów.</p>		<p>stwierdzono potrzebę rozwoju kanałów komunikacji takich, jak media społecznościowe. Na podstawie ankiet studenckich oraz w związku z wprowadzeniem Ogólnego rozporządzenia o ochronie danych (RODO) stwierdzono potrzebę szerszego wykorzystania systemu eHMS w zakresie kontaktów ze studentami.</p>	<p>studentów kierunku Gastronomia i Hotelarstwo dotyczące programu studiów i realizacji procesu nauczania i uczenia się na kierunku oraz o przyznawanych kwalifikacjach, warunkach przyjęcia na studia i możliwościach dalszego kształcenia, a także o zatrudnieniu absolwentów. Regularnie prowadzony jest przegląd i aktualizacja informacji zawartych na stronie internetowej.</p> <p>Niektórzy pracownicy prowadzą własne strony internetowe, w tym też wspomagające kształcenie.</p> <p>Zwiększane zostało wykorzystanie mediów społecznościowych w kontaktach ze studentami (m.in. zintensyfikowano aktywność wydziałowego profilu FACEBOOK) oraz znacząco poszerzono kanały komunikacji ze studentami z wykorzystaniem platform edukacyjnych, przede wszystkim platformę MS Teams oraz Moodle.</p> <p>W systemie eHMS student ma dostęp do swoich ocen końcowych z przedmiotów, a także jest możliwość umieszczania ocen cząstkowych z poszczególnych przedmiotów. W ostatnim roku zwiększono stopień wykorzystania systemu eHMS do kontaktu ze studentami.</p> <p><i>Za dobrą praktykę w zakresie jakości kształcenia na Wydziale w analizowanym obszarze można uznać uruchomienie tzw. „skrzynki jakości” – adresu mailowego, na który studenci mogli wysyłać swoje uwagi dotyczące jakości kształcenia.</i></p> <p>Informacja zwrotna od studentów jest pozyskiwana poprzez spotkania na drodze wykorzystania platform elektronicznych (przede wszystkim Teams) Prodziekana i Koordynatora ds. Jakości Kształcenia z</p>	
9.2	<p>Zakres przedmiotowy i jakość informacji o studiach podlegają systematycznym ocenom, w których uczestniczą studenci i inni odbiorcy informacji, a wyniki tych</p>	19	<p>Stwierdzono potrzebę szerszego wykorzystania systemu elektronicznego w zakresie kontaktów ze studentami.</p>	X	

	ocen są wykorzystywane w działaniach doskonalących.			przedstawicielami samorządu studentów, a także na podstawie indywidualnych kontaktów pracowników ze studentami.	
10	Kryterium 10. Polityka jakości, projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie, przegląd i doskonalenie programu studiów.				
10.1	Zostały formalnie przyjęte i są stosowane zasady projektowania, zatwierdzania i zmiany programu studiów oraz prowadzone są systematyczne oceny programu studiów oparte o wyniki analizy wiarygodnych danych i informacji, z udziałem interesariuszy wewnętrznych, w tym studentów oraz zewnętrznych, mające na celu doskonalenie jakości kształcenia.	20	W roku 2017 Wydział przystąpił do udziału w Projekcie „Sukces z natury - kompleksowy program podniesienia jakości zarządzania procesem kształcenia i jakości nauczania Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie”, Nr POWR.03.05.00-00-Z033/17, w którego ramach zmodernizowano programy kształcenia I st. na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo	W roku akademickim 2019/20 realizację kształcenia w oparciu o zmodernizowane w ramach projektu POWER programy nauczania kontynuowali studenci studiów I stopnia kierunku Gastronomia i Hotelarstwo. Od roku akademickiego 2019/20 studenci zrekrutowani na kierunek Gastronomia i Hotelarstwo realizują program studiów zmodernizowany zgodnie z wytycznymi Ustawy 2.0.	X
10.2	Jakość kształcenia na kierunku podlega cyklicznym zewnętrznym ocenom jakości kształcenia, których wyniki są publicznie dostępne i wykorzystywane w doskonaleniu jakości.	19, 20	Prowadzono wymianę informacji z innymi jednostkami dydaktycznymi o podobnym profilu w kraju i za granicą. Stwierdzono potrzebę poszerzenia współpracy dydaktycznej, w tym ze szczególnym uwzględnieniem interesariuszy zewnętrznych.	Aktualnie trwa ocena realizacji zmodernizowanych programów studiów oraz analiza możliwości rozszerzenia współpracy z interesariuszami	X

UWAGI

W przypadku stwierdzenia niskiej skuteczności zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia w danych obszarach przewidziano następujące działania:

Przewiduje się w możliwie szybkim terminie, uzależnionym od sytuacji epidemicznej kraju, przeprowadzenie weryfikacji prac dyplomowych.

Inne uwagi:

W roku 2019/2020 podejmowano wiele działań mających na celu doskonalenie modelu Systemu Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia. Wydział kontynuował realizację zmodernizowanych programów studiów w ramach Projektu „Sukces z natury - kompleksowy program podniesienia jakości zarządzania procesem kształcenia i jakości nauczania Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie”, Nr POWR.03.05.00-00-Z033/17. Przeprowadzono weryfikację zgodności programów i kształcenia na prowadzonych kierunkach studiów do dyscypliny technologia żywności i żywienia zgodnie z wymogami Ustawy 2.0. Zmodernizowano infrastrukturę w celu umożliwienia całkowitego prowadzenia zajęć dydaktycznych w systemie zdalnym.

Podsumowanie: skuteczność działań wdrażanych w ramach systemu jakości kształcenia w znacznej części określić można jako wysoką.