



RAPORT SAMOOCENY¹

OCENA PROGRAMOWA (PROFIL PRAKTYCZNY)

Nazwa szkoły wyższej:

Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

Nazwa podstawowej jednostki organizacyjnej prowadzącej oceniany kierunek

Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji

Nazwa ocenianego kierunku: Gastronomia i hotelarstwo

Poziom/y kształcenia: I stopień

Forma/y studiów: stacjonarne i niestacjonarne

obszar/obszary kształcenia oraz dziedzina/dziedziny nauki i dyscyplina/dyscypliny naukowe², do których odnoszą się efekty kształcenia, wskazane w uchwale senatu uczelni.

L.p.	Nazwa obszaru	Dziedziny nauki	Dyscypliny naukowe	Punkty ECTS ³	
				liczba	%
1.	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne	Nauki rolnicze	Technologia żywności i żywienia	210	100

Skład zespołu przygotowującego raport samooceny

Imię i nazwisko	Tytuł lub stopień naukowy/stanowisko/funkcja pełniona w uczelni
Krystyna Gutkowska	Prof. dr hab./profesor zwyczajny/Dziekan Wydziału
Jadwiga Hamułka	Dr hab./profesor nadzwyczajny/Prodziekan ds. Dydaktyki
Rober Zaremba	Dr inż./ Prodziekan ds. Dydaktyki (<i>odpowiedzialny za kierunek GiH</i>)

¹ Wykaz dokumentów, które należy dołączyć do raportu samooceny, lub które należy przygotować do wglądu w czasie wizytacji zawiera Załącznik nr 2.

² Określenia: obszar wiedzy, dziedzina nauki i dyscyplina naukowa, dorobek naukowy, osiągnięcia naukowe, stopień i tytuł naukowy oznaczają odpowiednio: obszar sztuki, dziedziny sztuki i dyscypliny artystyczne, dorobek artystyczny, osiągnięcia artystyczne oraz stopień i tytuł w zakresie sztuki.

³ Dotyczy kierunków przyporządkowanych do więcej niż jednego obszaru kształcenia.

Marzena Jeżewska-Zychowicz	Prof. dr hab./profesor nadzwyczajny/Prodziekan ds. Nauki
Małgorzata Drywień	Dr hab./adiunkt/Pełnomocnik Dziekana ds. Jakości Kształcenia
Mariusz Maciejczak	Dr inż./adiunkt/Pełnomocnik Rektora ds. Jakości Kształcenia
Dominika Guzek	Dr hab./adiunkt/członek Wydziałowej Komisji ds. Dydaktyki
Dominika Głębska	Dr inż./adiunkt/członek Wydziałowej Komisji ds. Dydaktyki
Marcin Pajewski	Prezes Zarządu - Gastronomista sp. z o.o.
Emilia Lipińska	Mgr/ specjalista administracyjny/Kierownik Dziekanatu
Magdalena Heropolitańska	Specjalista administracyjny
Maciej Korycki	Mgr inż./ specjalista administracyjny
Bartosz Kwiatkowski	Przewodniczący Koła Naukowego Gastronomów i Hotelarzy
Artur Głuchowski	Mgr inż./ Przedstawiciel w Samorządzie doktorantów

Spis treści	
Wskazówki ogólne do raportu samooceny.....	4
Prezentacja uczelni/jednostki	5
Część I - samoocena jednostki w zakresie spełniania kryteriów oceny jakości kształcenia na kierunku studiów o profilu praktycznym.....	6
1. Koncepcja kształcenia i jej zgodność z misją oraz strategią uczelni.....	6
1.1. Koncepcja kształcenia	6
1.2. Prace rozwojowe w obszarach działalności zawodowej/gospodarczej właściwych dla kierunku studiów	7
1.3. Efekty kształcenia.....	8
2. Program kształcenia oraz możliwość osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia.....	9
2.1. Program i plan studiów - dobór treści i metod kształcenia	9
2.2. Skuteczność osiągania zakładanych efektów kształcenia	12
2.3. Rekrutacja kandydatów, zaliczanie etapów studiów, dyplomowanie, uznawanie efektów kształcenia oraz potwierdzanie efektów uczenia się	15
3. Skuteczność wewnętrznego systemu zapewnienia jakości kształcenia.....	16
3.1. Projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie i okresowy przegląd programu kształcenia	16
3.2. Publiczny dostęp do informacji	17
4. Kadra prowadząca proces kształcenia	18
4.1. Liczba, dorobek naukowy/artystyczny, doświadczenie zawodowe zdobyte poza uczelnią oraz kompetencje dydaktyczne kadry	18
4.2. Obsada zajęć dydaktycznych.....	19
4.3. Rozwój i doskonalenie kadry	20
5. Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w procesie kształcenia	21
6. Umiejdzynarodowienie.....	22
7. Infrastruktura wykorzystywana w procesie kształcenia	23
7.1. Infrastruktura dydaktyczna oraz wykorzystywana w praktycznym przygotowaniu zawodowym.....	23
7.2. Zasoby biblioteczne, informacyjne oraz edukacyjne	23
7.3. Rozwój i doskonalenie infrastruktury	24
8. Opieka nad studentami oraz wsparcie w procesie uczenia się i osiągnięcia efektów kształcenia	24
8.1. Skuteczność systemu opieki i wspierania oraz motywowania studentów do osiągnięcia efektów kształcenia	24
8.2. Rozwój i doskonalenie systemu wspierania oraz motywowania studentów	26
Część II - Perspektywy rozwoju kształcenia na ocenianym kierunku studiów.....	27
Część III - Załączniki	30

Wskazówki ogólne do raportu samooceny

Raport samooceny przygotowywany przez podstawową jednostkę organizacyjną uczelni stanowi jedno z podstawowych źródeł informacji wykorzystywanych przez zespół oceniający Polskiej Komisji Akredytacyjnej w procesie oceny jakości kształcenia na danym kierunku studiów (oceny programowej). Jego głównym celem jest prezentacja koncepcji i programu kształcenia na tym kierunku studiów, uwarunkowań jego realizacji oraz miejsca i roli kształcenia w otoczeniu społecznym i gospodarczym, w odniesieniu do szczegółowych kryteriów oceny programowej przyjętych przez Polską Komisję Akredytacyjną, a także refleksja nad stopniem spełnienia tych kryteriów.

Istotnymi cechami raportu samooceny jest analityczne i autorefleksyjne podejście do prezentowanych w nim treści oraz poparcie przedstawianych w raporcie aspektów programu kształcenia i jego realizacji przykładami stosowanych rozwiązań, ze szczególnym uwzględnieniem wyróżniających je cech oraz dobrych praktyk. Raport powinien być zwięzły, w części I jego objętość nie powinna przekraczać 40 000 znaków.

We wzorze raportu samooceny uchwalonym przez Prezydium Polskiej Komisji Akredytacyjnej zawarte zostały wskazówki dotyczące opracowania raportu (oznaczone kursywą). Zwrócono w nich uwagę na te elementy, odpowiadające poszczególnym kryteriom oceny programowej, do których odniesienie się umożliwi dokonanie ich pełnej samooceny.

Wskazówek tych nie należy traktować jako obligatoryjnych dla uczelni przygotowującej raport samooceny. Wyłącznym ich celem jest pomoc w zrozumieniu istoty każdego z kryteriów, wskazanie informacji najważniejszych dla procesu oceny oraz zainspirowanie do formułowania pytań, na które warto poszukiwać odpowiedzi w procesie samooceny i opracowywania raportu, a także w celu doskonalenia jakości kształcenia na *GiH*.

Prezentacja uczelni/jednostki⁴

Należy krótko przedstawić aktualne, istotne informacje charakteryzujące uczelnię/jednostkę w kontekście GiH (rekomendowane co najwyżej 1800 znaków).

Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie (SGGW) to najstarsza uczelnia rolnicza w Polsce i jedna z najstarszych w Europie, o niekwestionowanym znaczeniu dla polskiej gospodarki rolno-żywnościowej; opierająca się na 3 filarach: działalność naukowo-badawcza, dydaktyczna; współpraca z krajowym i międzynarodowym środowiskiem naukowym oraz otoczeniem gospodarczym.

Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji (WNoŻCziK) został powołany w 1977 r. dzięki determinacji prof. dr hab. dr h.c. Stanisława Bergera, twórcy nauki o żywieniu człowieka w Polsce. W październiku tego roku rozpoczęto kształcenie na kierunku *Żywność człowieka i wiejskie gospodarstwo domowe*, którego celem było podniesienie wiedzy i świadomości żywieniowej Polaków, zarówno w żywieniu indywidualnym, jak i zbiorowym.

Dziś WNoŻCziK to nowoczesna jednostka naukowo-dydaktyczna aspirująca do pozycji lidera w obszarze nauk żywieniowych. Służą temu podejmowane kierunki badań naukowych o dużym znaczeniu poznawczym i aplikacyjnym, jak i oferowane kierunki studiów, wychodzące naprzeciw potrzebom społeczno-gospodarczym. Dowodem tych aspiracji jest m.in. uruchomienie w roku ak. 2013/2014 kierunku o profilu praktycznym ***Gastronomia i hotelarstwo*** (GiH), (w formie stacjonarnej i niestacjonarnej), przygotowującego absolwentów do podjęcia pracy zawodowej w dynamicznie rozwijającym się sektorze usług, a zwłaszcza usług żywieniowych i hotelarskich. Dowodem na istniejący popyt na specjalistów z tego zakresu jest niesłabnąca popularność kierunku, a potwierdzeniem dalszych perspektyw jego rozwoju jest przyznanie certyfikatu „*Studia z przyszłością*” w marcu 2016 r. Koncepcja praktycznego profilu *GiH* zrodziła się nie z braku formalnych możliwości jego uruchomienia jako kierunku o profilu ogólnoakademickim, lecz z przekonania o potrzebie wykształcenia absolwentów wyposażonych w mądrość, polegającą na tym, że „*nie tylko wie się jak obiad uwarzyć, ale również po co jeść i żyć po co*” odwołującą się do koncepcji nauk uczynkowych i nie uczynkowych ks. prof. Tischnera.

⁴ Poprzez jednostkę należy rozumieć podstawową jednostkę organizacyjną uczelni.

Część I - samoocena jednostki w zakresie spełniania kryteriów oceny jakości kształcenia na kierunku studiów o profilu praktycznym

1. Koncepcja kształcenia i jej zgodność z misją oraz strategią uczelni

1.1. Koncepcja kształcenia

Warto rozważyć i w raporcie odnieść się do:

- 1. Powiązań koncepcji kształcenia z misją i głównymi celami strategicznymi uczelni oraz jednostki (przy uwzględnieniu każdego z ocenianych poziomów kształcenia), oczekiwań formułowanych wobec kandydatów, oferowanych specjalności/specjalizacji, związku kształcenia z obszarami działalności zawodowej i gospodarczej właściwymi dla ocenianego kierunku, zgodności koncepcji kształcenia z potrzebami otoczenia społeczno-gospodarczego oraz rynku pracy, sylwetki absolwenta, przewidywanych miejsc zatrudnienia absolwentów, a także wskazać cechy wyróżniające ocenianą koncepcję kształcenia oraz wykorzystane wzorce krajowe i/lub międzynarodowe.*
- 2. Głównych założeń i celów polityki jakości oraz wpływu jej realizacji na doskonalenie koncepcji kształcenia, w tym roli i znaczenia interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych w procesie opracowania koncepcji kształcenia i jej doskonalenia.*

Kształcenie na kierunku *GiH* rozpoczęto w 2013/2014, na podstawie oryginalnego, unikatowego programu kształcenia, zgodnego z misją i strategią rozwoju Uczelni oraz Wydziału, przygotowującego specjalistów o interdyscyplinarnych kompetencjach z uprawnieniami inżynierskimi. Koncepcja programu kształcenia zrodziła się w wyniku dyskusji z przedstawicielami otoczenia gospodarczego oraz z obserwacji dynamicznie rozwijającego się sektora usług gastronomicznych i hotelarskich w Polsce. Kandydaci na studia, poza spełnieniem wymogów formalnych określonych w Uchwale Senatu SGGW nr 85-2014/2015, powinni wykazywać zainteresowanie zagadnieniami technologiczno-organizacyjnymi właściwymi dla sektora usług gastronomicznych i hotelarskich oraz przejawiać predyspozycje do pracy na rynku usług, które zostaną rozszerzone dzięki osiągnięciu określonych programem kształcenia kompetencji społecznych. Absolwenci mogą znaleźć zatrudnienie np.: jako menadżer hotelu/restauracji, organizator usług cateringowych, kierownik ds. gastronomii; specjalista ds. systemów jakości.

Decyzja o praktycznym profilu kształcenia wynikała z przekonania o potrzebie wykształcenia kadry predysponowanej do wykonywania zawodu gastronom i hotelarza dysponującej komplementarnym układem wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, mających odzwierciedlenie w znaczącym udziale praktyk zawodowych (600 godz. po 200 godz. po I, II i III roku studiów – 23% ogólnej liczby godzin dydaktycznych na studiach stacjonarnych i 33% na studiach niestacjonarnych), realizowanych w obiektach gastronomicznych i hotelarskich w Polsce i za granicą oraz praktycznym charakterze prowadzenia większości przedmiotów. W doskonaleniu programu kształcenia uwzględniane są opinie interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych, czego wyrazem m.in. jest odejście od modułów kształcenia profilujących dualnie sylwetkę absolwenta w kierunku indywidualnego

kształtowania specjalistycznego profilu zawodowego poprzez wybór przedmiotów spośród oferowanych propozycji oraz wznoszącej różnorodności proponowanych miejsc praktyk. Program kształcenia od 2015/2016 uzupełniony jest dwutygodniowym kursem realizowanym przez praktyków, celem osiągnięcia wyższego poziomu synergii między efektami w zakresie wiedzy i umiejętności oraz uzyskania konkurencyjnej pozycji na rynku pracy. Temu też służy wysoka jakość zajęć dydaktycznych, która monitorowana jest procedurami zawartymi w WSZiDJK.

1.2. Prace rozwojowe w obszarach działalności zawodowej/gospodarczej właściwych dla kierunku studiów

Warto rozważyć i w raporcie odnieść się do:

- 1. Sposobów wykorzystania osiągnięć badawczo-rozwojowych w opracowaniu koncepcji kształcenia oraz w realizacji programu kształcenia, ze szczególnym uwzględnieniem możliwości nabywania przez studentów kompetencji zawodowych.*
- 2. Prowadzonych prac rozwojowych w obszarach działalności zawodowej/gospodarczej, do których odnoszą się efekty kształcenia, a także wykorzystania wyników tych prac w projektowaniu koncepcji kształcenia na ocenianym kierunku, jak również w jego realizacji i doskonaleniu.*
- 3. Aspektów krajowej i/lub międzynarodowej współpracy z podmiotami edukacyjnymi i/lub gospodarczymi, które mają wpływ na koncepcję kształcenia, określanie efektów kształcenia i programu studiów na ocenianym kierunku, a także sposoby realizacji procesu dydaktycznego.*

Program kształcenia dla *GiH* uwzględnia wiedzę i osiągnięcia naukowe z zakresu żywienia i żywności, wyniki prac badawczo-rozwojowych oraz doświadczenia z realizowanych od 2004 r. w jednostce studiów podyplomowych „*Nowoczesna organizacja i zarządzanie w gastronomii*” jak też oczekiwania pracodawców wyrażane w czasie regularnie odbywających się od 2012r. spotkań z członkami Zespołu Pracodawców i Doradców powołanego przy Radzie WNoŻCziK oraz seminariach nt. uprzątnienia kształcenia na *GiH*. Uwzględniono również doświadczenia zagranicznych uczelni oraz sugestie dyrektorów szkół gastronomiczno-hotelarskich.

W realizacji programu od czasu jego uruchomienia uczestniczą reprezentanci branży gastronomiczno-hotelarskiej. W ramach współpracy z pracodawcami studenci m.in. opracowali i zweryfikowali funkcjonowanie systemu HACCP w warszawskich restauracjach, zrealizowali projekt we współpracy z McDonald's Polska Sp. z o.o. nt. „Konsument na rynku usług gastronomicznych”, jak również włączani są w prace badawczo-rozwojowe, m.in. dotyczące projektowania, zarządzania i systemów jakości w placówkach gastronomicznych i hotelarskich.

Kierunki badań rozwojowych wykorzystywane w realizacji programu kształcenia, to m.in.: techniczno-technologiczne i higieniczne aspekty jakości produktów żywnościowych; projektowanie i kształtowanie jakości sensorycznej, wartości odżywczej oraz parametrów fizykochemicznych żywności, w tym żywności tradycyjnej i regionalnej; badanie wpływu barierowości opakowań na zmiany jakości i bezpieczeństwa żywności; uwarunkowania

zachowań konsumentów na rynku żywności i usług oraz poziomu i struktury konsumpcji; żywienie człowieka oraz racjonalizacja żywienia wybranych grup ludności.

1.3. Efekty kształcenia

Warto rozważyć i w raporcie odnieść się odrębnie dla każdego z ocenianych poziomów do:

- 1. Kluczowych kierunkowych efektów kształcenia w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, w tym umiejętności praktycznych i kompetencji społecznych niezbędnych na rynku pracy, ukazując ich związek z koncepcją, poziomem oraz profilem kształcenia, a także z zakresami działalności zawodowej oraz dziedzinami nauki lub sztuki i dyscyplinami naukowymi lub artystycznymi, do których odnoszą się efekty kształcenia.*
- 2. Przykładowych rozwinięć kierunkowych efektów kształcenia na poziomie modułów zajęć, w szczególności modułów zajęć powiązanych z praktycznym przygotowaniem zawodowym, praktyk zawodowych oraz modułów zajęć do wyboru.*
- 3. Efektów kształcenia w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, prowadzących do uzyskania kompetencji inżynierskich lub uprawniających do wykonywania zawodu nauczyciela i ukazać ich przykładowe rozwinięcia na poziomie wybranych modułów zajęć służących zdobywaniu tych kompetencji, w przypadku kierunku studiów kończących się uzyskaniem tytułu zawodowego inżyniera/magistra inżyniera lub uwzględniających przygotowanie do zawodu nauczyciela.*

Dodatkowe informacje, które jednostka uznaje za ważne dla oceny tego kryterium:

Kierunkowe efekty kształcenia na *GiH* są spójne z efektami kształcenia dla obszaru nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych, do których kierunek został przyporządkowany z uwzględnieniem kompetencji inżynierskich i wymagań określonych dla praktycznego profilu kształcenia. Sformułowano 11 kierunkowych efektów kształcenia w zakresie wiedzy, 13 - w zakresie umiejętności i 8 - w zakresie kompetencji społecznych (zał. nr 1.1.1), które wzajemnie uzupełniają się i generują wartość dodaną, poszerzając kompetencje zawodowe oraz budują świadomość konieczności samodoskonalenia się, m.in. poprzez naukę na II stopniu kształcenia, udział w kursach i szkoleniach oraz studiach podyplomowych. Za kluczowe efekty kształcenia w obrębie wiedzy można uznać efekty: KP_W03, KP_W05, KP_W07, KP_W08, które są podstawą dla efektów w zakresie umiejętności np.: KP_U05, KP_U07, KP_U09, KP_U10, KP_U11 oraz kompetencji społecznych np.: KP_K02, KP_K04, KP_K05, KP_K08. Tym samym uzyskano efekt synergii dodanej w obrębie wiedzy, gdzie przykładowo efekt KP_W09, jest wzmocniony osiągnięciem efektu KP_W08 i odwrotnie, a w zakresie umiejętności, np. efekt KP_U03, jest wzmocniony efektem KP_U05; w przypadku kompetencji społecznych synergia ta zachodzi między KP_K04 i KP_K05.

Przedmiotowe efekty kształcenia stanowią rozwinięcie kierunkowych efektów kształcenia. Np. KP_W03 student uzyskuje przez realizację przedmiotu: Maszynoznawstwo i wyposażenie technologiczne w gastronomii i hotelarstwie. Przykładowym rozwinięciem kierunkowego efektu kształcenia w obrębie umiejętności KP_U10 są efekty, m.in. takich przedmiotów, jak: Podstawy organizacji i zarządzania. Przykładowym rozwinięciem kierunkowych efektów kształcenia w obrębie kompetencji społecznych KP_K02, KP_K05 są efekty, m.in. z przedmiotu: Prawo żywnościowe.

Kształcenie na *GiH* umożliwia zdobycie wszystkich kompetencji inżynierskich. Przykładowym rozwinięciem efektu kształcenia prowadzącego do osiągnięcia kompetencji inżynierskiej w zakresie wiedzy np. InzP_W01, InzP_W02 są efekty przedmiotu: Ogólna technologia żywności.

Rozwinięciem efektu kształcenia prowadzącego do osiągnięcia kompetencji inżynierskiej w zakresie umiejętności: InzP_U01, InzP_U02, InzP_U03 jest zdobycie umiejętności w ramach przedmiotu: Projektowanie nowych potraw. Rozwinięciem efektu kształcenia prowadzącego do osiągnięcia kompetencji inżynierskich w zakresie kompetencji społecznych InzP_K01 jest zdobycie kompetencji w ramach przedmiotu: Towaroznawstwo żywności.

Dzięki osiągnięciu efektów kształcenia studenci i absolwenci uzyskują przewagę konkurencyjną na rynku pracy, czego dowodzi fakt, że nie mają problemu ze znalezieniem pracy oraz mocny fundament dla samorozwoju zawodowego.

2. Program kształcenia oraz możliwość osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia

2.1. Program i plan studiów - dobór treści i metod kształcenia

Warto rozważyć i w raporcie odnieść się odrębnie dla każdego z ocenianych poziomów do:

- 1. Kluczowych treści kształcenia, w tym treści kształcenia związanych z praktycznym przygotowaniem zawodowym, praktykami zawodowymi oraz w zakresie znajomości języków obcych, a także ukazać przykładowe powiązania treści kształcenia z kierunkowymi efektami kształcenia oraz z zakresami działalności zawodowej, dziedzinami nauki lub sztuki i dyscyplinami naukowymi lub artystycznymi, do których odnoszą się efekty kształcenia.*
- 2. Metod kształcenia stosowanych na ocenianym kierunku oraz ukazać ich przykładowe powiązania z efektami kształcenia w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych, w tym efektami w zakresie niezbędnym na rynku pracy, praktycznych umiejętności zawodowych oraz kompetencji społecznych uzyskiwanych w warunkach właściwych dla działalności zawodowej, jak również uczenia się w językach obcych, a w przypadku studiów drugiego stopnia lub jednolitych studiów magisterskich także kierowania zespołami.*
- 3. Metod kształcenia umożliwiających rozpoznawanie i zaspokajanie indywidualnych potrzeb studentów, w tym studentów niepełnosprawnych oraz indywidualizację toku studiów.*
- 4. Planu studiów z uwzględnieniem: modułów zajęć wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich i studentów (w przypadku gdy jednostka prowadzi na ocenianym kierunku studia w formie stacjonarnej oraz niestacjonarnej, charakterystykę należy przedstawić odrębnie dla studiów stacjonarnych oraz niestacjonarnych), modułów zajęć związanych z praktycznym przygotowaniem zawodowym oraz zajęć do wyboru.*
- 5. Stosowanych form zajęć, proporcji liczby godzin przypisanych poszczególnym formom, a także liczebności grup studenckich oraz organizacji procesu kształcenia, ze szczególnym uwzględnieniem harmonogramu zajęć (w przypadku gdy jednostka prowadzi na ocenianym kierunku studia w formie stacjonarnej oraz niestacjonarnej, charakterystykę należy przedstawić odrębnie dla studiów stacjonarnych oraz niestacjonarnych).*
- 6. Organizacji praktyk, w tym w szczególności ich wymiaru i terminu realizacji oraz doboru instytucji, w których odbywają się praktyki, a także liczby miejsc praktyk.*

Program kształcenia na *GiH* ma charakter interdyscyplinarny, gwarantujący absolwentom wszechstronną wiedzę, umiejętności i kompetencje niezbędne na konkurencyjnym rynku

pracy. Absolwent uzyskuje tytuł zawodowy inżyniera, co wyróżnia go na tle innych kierunków o podobnym profilu i zakresie kształcenia. Kierunek wyróżnia też duża dynamika i innowacyjność w poszukiwaniu nowych form współpracy z interesariuszami zewnętrznymi w celu uatrakcyjnienia zajęć dydaktycznych i podniesienia poziomu wykształcenia absolwentów, zwłaszcza w zakresie umiejętności praktycznych (w 2016 r. podpisano umowy z 17 nowymi partnerami z otoczenia gospodarczego z ogólnej liczby 44 umów), w finalizacji są kolejne umowy. Zajęcia realizują osoby prowadzące działalność gospodarczą w gastronomii (np. Ingrid Wachowicz) bądź w zakresie PR w gastronomii (np. Ada Krzewicka) oraz doświadczeni kucharze i restauratorzy (Marcin Pajewski, Michał Molenda, Artur Grajber); i hotelarze (np. Aleksandra Komosińska; Maciej Kozłowski). Z inicjatywy przedstawicieli otoczenia gospodarczego został przygotowany cykl dodatkowych zajęć praktycznych cieszący się dużym zainteresowaniem studentów na IV roku, weryfikujący osiągnięte efekty kształcenia poprzez ich konfrontowanie z konkretnymi problemami zawodowymi.

Treści i metody kształcenia określają koordynatorzy przedmiotów z uwzględnieniem aktualnego stanu wiedzy, które są szczegółowo analizowane i weryfikowane przez Wydziałowe Komisje: ds. Dydaktyki oraz ds. Jakości Kształcenia. Kluczowe treści odnoszą się do oczekiwań rynku usług gastronomicznych i hotelarskich i obejmują wiedzę, umiejętności oraz kompetencje społeczne z zakresu nauk podstawowych np.: chemia związków lotnych, mikrobiologia żywności, biochemia czy ekonomia i socjologia z elementami psychologii społecznej oraz nauk specjalistycznych np. technologia gastronomiczna, projektowanie nowych potraw, obsługa konsumenta, planowanie żywienia dla różnych grup ludności, zarządzanie i organizacja w hotelarstwie i gastronomii, biznes plan.

Treści kształcenia różnych przedmiotów przenikają się i uzupełniają uzyskując efekt synergii, pozwalający na przedstawienie danych zagadnień w szerokim kontekście. Przykładem mogą być treści z zakresu ogólnej technologii żywności, technologii żywności pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, technologii gastronomicznej, projektowania technologicznego w zakładach gastronomicznych, jak również podstaw dietetyki i planowania żywienia dla różnych grup ludności, które są powiązane m. in. z efektami: KP_W03; KP_W08; KP_W09; KP_U05; KP_U07; KP_U09; KP_K01; KP_K02 czy przedmioty, takie jak: hotelarstwo, podstawy finansów i rachunkowości, systemy informatyczne w hotelarstwie, które są powiązane z efektami: KP_W03; KP_W05; KP_W07; KP_U01; KP_U02; KP_U10; KP_K08.

W trakcie kształcenia studenci zdobywają umiejętności językowe na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (KP_U13) poprzez udział w zajęciach w SPNJO oraz wykładach wizytujących profesorów z zagranicy. Poza tym zalecane jest korzystanie ze źródeł obcojęzycznych w pracach dyplomowych i na seminariach (KP_U12).

Osiągnięcie efektów kształcenia umożliwia wykorzystanie właściwych metod kształcenia, takich jak: wykłady, z udziałem metod aktywizacji studentów; ćwiczenia o charakterze laboratoryjnym, audytoryjnym i projektowym oraz wykorzystujące samodzielną pracę studentów (np. zajęcia z przedmiotu *Techniki i technologie w gastronomii i cateringu*, które odbywają się na zasadzie konkursu między podgrupami studentów w zakresie projektowania, przygotowania i serwowania poszczególnych dań). Ćwiczenia są dostosowane do założonych

efektów kształcenia i obejmują: wprowadzenie teoretyczne, a następnie wykonanie określonego zadania laboratoryjnego, projektowego oraz jego podsumowanie. Analizy chemiczne, mikrobiologiczne, ocena sensoryczna, różnego rodzaju projekty wykonywane samodzielnie lub w zespołach, dyskusje, analizy SWOT, zajęcia terenowe (wizyty w hotelach, restauracjach, przedsiębiorstwach produkcyjnych), seminaria oraz praktyki w przedsiębiorstwach gastronomicznych i hotelarskich ułatwiają studentom zdobywanie umiejętności praktycznych i kompetencji społecznych (np. KP_K01, KP_K02; KP_K08).

W nauce języka obcego stosowane są odpowiednie metody i środki (np. multimedia) pomagając pogłębiać i utralać znajomość słownictwa fachowego.

Stosowane metody dają możliwość osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia, a partnerskie relacje ze studentami oraz wspieranie działających na Wydziale Studenckich Kół Naukowych, w tym Koła Naukowego Gastronomów i Hotelarzy, umożliwiają studentom rozwijanie umiejętności i zdobywanie wiedzy oraz kompetencji w sposób zaspokajający ich indywidualne predyspozycje i oczekiwania. Samodzielna realizacja projektów powoduje, że student sam może decydować o warunkach, czasie i sposobie realizacji zadań, co zwiększa jego odpowiedzialność i zaangażowanie w proces uczenia się.

Studenci niepełnosprawni realizują efekty kształcenia w ramach indywidualnego planu zajęć (IPZ) pod opieką wybranego nauczyciela akademickiego, zgodnie z Regulaminem Studiów w SGGW przy wsparciu powołanych przez Rektora i Dziekana pełnomocników ds. Studentów Niepełnosprawnych. Budynki dydaktyczne umożliwiają funkcjonowanie studentów z niesprawnością fizyczną. Nauczyciele akademicy są świadomi specyficznych oczekiwań ze strony studentów niepełnosprawnych, jak również dysponują wiedzą, jak te oczekiwania spełnić, m.in. dzięki szkoleniu nt. „Pracownicy SGGW wobec studentów niepełnosprawnych” i zaleceniom wspomnianych pełnomocników, którzy analizując sytuację studentów niepełnosprawnych wspierają ich w procesie dydaktycznym m.in. poprzez zakup specjalnych sprzętów ze środków PEFRON.

Większość przedmiotów realizowanych na kierunku *GiH* wymaga bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich i studentów; w przypadku studiów stacjonarnych stanowią one 53,3% (112 pkt. ECTS), a studiów niestacjonarnych - 44,1% (92,7 pkt. ECTS).

Realizacja programu kształcenia uwzględnia również metody kształcenia na odległość, z wykorzystaniem funkcji e-Learningu.

Moduły zajęć związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym studentów w przypadku studiów stacjonarnych stanowią 56,2% ogólnej puli punktów ECTS (118 pkt ECTS), a studiów niestacjonarnych 51,7% (108,5 pkt. ECTS).

W wyniku dostosowania zasad wewnątrzuczelnianych do Rozporządzenia MNiSzW z dn. 26 września 2016 w sprawie warunków prowadzenia studiów Dz.U. poz. 1596 i wyeliminowaniu ECTS z zajęć z WF zmniejszył się udział punktów ECTS z puli przedmiotów do wyboru do 29,5% z 30%. Zgodnie z Uchwałą nr 28 - 2016/2017 Senatu SGGW z dn. 28 listopada 2016 r. do przedmiotów do wyboru zalicza się: przedmioty do wyboru, pracownię dyplomową, praktyki zawodowe, języki obce, do których opracowane są odrębne sylabusy.

Zajęcia na *GiH* realizowane są zgodnie z planem studiów (zał. nr 1.2.1; zał. nr 1.2.2) przy zachowaniu odpowiednich relacji między ćwiczeniami i wykładami (68,7% vs. 31,3% studia

stacjonarne i 68,3% vs. 31,7% studia niestacjonarne) oraz udział zajęć o charakterze praktycznym, na których student uzyskuje odpowiednio 63% pkt. ECTS.

Rodzaj zajęć i liczebność grup są zgodne z Uchwałą nr 93/2014-2015 Senatu SGGW. Zajęcia na studiach stacjonarnych odbywają się od poniedziałku do piątku (z min. jednym dniem wolnym na umożliwienie realizacji praktyk zawodowych), a na studiach niestacjonarnych w systemie 8 weekendowych zjazdów w semestrze (piątek, sobota, niedziela zgodnie z załącznikiem nr 2 do Zarządzenia Rektora SGGW w sprawie organizacji roku akademickiego).

Praktyki stanowią integralną część procesu kształcenia na *GiH* i są nadzorowane przez Pełnomocnika Dziekana ds. Praktyk, a przypisane im 600 godz. daje 24 punkty ECTS (200 godzin po każdym roku studiów). Studenci odbywają praktykę w kraju i zagranicą (Włochy, Litwa, USA, Kanada).

2.2. Skuteczność osiągania zakładanych efektów kształcenia

Warto rozważyć i w raporcie odnieść się odrębnie dla każdego z ocenianych poziomów do:

- 1. Ogólnych zasad sprawdzania i oceniania stopnia osiągania efektów kształcenia.*
- 2. Metod sprawdzania i oceniania efektów kształcenia osiąganych przez studentów w trakcie i na zakończenie procesu kształcenia (dyplomowania), w tym metod sprawdzania efektów kształcenia osiąganych na praktykach zawodowych oraz ukazać przykładowe powiązania metod sprawdzania i oceniania z efektami kształcenia w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych, w tym z efektami w zakresie niezbędnych na rynku pracy praktycznych umiejętności zawodowych oraz kompetencji społecznych uzyskiwanych w warunkach właściwych dla działalności zawodowej, jak również w zakresie znajomości języka obcego.*
- 3. Sposobów wykorzystania analizy wyników nauczania w doskonaleniu procesu kształcenia i uczenia się studentów.*

Ponadto warto dla każdego z ocenianych poziomów zwięźle:

- 1. Opisać rodzaje, tematykę i metodykę prac etapowych i egzaminacyjnych, projektów oraz praktyk.*
- 2. Scharakteryzować rodzaje, tematykę i metodykę prac dyplomowych, ze szczególnym uwzględnieniem nabywania i weryfikacji osiągnięcia przez studentów kompetencji zawodowych oraz kompetencji inżynierskich (w przypadku gdy oceniany kierunek prowadzi do uzyskania tytułu zawodowego inżyniera lub magistra inżyniera).*
- 3. Opisać sposoby dokumentowania efektów kształcenia osiągniętych przez studentów (np. testy, prace egzaminacyjne, pisemne prace etapowe, raporty, zadania wykonane przez studentów, projekty zrealizowane przez studentów, wypełnione dzienniki praktyk, prace artystyczne, prace dyplomowe, protokoły egzaminów dyplomowych itp.).*
- 4. Przedstawić wyniki monitoringu losów absolwentów potwierdzające przydatność na rynku pracy efektów kształcenia osiągniętych na ocenianym kierunku oraz identyfikujące luki kompetencyjne, jak również informacje dotyczące kontynuowania kształcenia przez absolwentów ocenianego kierunku.*

System oceny stopnia osiągania efektów kształcenia jest skuteczny i stymuluje systematyczną pracę studentów. Wykorzystywane są takie formy jak: zaliczenia bądź egzaminy (pisemne i ustne), prezentacje, projekty, sprawozdania oraz prace zaliczeniowe,

sprawdzające zdobytą wiedzę i samodzielność w jej nabywaniu. Kompetencje społeczne sprawdzane są przez umiejętność pracy zespołowej: zachowanie studentów podczas zajęć, zaangażowanie w wykonanie zadań, udział w dyskusjach oraz realizacja projektów grupowych. System oceniania jest zgodny z wymaganiami określonymi w sylabusie i przedstawiany jest studentom w czasie pierwszych zajęć. Regulamin Studiów w SGGW umożliwia studentom wgląd do ocenionych prac oraz określa zasady zaliczenia komisyjnego. Umiejętności prowadzenia badań naukowych, np. doboru metod i technik badawczych oraz analizy danych, weryfikowane są przez pracę dyplomową, a egzamin dyplomowy sprawdza osiągnięte efekty kształcenia. Ocenę efektów kształcenia, sposób ich dokumentacji oraz wagę poszczególnych części modułu określa osoba za niego odpowiedzialna, czemu służy przyjęta procedura w Uczelni. Nauczyciel odpowiedzialny za przedmiot przygotowuje weryfikacje efektów kształcenia w systemie eHMS, dla przedmiotu/modułu po każdym semestrze, z której Pełnomocnik ds. JK sporządza raport zbiorczy i prezentuje go na Radzie Wydziału zgodnie z Terminarzem prac WSZiDJK. Analiza dokumentacji WEK wskazuje na właściwy dobór treści, metod nauczania i oceniania.

Efekty kształcenia uzyskane z części wykładowej są weryfikowane na podstawie egzaminu, prezentacji, referatu, itp., a z części ćwiczeniowej na podstawie kolokwium, wykonania zadań laboratoryjnych, obliczeniowych, problemowych, samodzielnie lub zespołowo wykonanych projektów, prezentacji itp.

Efekty kształcenia uzyskane w trakcie praktyk weryfikowane są przez Pełnomocnika ds. Praktyk na podstawie dziennika praktyk, oceny opiekuna praktyk oraz samooceny studenta na temat osiągniętych umiejętności i kompetencji.

Efekty kształcenia w zakresie języków obcych weryfikowane są przez prace pisemne i prezentacje, sprawdzające znajomość słownictwa, gramatyki, umiejętność rozumienia materiałów źródłowych oraz umiejętność komunikowania się.

Analiza osiągania efektów kształcenia prowadzona jest po zakończeniu cyklu kształcenia w danym roku akademickim i służy wprowadzaniu zmian w treściach, metodach prowadzenia zajęć identyfikując obszary do ewentualnego doskonalenia.

Monitoring jakości kształcenia odbywa się przez hospitację zajęć, analizę dokumentacji z praktyk, sylabusów i opisów modułów, ankiety studentów i absolwentów oraz regularną weryfikację losowo wybranych prac dyplomowych. Wprowadzane zmiany konsultowane są z interesariuszami wewnętrznymi i zewnętrznymi.

Zaliczenia i egzaminy w formie pisemnej zawierają pytania otwarte, sprawdzające i oceniające umiejętności samodzielnego formułowania odpowiedzi lub pytania zamknięte weryfikujące poziom wiedzy. Prace pisemne sprawdzają też umiejętności analizowania dostępnych informacji i podejmowania na ich podstawie rozwiązań decyzyjnych (KP_U08) oraz rozumienia potrzeby poszerzania i aktualizowania wiedzy z zakresu studiowanego kierunku (KP_K01).

Prace etapowe i zaliczeniowe wymagają rozwiązania zadania problemowego, dzięki któremu sprawdzana i oceniana jest wiedza dotycząca określonego problemu związanego z kierunkiem kształcenia (KP_W01 – KP_W11). Następuje sprawdzenie umiejętności doboru i wykorzystania materiałów źródłowych, ich analizy i wnioskowania (KP_U01, KP_U11) oraz kompetencji dotyczących świadomości znaczenia społecznej, zawodowej czy etycznej odpowiedzialności w zakresie studiowanego kierunku (KP_K05). Sprawozdania z ćwiczeń

laboratoryjnych i audytoryjnych, weryfikują wiedzę zdobytą w ramach przedmiotu (np. KP_W03), zdolności do analizy, podsumowania uzyskanych wyników, wnioskowania, umiejętność formułowania zadań inżynierskich (KP_U03, KP_U06), a także kompetencje dotyczące predyspozycji do pracy w grupie i przyjmowania w niej różnych ról (KP_K02).

Projekty są sposobem sprawdzenia wiedzy (KP_W01 – KP_W11), sprawdzają umiejętność formułowania celu, planowania pracy, doboru, wykorzystania metod i narzędzi do jego realizacji oraz kompleksowo sprawdzają umiejętność przygotowania opracowań z wykorzystaniem różnych źródeł w języku polskim i obcym, a także umiejętność szeroko rozumianej komunikacji społecznej (KP_U12). Przygotowanie projektów umożliwia weryfikację i ocenę kompetencji społecznych w zakresie rozumienia potrzeby poszerzania i aktualizowania wiedzy, zdolności pracy w zespole, określania priorytetów służących realizacji zadań (KP_K01 – KP_K03).

Podczas praktyk sprawdzane i oceniane są umiejętności zastosowania wiedzy, rozwiązywania podstawowych problemów inżynierskich oraz podejmowania standardowych działań z zakresu studiowanego kierunku (KP_U02, KP_U03, KP_U05), a także kompetencje odnoszące się do pracy w grupie z przyjmowaniem różnych ról, określania priorytetów służących realizacji działań, czy też świadomości znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności (KP_K02, KP_K03, KP_K05).

Ocena formalna na zakończenie całego procesu kształcenia prowadzona jest poprzez ocenę prac dyplomowych, które mają charakter projektowy lub analityczny, pozwalają na weryfikację osiągania kompetencji zawodowych oraz inżynierskich, a ich tematyka jest spójna z treściami programowymi, odnosi się do zagadnień wiodących we współczesnej gastronomii i hotelarstwie (zał. nr 6).

Efekty kształcenia są dokumentowane w formie pisemnej jako: kolokwia, prace opisowe, projekty, prezentacje, sprawozdania z ćwiczeń; testy, jak również w formie elektronicznej: płyty CD, pamięć przenośna, twardy dysk komputera. Efekty kształcenia osiągane przez studentów podczas praktyk oceniane są przez bezpośredniego opiekuna w porozumieniu z Pełnomocnikiem ds. Praktyk. Ocena za praktykę jest wystawiana na podstawie wypełnionego dzienniczka praktyki, opinii pracodawcy lub bezpośredniego opiekuna praktyki w miejscu pracy, potwierdzonej telefonicznie w rozmowie z Pełnomocnikiem oraz rozmowy ze studentem i jego opinii na temat osiągniętych efektów kształcenia.

Wydział na bieżąco monitoruje potrzeby rynku pracy, jak również zbiera opinie interesariuszy zewnętrznych, czego efektem była m.in. modyfikacja planu studiów od roku 2015/2016. Planowane jest również monitorowanie losów absolwentów, co było dotychczas niemożliwe ze względu na okres prowadzenia kierunku.

Absolwenci *GiH* szybko odnajdują się na rynku pracy ze względu na ich profesjonalizm, przygotowanie do pracy zarówno w gastronomii, jak i hotelarstwie, posiadając dyplom SGGW, który w opinii pracodawców potwierdza ich wysokie kompetencje.

2.3. Rekrutacja kandydatów, zaliczanie etapów studiów, dyplomowanie, uznawanie efektów kształcenia oraz potwierdzanie efektów uczenia się

Warto rozważyć i w raporcie odnieść się odrębnie dla każdego z ocenianych poziomów do:

- 1. Wymagań stawianych kandydatom oraz kryteriów stosowanych w postępowaniu kwalifikacyjnym.*
- 2. Warunków i zasad uznawania efektów i okresów kształcenia oraz kwalifikacji uzyskanych w szkolnictwie wyższym.*
- 3. Zasad, warunków i trybu potwierdzania efektów uczenia się uzyskanych poza szkolnictwem wyższym.*
- 4. Procesu dyplomowania.*
- 5. Sposobów oraz narzędzi monitorowania i oceny progresji studentów (np. liczby kandydatów, przyjętych na studia, odsiewu studentów, liczby studentów kończących studia w terminie) oraz działań podejmowanych na podstawie tych informacji.*

Dodatkowe informacje, które jednostka uznaje za ważne dla oceny tego kryterium:

Warunki i tryb rekrutacji określa Uchwała Senatu SGGW nr 85-2014/2015, zapewniając równe szanse kandydatom m.in. przez upublicznienie jej treści na stronie internetowej Uczelni i Wydziału. Obserwuje się dość stabilną liczbę kandydatów na studia na *GiH* (ok. 3 kandydatów na 1 miejsce – st. stacjonarne; 1 kandydat na 1 miejsce – st. niestacjonarne), przy zmniejszającej się liczbie punktów kwalifikacyjnych (z 61,9 w 2013. do 49 w 2016.). Popularność kierunku *GiH* wynika ze wzrastającego znaczenia gospodarczego sektora usług i promocyjnych działań Wydziału.

Uznawanie efektów i okresów kształcenia oraz kwalifikacji uzyskanych na innych kierunkach studiów odbywa się zgodnie z §16, ust. 2-6 Regulaminu Studiów w SGGW.

Podstawą zaliczenia praktyki lub jej części może być wcześniej odbyta praktyka o podobnym charakterze, praca zawodowa studenta (1 raz w ciągu studiów), jeśli charakter pracy odpowiada wymogom określonym w programie kształcenia dla danej praktyki, a o jej zaliczeniu decyduje Pełnomocnik ds. Praktyk.

Zasady, warunki i tryb potwierdzania efektów uczenia się określa Uchwała Nr 92-2014/2015 Senatu SGGW. Odpowiedzialność za potwierdzanie efektów uczenia się (PEU), w szczególności za jego harmonogram, spoczywa na kandydacie. Zgodnie z tą Uchwałą w dniu 29.09.2015 r. Rada Wydziału powołała Pełnomocnika Dziekana ds. PEU oraz 5 recenzentów PEU spośród minimum kadrowego *GiH*. Zgodnie z Regulaminem Studiów w SGGW (§12a) student przyjęty na studia na podstawie PEU realizuje je według spersonalizowanych planów studiów (SPS), pod opieką wyznaczonego opiekuna naukowego spośród minimum kadrowego.

Proces dyplomowania obejmuje seminarya dyplomowe, wykonanie i ocenę pracy dyplomowej oraz egzamin dyplomowy. Prace dyplomowe są przygotowywane zgodnie z wytycznymi SGGW (Załącznik do Zarządzenia Nr 34 Rektora SGGW oraz Instrukcją VI.4 WSZiDJK) i weryfikowana w systemie antyplagiatowym. Przekroczenie wskaźników podobieństwa zobowiązuje promotora do podjęcia decyzji o dopuszczeniu studenta do egzaminu dyplomowego lub skierowaniu jego sprawy do komisji dyscyplinarnej. Warunki przystąpienia do egzaminu dyplomowego i zasady jego przeprowadzania określa § 27-31 Regulaminu Studiów w SGGW.

Pierwsi absolwenci kierunku *GiH* uzyskali tytuł inżyniera w 2016/2017r. Do dnia dzisiejszego 49 studentów uzyskało status dyplomanta, 35 (71%) tytuł inżyniera, a 17 studiuje na kierunku *Żywność człowieka i ocena żywności*. Pozostali podjęli pracę zawodową.

3. Skuteczność wewnętrznego systemu zapewnienia jakości kształcenia

3.1. Projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie i okresowy przegląd programu kształcenia

Warto rozważyć i w raporcie odnieść się do:

- 1. Zasad projektowania, dokonywania zmian i zatwierdzania programu kształcenia.*
- 2. Sposobów i zakresu bieżącego monitorowania oraz okresowego przeglądu programu kształcenia na ocenianym kierunku.*
- 3. Sposobów oceny osiągnięcia efektów kształcenia przez studentów ocenianego kierunku, z uwzględnieniem poszczególnych etapów kształcenia, jego zakończenia oraz przydatności efektów kształcenia na rynku pracy lub w dalszym kształceniu, jak też wykorzystania wyników tej oceny w doskonaleniu programu kształcenia.*
- 4. Zakresu, form udziału i wpływu interesariuszy wewnętrznych, w tym studentów, i interesariuszy zewnętrznych na doskonalenie i realizację programu kształcenia na ocenianym kierunku.*
- 5. Sposobów wykorzystania wyników zewnętrznych ocen jakości kształcenia i sformułowanych zaleceń w doskonaleniu programu kształcenia na ocenianym kierunku.*

Projektowanie programu kształcenia na *GiH* odbyło się wg. następującej procedury: Rada WNoŻCziK podjęła uchwałę w sprawie programu kształcenia na kierunku *GiH* na poziomie studiów pierwszego stopnia i praktycznym profilu kształcenia na studiach stacjonarnych i niestacjonarnych, uruchamiając prace nad opracowaniem programu kształcenia w ramach ówczesnej Wydziałowej Komisji ds. Dydaktyki i Jakości Kształcenia (obecnie Wydziałowa Komisja ds. Dydaktyki) przy konsultacjach z interesariuszami zewnętrznymi i wewnętrznymi; Senat SGGW na podstawie pozytywnej opinii Senackiej Komisji ds. Dydaktyki i Wychowania podjął uchwałę w sprawie efektów kształcenia dla programu kształcenia na w/w kierunku. Kierunkowe efekty kształcenia dla programu odnoszą się do wzorcowego opisu efektów kształcenia oraz wizji i misji WNoŻCziK oraz uwzględniają wszystkie kompetencje inżynierskie, a ich prawidłowość została sprawdzona na podstawie matrycy (zał. nr 1.4.1; zał. nr 1.4.2).

Podstawą wprowadzania zmian treści programowych są osiągnięcia naukowe oraz opinie interesariuszy zewnętrznych oraz interesariuszy wewnętrznych, wyrażane w trakcie bezpośrednich spotkań oraz w anonimowych badaniach jakości kształcenia. Wyniki tych działań są podstawą do okresowego przeglądu programu kształcenia oraz hospitacji zajęć ocenionych krytycznie.

Regularna weryfikacja przedmiotów, praktyk studenckich i tematów prac dyplomowych, pozwala na wnikliwą analizę procesu kształcenia na *GiH* oraz jego adiustację w celu podniesienia jakości kształcenia i zwiększenia konkurencyjności absolwentów na rynku pracy. Weryfikacja zgłaszanych tematów prac dyplomowych jest prowadzona zarówno w zakresie spełnienia warunków określonych odpowiednią procedurą, profilem naukowo-badawczym katedr i potencjalnych promotorów oraz zgodności z efektami kształcenia.

Osiągnięcie założonych efektów kształcenia przez studentów w zakresie wiedzy jest sprawdzane poprzez egzaminy pisemne (testowe i opisowe), rozwiązywanie zadań problemowych, raporty z badań laboratoryjnych i audytoryjnych przygotowane indywidualnie lub grupowo, prezentacje multimedialne oraz końcowy egzamin dyplomowy. Zadania wykonywane indywidualnie i grupowo w ramach ćwiczeń laboratoryjnych, przygotowywanie kwerend i analiz materiałów źródłowych w ramach ćwiczeń audytoryjnych, prezentacje założeń i osiągniętych wyników badań na seminariach oraz w ramach prac dyplomowych weryfikują osiągnięcie zakładanych umiejętności. Kompetencje społeczne sprawdzane są przez ocenę realizacji zadań grupowych, zaangażowania w dyskusje, *case studies* oraz podejście do samokształcenia. Studenci wyrażają swoje opinie na temat sposobów weryfikacji osiągania efektów kształcenia podczas posiedzeń Rady Wydziału, spotkań z Kolegium Dziekańskim i Pełnomocnikiem Dziekana ds. JK, zgłaszając propozycje zmian i argumentując ich zasadność. Udział przedstawicieli różnych grup interesariuszy, zarówno wewnętrznych jak i zewnętrznych, pozwala na holistyczne działania usprawniające proces kształcenia na *GiH* zarówno co do jego form, jak i treści. W doskonaleniu kształcenia na kierunku *GiH* wykorzystano też uwagi i sugestie formułowane przez członków zespołów wizytujących PKA w trakcie oceny dwóch pozostałych kierunków realizowanych na Wydziale. W doskonaleniu programu kształcenia wykorzystuje się również wyniki WEK; analizę rozkładu ocen uzyskiwanych z egzaminów i zaliczeń oraz prac etapowych, jak też weryfikację tematów prac dyplomowych oraz analizę ocen z prac i egzaminów dyplomowych.

Projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie i okresowy przegląd programu kształcenia odbywa się zgodnie z WSZiDJK i przebiega wg rokrocznie zatwierdzanego Terminarza prac.

3.2. Publiczny dostęp do informacji

Warto rozważyć i w raporcie odnieść się do:

- 1. Zakresu, aktualności i zgodności z potrzebami różnych grup odbiorców, w tym przyszłych i obecnych studentów, udostępnianej publicznie informacji o warunkach rekrutacji, programie kształcenia i jego realizacji.*
- 2. Zakresu i dostępności informacji o uznawaniu efektów kształcenia i kwalifikacji uzyskanych w szkolnictwie wyższym, zasadach dyplomowania oraz zasadach potwierdzania efektów uczenia się uzyskanych poza systemem studiów.*
- 3. Sposobów, częstości i zakresu oceny publicznego dostępu do informacji, udziału w ocenie różnych grup interesariuszy, w tym studentów, a także skuteczności działań doskonalących w tym zakresie.*

Dodatkowe informacje, które jednostka uznaje za ważne dla oceny tego kryterium:

Informacje na temat oferty dydaktycznej WNoŻCiK, zamieszczone są na stronie głównej Uczelni (zakładka dla studentów i dla kandydata) oraz na stronie Wydziału (zakładka-Student oraz Kandydat), a dotyczące zasad i procesu rekrutacji na studia oraz nt. pomocy materialnej i zakwaterowania w domach studenckich na stronie Uczelni (zakładka - Rekrutacja). Informacje na ten temat przekazywane są też w czasie działań promocyjnych (np. Targi Edukacyjne; Dni Otwarte; Dni SGGW; spotkania z uczniami szkół ponadgimnazjalnych; cykliczne konferencje organizowane na Wydziale „Nasza oferta –

Twoja decyzja”). Wydział współpracuje ze szkołami ponadgimnazjalnymi, zwłaszcza kształcącymi w zakresie gastronomii i hotelarstwa (np. Zespół Szkół Gastronomicznych czy Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Warszawie, Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 RCKUiP w Łowiczu).

Na stronie internetowej Wydziału udostępniane są informacje o dyżurach w Dziekanacie, plany studiów, efekty kształcenia, wewnętrzne akty prawne nt. procesu dydaktycznego oraz pomocy materialnej oraz wzory formularzy.

Informacje dotyczące studiów i realizowanych przedmiotów dostępne są na tablicach informacyjnych Wydziału lub Katedr, są też przekazywane bezpośrednio przez nauczycieli akademickich odpowiedzialnych za przedmiot/moduł podczas pierwszych zajęć.

Pracownicy dziekanatu prowadzą kompetentną obsługę studentów z wykorzystaniem systemu e-HMS w zakresie wszystkich etapów i aspektów studiowania zapewniając też pomoc w bieżących sprawach związanych z tokiem studiów. Godziny otwarcia dziekanatu są zgodne z Pismem okólnym nr 3 JM Rektora SGGW w Warszawie z dnia 3 grudnia 2013 r. Jakość obsługi administracyjnej monitorowana jest poprzez badanie opinii studentów na ten temat, wskazując na satysfakcjonujący jej poziom.

Publiczny dostęp do informacji oceniany jest w trakcie spotkań Władz Dziekańskich i Pełnomocnika ds. JK ze studentami i przedstawicielami samorządu studenckiego oraz kontaktów z interesariuszami zewnętrznymi, a uzyskiwane uwagi są uwzględniane w jego doskonaleniu. Strona internetowa Wydziału uznana została przez Prorektora ds. Dydaktyki SGGW jako wzorcowa.

4. Kadra prowadząca proces kształcenia

4.1. Liczba, dorobek naukowy/artystyczny, doświadczenie zawodowe zdobyte poza uczelnią oraz kompetencje dydaktyczne kadry

Warto rozważyć i w raporcie odnieść się do liczby, struktury kwalifikacji, dorobku naukowego/artystycznego, doświadczenia zawodowego zdobytego poza uczelnią nauczycieli akademickich, w tym w szczególności nauczycieli akademickich stanowiących minimum kadrowe tego kierunku, a także innych osób prowadzących zajęcia ze studentami na ocenianym kierunku oraz ich kompetencji dydaktycznych (z uwzględnieniem przygotowania do prowadzenia zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość oraz w językach obcych, w przypadku prowadzenia kształcenia na odległość lub w językach obcych na ocenianym kierunku). W tym kontekście warto wymienić najważniejsze osiągnięcia dydaktyczne jednostki z ostatnich 5 lat w zakresie ocenianego kierunku studiów (własne zasoby dydaktyczne, podręczniki autorstwa kadry, miejsca w prestiżowych rankingach dydaktycznych, popularyzacja, itp.).

Dobór nauczycieli stanowiących minimum kadrowe i prowadzących zajęcia na *GiH* odbywa się na podstawie analizy zgodności profilu ich wykształcenia, zdobytych kompetencji poza Uczelnią oraz prowadzonych prac badawczych z zakładanymi efektami kształcenia. Interdyscyplinarność programu kształcenia na *GiH* odzwierciedlają zróżnicowane kompetencje nauczycieli uczestniczących w realizacji planu kształcenia zdobyte zarówno poprzez prowadzone badania naukowe i powstające w ich wyniku publikacje naukowe i dydaktyczne, jak również zdobyte doświadczenia zawodowe poza Uczelnią. Nauczyciele

akademyści zachęceni są do odbywania staży naukowych i zawodowych zarówno w kraju jak i zagranicą, a oferta tych możliwości zwiększa się wraz ze wzrostem liczby podpisanych umów i porozumień o współpracy. W roku ak. 2016/2017 - 3 osoby odbyły zawodowy staż krajowy. Pracownicy naukowo-dydaktyczni realizujący zajęcia na *GiH* są autorami podręczników akademickich i skryptów oraz publikacji naukowych z zakresu konotowanego efektami kształcenia. W latach 2012-2016 opublikowano około 140 publikacji z listy A, 300 publikacji z listy B MNiSW, 29 monografii, 117 rozdziałów monografii oraz około 200 artykułów w czasopiśmie popularno-naukowych, które cytowano ponad 1300 razy. Pracownicy Wydziału publikują w prasie branżowej np. *Przegląd Gastronomiczny*, *Ekonomiczne Problemy Turystyki*, są członkami ich *Kolegiów Redakcyjnych*. *Przegląd Gastronomiczny* od 2018r. obejmuje patronatem prasowym kierunek *GiH*, a przewodniczącą jego Rady Programowej będzie Dziekan Wydziału. Dorobek i doświadczenie pracowników podlega okresowej ocenie, a ich kompetencje są potwierdzane dyplomami, zaświadczeniami i certyfikatami znajdującymi się w ich teczkach osobowych.

4.2. Obsada zajęć dydaktycznych

Warto rozważyć i w raporcie odnieść się do zasad obsady zajęć dydaktycznych pod kątem kompetencji dydaktycznych oraz zgodności dorobku i doświadczenia zawodowego nauczycieli zdobytego poza uczelnią, z zakresem zajęć oraz praktycznymi umiejętnościami wskazanymi w opisie efektów kształcenia lub zgodności dorobku naukowego/artystycznego nauczycieli z dyscyplinami naukowymi/artystycznymi, z którymi te zajęcia są powiązane, ze szczególnym uwzględnieniem zajęć, które prowadzą do osiągnięcia przez studentów kompetencji zawodowych i inżynierskich (w przypadku gdy oceniany kierunek prowadzi do uzyskania tytułu zawodowego inżyniera lub magistra inżyniera), łączenia przez nauczycieli akademickich i inne osoby prowadzące zajęcia działalności dydaktycznej z działalnością zawodową oraz włączania studentów w prowadzenie praktycznych prac projektowych.

Zajęcia na *GiH* prowadzi 25 samodzielnych pracowników nauki, 60 doktorów i 22 magistrów (gł. doktorantów), których doświadczenie i dorobek naukowy są spójne z treściami zawartymi w programie kształcenia i zakładanymi efektami kształcenia. Prowadzone przez te osoby badania naukowe mają charakter interdyscyplinarny i obejmują problemy związane z produkcją i technologią żywności, towaroznawstwem żywności, technologią gastronomiczną, zachowaniami i ochroną konsumentów, fizjologią żywienia i żywieniem różnych grup populacyjnych, jak również zarządzaniem i organizacją przedsiębiorstwa. W minimum kadrowym znajduje się 1 profesor, 5 doktorów hab. oraz 10 doktorów, którzy prowadzą badania naukowe, m.in. w zakresie jakości i bezpieczeństwa żywności, projektowania i wyposażenia technologicznego zakładów gastronomicznych, wpływu procesu technologicznego na jakość sensoryczną i wartość odżywczą potraw, uwarunkowań zachowań konsumentów na rynku usług, specyfiki marketingu usług. Zdobyte przez te osoby doświadczenie zawodowe obejmuje m.in. opracowywanie dokumentacji HACCP w zakładach gastronomicznych, opracowywanie i wdrażanie projektów gastronomiczno-technologicznych, uczestnictwo w panelach eksperckich, współpracę w dziedzinie consultingu i badań marketingowych, udziału w radach programowych czasopism branżowych i publikowanie na ich łamach. Doświadczenia zawodowe są systematycznie

uzupełniane poprzez odbywane staże zawodowe, np. w hotelach Sheraton Warsaw, Start Hotel Atos. Kompetencje dydaktyczne kadry są również efektem odbytych staży naukowo-dydaktycznych w uczelniach prowadzących podobne kierunki, np. Leeds Metropolitan University w Wielkiej Brytanii czy Jyväskylä Polytechnic w Finlandii oraz zajęć dydaktycznych realizowanych w ramach Erasmus Programme Staff Teaching Mobility. Prowadzone są też szkolenia dla pracowników żywienia zbiorowego w zakresie planowania i organizacji żywienia oraz systemu HACCP, systemów zarządzania jakością oraz monitorowania zagrożeń mikrobiologicznych w gastronomii. Nauczyciele uczestniczą też w realizacji studiów podyplomowych „*Nowoczesna organizacja i zarządzanie w gastronomii*” oraz kursów szkoleniowych „*Profesjonalne zarządzanie w gastronomii*”. Do osiągnięć dydaktycznych kadry można zaliczyć podręczniki akademickie, np. „*Technologia gastronomiczna*” pod red. E. Czarnieckiej-Skubina (2016), „*Technologiczne projektowanie zakładów gastronomicznych*” pod red. W. Grzebińskiej (2012); „*Marketing usług hotelarskich*” autorstwa M. Jeznach (2008), „*Zachowania konsumentów na rynku usług gastronomicznych – aspekt marketingowy*” autorstwa I. Kowalczuk (2012), *Serwicyzacja konsumpcji w polskich gospodarstwach domowych*, współautorstwa K. Gutkowskiej (2010); autorstwo publikacji w czasopismach naukowych i branżowych związanych z problematyką właściwą dla *GiH*, jak też udział w opracowaniu podręczników dla szkół średnich o profilu gastronomicznym.

Nauczyciele angażują studentów w prowadzenie praktycznych prac projektowych; m.in. opracowanie wytycznych do szkolenia personelu z zakresu obsługi konsumenta, np: Pięć Po, Marina Diana, Kamanda Lwowska, Cukiernia Smaki. Studenci opracowali też wytyczne usprawniające organizację pracy, podniesienie jakości obsługi klienta i zwiększenie satysfakcji gości z usług; opracowali technologię wytwarzania nowych produktów gastronomicznych i zaproponowali oryginalną ofertę gastronomiczną dla turystów w restauracjach Kamanda Lwowska oraz Kocioł Smaku. Nagrali też film edukacyjny na temat organizacji biznesowych przyjęć okolicznościowych, opracowali wytyczne do prowadzenia niskotemperaturowej obróbki termicznej drobiu, czy zalecenia technologiczne dot. niskotemperaturowej obróbki *sous vide* ziół i przypraw do wykorzystania w zakładach gastronomicznych. Ponadto studenci zrzeszeni w Kole Naukowym Gastronomów i Hotelarzy uczestniczą w różnych projektach badawczych, np. w badaniach innowacyjności w branży gastronomicznej, a wyniki tych prac będą publikowane w recenzowanych czasopismach.

4.3. Rozwój i doskonalenie kadry

Warto rozważyć i w raporcie odnieść się do:

- 1. Założeń, celów i skuteczności prowadzonej polityki kadrowej, z uwzględnieniem metod i kryteriów doboru oraz rekrutacji kadry, sposobów, zasad i kryteriów oceny jakości kadry oraz udziału w tej ocenie różnych grup interesariuszy, w tym studentów, a także wykorzystania wyników oceny w rozwoju i doskonaleniu kadry.*
- 2. Systemu wspierania i motywowania kadry do rozwoju zawodowego, naukowego lub artystycznego oraz podnoszenia kompetencji dydaktycznych. W tym kontekście warto przedstawić awanse naukowe/zawodowe kadry związanej z ocenianym kierunkiem studiów.*

Dodatkowe informacje, które jednostka uznaje za ważne dla oceny tego kryterium

W jednostce prowadzona jest projakościowa polityka kadrowa, skłaniająca pracowników do zwiększania aktywności naukowej i podnoszenia kwalifikacji oraz kompetencji praktycznych i mobilności, którą wspiera wewnętrzny system oceny. W latach 2012-2016 zakończono: 35 postępowań doktorskich, 16 habilitacyjnych i 4 profesorskie. Projakościowy charakter polityki kadrowej polega też na zatrudnianiu nowych pracowników w trybie konkursu. Pracownicy osiągający sukcesy w działalności naukowej, dydaktycznej lub organizacyjnej przedstawiani są do wyróżnienia Nagrodą JM Rektora SGGW, jak również ich sukcesy upubliczniane są na stronie internetowej Wydziału i na posiedzeniach Rady Wydziału. Skuteczność przyjętej polityki kadrowej potwierdzają wzrastające wskaźniki aktywności naukowej, dydaktycznej oraz zaangażowania organizacyjnego pracowników jednostki. W ramach rozwoju kompetencji zawodowych pracownicy uczestniczą w różnych szkoleniach bądź dysponują doświadczeniem zawodowym w wyniku zatrudnienia w sektorze usług gastronomicznych i hotelarskich.

5. Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w procesie kształcenia

Warto rozważyć i w raporcie odnieść się do:

- 1. Zakresu i form współpracy jednostki z instytucjami gospodarczymi, badawczo-rozwojowymi oraz jej wpływu na program kształcenia na ocenianym kierunku i jego realizację.*
- 2. Zakresu i form współpracy jednostki z otoczeniem społeczno-gospodarczym, ze szczególnym uwzględnieniem pracodawców, w opracowaniu programu oraz w realizacji procesu kształcenia na ocenianym kierunku, w tym w realizacji prac etapowych i dyplomowych oraz praktyk zawodowych.*

Dodatkowe informacje, które jednostka uznaje za ważne dla oceny tego kryterium:

Wydział współpracuje z licznymi jednostkami naukowo-badawczymi, wdrożeniowymi i przedsiębiorstwami, na podstawie podpisanych porozumień o współpracy, co ułatwia udział ich przedstawicieli w zajęciach dydaktycznych, opiniowanie założeń i treści programowych, znalezienie miejsc praktyk dla studentów, a pracy dla absolwentów. W wyniku tej współpracy uzyskuje się również opinie na temat programu kształcenia, które wykorzystywane są w jego doskonaleniu. Szczególnie wartościowe było seminarium pt. *Rola pracodawców kluczowych i ich wpływ na doskonalenie jakości kształcenia*, zorganizowane w dniu 21.05.2014r. Sugestie zostały uwzględnione w zmienionym od 2015r. programie kształcenia. Obecnie diskutowane jest dalsze doskonalenie programu poprzez zwiększenie upracticznienia, co wyrażali uczestnicy zorganizowanego 25.04.2017 r. seminarium nt. *Upracticznienie kształcenia na kierunku GiH*. Współpracę z otoczeniem społeczno-gospodarczym zintensyfikowało powołanie w 2012 roku Zespołu Pracodawców i Doradców przy Radzie WNoŻCziK, którego członkowie reprezentują kluczowych pracodawców, a pozyskiwane od nich opinie nt. zgodności założonych efektów kształcenia z potrzebami rynku pracy są podstawą wprowadzania zmian do programu kształcenia. Do zespołu tego wciąż włączani są kolejni eksperci, a liczba porozumień o współpracy z otoczeniem gospodarczym systematycznie

wzrasta (kolejnych 17 w latach 2016-2017), co sprzyja pozyskiwaniu nowych miejsc odbywania praktyk i staży zawodowych. Kilkakrotnie w roku organizowane są spotkania z reprezentantami zespołu, w celu nakreślenia bieżących zadań i celów długofalowych. W wyniku tych spotkań zrodziła się m.in. koncepcja uruchomienia cyklu dodatkowych zajęć dla studentów *GiH* na zakończenie cyklu kształcenia, którego celem było dokonanie swoistej synergii między zdobytymi umiejętnościami w trakcie studiów z ich praktycznym odniesieniem do realnych oczekiwań w miejscu pracy.

6. Umiejdzynarodowienie

Warto rozważyć i w raporcie odnieść się do:

- 1. Roli umiejdzynarodowienia procesu kształcenia w koncepcji kształcenia i planach rozwoju kierunku (przy uwzględnieniu każdego z ocenianych poziomów kształcenia).*
- 2. Aspektów programu kształcenia i jego realizacji, które służą umiejdzynarodowieniu, ze szczególnym uwzględnieniem kształcenia w językach obcych.*
- 3. Stopnia przygotowania studentów do uczenia się w językach obcych i sposobów weryfikacji osiągnięć przez studentów wymaganych kompetencji językowych oraz ich oceny.*
- 4. Mobilności międzynarodowej studentów i kadry.*

Przy opracowywaniu programu kształcenia na *GiH* brano pod uwagę programy kształcenia na uczelniach zagranicznych, m.in. takich, jak: Manchester Metropolitan University, Bournemouth University, Orebro University, czy też ICI International Culinary Arts School.

Studenci uczestniczą w zajęciach prowadzonych przez gości z zagranicy w ramach programów Visiting Professor oraz ERASMUS+. Istnieje też możliwość studiowania na uczelniach zagranicznych w ramach programu ERASMUS+, ERASMUS MUNDUS ACTION 2, CEEPUS (41 umów z partnerami zagranicznymi) oraz wyjazdów na praktyki i staże zawodowe. Studenci mają możliwość korzystania z oferty szkół letnich organizowanych m.in. przez Euroleague of Life Sciences (ELLS).

Umiejdzynarodowienie procesu kształcenia odbywa się poprzez realizację lektoratów na studiach I stopnia (120 godzin na studiach stacjonarnych i 72 godz. na studiach niestacjonarnych –7 ECTS). Studenci *GiH* studiowali w ramach wymiany międzynarodowej na uczelniach w Holandii i Finlandii. Poza tym uczestniczyli w objazdowych praktykach zagranicznych (Włochy, Litwa), a od 2017 roku mają możliwość odbycia praktyk w USA i Kanadzie. Pełnomocnik Dziekana ds. Współpracy Międzynarodowej informuje studentów o możliwościach wyjazdu zagranicznych przez stronę internetową Uczelni i Wydziału. Mobilność kadry w zakresie współpracy międzynarodowej jest realizowana w ramach projektów naukowo-badawczych i działalności dydaktycznej. W ramach programu Tempus oraz Erasmus+ pracownicy wygłosili wykłady na wielu uczelniach europejskich, np.: Universität Wien (Austria), Gent University (Belgia), Jyväskylä Polytechnic (Finlandia), Manchester Metropolitan University i Leeds Metropolitan University (Wielka Brytania), Lithuanian University of Agriculture w Kownie (Litwa), Politechnic w Valencji (Hiszpania). W ostatnim czasie podpisano porozumienie o współpracy z Tajwanem, gdzie funkcjonuje analogiczny kierunek kształcenia, a wizytujący Wydział prof. dr Fa-Jui Tan z National Chung University, wyraził duże zainteresowanie wymianą studentów i nauczycieli.

Dodatkowe informacje, które jednostka uznaje za ważne dla oceny tego kryterium:

7. Infrastruktura wykorzystywana w procesie kształcenia

7.1. Infrastruktura dydaktyczna oraz wykorzystywana w praktycznym przygotowaniu zawodowym

Warto rozważyć i w raporcie odnieść się do:

- 1. Stanu, nowoczesności i kompleksowości bazy dydaktycznej, w tym wykorzystywanej w praktycznym przygotowaniu zawodowym, zapewniających osiągnięcie kompetencji zawodowych w warunkach właściwych dla zakresu działalności zawodowej związanej z ocenianym kierunkiem, w sposób umożliwiający wykonywanie czynności praktycznych oraz realizację projektów.*

Wydział dysponuje infrastrukturą dydaktyczną i naukową umożliwiającą realizację programu kształcenia o profilu praktycznym i osiągnięcie zakładanych efektów kształcenia, a także prowadzenie badań naukowych. Do dyspozycji Wydziału pozostają 2 ogólnouczelniane aule, 3 sale wykładowe, 31 laboratoriów, 6 sal ćwiczeniowo-laboratoryjnych i 3 sale ćwiczeniowo-audytoryjne. Łączna powierzchnia tych pomieszczeń wynosi ok. 6110 m². Sale wykładowe i seminaryjne wyposażone są w nowoczesny system audiowizualny z dostępem do Internetu, umożliwiający prezentacje komputerowe oraz przekaz z TV i video. Zajęcia odbywają się także w salach ogólnouczelnianych i należących do innych jednostek Uczelni. Budynek dydaktyczny Wydziału umożliwia studiowanie osobom z niepełnością fizyczną, tj. podjazd, 2 windy, szerokie korytarze oraz drzwi wejściowe i wewnętrzne umożliwiające swobodne poruszanie się studentom na wózkach inwalidzkich, toalety dla niepełnosprawnych itp.

Zajęcia odbywają się w pomieszczeniach wyposażonych w specjalistyczny sprzęt laboratoryjny, aparaturę badawczo-pomiarową oraz sprzęt i urządzenia techniczne i technologiczne, których szczegółową specyfikację przedstawiono w opisie programu kształcenia.

7.2. Zasoby biblioteczne, informacyjne oraz edukacyjne

Należy zwięźle scharakteryzować system biblioteczno-informacyjny jednostki/uczelni, w tym dostęp do aktualnych zasobów informacji naukowej i profesjonalnej w formie tradycyjnej i elektronicznej, o zasięgu międzynarodowym oraz zakresie dostosowanym do kształcenia praktycznego na ocenianym kierunku (w tym w szczególności dostęp do piśmiennictwa zalecanego w sylabusach przedmiotów).

Studenci korzystają z Biblioteki Głównej SGGW oraz Biblioteki Wydziałowej (jednej z dwóch na SGGW), która posiada bogaty zbiór książek i czasopism na bieżąco aktualizowany. Reorganizacja biblioteki nastąpiła w wyniku projektu TEMPUS S_JEP_099808 -95 pt. „Restructuring and Educational Reform At SGGW Poland”. Zasoby biblioteczne wykorzystywane przez studentów i pracowników dotyczą dziedzin takich jak: przemysł spożywczy, chemia żywności, przemysł fermentacyjny, mikrobiologia, sport i turystyka, hotelarstwo, dietetyka. W czytelni czasopism w wolnym dostępie są m.in. czasopisma: Żywność Nauka Technologia Jakość; Bezpieczeństwo i Higiena Żywności; Acta

Scientiarum Polonorum; Technologia Alimentaria; Przegląd Gastronomiczny; Hotelarz; Podróże; Rynek Turystyczny; Poradnik Restauratora; Przemysł Spożywczy; Handel Wewnętrzny; Marketing i Rynek. Zagwarantowany jest też dostęp elektroniczny do wybranych zagranicznych pełnotekstowych baz czasopism recenzowanych.

Pracownicy i studenci mają zapewniony zdalny dostęp do zasobów elektronicznych ze swoich komputerów osobistych po aktywowaniu konta bibliotecznego. Ok. 90% zbiorów jest skatalogowanych i dostępnych w katalogu komputerowym. Infrastruktura biblioteki umożliwia korzystanie z jej zasobów przez osoby niepełnosprawne. Szczegółowa charakterystyka w opisie programu kształcenia.

7.3. Rozwój i doskonalenie infrastruktury

Warto rozważyć i w raporcie odnieść się do sposobów, częstości i zakresu monitorowania, oceny i doskonalenia bazy dydaktycznej, w tym wykorzystywanej w praktycznym przygotowaniu zawodowym, a także systemu biblioteczno-informacyjnego, jak również udziału w ocenie różnych grup interesariuszy, w tym studentów.

Stan bazy dydaktyczno-naukowej WNoŻCziK jest systematycznie monitorowany, poprzez coroczne sprawozdania, jak również bieżącą kontrolę sprawności funkcjonowania urządzeń i sprzętów, dokonywaną przez osoby odpowiedzialne za poszczególne laboratoria i sale dydaktyczne. W sytuacji stwierdzonych uchybień w ich funkcjonowaniu podejmowane są działania naprawcze oraz starania o uzyskanie dodatkowych źródeł finansowania zakupu nowych urządzeń lub naprawy uszkodzonych.

WNoŻCziK nieustannie dąży do poprawy zaplecza dydaktyczno-badawczego, czego dowodem jest zakupiona w 2016 r. unikatowa aparatura z otrzymanej z MNiSW dotacji celowej na realizację programu restrukturyzacji, wymieniona w szczegółach w opisie programu kształcenia. Wymienione urządzenia i aparatura są wykorzystywane w pracy dydaktycznej jak również w procesie badawczym, stwarzając często unikatowe możliwości prowadzenia oryginalnych zajęć dydaktycznych i projektów badawczych, a utworzone nowe jednostki wewnętrzne (laboratoria i pracownie) tworzą też nowe interdyscyplinarne zespoły badawcze.

8. Opieka nad studentami oraz wsparcie w procesie uczenia się i osiągnięcia efektów kształcenia

8.1. Skuteczność systemu opieki i wspierania oraz motywowania studentów do osiągnięcia efektów kształcenia

Warto rozważyć i w raporcie odnieść się do:

1. *Opieki i wspierania studentów w procesie uczenia się.*
2. *Wspierania:*
 - a. *krajowej i międzynarodowej mobilności studentów,*
 - b. *realizacji projektów zawodowych, w tym artystycznych oraz publikowania lub prezentacji w innej formie ich wyników,*
 - c. *działań mających na celu przygotowanie studentów do wejścia na rynek pracy lub dalszej edukacji.*
3. *Motywowania studentów do osiągnięcia lepszych wyników nauczania i uczenia się oraz rozwoju zawodowego.*
4. *Sposobów informowania studentów o możliwościach wsparcia i jego zakresie, w tym pomocy materialnej.*

5. *Sposobu rozstrzygnięcia skarg i rozpatrywania wniosków zgłaszanych przez studentów.*
6. *Zakresu, poziomu i skuteczności systemu obsługi administracyjnej studentów, w tym kwalifikacji kadry wspierającej proces kształcenia.*

Realizowane na WNoŻCziK formy wsparcia studentów są wielosystemowe i w naszej ocenie zaspokajają potrzeby studentów zarówno dotyczące zdobywania wiedzy i umiejętności, jak również rozwijania własnych zainteresowań i pomocy materialnej.

System konsultacji pracowników w odniesieniu do realizowanych przedmiotów, a także dodatkowe zajęcia wyrównawcze, corocznie organizowane dla studentów I roku z przedmiotów stwarzających największe trudności wspierają studentów w procesie uczenia się. Zgodnie z Regulaminem Studiów (§ 11 i 12) studentom szczególnie uzdolnionym, wyróżniającym się wynikami w nauce umożliwia się studiowanie według indywidualnych programów studiów (IPS), natomiast studentom niepełnosprawnym stwarza się możliwość odbywania studiów w formie indywidualnego planu zajęć (IPZ) pod opieką wybranego nauczyciela akademickiego. Każdy rocznik studiów ma swojego opiekuna roku, który wspólnie z Prodziekanem ds. Dydaktyki wspiera ich w całym procesie kształcenia.

W celu wspierania mobilności krajowej i międzynarodowej studentów organizowane są spotkania informacyjne na temat dostępnych programów mobilności. Informacje umieszczane są na stronie internetowej Uczelni i Wydziału, a Pełnomocnik Dziekana ds. Współpracy Międzynarodowej służy pomocą w wyborze Uczelni zagranicznej oraz w sprawach organizacyjnych.

W zakresie wsparcia naukowego nauczyciele akademicy, oprócz godzin przeznaczonych na zajęcia, pozostają do dyspozycji studentów w czasie przeznaczonym na konsultacje. Rozwój naukowy studentów umożliwia również ich działalność w Kołach Naukowych oraz uczestnictwo w dodatkowych wykładach, zajęciach, szkoleniach prowadzonych przez wybitnych naukowców z kraju i zagranicy oraz praktyków zapraszanych na Wydział/Uczelnię. Najlepsi studenci za wybitne osiągnięcia nagradzani są stypendium Rektora, z kolei studentom zaangażowanym w pracę na rzecz Wydziału przyznawane są przez Dziekana (Radę Wydziału) dyplomy, wyróżnienia lub podziękowania. Swoje osiągnięcia naukowe studenci mogą prezentować podczas organizowanych na Uczelni imprez takich jak: Przegląd Dorobku Kół Naukowych, Konferencje naukowe, Dni SGGW, Festiwal Nauki.

W celu przygotowania studentów do wejścia na rynek pracy oraz dalszej edukacji organizowane są spotkania z pracodawcami, wykłady otwarte prowadzone przez ekspertów z zakresu zarządzania kadrami (Kontekst HR; Żywiec Zdrój) oraz szkolenia, np. *„Jak być szczęśliwym studentem i absolwentem”*.

W ramach środków Funduszu Pomocy Materialnej (FPM) każdy student SGGW, po odpowiednio udokumentowanym wniosku, może ubiegać się o pomoc materialną w formie: stypendium socjalnego, stypendium socjalnego dla osób niepełnosprawnych, stypendium JM Rektora dla najlepszych studentów oraz zapomogi.

Wszystkie regulaminy, zarządzenia i wnioski potrzebne przy ubieganiu się o pomoc materialną w SGGW, znajdują się na oficjalnej stronie internetowej www.sggw.pl, w zakładce „Dla studentów” > ”Informacje formalnoprawne” > ”Pomoc materialna”. Studenci spoza Warszawy mogą korzystać z dobrze wyposażonych Domów Studenckich.

Różne formy wsparcia udzielane są także studentom niepełnosprawnym. Na Uczelni powołany jest Pełnomocnik Rektora ds. Osób Niepełnosprawnych, natomiast na Wydziale Pełnomocnik Dziekana ds. Wolontariatu i Osób Niepełnosprawnych. Poza pomocą finansową, wsparcie tych osób polega na wprowadzeniu ułatwień w studiowaniu (np. indywidualna plan zajęć, pomoc w pozyskiwaniu materiałów dydaktycznych i sprzętu niezbędnego do studiowania, udogodnienia w korzystaniu z bibliotek).

Pracownicy administracyjni/dziekanatu udzielają wsparcia pod względem informacyjnym i organizacyjnym oraz prowadzą kompetentną obsługę studentów z wykorzystaniem systemu eHMS, w zakresie wszystkich etapów i aspektów studiowania. Stwierdza się funkcjonalność systemu eHMS, jako sprawnie działającego narzędzia obsługi studentów i wykorzystania do różnych celów przez pracowników.

8.2. Rozwój i doskonalenie systemu wspierania oraz motywowania studentów

Warto rozważyć i w raporcie odnieść się do sposobów, częstości i zakresu monitorowania, oceny i doskonalenia systemu opieki, wspierania oraz motywowania studentów oraz oceny kadry wspierającej proces kształcenia, a także udziału w ocenie różnych grup interesariuszy, w tym studentów.

Dodatkowe informacje, które jednostka uznaje za ważne dla oceny tego kryterium:

Oceny uzyskiwane przez studentów w całym toku kształcenia są monitorowane przez indywidualne karty zaliczeniowe oraz zbiorczo poprzez Uczelniany System Weryfikacji Efektów Kształcenia - WEK. Za jego pomocą weryfikacji efektów kształcenia dokonują nauczyciele odpowiedzialni za poszczególne przedmioty/moduły po zakończeniu każdego semestru, a następnie Pełnomocnik Dziekana ds. JK przygotowuje zestawienie zbiorcze. Pozwala to na wskazanie przedmiotów, których zaliczenie stwarza problem, co jest podstawą do rozmów z prowadzącymi zajęcia i ewentualne zwiększenie godzin konsultacji z danego przedmiotu. Wszyscy pracownicy naukowci wspierają proces dydaktyczny poprzez stałe godziny konsultacji.

W celu poszerzenia kompetencji społecznych studenci zachęceni są do udziału w działalności Studenckich Kół Naukowych i organizacji samorządowych oraz zespołach artystycznych i sportowych działających na Uczelni. Studenci mają też możliwość udziału w organizowanych na Wydziale wykładach tematycznych, prelekcjach w ramach Wszechnicy Żywnościowej, zebraniach/seminariach naukowych oraz konferencjach. Studenci rozwijają swoje kompetencje przez udział w projektach badawczych i edukacyjnych realizowanych na Wydziale, np: Biożywność, Bioprodukty, ProOptiBeef, Dobra Praktyka Żywnościowa Gimnazjalistów, ABC Zdrowego Żywienia, korzystają z infrastruktury informatycznej Wydziału, poprzez stanowiska dostępne w budynku Wydziału i inne udogodnienia.

Dobór nauczycieli stanowiących minimum kadrowe, jak również pozostałych pracowników realizujących program kształcenia na ocenianym kierunku zapewnia wysoki poziom merytoryczny zajęć oraz osiągnięcie przez studentów zakładanych efektów kształcenia. Aktualizację treści programowych zapewnia zaangażowanie w prowadzenie badań naukowych właściwych dla dyscypliny, do której przyporządkowany jest oceniany kierunek. Wysokiemu poziomowi kadry sprzyja też prowadzona na Wydziale projakościowa polityka kadrowa obejmująca przede wszystkim nauczycieli akademickich oraz pracowników administracyjnych, czego elementem jest polityka płacowa uzależniona od wyników okresowej oceny. Sprzyja temu też możliwość wypowiedziania się studentów na temat jakości prowadzonych zajęć oraz organizacji obsługi studentów poprzez udział w anonimowych badaniach, bezpośrednie wyrażanie opinii Opiekunom, Prodziekanom oraz Dziekanowi.

Oceny rozwoju i doskonalenia infrastruktury dokonuje się w ramach corocznego przeglądu WSZiDJK oraz poprzez opinie interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych. Podczas posiedzenia Rady Wydziału raz w roku dyskutowane są niezbędne zmiany Systemu. Efektem tych działań jest obecna modernizacja infrastruktury Wydziału. Wyniki i wnioski z powyższych działań znajdują odzwierciedlenie w doskonaleniu bazy dydaktycznej, modyfikacjach programu kształcenia, jego realizacji oraz zapisach w sylabusach przedmiotów.

Część II - Perspektywy rozwoju kształcenia na ocenianym kierunku studiów

Analiza SWOT programu kształcenia na ocenianym kierunku i jego realizacji,
z uwzględnieniem kryteriów oceny programowej

	POZYTYWNE	NEGATYWNE
Czynniki wewnętrzne	<p>Mocne strony</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Interdyscyplinarny i unikatowy program studiów, kształcący inżynierów w dyscyplinie technologia żywności i żywienia predysponowanych do podjęcia pracy w placówkach gastronomicznych i hotelarskich lub kontynuowania studiów II stopnia w tej lub innych dyscyplinach 2. Bogata oferta praktyk zawodowych, w tym w prestiżowych krajowych przedsiębiorstwach gastronomicznych i hotelarskich oraz atrakcyjnych lokalizacjach za granicą i postępujące uprzątnianie procesu kształcenia. 3. Wyspecjalizowana kadra z bogatym dorobkiem dydaktycznym w zakresie prowadzonego kierunku kształcenia. 4. Współpraca z otoczeniem biznesowym, wyrażająca się rosnącą liczbą podpisanych umów z interesariuszami zewnętrznymi oraz wspólnie prowadzonymi projektami badawczymi i dydaktycznymi. 	<p>Słabe strony</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Niewystarczające środki finansowe do zorganizowania specjalistycznych laboratoriów typu wzorcowa restauracja, wzorcowa recepcja etc.

	Szanse	Zagrożenia
Czynniki zewnętrzne	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rozwój społeczno-gospodarczy, zmiana stylu życia i nowe potrzeby konsumentów stymulują wzrost popytu na wysokiej jakości, profesjonalne usługi sektorów gastronomicznego i hotelarskiego. 2. Dynamiczny rozwój sektorów gastronomii i hotelarstwa związany z rozwojem turystyki, rosnącą mobilnością zawodową oraz upowszechnianiem się aktywnych form spędzania wolnego czasu generują na rynku pracy popyt na wyspecjalizowaną i dynamiczną kadrę. 3. Rosnące zainteresowanie interesariuszy zewnętrznych udziałem w procesie kształcenia i podnoszenia kompetencji zawodowych absolwentów GiH oraz wzrost aktywności w poszukiwaniu partnerów zagranicznych. 4. Wzrost możliwości współpracy z partnerami z otoczenia biznesowego w tworzeniu wspólnej bazy dydaktycznej np. wzorcowa kuchnia; wzorcowy moduł hotelowy. 5. Uzyskanie pozycji lidera w edukacji na poziomie wyższym z zakresu gastronomii i hotelarstwa w całym regionie Europy Centralnej i Wschodniej. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rosnąca liczba szkół wyższych oferujących kształcenie na pokrewnych kierunkach, co może skutkować zmniejszeniem liczby kandydatów. 2. Praktyka zatrudniania młodych ludzi z wykształceniem średnim zawodowym w przedsiębiorstwach sektorów gastronomicznego i hotelarskiego może działać demotywująco na podejmowanie kształcenia na poziomie wyższym. 3. Niż demograficzny może być czynnikiem ograniczającym liczbę kandydatów i przyjętych na studia.

Perspektywy rozwoju kierunku *Gastronomia i hotelarstwo* są bardzo optymistyczne, co wynika z dynamicznie rozwijającego się rynku usług, a zwłaszcza usług gastronomicznych i hotelarskich. Jak wskazują różne opracowania statystyczne i naukowe w 2016 roku wzrosła liczba osób korzystających z możliwości żywienia się poza domem (w stosunku do roku 2015 wzrost o 8%), jak również wzrosła średnia kwota jaką Polacy wydają miesięcznie na usługi gastronomiczne (ok.100zł/mc), a wartość rynku usług gastronomicznych odnotowała wzrost o 9%. Jedną z przyczyn wzrostu popularności placówek gastronomicznych jest poprawa poziomu zamożności społeczeństwa, jak również społecznego optymizmu, skutkujących większą skłonnością do spotykania się z przyjaciółmi w placówkach gastronomicznych. Dobre perspektywy rozwoju kierunku stwarza też wzrastająca świadomość dotycząca „zdrowego odżywiania się” jako głównej determinanty zdrowia, co powoduje, że coraz częściej konsumenci chcą poznać wartość energetyczną i odżywczą spożywanej żywności oraz jej walory zdrowotne. Stąd też wzrasta zapotrzebowanie na kompetentnych pracowników gastronomii. Rozwojowi usług gastronomicznych towarzyszy dynamiczny rozwój usług hotelarskich, a zwłaszcza wzrost liczby hoteli sieciowych, jak również perspektywa dalszego inwestowania na tym rynku przez globalny inwestorów. Jest to efekt zwiększającej się liczby przyjeżdżających do Polski turystów zagranicznych, również podróży biznesowych, co zwiększa obłożenie hoteli w ciągu tygodnia. Wg statystyki GUS w ostatnich 9 latach liczba

gości korzystających z usług hotelowych wzrosła o 86%. Największe polskie miasta będąc istotnymi destynacjami biznesowymi i pełniąc rolę regionalnych centrów operacyjnych stają się również miejscem nowych inwestycji hotelowych. Dowodem dynamicznego rozwoju bazy hotelowej w Polsce

i dalszych perspektyw jej rozwoju jest również fakt, że w 2016 roku liczba obiektów hotelowych wzrosła o 66, a w ostatniej dekadzie wzrost powierzchni hotelowych szacowany jest na 80%.

Biorąc powyższe pod uwagę będą podejmowane starania dotyczące budowania najwyższej jakości merytorycznej programu kształcenia na kierunku GiH, tak aby w pełni wykorzystać prestiż Uczelni i zwiększyć jego atrakcyjność na międzynarodowym rynku edukacyjnym, a zwłaszcza Krajów Nadbałtyckich i Europy Wschodniej. Możliwe to będzie m.in. ze względu na bliską i transparentną współpracę z biznesem, również zagranicznym, która pozwoli gwarantować pracę dla absolwentów na odpowiednich stanowiskach, uwzględniających ich kompetencje i sylwetkę absolwenta. Rozpatruje się również możliwość uruchomienia nowych studiów podyplomowych i kursów dokształcających sprofilowanych na pracowników z zaawansowanym doświadczeniem zawodowym z zakresu gastronomii i hotelarstwa.

Wydział dysponuje odpowiednim potencjałem do stworzenia wiodącego ośrodka do wymiany myśli i analiz służących badaniu rynku, potrzeb konsumentów, przewidywaniu trendów w rozumieniu konceptów gastronomicznych, popularności określonych kuchni oraz sytuacji na rynku pracy itp., co potwierdzają opinie interesariuszy zewnętrznych.

Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego

w Warszawie
(Pieczęć uczelni)

02-787 Warszawa, ul. Nowoursynowska 166
tel. 022 59-31000, fax: 022 59-31087, 022 59-31089

DZIEKAN
Wydziału Nauk o Żywności Człowieka
i Konsumpcji

/ Prof. dr hab. Krystyna Gutkowska /

(podpis Dziekana/Kierownika jednostki)

REKTOR
Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego
w Warszawie

/ Prof. dr hab. Wiesław Bielawski /

Warszawa, dnia 23.05.2017

(miejsowość)

Część III - Załączniki

Załącznik nr 1. Zestawienia dotyczące ocenianego kierunku studiów

Tabela 1. Liczba studentów ocenianego kierunku 1

Poziom studiów	Rok studiów	Studia stacjonarne		Studia niestacjonarne	
		Dane sprzed 3 lat	Bieżący rok akademicki	Dane sprzed 3 lat	Bieżący rok akademicki
I stopnia	I	64	61	92	83
	II	-	48	-	59
	III	-	38	-	38
	IV	-	49	-	37
Razem:		64	196	92	217

Tabela 2. Liczba absolwentów ocenianego kierunku w ostatnich trzech latach poprzedzających rok przeprowadzenia oceny

Poziom studiów	Rok ukończenia	Studia stacjonarne		Studia niestacjonarne	
		Liczba studentów, którzy rozpoczęli cykl kształcenia kończący się w danym roku	Liczba absolwentów w danym roku	Liczba studentów, którzy rozpoczęli cykl kształcenia kończący się w danym roku	Liczba absolwentów w danym roku
I stopnia	2017	64	35	97	-
Razem:		64	35	97	-

Tabela 3. Wskaźniki dotyczące programu studiów na ocenianym kierunku studiów, poziomie i profilu kształcenia określone rozporządzeniem Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 26 września 2016 r. w sprawie warunków prowadzenia studiów (Dz.U. 2016 poz. 1596)²

Nazwa wskaźnika	Liczba punktów ECTS ³
STUDIA STACJONARNE/NIESTACJONARNE	
Przewidziana w planie studiów do uzyskania kwalifikacji odpowiadającej poziomowi kształcenia	210/210
Przyporządkowana do zajęć dydaktycznych wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich i studentów	112/92,7
Przyporządkowana modułom zajęć związanych z praktycznym przygotowaniem zawodowym służące zdobywaniu przez studenta umiejętności praktycznych i kompetencji społecznych	118/108,5
Przyporządkowana zajęciom z obszarów nauk humanistycznych lub nauk społecznych (w przypadku kierunków studiów przypisanych do obszarów innych niż odpowiednio nauki humanistyczne lub nauki społeczne)	5/5
Przyporządkowana przedmiotom/modułom zajęć do wyboru	16/16

¹ Należy podać liczbę studentów ocenianego kierunku, z podziałem na poziomy, lata i formy studiów (z uwzględnieniem tylko tych poziomów i form studiów, które są prowadzone na ocenianym kierunku)

² Tabelę należy wypełnić odrębnie dla każdego z poziomów kształcenia podlegających ocenie.

³ W przypadku prowadzenia zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość należy podać liczbę godzin.

Przyporządkowana praktykom zawodowym/wymiar praktyk zawodowych	24/600h/24/600h
W przypadku prowadzenia zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość:	
1. Ogólna liczba godzin dydaktycznych określona w programie studiów na studiach stacjonarnych/ Liczba godzin zajęć dydaktycznych na studiach stacjonarnych i prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość	1. 2635/4
2. Ogólna liczba godzin dydaktycznych określona w programie studiów na studiach niestacjonarnych/ Liczba godzin zajęć dydaktycznych na studiach niestacjonarnych i prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość	1. 1799/2
W przypadku studiów pierwszego stopnia i jednolitych studiów magisterskich ogólna liczba godzin zajęć z wychowania fizycznego	30/0

Tabela 4. Moduły zajęć związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym, służące zdobywaniu przez studenta umiejętności praktycznych i kompetencji społecznych⁴

Nazwa modułu zajęć	Forma/formy zajęć	Łączna liczba godzin stacjonarne/ niestacjonarne	Liczba punktów ECTS
Hotelarstwo	wykład/ćwiczenia	60/32	5
Mikrobiologia żywności	wykład/ćwiczenia	60/32	5
Marketing usług	wykład/ćwiczenia	30/24	3
Socjologia z elementami psychologii społecznej	wykład/ćwiczenia	30/16	3
Maszynoznawstwo i wyposażenie technologiczne w gastronomii i hotelarstwie	wykład/ćwiczenia	60/32	5
Chemia żywności	wykład/ćwiczenia	45/24	4
Podstawy fizjologii człowieka	wykład/ćwiczenia	45/30	5
Ochrona konsumentów na rynku usług	wykład/ćwiczenia wykład- niestacj.	30/ 24	3
Serwicyzacja konsumpcji	wykład/ćwiczenia	30/16	3
Analiza sensoryczna	wykład/ćwiczenia	30/16	3
Analiza żywności	wykład/ćwiczenia	45/37	5
Ogólna technologia żywności	wykład/ćwiczenia	40/24	5
Towaroznawstwo żywności	wykład/ćwiczenia	90/40	6
Technologia żywności pochodzenia zwierzęcego	wykład/ćwiczenia	60/30	5
Higiena i toksykologia żywności	wykład/ćwiczenia	60/32	5
Żywnienie człowieka	wykład/ćwiczenia	60/32	5
Technologia gastronomiczna	wykład/ćwiczenia	60/32	5
Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności w gastronomii	wykład/ćwiczenia	45/32	4
Zarządzanie i organizacja w hotelarstwie i gastronomii	wykład/ćwiczenia	60/32	5
Systemy informatyczne w hotelarstwie	ćwiczenia	15/16	2
Planowanie żywienia dla różnych grup ludności	wykład/ćwiczenia	45/24	4
Polskie kuchnie regionalne i kuchnie narodowe	wykład/ćwiczenia	60/32	5
Projektowanie technologiczne w zakładach gastronomicznych	wykład/ćwiczenia	60/32	5

⁴ Tabelę należy wypełnić odrębnie dla każdego z poziomów kształcenia podlegających ocenie.

i hotelarskich			
Techniki i technologie w gastronomii i cateringu	ćwiczenia	45/24	5
Podstawy finansów i rachunkowości	wykład/ćwiczenia	45/30	5
Podstawy dietetyki	wykład/ćwiczenia	45/32	3
Systemy technologiczne w produkcji potraw	ćwiczenia – stacj. wykład – niestacj.	30/ 24	3
Obsługa konsumenta w gastronomii	wykład/ćwiczenia	45/24	4
Systemy informatyczne w gastronomii	ćwiczenia	15/16	2
Projektowanie nowych potraw	wykład/ćwiczenia	40/24	4
Protokół dyplomatyczny	wykład	15/8	1
Badania marketingowe na rynku usług	wykład/ćwiczenia	45/24	4
Biznes plan w gastronomii i hotelarstwie	wykład/ćwiczenia	30/16	2
Razem:		1475/863	133

Tabela 5. Moduły zajęć służące zdobywaniu przez studenta kompetencji inżynierskich / Moduły zajęć służące zdobywaniu przez studenta uprawnień do wykonywania zawodu nauczyciela⁵

Nazwa modułu zajęć	Forma/formy zajęć	Łączna liczba godzin stacjonarne/niestacjonarne	Liczba punktów ECTS
Podstawy chemii związków naturalnych	wykład	15/8	1
Hotelarstwo	wykład/ćwiczenia	60/32	5
Mikrobiologia żywności	wykład/ćwiczenia	60/32	5
Podstawy organizacji i zarządzania	wykład	15/8	1
Socjologia z elementami psychologii społecznej	wykład/ćwiczenia	30/16	3
Maszynoznawstwo i wyposażenie technologiczne w gastronomii i hotelarstwie	wykład/ćwiczenia	60/32	5
Chemia żywności	wykład/ćwiczenia	45/24	4
Podstawy biochemii	wykład	15/8	1
Serwicyzacja konsumpcji	wykład/ćwiczenia	30/16	3
Analiza żywności	wykład/ćwiczenia	45/37	5
Ogólna technologia żywności	wykład/ćwiczenia	40/24	5
Towaroznawstwo żywności	wykład/ćwiczenia	90/40	6
Żywnienie człowieka	wykład/ćwiczenia	60/32	5
Zarządzanie i organizacja w hotelarstwie i gastronomii	wykład/ćwiczenia	60/32	5
Systemy informatyczne w hotelarstwie	ćwiczenia	15/16	2
Obsługa ruchu turystycznego	wykład	15/8	1
Projektowanie technologiczne w zakładach gastronomicznych i hotelarskich	wykład/ćwiczenia	60/32	5
Systemy technologiczne w produkcji potraw	ćwiczenia – stacj. wykład – niestacj.	30/ 24	3
Systemy informatyczne w gastronomii	ćwiczenia	15/16	2
Projektowanie nowych potraw	wykład/ćwiczenia	40/24	4
Etyka w gastronomii i hotelarstwie	wykład	15/8	1
Badania marketingowe na rynku usług	wykład/ćwiczenia	45/24	4
Biznes plan w gastronomii i hotelarstwie	wykład/ćwiczenia	30/16	2
Razem:		890/509	78

⁵ Tabelę należy wypełnić odrębnie dla każdego z poziomów kształcenia podlegających ocenie, w przypadku, gdy absolwenci ocenianego kierunku uzyskują tytuł zawodowy inżyniera/magistra inżyniera lub w przypadku studiów uwzględniających przygotowanie do wykonywania zawodu nauczyciela.

Tabela 6. Wykaz nauczycieli akademickich stanowiących minimum kadrowe na ocenianym kierunku studiów

Lp.	Tytuł/stopień naukowy	Imię i nazwisko	Obszar wiedzy, dziedzina nauki, dyscyplina naukowa, doświadczenie zawodowe zdobyte poza uczelnią	Poziom studiów
1	prof. dr hab.	Krystyna Gutkowska	Nauki społeczne/ Nauki ekonomiczne/Ekonomia	I stopień
2	dr hab.	Ewa Czarniecka-Skubina	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	I stopień
3	dr hab.	Dominika Guzek	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	I stopień
4	dr hab.	Maria Jeznach	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	I stopień
5	dr hab.	Iwona Kowalczuk	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	I stopień
6	dr inż.	Beata Bilcka	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	I stopień
7	dr inż.	Joanna Frąckiewicz	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	I stopień
8	dr inż.	Wiesława Grzesińska	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	I stopień
9	dr	Małgorzata Jałosińska	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	I stopień
10	dr inż.	Danuta Jaworska	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	I stopień
11	dr inż.	Andrzej Półtorak	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Inżynieria rolnicza	I stopień
12	dr inż.	Monika Świątkowska	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	I stopień
13	dr inż.	Ewa Świstak	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	I stopień
14	dr inż.	Agnieszka Tul-Krzyszczuk	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	I stopień
15	dr inż.	Ingrid Wachowicz	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	I stopień
16	dr inż.	Jarosław Wyrwisz	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Technologia żywności i żywienia	I stopień
17	dr inż.	Robert Zaremba	Nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne/ Nauki rolnicze/Inżynieria rolnicza	I stopień

**Minimum kadrowe dla kierunku *Gastronomia i hotelarstwo*
Doświadczenie zawodowe zdobyte poza Uczelnią**

Prof. dr hab. Krystyna Gutkowska

- Uczestnictwo w przygotowaniu założeń projektu TEMPUS S_JEP_09808 - 95 pt. „Restructuring and Educational Reform at SGGW Poland”, a następnie w jego realizacji we współpracy z Hanzehogeschool w Groningen (Holandia) i Leeds Metropolitan University (Wielka Brytania), zakończonej uruchomieniem nowego programu studiów *Żywnienie człowieka i nauki konsumenckie*.
- Odbycie 3-miesięcznego stażu naukowo-dydaktycznego w Leeds Metropolitan University.
- 5-letnia współpraca z agencją badań marketingowych PSYMA, w zakresie której opracowane zostały koncepcje metodologiczne badań rynkowych, realizacja moderacji pogłębionych dyskusji grupowych oraz współrealizacja badań ilościowych;
- Uczestnictwo w realizacji badań konsumpcji w różnych typach gospodarstw domowych oraz doskonalenie umiejętności metodologicznych i analitycznych w ramach blisko dziesięcioletniej współpracy z Instytutem Badań Rynku, Koniunktur i Konsumpcji w Warszawie

Dr hab. inż. Ewa Czarniecka-Skubina

- Praca zawodowa w laboratorium jakości i analiz piwa oraz słodu w Zakładach Piwowarskich w Warszawie (od 1.08.1984 – 15.08.1985 r.).
- Podnoszenie kompetencji zawodowych z zakresu technologii gastronomicznej na szkoleniach, kursach i warsztatach z zakresu: „Nowoczesne technologie i nowe techniki gastronomiczne 22-26.04.2014 w Berlinie, w tym udział w warsztatach kulinarnych o kuchni niemieckiej; szkolenie z zakresu Barman – kiper herbaty (I stopień, 2.04.2016, 8 h) oraz Barman Barista (11.03.2017, 90 h) w Centrum Szkolenia Barmanów Jerzy Czapla, Legionowo; kursy z zakresu Carvingu (I, II, III stopień, łącznie 60 h, 5-9.09.2016; 21-25.11.2016; 16.01-20.01.2017) GastroArt Studio Kulinarne Renata Rybacka, ul. Sportowa 1, 08-450 Łaskarzew.
- Konsultacje przy opracowaniu technologicznym receptur potraw i układaniu jadłospisów dla grup turystycznych w restauracji Kocioł Smaku w Kazimierzu Dolnym (2014 r.).
- Współpraca z Polskim Zrzeszeniem Hoteli (PZH) w zakresie badań naukowych i szkoleń dla personelu zatrudnionego w gastronomii hotelowej (w latach 2003 – 2007).
- Szkolenie personelu kelnerskiego z zakresu obsługi konsumenta i konsultacje odnośnie organizacji pracy pracowników obsługi w restauracji Pięć Po w Warszawie (1-3.09.2014r.).
- Wykłady i szkolenia z zakresu technologii żywności i żywienia na różnego rodzaju targach hotelarskich i gastronomicznych; wykłady i szkolenia dla pracowników zakładów gastronomicznych oraz szkolenia dla nauczycieli przedmiotów zawodowych (w latach 2001 – 2017 r.).

Dr hab. inż. Dominika Guzek

- Opracowywanie i wdrażanie projektów gastronomiczno-technologicznych w zakładach gastronomicznych i innych obiektach (hotelarskich), pod kątem technologii gastronomicznej, funkcjonalności obiektu i w zakresie higieniczno-sanitarnym - współpraca z Kimiko Sp. z o.o. (japońska spółka) w latach 2009-2016.

Dr hab. Maria Jeznach

- Opracowywanie koncepcji metodologicznych badań rynkowych oraz współrealizacja badań ilościowych w trakcie 5-letniej współpracy z agencją badań marketingowych PSYMA.
- Zdobywanie wiedzy i umiejętności związanych ze stosowaniem narzędzi marketingowych – udział w szkoleniu pt. Zachowania konsumentów na rynku usług gastronomicznych i hotelarskich oraz stosowanych narzędzi marketingowych. Szkolenie było przeprowadzone przez firmę GastroArt Studio Kulinarne z siedzibą w Łaskarzewie.

Dr hab. inż. Iwona Kowalczuk

- Consulting i badania marketingowe realizowane we współpracy z firmą Moja Consulting Jan Mołoniewicz zajmującą się doradztwem na rynku gastronomicznym (w latach 2007-2017).
- Organizacja i kierowanie studiami podyplomowymi Nowoczesna organizacja i zarządzanie w gastronomii, realizowanymi od 2004 r.
- Organizacja i kierowanie kursami Profesjonalne zarządzanie w gastronomii.

Dr inż. Beata Bilaska

- Doradztwo dla Stowarzyszenie BORIS z zakresu dostosowywania pomieszczeń do prowadzenia małej gastronomii zgodnie z wymogami sanepidu (od 02.03.2017 r. do chwili obecnej).
- Opracowanie dokumentacji i wdrażanie systemu HACCP w zakładach gastronomicznych oraz sklepach spożywczych, poradnictwo z zakresu dostosowania lokalu do wymagań systemu HACCP – własna działalność gospodarcza (w okresie 05.05.2007-01.01.2008r.).
- Doskonalenie wiedzy i zdobywanie umiejętności w ramach szkolenia: „System HACCP – zasady, wdrażanie, utrzymanie” – 26-29.03.2007 r. Polskie Centrum Badań i Certyfikacji S.A.; „Auditor wewnętrzny systemu HACCP” – 18-20.04.2007 r. Polskie Centrum Badań i Certyfikacji S.A.

Dr inż. Joanna Frąckiewicz

- Współpraca z Urzędem Miasta Stołecznego Warszawy w ramach kampanii społecznej „Wiem co jem” – prowadzenie wykładów i warsztatów dla pracowników odpowiedzialnych za żywienie w placówkach oświatowych dotyczących planowania jadłospisów dla dzieci w szkołach i przedszkolach (od 2016 r. do chwili obecnej).
- Staż zawodowy w IPS Hotel Operator Sp. z o.o. sp. k, ul. Poleczki 40A dotyczący planowania i opracowywania jadłospisów dla gości hotelowych – osób indywidualnych oraz grup turystycznych (1.08.2016-31.10.2016.)

Dr inż. Wiesława Grzezińska

- Realizacja i opracowywanie projektów technologicznych zakładów gastronomicznych oraz spożywczych, jak też technologii hotelowej w ramach działalności gospodarczej prowadzonej od roku 2005 r. pod nazwą E.N.D. Wiesława Grzezińska. Wśród projektowanych obiektów znajdują się zarówno hotele pięcio-, cztero-, trój- i jednogwiazdkowe, restauracje, bary, kawiarnie, puby, stołówki, obiekty gastronomiczne w centrach handlowo-usługowych, food courty, obiekty służby zdrowia, duże kuchnie cateringowe, jak też zakłady przetwórstwa mięsnego, piekarnie, centralne przygotowalnie, zakłady przemysłu mięsnego, cukierniczego, i owocowo-warzywnego, wytwórnie makaronów oraz hipermarkety. Od momentu rozpoczęcia działalności zrealizowane zostało ponad 200 projektów technologicznych różnych zakładów spożywczych i gastronomicznych oraz technologii organizacji hoteli, w tym hoteli sieci międzynarodowych, jak: Accor, Hilton, Intercontinental, Sheraton, Westin, Radisson, Marriott.
- Zdobywanie wiedzy i doświadczeń poprzez uczestnictwo w szkoleniach, w tym m.in.:
 - szkolenie z zakresu automatycznej techniki zmywania i możliwości zastosowania jej w projektowaniu technologicznym zakładów gastronomicznych, Meiko Maschinenbau GmbH&Co, Offenburg, Niemcy
 - szkolenie z zakresu wykorzystania systemów wentylacji oraz doborów okapów wentylacyjnych w zakładach spożywczych i gastronomicznych, układy funkcjonalne i rozwiązania wentylacji w wybranych zakładach gastronomicznych na przykładzie wizyt w zakładach (restauracje, gastronomia w centrach handlowych i na lotnisku, kuchnie szpitalne) na terenie Wielkiej Brytanii, Francji i Belgii, Halton Group, Bethune, Francja i Rochester Kent, Anglia (2009 r)
 - szkolenie w zakresie wykorzystania profesjonalnych urządzeń chłodniczych w projektowaniu technologicznym zakładów gastronomicznych i spożywczych, Foster Refrigerator, King's Lynn, Wielka Brytania (2010 r)
 - szkolenie w zakresie nowoczesnych rozwiązań systemów wentylacji oraz systemów odzysku ciepła z okapów wentylacyjnych, projektowanie nowoczesnych kuchni na terenie Skandynawii, Jeven Oy Patteristonkatu 2, Mikkeli, Finlandia (2012 r)

- szkolenie z zakresu wykorzystania wyposażenia technologicznego w projektowaniu zakładów spożywczych i gastronomicznych oraz hoteli w ramach: "Hatco University Training School", Hatco Corporation, Sturgeon Bay, Wisconsin, USA (2012 r)
- szkolenie z zakresu wyposażenia technologicznego w pracach projektowych związanych z przemysłem spożywczym i zakładami gastronomicznymi, Rartional AG, Landsberg, Niemcy (2013 r)
- szkolenie w zakresie zastosowania pieców konwekcyjno - parowych w zakładach gastronomicznych, wykorzystanie ww. urządzeń w projektowaniu technologicznym, Convothem Elektrogereate GmbH, Eglfing, Niemcy (2014 r)
- szkolenie z zakresu wykorzystania wyposażenia technologicznego w projektowaniu technologicznym zakładów spożywczych i gastronomicznych, Cambro Manufacturing Company, Huntington Beach, California, USA (2014 r)
- szkolenie z zakresu nowoczesnych systemów profesjonalnej wentylacji kuchni komercyjnych, Klimaoprema, Warszawa, Polska (2015 r)
- szkolenie w zakresie systemów wentylacji w zakładach gastronomicznych i przetwórstwa spożywczego (systemy Live Cooking - Mobichef, technologia oczyszczania powietrza dla rozwiązań o dużym obciążeniu cieplnym, metody badawcze obrazujące efektywność wyłapywania zanieczyszczeń), Halton Group, Bethune, Francja (2015 r.)
- szkolenie w zakresie wykorzystania wyposażenia w projektowaniu technologicznym zakładów spożywczych i gastronomicznych, Multibrand Training, Manitovoc Foodservice, Warszawa, Polska (2016 r)
- szkolenie w zakresie urządzeń kuchennych i systemów ochrony wentylacji wyciągowej w zakładach gastronomicznych, Tyco Building Services Products, Warszawa, Polska (2016 r)
- Szkolenie w zakresie wykorzystania profesjonalnych urządzeń chłodniczych w projektowaniu technologicznym zakładów gastronomicznych, Rylling Krosno Metal, Krosno Odrzańskie, Polska (2016 r)

Dr Małgorzata Jalońska

- Prowadzenie wykładów dla pracowników przemysłu spożywczego oraz zakładów żywienia zbiorowego na kursach organizowanych przez NOT i inne organizacje w zakresie HACCP, analizy ryzyka, systemów zarządzania jakością, mikrobiologii prognostycznej, m.in.: „Monitorowanie i prognozowanie zagrożeń mikrobiologicznych w produkcji żywności” (27.01.2005 r.)

Dr hab. inż. Danuta Jaworska

- Uczestnictwo w przygotowaniu, przeprowadzeniu i opracowaniu testów konsumenckich, potraw wprowadzanych do karty menu w restauracji Kamanda Lwowska, zrzeszonej w spółce Gastro-Concept, Dziekanów Leśny (w latach 2015- 2016).
- Opracowanie dokumentacji i przeprowadzenie szkoleń dotyczących wpływu mieszanek paszowych na jakość wieprzowiny oraz jakość jaj i mięsa drobiowego w ramach współpracy z fermą drobiu w miejscowości Nagodów k/ Gostynina (2016 r.)
- Zdobywanie wiedzy i umiejętności w zakresie przetwórstwa mięsa drobiowego oraz wykonanie badań dotyczących możliwości zastosowania białek niemięsnych do poprawy wydajności produkcji, przy wymogu nie pogorszenia jakości sensorycznej burgerów drobiowych dla przetwórni drobiu Aves, Gajewniki k/Zduńskiej Woli w ramach współpracy realizowanej od 2015 r.

Dr inż. Andrzej Póltorak

- Staż w Zakładach Mięsnych „ZAKRZEWCY” Dariusz Zakrzewski, Janusz Zakrzewski Spółka Jawna. Podczas stażu naukowego przeprowadzono weryfikację modeli procesów cieplnych w warunkach przemysłowych oraz dostosowano opracowane technologie w skali laboratoryjnej do warunków przemysłowych (od 01.10.2016 do 28.02.2017 r.).
- Staż w Zakładach Mięsnych OLEWNIK-BIS Sp. z o.o. – uczestnictwo w planowaniu i nadzorze procesu produkcyjnego oraz w projektowaniu i wdrażaniu nowych produktów (od 14.07.2014 do 12.09.2014 r.)

Dr inż. Monika Świątkowska

- Zatrudnienie w ośrodku wczasowym PKP w Jachrance (od 1.07.1991 do 31.07.1991 r.)
- Praca w restauracji McDonald's w Warszawie (od 1.07.1992 do 31.07.1992 r.)
- Współpraca z Mazowieckim Urzędem Wojewódzkim w zakresie badania i opracowania strategii rozwoju gmin kempinowskich, w tym badanie bazy noclegowej i obiektów gastronomicznych (2000 r.).
- Odbycie stażu zawodowego w Ośrodku Szkoleniowo-Wypoczynkowym w Kirach k. Zakopanego (od 6.02.2017 do 26.02.2017 r.).

Dr inż. Ewa Świstak

- Zatrudnienie w Instytucie Żywności i Żywienia w Warszawie, w Zakładzie Ekonomiki Wyżywienia (w latach 1979 – 1989) – wykonywanie systematycznych analiz i oceny sposobu odżywiania się różnych grup ludności w Polsce z uwzględnieniem konsumpcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego oraz analiz ekonomicznych, demograficznych i społecznych uwarunkowań wyżywienia ludności
- Zdobywanie wiedzy w ramach warsztatów dla pracowników naukowo-dydaktycznych kształcących kadry dla turystyki zorganizowane na zlecenie Departamentu Turystyki Ministerstwa Gospodarki i Pracy (Łódź, 2004 r.)

Dr inż. Agnieszka Tul-Krzyszczuk

- Staż zawodowy w Hotelu Sheraton Warsaw w Dziale Recepcji, Dziale Gastronomii - obsługa gościa, Dziale Bankietów, Dziale Służby Pięter, Dziale Obsługi Gości VIP oraz Dziale Zaopatrzenia (od 13.02. do 24.02.2017r.).
- Staż zawodowy w Start Hotel Atos**, w Start Hotel Aramis* oraz w Hotelu Best Western Portos*** w Warszawie w Dziale Recepcji, Dziale Gastronomii, Dziale Służby Pięter, Dziale Sprzedaży, Dziale Planowania, Dziale Rezerwacji oraz Dziale Marketingu (od 23.01.2017 do 31.03.2017 r.)
- Zdobyte wiedzy i umiejętności w ramach szkolenia z zakresu obsługi i możliwości wykorzystania systemów komputerowych: System Positive Hospitality Hotel oraz System Positive Hospitality Restaurant (w dniach 07.01 i 28.01.2016 r.).
- Zdobyte wiedzy i umiejętności w ramach warsztatów szkoleniowych organizowanych przez ABC Trade Marketing Badania-Doradztwo-Rozwój, nt. „Jak zwiększyć sprzedaż poprzez nowoczesny merchandising i zarządzanie kategoriami w sklepie detalicznym”. Warszawa (luty 2003 r.).

Dr inż. Ingrid Wachowicz

- Praca na stanowisku Głównego Managera w RESTAURACJI Kresowa Hawira przy ul. Szkolnej 2/4 w latach 2010-2011. Zakres obowiązków: obsługa mailowa z gośćmi, planowanie i organizacja imprez okolicznościowych, nadzór nad personelem, szkolenia personelu, kontrola kosztów restauracji, negocjacja cen z dostawcami, wyliczanie food cost potencjalnego i rzeczywistego
- Wspólnik w firmie Gastro- Concept Wachowicz i Wiącek Sp. J. z siedzibą w Łomiankach przy ul. M. Konopnickiej 12c, prowadzącej restaurację Kamanda Lwowska przy ul. Foksal 10 w Warszawie. Zakres obowiązków: rekrutacja pracowników, zarządzanie finansowe firmą, układanie kart menu standardowego, okolicznościowego oraz sezonowego, przygotowanie ofert menu dla grup turystycznych, współpraca z biurami jak: Mazurkas Travel, Furnel Travel, Avena Travel, Ernesto Travel, Polish Travel Center, itp., szkolenia pracowników w zakresie obsługi konsumenta, wdrożenie i nadzór nad dokumentacją HACCP.
- Doskonalenie wiedzy i umiejętności w ramach szkolenia dla managerów gastronomii nt. *Nowoczesne zarządzanie zespołem w firmie* (2010 r.)

Dr inż. Jarosław Wyrwisz

- Zatrudnienie w McDonald's Polska Sp. z o.o. na stanowisku managera - organizacja i nadzór pracy pracowników odpowiedzialnych za obsługę gościa, produkcję potraw, kontrolę jakości gotowych produktów; prowadzenie inwentaryzacji dziennych i okresowych, sporządzanie zamówienia surowców, odpowiedzialność za ocenę ilościową i jakościową przyjmowanych surowców i półproduktów podczas dostaw; współodpowiedzialność za nadzór stanu technicznego urządzeń i maszyn. (w latach 2003-2005).

- Zatrudnienie w Kimiko Sp. z o.o. na stanowisku projektant – technolog: prace projektowe technologii zakładów gastronomicznych, hoteli obejmujące etap koncepcji i wykonawczy układu funkcjonalnego w nowotworzonych lub adoptowanych obiektach; opracowywanie opisów technologicznych projektowanych zakładów gastronomicznych i hoteli; prowadzenie uzgodnień projektu u rzeczoznawców pod względem sanitarno-higienicznym, przeciwpożarowym i BHP (w latach 2007-2013).

Dr inż. Robert Zaremba

- Zdobyte wiedzy i umiejętności w ramach szkolenia z zakresu „Przyszłość Rozwojowa Żywności”, potwierdzone zaświadczeniem nr 33/PRZ/22013/Z/2 (2013 r.) oraz „Zarządzanie Badaniami Sektora Produkcji Żywności”, potwierdzone zaświadczeniem nr 64/ZBSPZ/2012/Z (2012 r.).
 - Zdobyte wiedzy i umiejętności w ramach kursu nt.: „Komercjalizacja Nauk Innowacyjnych”, potwierdzone certyfikatem nr 039 (2010 r.).
1. Zatrudnienie w Wyższej Szkole Hotelarstwa Gastronomii i Turystyki w Warszawie oraz promotorstwo ponad 50-ciu prac licencyjnych (w latach 2005 – 2009 praca w Wyższej Szkole Hotelarstwa Gastronomii i Turystyki w Warszawie oraz promotorstwo ponad 50-ciu prac licencyjnych).

Tabela 4. Informacja o programach/zajęciach prowadzonych w językach obcych⁶

Nazwa programu/ przedmiotu	Forma realizacji	Semestr studiów/ semestr języka	Forma studiów	Język wykładowy	Liczba studentów
Rok akad. 2013/2014					
Język angielski	Lektorat	2/1	stacjonarne I st	angielski	40
Język francuski	Lektorat	2/1	stacjonarne I st	francuski	1
Język niemiecki	Lektorat	2/1	stacjonarne I st	niemiecki	4
Język rosyjski	Lektorat	2/1	stacjonarne I st	rosyjski	4
Język angielski	Lektorat	2/1	niestacjonarne I st	angielski	26
Język francuski	Lektorat	2/1	niestacjonarne I st	francuski	23
Język niemiecki	Lektorat	2/1	niestacjonarne I st	niemiecki	9
Język rosyjski	Lektorat	2/1	niestacjonarne I st	rosyjski	5
Rok akad. 2014/2015					
Język angielski	Lektorat	2/1	stacjonarne I st	angielski	35
Język niemiecki	Lektorat	2/1	stacjonarne I st	niemiecki	2
Język rosyjski	Lektorat	2/1	stacjonarne I st	rosyjski	13
Język angielski	Lektorat	3/2	stacjonarne I st	angielski	42
Język francuski	Lektorat	3/2	stacjonarne I st	francuski	1
Język niemiecki	Lektorat	3/2	stacjonarne I st	niemiecki	3

⁶ Tabelę należy wypełnić odrębnie dla każdego z poziomów kształcenia podlegających ocenie. Jeżeli wszystkie zajęcia prowadzone są w języku obcym należy w tabeli zamieścić jedynie taką informację.

Język rosyjski	Lektorat	3/2	stacjonarne I st	rosyjski	4
Język angielski	Lektorat	2/1	niestacjonarne I st	angielski	37
Język francuski	Lektorat	2/1	niestacjonarne I st	francuski	13
Język niemiecki	Lektorat	2/1	niestacjonarne I st	niemiecki	12
Język rosyjski	Lektorat	2/1	niestacjonarne I st	rosyjski	4
Język angielski	Lektorat	3/2	niestacjonarne I st	angielski	20
Język francuski	Lektorat	3/2	niestacjonarne I st	francuski	13
Język niemiecki	Lektorat	3/2	niestacjonarne I st	niemiecki	8
Język rosyjski	Lektorat	3/2	niestacjonarne I st	rosyjski	4
Język angielski	Lektorat	4/3	niestacjonarne I st	angielski	16
Język francuski	Lektorat	4/3	niestacjonarne I st	francuski	16
Język niemiecki	Lektorat	4/3	niestacjonarne I st	niemiecki	8
Język rosyjski	Lektorat	4/3	niestacjonarne I st	rosyjski	4
Rok akad. 2015/2016					
Język angielski	Lektorat	2/1	stacjonarne I st	angielski	33
Język francuski	Lektorat	2/1	stacjonarne I st	francuski	7
Język niemiecki	Lektorat	2/1	stacjonarne I st	niemiecki	5
Język rosyjski	Lektorat	2/1	stacjonarne I st	rosyjski	7
Język angielski	Lektorat	3/1	stacjonarne I st	angielski	34
Język niemiecki	Lektorat	3/2	stacjonarne I st	niemiecki	1
Język rosyjski	Lektorat	3/2	stacjonarne I st	rosyjski	6
Język angielski	Lektorat	3/2	niestacjonarne I st	angielski	26
Język francuski	Lektorat	3/2	niestacjonarne I st	francuski	6
Język niemiecki	Lektorat	3/2	niestacjonarne I st	niemiecki	10
Język rosyjski	Lektorat	3/2	niestacjonarne I st	rosyjski	2
Język angielski	Lektorat	4/3	niestacjonarne I st	angielski	26
Język francuski	Lektorat	4/3	niestacjonarne I st	francuski	4
Język niemiecki	Lektorat	4/3	niestacjonarne I st	niemiecki	9
Język rosyjski	Lektorat	4/3	niestacjonarne I st	rosyjski	1
Rok akad. 2016/2017					
Język angielski	Lektorat	2/1	stacjonarne I st	angielski	35
Język francuski	Lektorat	2/1	stacjonarne I st	francuski	7
Język niemiecki	Lektorat	2/1	stacjonarne I st	niemiecki	6
Język rosyjski	Lektorat	2/1	stacjonarne I st	rosyjski	6
Język angielski	Lektorat	3/2	stacjonarne I st	angielski	33
Język francuski	Lektorat	3/2	stacjonarne I st	francuski	6
Język niemiecki	Lektorat	3/2	stacjonarne I st	niemiecki	3
Język rosyjski	Lektorat	3/2	stacjonarne I st	rosyjski	3
Język angielski	Lektorat	3/1	niestacjonarne I st	angielski	37

Język niemiecki	Lektorat	3/1	niestacjonarne I st	niemiecki	14
Język rosyjski	Lektorat	3/1	niestacjonarne I st	rosyjski	5
Język angielski	Lektorat	4/3	niestacjonarne I st	angielski	36
Język niemiecki	Lektorat	4/3	niestacjonarne I st	niemiecki	14
Język rosyjski	Lektorat	4/3	niestacjonarne I st	rosyjski	5

DZIEKAN
Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka
i Konsumpcji


/ Prof. dr hab. Krystyna Gutkowska

