



Raport

z zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia

w roku akademickim 2020/2021

na KIERUNKU GASTRONOMIA I HOTELARSTWO

prowadzonym na Wydziale Żywnienia Człowieka

SGGW w Warszawie

w dyscyplinie technologia żywności i żywienia

na profilu praktycznym

na poziomie I stopnia

w trybach stacjonarnym i niestacjonarnym

na podstawie Uchwały Senatu SGGW nr 67 z dnia 27 stycznia 2020 r.

<p>Opracował: Dr hab. Joanna Kałuża, prof. SGGW 15.12.21 <i>Joanna Kaluz</i> Data, Podpis</p> <p>Dr Anna Onopiuk 15.12.21 <i>Onopiuk Anna</i> Data, Podpis</p> <p>Dr inż. Katarzyna Kajak-Siemaszko <i>Kajak-Siemaszko</i> Data, Podpis 15.12.2021</p>	<p>Zweryfikował: Koordynator ds. Jakości Kształcenia Dr hab. Małgorzata Drywień, prof. SGGW 15.12.21 <i>Drywień</i> Data, Podpis</p>	<p>Zatwierdził: Dziekan Wydziału Prof. dr hab. Dominika Guzek 15.12.21 <i>Dominika Guzek</i> Data, Podpis</p>
---	---	--

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

Na podstawie przeprowadzonej analizy i oceny funkcjonowania Wewnętrznego Systemu Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia (WSZiDJK) w roku akademickim 2020/2021 stwierdzono, że system funkcjonuje w sposób prawidłowy. Na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo podejmowane są inicjatywy mające na celu podnoszenie jakości kształcenia i dostosowanie programów kształcenia do wymogów i oczekiwań rynku, m.in.:

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

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

Analiza i ocena funkcjonowania Wewnętrznego Systemu Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia na KIERUNKU GASTRONOMIA I HOTELARSTWO SGGW w roku akademickim 2020/21

A	B	C	D	E	F
Lp.	Weryfikowane kryteria w ramach przeglądu systemu jakości kształcenia.	<i>Jakie działania (narzędzia) wykorzystano do monitorowania? (proponowane narzędzia z Katalogu)</i>	Jakie wnioski płyną z wykonanych analiz w odniesieniu do kierunku?	Co zostało zmienione w zakresie kształcenia na kierunku na podstawie wyciągniętych wniosków? Co można uznać za dobrą praktykę?	Jak oceniana jest skuteczność, tzn. w jakim stopniu osiągnięte zostały cele opisane w kryterium? Wysoko Średnio Nisko
1	Kryterium 1. Konstrukcja programu studiów: koncepcja, cele kształcenia i efekty uczenia się				
1.1	Koncepcja i cele kształcenia są zgodne ze strategią uczelni, mieszczą się w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których kierunek jest przyporządkowany, są powiązane z działalnością naukową prowadzoną w uczelni w tej dyscyplinie lub dyscyplinach oraz zorientowane na potrzeby otoczenia społeczno-gospodarczego, w tym w szczególności zawodowego rynku pracy.	2, 3, 6, 11, 17	Na podstawie wniosków z monitoringu jakości kształcenia stwierdzono, że koncepcja i cele kształcenia są zgodne ze strategią i dyscyplinami oraz zorientowane na potrzeby otoczenia społeczno-gospodarczego, w tym w szczególności zawodowego rynku pracy. Na podstawie wniosków z konsultacji z przedstawicielami Samorządu Studenckiego na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo w sprawie ewentualnych zmian w programach studiów w celu ich udoskonalenia zidentyfikowano potrzeby zmian w organizacji studiów. Na podstawie wytycznych ogólnouczelnianych zidentyfikowano potrzebę weryfikacji czy programy studiów dostosowane w roku akademickim 2019/20 są	1. Zweryfikowano przedmioty do wyboru w formie listy otwartej w programach studiów oraz przedmioty analogiczne na różnych kierunkach studiów i przeprowadzono ujednoczenie ich nazewnictwa, wymiaru godzinowego oraz semestru, na którym są realizowane. Wprowadzone zmiany miały na celu uporządkowanie programów kształcenia oraz umożliwienie (w razie konieczności) wspólnej realizacji wykładów z analogicznych przedmiotów na różnych kierunkach studiów. 2. Realizowane programy kształcenia podlegają okresowemu przeglądowi, weryfikacji i doskonaleniu. W roku akademickim 2020/21 przeprowadzono Nowelizację Księgi Procedur WSZiDJK oraz związanych z nią instrukcji i formularzy na	X

1.2	Efekty uczenia się są zgodne z koncepcją i celami kształcenia oraz dyscypliną lub dyscyplinami, do których jest przyporządkowany kierunek, opisują, w sposób trafny, specyficzny, realistyczny i pozwalający na stworzenie systemu weryfikacji, wiedzę, umiejętności i	3, 10, 11,12,13	Na podstawie wytycznych ogólnouczelnianych zidentyfikowano potrzebę weryfikacji na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo efektów uczenia się, żeby były zgodne z koncepcją i celami kształcenia oraz dyscypliną technologia żywności i żywienia,		<p>Wydziałe Żywnienia Człowieka SGGW w Warszawie.</p> <p>3. Moduły i sylabusy podlegają ciągłemu doskonaleniu w ramach zmian w programach oraz w wyniku weryfikacji osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się.</p> <p>4. W wyniku sytuacji epidemicznej w roku akademickim 2020/2021 kształcenie na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo prowadzono z wykorzystaniem zdalnych technik kształcenia (e-learning z wykorzystaniem platformy Moodle e.SGGW i MS Teams) na podstawie Zarządzenie nr 102 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 30 września 2020 roku w sprawie organizacji kształcenia i prowadzenia badań naukowych z udziałem studentów i doktorantów w semestrze zimowym roku akademickiego 2020/21 z związku z zagrożeniem wirusem SARS-CoV-2 oraz uchylenia niektórych zarządzeń.</p> <p><i>Za dobre praktyki w zakresie jakości kształcenia w analizowanym kryterium uznano:</i></p> <p>1. umożliwienie studentom i interesariuszom zewnętrznym aktywnego uczestnictwa w ocenie, kształtowaniu i zmianach programów kształcenia;</p>		
			1. Oceniono realizację zajęć dydaktycznych zgodnie z planami kształcenia opracowanymi w trakcie realizacji projektu POWER oraz zgodnie z wytycznymi Ustawy 2.0.		X		

	<p>kompetencje społeczne osiągnane przez studentów, a także odpowiadają właściwemu poziomowi Polskiej Ramy Kwalifikacji oraz profilowi praktycznemu.</p>		<p>do której przypisany jest kierunek oraz spełniały wymogi Polskiej Ramy Kwalifikacyjnej i profilu praktycznego.</p> <p>Na podstawie wytycznych ogólnouczelnianych stwierdzono konieczność przeprowadzenia dokładniejszych Weryfikacji Efektów Ucznienia się przez koordynatorów przedmiotu w celu podnoszenia jakości kształcenia.</p>	<p>2. Przeprowadzono weryfikację i modyfikację rang przypisanych poszczególnym kierunkowym efektom uczenia się na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo, tj. na studiach I stopnia modyfikując odpowiednio siłę dla efektów kierunkowych w zakresie umiejętności i kompetencji społecznych, które wzajemnie uzupełniają się i generują wartość dodaną, poszerzając kompetencje zawodowe oraz budując świadomość konieczności samodoskonalenia się studentów.</p> <p>3. Przeprowadzono modyfikację sylabusów przygotowanych zgodnie z wytycznymi Ustawy 2.0. w oparciu o Uchwałę nr 76 z dnia 22 lutego 2021 r. Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie.</p> <p><i>Za dobre praktyki w zakresie jakości kształcenia</i> na kierunku w analizowanym obszarze można uznać:</p> <p>1. weryfikowanie obsady zajęć dydaktycznych zgodnie z prowadzonymi badaniami naukowymi oraz doświadczeniem zawodowym i zdobytymi uprawnieniami;</p> <p>2. opiniowanie i weryfikacja zgłoszonych tematów prac dyplomowych, formatek sylabusów i efektów uczenia się.</p>		
1.2a	<p>Efekty uczenia się w przypadku kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów regulowanych, zawierają pełny zakres ogólnych i szczegółowych efektów uczenia się zawartych w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wykonawczych.</p>	<p>3, 6, 10, 11, 12, 17</p>	<p>Nie dotyczy</p>			
1.2b	<p>Efekty uczenia się w przypadku kierunków studiów kończących się uzyskaniem tytułu zawodowego inżyniera lub magistra</p>	<p>3, 6, 10, 11, 12, 17</p>	<p>Na podstawie wytycznych ogólnouczelnianych stwierdzono konieczność monitorowania realizacji efektów uczenia się</p>	<p>Na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo na studiach stacjonarnych i niestacjonarnych I stopnia zweryfikowano rangi przypisane</p>	<p>X</p>	

	<p>inżyniera zawierają pełny zakres efektów, umożliwiających uzyskanie kompetencji inżynierskich, zawartych w charakterystykach drugiego stopnia określonych w przepisach o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji.</p>		<p>na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo w taki sposób, aby umożliwiły uzyskanie kompetencji inżynierskich, zawartych w charakterystykach drugiego stopnia określonych w przepisach o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji.</p>	<p>poszczególne efektem uczenia się, które umożliwiają uzyskanie przez studenta tytułu zawodowego inżyniera.</p> <p><i>Za dobre praktyki w zakresie jakości kształcenia</i> w analizowanym kryterium uznano powołanie Zespołu ds. Dyplomowania, w którego zakresie obowiązków jest nadzór nad prawidłowością dyplomowania na Wydziale.</p>		
2	<p>Kryterium 2. Realizacja programu studiów: treści programowe, harmonogram realizacji programu studiów oraz formy i organizacja zajęć, metody kształcenia, praktyki zawodowe, organizacja procesu nauczania i uczenia się</p>					
2.1	<p>Treści programowe są zgodne z efektami uczenia się oraz uwzględniają w szczególności aktualny stan wiedzy i metodyki badań w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których jest przyporządkowany kierunek, jak również wyniki działalności naukowej uczelni w tej dyscyplinie lub dyscyplinach; oraz są kompleksowe i specyficzne dla zajęć tworzących program studiów i zapewniają uzyskanie wszystkich efektów uczenia się</p>	7, 8, 9, 10, 11, 12	<p>Na podstawie wytycznych ogólnouczeniowych oraz wniosków z przeglądu sylabusów stwierdzono potrzebę weryfikacji treści programowych na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo z efektami uczenia się oraz aktualnym stanem wiedzy i metodyki badań w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, do której kierunek jest przyporządkowany.</p> <p>Na podstawie wytycznych ogólnouczeniowych zidentyfikowano potrzebę dostosowania programów kształcenia na kierunku do wymogów zawartych w Ustawie 2.0 w szczególności powiązania z badaniami naukowymi prowadzonymi na wydziale.</p> <p>Zidentyfikowano potrzebę weryfikacji obsady zajęć dydaktycznych zgodnie z prowadzonymi badaniami naukowymi oraz doświadczeniem zawodowym i zdobytymi uprawnieniami.</p>	<p>W roku akademickim 2020/21 kontynuowano kształcenie na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo w oparciu o programy dostosowane do wymogów zawartych w Ustawie 2.0.</p> <p>Powołany w roku akademickim 2020/2021 Zespół ds. Weryfikacji Dokumentacji Programów Studiów przy Wydziale Żywności Człowieka SGGW w Warszawie dokonał korekty sylabusów, zgodnie z uchwałą Senatu SGGW w Warszawie (Uchwała nr 76 - 2020/2021 z dnia 22 lutego 2021 r.) w sprawie wytycznych dla tworzenia i zmian programów studiów pierwszego stopnia, drugiego stopnia oraz jednolitych studiów magisterskich. W nowym formularzu sylabusów wprowadzono pozycję „Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się”.</p> <p>Zmodyfikowano ponadto część „Wskaźniki ilościowe charakteryzujące modul/przedmiot”, gdzie wiersz „Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób</p>	X	

			<p>prowadzących zajęcia” musiał zostać wypełniony zgodnie z programem studiów na rok akademicki 2021/2022.</p> <p>Zespół ds. Weryfikacji Dokumentacji Programów Studiów we współpracy z Radą Programową Wydziału Żywności Człowieka dokonał przeglądu i weryfikacji programów studiów oraz obsady zajęć dydaktycznych.</p> <p>W roku akademickim 2020/21 Wydział kontynuował realizację Projektu „Sukces z natury – kompleksowy program podniesienia jakości zarządzania procesem kształcenia i jakości nauczania Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie”, Nr POWER.03.05.00-00-Z033/17, w którego ramach zmodernizowano program kształcenia na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo.</p> <p>Na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo moduły zajęć ściśle powiązane z prowadzonymi badaniami naukowymi.</p> <p>W ramach prac Zespołu ds. Programów Nauczania zweryfikowano przedmioty do wyboru, w tym także anglojęzyczne, w formie listy otwartej w programach studiów oraz przedmioty analogiczne na różnych kierunkach studiów.</p> <p><i>Za dobre praktyki w zakresie jakości kształcenia</i> na kierunku w analizowanym obszarze można uznać:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. treści kształcenia różnych przedmiotów przenikają się i uzupełniają uzyskując efekt synergii; 	
--	--	--	---	--

2.1a	Treści programowe w przypadku kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów regulowanych obejmują pełny zakres treści programowych zawartych w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wykonawczych.	7, 8, 9, 10, 11, 12	Nie dotyczy	2. weryfikowanie obsady zajęć dydaktycznych zgodnie z prowadzonymi badaniami naukowymi oraz doświadczeniem zawodowym i zdobytymi uprawnieniami.		
2.2	Harmonogram realizacji programu studiów oraz formy i organizacja zajęć, a także liczba semestrów, liczba godzin zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i szacowany nakład pracy studentów mierzony liczbą punktów ECTS, umożliwiają studentom osiągnięcie wszystkich efektów uczenia się.	7, 8, 9, 10, 11, 13	<p>W wyniku odpowiedniej organizacji zajęć na kierunku studenci osiągają zamierzone efekty uczenia się.</p> <p>Na podstawie wytycznych ogólnouczelnianych zidentyfikowano potrzebę ściślejszego powiązania prac dyplomowych z prowadzonymi badaniami, które pozwalają studentom zdobyć wszechstronną wiedzę, umiejętności i kompetencje oraz umożliwiają im sprawnie funkcjonować na konkurencyjnym rynku pracy po skończeniu studiów.</p> <p>Na podstawie wniosków z konsultacji z przedstawicielami Samorządu Studenckiego na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo w sprawie ewentualnych zmian w programach studiów w celu ich udoskonalenia zidentyfikowano potrzeby zmian w organizacji studiów.</p>	<p>Na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo studia I stopnia o profilu praktycznym prowadzone są zarówno jako studia stacjonarne i niestacjonarne.</p> <p>Zgodnie z sugestiami studentów i pracowników w programach studiów na studiach stacjonarnych i niestacjonarnych wprowadzono ofertę przedmiotów do wyboru, w tym także zajęć prowadzonych w języku angielskim.</p> <p>W zakresie poszczególnych przedmiotów uwzględniono wyniki badań w dyscyplinie technologia żywności i żywienia związanych z kierunkiem, które wykorzystywane są w realizacji treści programowych oferowanych studentom na studiach I stopnia.</p> <p>Zidentyfikowano prace badawcze, w które mogą być włączeni studenci, a ofertę uczestnictwa w badaniach naukowych skierowano do dyplomantów, w ramach przygotowywanych przez nich prac dyplomowych.</p>	X	

2.2a	<p>Harmonogram realizacji programu studiów oraz formy i organizacja zajęć, a także liczba semestrów, liczba godzin zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i szacowany nakład pracy studentów mierzony liczbą punktów ECTS w przypadku kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów regulowanych są zgodne z regulami i wymaganiami zawartymi w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wykonawczych.</p>	7, 8, 9, 10, 11, 13	Nie dotyczy	<p>Za dobre praktyki w zakresie jakości kształcenia na kierunku w analizowanym obszarze można uznać, iż prace dyplomowe studentów są pracami eksperymentalnymi i niejednokrotnie studenci mają możliwość uczestniczenia w pracach badawczych lub projektach badawczych promotora.</p>	
2.3	<p>Metody kształcenia są zorientowane na studentów, motywują ich do aktywnego udziału w procesie nauczania i uczenia się oraz umożliwiają studentom osiągnięcie efektów uczenia się, w tym w szczególności umożliwiają przygotowanie do prowadzenia działalności naukowej lub udział w tej działalności.</p>	7, 8, 9, 10, 11, 12	<p>W celu umożliwienia studentom przygotowania do ich pracy naukowej realizuje się proces kształcenia na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo poprzez dobieranie różnorodnych form i metod kształcenia (zgodnych z profilem praktycznym).</p> <p>Na podstawie wniosków konsultacji z przedstawicielami Samorządu Studenckiego na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo w sprawie ewentualnych zmian w programach studiów w celu ich udoskonalenia zidentyfikowano potrzeby zmian w metodach kształcenia i rozwijania kształcenia poza tokiem studiów.</p>	<p>Z uwagi na sytuację epidemiczną w roku akademickim 2020/21 nadal rozwijano realizację programu kształcenia uwzględniającego metody kształcenia na odległość (e-learning), z wykorzystaniem technik informacyjno-komunikacyjnych, w tym platformy MS Teams i MOODLE przez nauczycieli akademickich. Konta autorskie w serwisie http://e.sggw.pl w roku akademicki 2020/21 miało 36 nauczycieli będących pracownikami Instytutu Nauk o Żywności Człowieka, którzy prowadzili 133 kursy autorskie lub współautorskie z wykorzystaniem platformy MOODLE.</p> <p>Zakres wykorzystywania przez Nauczycieli metod zdalnych zwiększył się i wynikał z wprowadzenia obligatoryjnego nauczania</p>	X

				<p>zdalnego. Większość nauczycieli korzystała z dostępu do platformy komunikacyjnej i pracy grupowej MS Teams. Znaczna część nauczycieli korzystała także z platformy MOODLE.</p> <p>W roku akademickim 2020/21 kształcenie odbywało się w trybie synchronicznym, czyli w czasie rzeczywistym, głównie z wykorzystaniem platformy MS Teams, która w zarządzeniach Rektora wymieniana była jako oficjalne rekomendowane narzędzie dedykowane do nauczania zdalnego w SGGW w Warszawie.</p> <p>W ogólnouczelnianej ankiecie dotyczącej oceny kształcenia zdalnego 64,7% studentów kierunku Gastronomia i Hotelarstwo dobrze oceniło zajęcia prowadzone w sposób zdalny. Studenci w 72% wysoko ocenili udostępnianie przez prowadzących materiałów wykorzystywanych do kształcenia zdalnego; 84% studentów kierunku zaznaczyło, że chciałoby, aby w przyszłości wykłady były realizowane w sposób zdalny, jednak większość (68%) preferuje realizację zajęć ćwiczeniowych w sposób stacjonarny.</p> <p>Wszystkie zajęcia były prowadzone w formie zdalnej z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, z wyjątkiem zajęć praktycznych. Zajęcia praktyczne, związane z niezbędnym dostępem do infrastruktury laboratoryjnej były prowadzone zgodnie ze szczegółowymi harmonogramami ustalonymi dla każdego rocznika studiów oraz z</p>
--	--	--	--	--

				zachowaniem zasad bezpieczeństwa epidemicznego. <i>Za dobrą praktykę należy uznać możliwość wykorzystania wyników ogólnouczelnianej ankiety oceniającej nauczanie zdalne do doskonalenia tego systemu nauczania na Wydziale w przyszłości.</i>		
2.4	<p>Jeśli w programie studiów uwzględnione są praktyki zawodowe, ich program, organizacja i nadzór nad realizacją, dobór miejsc odbywania oraz środowisko, w którym mają miejsce, w tym infrastrukturą, a także kompetencje opiekunów zapewniają prawidłową realizację praktyk oraz osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się, w szczególności tych, które są związane z nabywaniem kompetencji badawczych.</p>	8, 9, 10, 11	<p>Na podstawie wniosków z rozmów ze studentami i pracodawcami odpowiednio zorganizowano praktyki (czas trwania, miejsce odbywania się, program itd.), na których studenci kierunku osiągają zamierzone efekty uczenia się, w tym te związane z kompetencjami badawczymi.</p> <p>Na podstawie wniosków z konsultacji ze studentami odbywającymi praktyki stwierdzono potrzebę szerszego informowania o możliwości praktyk zagranicznych.</p>	<p>Obowiązkowe praktyki są wpisane w plan studiów stacjonarnych i niestacjonarnych I stopnia. Przebieg praktyk jest koordynowany przez Koordynatora Dziekana ds. Praktyk Studenckich.</p> <p>Studenci otrzymali wsparcie w wyborze miejsc praktyk. Wydział zapewnił pośrednictwo w przekazywaniu ofert praktyk, wystawieniu skierowania na praktyki oraz skierowania na badania na nocielstwo, wystawianiu zaświadczenia o odbytych praktykach i wyrywkowo weryfikował przebieg praktyk u pracodawcy.</p> <p>Studenci mają możliwość uzyskania informacji na temat oferty praktyk w ramach Programu Erasmus+ z gablot, które są na bieżąco aktualizowane oraz od Koordynatora ds. Międzynarodowej Wymiany Studentów.</p> <p>Uzyskano opinię radców prawnych SGGW w Warszawie dotyczącą możliwości realizacji praktyk studenckich za granicą na podstawie umów przetłumaczonych na język obcy i dodatkowych warunków umożliwiających realizację praktyki zgodnie z zapisami prawa.</p> <p>Na kierunku studiów Gastronomia i Hotelarstwo obowiązuje łącznie 600 godzin</p>	X	

			<p>praktyk, realizowanych na II, IV i VI semestrze studiów stacjonarnych i niestacjonarnych.</p> <p>Wydziałowa oferta praktyk w roku akademickim 2020/2021 liczyła łącznie 21 różnych przedsiębiorstw, oferujących możliwość realizacji praktyk gastronomicznych i hotelarskich.</p> <p>W roku akademickim 2020/2021 rozszerzono wydziałową ofertę praktyk studenckich podpisując porozumienia o współpracy z następującymi podmiotami: Spółdzielnia Właścicieli „Blue Marine Mielno” (Hotel Blue Marine), Satoria Group S.A. (Hotel Satoria), HIE Warszawa Mokotów Sp. z o.o. (hotel Holiday Inn Mokotów), Hotel Mazurski Raj Sp. z o.o. (hotel Mazurski Raj), Dobry Wybór Sp. z o.o. Koneser Sp.k. (restauracja Koneser), „Catering Wiśniewscy” Janusz Wiśniewski i Spółka Jawna (restauracja Warsze), MK Gusto Dominika Bargłowska (klubokawiarnia Anse Kabanse). Dodatkowo została odnowiona współpraca z zakładami gastronomicznymi i hotelarskimi, takimi jak: Restauracja Epoka, Bez Tytułu oraz Chaud Pain. Rozpoczęte zostało również procedowanie porozumienia z Boboq Szczecin Anna Barra (placówka gastronomiczna oferująca herbaty „bubble tea”).</p> <p>Epidemia, w tym zamknięcie hoteli oraz ograniczenie funkcjonowania zakładów gastronomicznych, jak również nauczanie zdalne utrudniło realizację praktyk studentom. Ze względu na utrudnienia w realizacji praktyk związane z utrzymującym się stanem pandemii</p>		
--	--	--	---	--	--

				<p>SARS-CoV-2, udzielano możliwości realizacji praktyki własnej, w miejscu umożliwiającym osiągnięcie założonych efektów kształcenia (po zaakceptowaniu przez Koordynatora ds. Praktyk). Studentom, którzy nie mieli możliwości realizacji praktyk umożliwiono przeniesienie ich realizacji na kolejny rok akademicki.</p> <p>W roku akademickim 2020/2021 68% wszystkich studentów kierunku Gastronomia i Hotelarstwo zrealizowało praktykę oraz 70% studentów, którzy przenieśli realizację praktyki z roku akademickiego 2021/2020. Zaliczenie lub niezaliczenie praktyki było potwierdzane odpowiednim wpisem w eHMS.</p>				
2.4a	<p>Program praktyk zawodowych, organizacja i nadzór nad ich realizacją, dobór miejsc odbywania oraz środowisko, w którym mają miejsce, w tym infrastruktura, a także kompetencje opiekunów, w przypadku kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów regulowanych są zgodne z regulami i wymaganiami zawartymi w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wykonawczych.</p>	8, 9, 10, 11	Nie dotyczy					
2.5	<p>Organizacja procesu nauczania zapewnia efektywne wykorzystanie czasu przeznaczanego na nauczanie i uczenie się oraz weryfikację i ocenę efektów uczenia się.</p>	8, 9, 10, 11, 13	<p>Na podstawie wniosków z konsultacji ze studentami stwierdzono potrzebę bardziej elastycznego podejścia do harmonogramu zajęć.</p>	<p>W uzasadnionych przypadkach, na wniosek prowadzących zajęcia i/lub studentów modyfikowano plan zajęć w celu zminimalizowania przerw pomiędzy zajęciami. Zmiany dostosowano także do możliwości studentów w okresie epidemii, w szczególności podczas planowania zajęć praktycznych odbywających się w siedzibie uczelni. Podczas modyfikacji planów zajęć zwrócono uwagę na to, aby zajęcia</p>			X	

2.5a	Organizacja procesu nauczania i uczenia się w przypadku kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów regulowanych zgodna z regulacjami i wymaganiami w zakresie sposobu organizacji kształcenia zawartymi w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wykonawczych.	8, 9, 10, 11, 13	Nie dotyczy	<p>stacjonarne odbywały się w dni, kiedy studenci nie mają zaplanowanych zajęć zdalnych.</p> <p>Zmiany w organizacji zajęć dotyczyły zarówno terminu zajęć (przeniesienie na inny dzień i w innym przedziale godzinowym), jak i skumulowania zajęć (likwidacja przerw pomiędzy poszczególnymi jednostkami zajęciowymi). Zmiany w organizacji zajęć dotyczyły zarówno ćwiczeń, jak i wykładów prowadzonych na wszystkich kierunkach studiów, w tym Gastronomia i Hotelarstwo I stopnia realizowanych w trybie stacjonarnym i niestacjonarnym.</p>		
3	Kryterium 3. Przyjęcie na studia, weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, zaliczanie poszczególnych semestrów i lat oraz dyplomowanie					
3.1	Stosowane są formalnie przyjęte i opublikowane, spójne i przejrzyste warunki przyjęcia kandydatów na studia, umożliwiający właściwy dobór kandydatów; spójne i przejrzyste zasady progresji studentów i zaliczania poszczególnych semestrów i lat studiów, w tym dyplomowania, uznawania efektów i okresów uczenia się oraz kwalifikacji uzyskanych w szkolnictwie wyższym, a także potwierdzania efektów uczenia się uzyskanych w procesie uczenia się poza systemem studiów.	2, 4, 8, 9, 10, 11, 12, 13	Na podstawie wniosków z rekrutacji i rozmów ze studentami stwierdzono potrzebę zwiększenia starań, aby rekrutować studentów z większą liczbą punktów uzyskanych na maturze z przedmiotów kwalifikacyjnych .	<p>Oferta programowa Wydziału była aktywnie promowana:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Udział w Dniach Otwartych SGGW 2. Prezentacja oferty dydaktycznej Wydziału na XII Targach Edukacyjnych „Od edukacji do pracy”, targi zorganizowane zostały w formie zdalnej przez Zespół Szkół im. Jana Śniadeckiego w Wyszogrodzie 3. Udział w Salonie Szkół Wyższych Perspektywy 2021 		X

			<p>4. Prelekcja pt. "Zdrowe żywienie dzieci" dla Publicznej Szkoły Podstawowej w Jastrzębi w ramach innowacji pedagogicznej</p> <p>5. Prelekcja pt. "Trendy w kuchni molekularnej" połączona z zaprezentowaniem oferty dydaktycznej Wydziału przeprowadzona w Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Pionkach</p> <p>6. Prelekcja pt. "Kuchnia oparta o naukę" połączona z zaprezentowaniem oferty dydaktycznej Wydziału w I Liceum Ogólnokształcącym w Świdnicy</p> <p>7. Przygotowanie w ramach współpracy z telewizją SGGW filmiku Absolwentów Wydziału Żywności Człowieka promującego Wydział i zachęcającego do podjęcia studiów na jednym z trzech kierunków</p> <p>8. Przygotowanie w ramach współpracy z telewizją SGGW filmiku „Spacer po Wydziale Żywności Człowieka” zachęcającego do podjęcia studiów na jednym z trzech oferowanych przez Wydział kierunków</p> <p>9. Udział w prelekcji pt. "Kuchnia modernistyczna" połączonej z prezentacją oferty dydaktycznej Wydziału w Zespole Szkół Rolniczych im. Wincentego Witosa w Ostrożanach</p> <p>10. Spotkanie z uczniami klasy 2. Zespołu Szkół nr 1 w Milanówku za pośrednictwem platformy MS Teams i przedstawienie oferty dydaktycznej Wydziału</p> <p>11. Podjęto działania mające na celu ustalenie terminów spotkań upowszechniających ofertę dydaktyczną wśród uczniów szkół średnich, nawiązano kontakt z następującymi szkołami:</p>		
--	--	--	---	--	--

			<ul style="list-style-type: none"> • 34 Liceum Ogólnokształcące z oddziałami dwujęzycznymi im Miguela de Cervantesa w Warszawie, • III Liceum Ogólnokształcące z oddziałami dwujęzycznymi im. Marii Dąbrowskiej w Płocku, • IV Liceum Ogólnokształcące im. Bolesława Krzywoustego w zespole szkół nr 1 w Płocku, • V Liceum Ogólnokształcące w Zespole Szkół Centrum Edukacji im. Ignacego Łukasiewicza w Płocku, • Zespół Szkół Ogólnokształcących Liceum Ogólnokształcące im. Jarosława Iwaskiewicza w Brwinowie, • Liceum Ogólnokształcące im. Tomasza Żana w Pruszkowie, • Zespół Szkół nr 1 w Milanówku, • Zespół Szkół Gastronomicznych w Łodzi, • Zespół Szkół Ponadpodstawowych Nr 2 Centrum Kształcenia Zawodowego im. Tadeusza Kościuszki w Łowiczu, • Zespół Szkół Ekonomiczno-Gastronomicznych im. St. Staszica w Otwocku, • Zespół Szkół Technicznych w Białymstoku, • Zespół Szkół Ponadpodstawowych w Żelechowie, • Zespół Szkół Gospodarki Żywnościowej i Agrobiznesu w Łęborku. <p><i>Za dobre praktyki w zakresie jakości kształcenia na Wydziale w analizowanym obszarze można uznać:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. współpracę z Samorządem Studentkim i Kołami Naukowymi, z 		
--	--	--	---	--	--

3.2	<p>System weryfikacji efektów uczenia się umożliwia monitorowanie postępów w uczeniu się oraz rzetelną i wiarygodną ocenę stopnia osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, a stosowane metody weryfikacji i oceny są zorientowane na studenta, umożliwiając uzyskanie informacji zwrotnej o stopniu osiągnięcia efektów uczenia się oraz motywując studentów do aktywnego udziału w procesie nauczania i uczenia się, jak również pozwalają na sprawdzenie i ocenę wszystkich efektów uczenia się, w tym w szczególności przygotowania do prowadzenia działalności naukowej lub udziału w tej działalności.</p>	7, 8, 9, 10, 11, 12, 13	<p>Na podstawie WEK stwierdzono, że zakładane efekty uczenia się zostały osiągnięte, a osoby odpowiedzialne za przedmioty, nie zgłaszały konieczności zmian treści sylabusów.</p> <p>Główne postulaty dotyczyły modyfikacji liczby godzin przedmiotu i metod dydaktycznych umożliwiających osiągnięcie założonych efektów uczenia się.</p> <p>Zidentyfikowano obszary do doskonalenia.</p>	<p>którymi omawiane i współorganizowane były działania promocyjne Wydziału;</p> <p>2. zaangażowanie do promocji kierunku studentów studiów stacjonarnych.</p>	X	
		<p>1. Koordynatorzy przedmiotów, wskazani w sylabusie przeprowadzili po każdym semestrze w systemie eHMS weryfikację efektów uczenia.</p> <p>2. Na prośbę Dziekana Koordynator ds. Jakości Kształcenia wykonał analizę WEK.</p> <p>3. Kontynuowano podjęte działania usprawniające wypełnianie ankiet przez studentów i analizę ankiet studenckich. Podjęte działania polegały na zmianie systemu w ramach Projektu „Sukces z natury - kompleksowy program podniesienia jakości zarządzania procesem kształcenia i jakości nauczania Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie”, Nr POWER.03.05.00-00-Z033/17. Konsekwencją zmian jest ułatwienie i usprawnienie studentom oceny procesu kształcenia.</p> <p>4. Na podstawie przeprowadzonej analizy weryfikacji założonych efektów uczenia się przedstawiono następujące rekomendacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> • weryfikować podczas hospitacji poziom osiągania efektów uczenia się, • przeanalizować programy kształcenia, sposób prowadzenia zajęć oraz wprowadzić niezbędne zmiany, dostosowując do hybrydowego systemu prowadzenia zajęć, 				

				<ul style="list-style-type: none"> przeanalizować sugestie zmiany przeprowadzania metod dydaktycznych, które umożliwiłyby osiągnięcie założonych efektów uczenia się w hybrydowym systemie nauczania. <p>Weryfikację efektów uczenia się przeprowadzono na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo na I stopniu, studia stacjonarne i niestacjonarne dla 9 przedmiotów w semestrze zimowym oraz 5 w semestrze letnim.</p> <p>Biorąc pod uwagę wszystkie przedmioty realizowane na 3 kierunkach studiów w systemie stacjonarnym i niestacjonarnych w semestrze zimowym na 217 przedmiotów zweryfikowano 48 (22%), natomiast w semestrze letnim na 186 przedmioty realizowanych zweryfikowano 20 (11%).</p> <p>W przypadku większości przedmiotów, dla których zweryfikowano efekty uczenia się osoby klasyfikowane zaliczyły przedmiot w pierwszym terminie.</p>		
3.2a	Metody weryfikacji efektów uczenia się w przypadku kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów regulowanych są zgodne z regulacjami i wymaganiami zawartymi w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wykonawczych.	7, 8, 9, 10, 11, 12	Nie dotyczy			
3.3	Prace etapowe i egzaminacyjne, projekty studenckie, dzienniki praktyk (o ile praktyki są uwzględnione w programie studiów), prace dyplomowe, studenckie osiągnięcia naukowe/artystyczne lub inne związane z kierunkiem studiów, jak również udokumentowana pozycja	8, 9, 10, 11, 12, 16, 17	Przeprowadzono weryfikację prac dyplomowych w roku akademickim 2020/2021, wyniki przeprowadzonej weryfikacji uznano za zadowalające.	Weryfikacji poddano 10 prac inżynierskich (7 studia stacjonarne, 3 studia niestacjonarne). Średnia ocen ogólna zweryfikowanych prac wynosiła 4,6. W pracach nie stwierdzono przekroczenia górnej granicy wskaźnika podobieństwa w systemie antyplagiatowym.		X

	absolwentów na rynku pracy lub ich dalsza edukacja potwierdzają osiągnięcie efektów uczenia się.			Stwierdzono, że recenzenci prac nie zawsze oceniali wszystkie kryteria, co często wynikało z charakteru prac, np. w pracach projektowych nie oceniano analizy statystycznej.		
4	Kryterium 4. Kompetencje, doświadczenie, kwalifikacje i liczebność kadry prowadzącej kształcenie oraz rozwój i doskonalenie kadry					
4.1	Kompetencje i doświadczenie, kwalifikacje oraz liczba nauczycieli akademickich i innych osób prowadzących zajęcia ze studentami zapewniają prawidłową realizację zajęć oraz osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się.	6,7	Stwierdzono zgodność prowadzonych zajęć na kierunku z działalnością naukową pracowników prowadzących te zajęcia. Na podstawie wytycznych ogólnouczelnianych zidentyfikowano potrzebę dostosowania programów kształcenia na kierunku do wymogów zawartych w Ustawie 2.0, w szczególności w zakresie powiązania przedmiotów z badaniami i jakie prowadzą osoby odpowiedzialne za przedmiot.	W roku akademickim 2020/2021 kontynuowano kształcenie na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo w oparciu o nowe programy dostosowane do wymogów zawartych w Ustawie 2.0 w zakresie powiązania realizowanych badań z dydaktyką. Na rok następny przesunięto realizację projektu POWER w zakresie szkoleń mających na celu doskonalenie umiejętności nauczycieli akademickich. Zmiany wynikały z wprowadzonych ograniczeń z uwagi na pandemię COVID-19 i przejściem na nauczanie zdalne.	X	
4.1a	Kompetencje i doświadczenie oraz kwalifikacje nauczycieli akademickich i innych osób prowadzących zajęcia ze studentami w przypadku kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów regulowanych są zgodne z regulami i wymaganiami zawartymi w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wykonawczych.	6,7	Nie dotyczy			
4.2	Polityka kadrowa zapewnia dobór nauczycieli akademickich i innych osób prowadzących zajęcia, oparty o transparentne zasady i umożliwiający prawidłową realizację zajęć, uwzględnia systematyczną ocenę kadry prowadzącej	6,7,8,9	Na podstawie wytycznych ogólnouczelnianych polityka kadrowa prowadzona była zgodnie z obowiązującymi zasadami.	Przeprowadzone hospitacje zajęć realizowanych na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo nie wykazały nieprawidłowości w procesie prowadzenia zajęć.	X	

<p>kształcenie, przeprowadzaną z udziałem studentów, której wyniki są wykorzystywane w doskonaleniu kadry, a także stwarza warunki stymulujące kadrę do ustawicznego rozwoju.</p>		<p>Zidentyfikowano potrzebę weryfikacji obsady zajęć dydaktycznych zgodnie z prowadzonymi badaniami naukowymi oraz doświadczeniem zawodowym i zdobytymi uprawnieniami.</p> <p>Na podstawie monitów Studentów zidentyfikowano osoby, których zajęcia zostały hospitowane w trybie pozaplanowym.</p>	<p>W roku akademickim 2020/2021 przeprowadzono 35 hospitacji, w tym 6 w Katedrze Badań Rynku Żywności i Konsumpcji, 6 w Katedrze Dietetyki, 3 w Katedrze Techniki i Projektowania Żywności, 6 w Katedrze Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności, 9 w Katedrze Żywnienia Człowieka, 5 w Katedrze Żywności Funkcjonalnej i Ekologicznej. Dziesięć hospitacji odbyło się na studiach niestacjonarnych, a pozostałe 25 na studiach stacjonarnych. Dziewięć z przeprowadzonych hospitacji odbyło się na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo. Ze względu na obostrzenia sanitarne większość przeprowadzonych hospitacji miały formę zdalną, jedynie 3 były przeprowadzone w formie stacjonarnej z bezpośrednim udziałem studentów. Z osobami, w stosunku do których były krytyczne uwagi ze strony studentów dotyczące prowadzenia zajęć dydaktycznych, zostały przeprowadzone rozmowy mające na celu korektę nieprawidłowości pojawiających się w realizowanych zajęciach.</p> <p>Średnia ocen wyników hospitacji zajęć dydaktycznych wyniosła 4,99.</p> <p>Nie stwierdzono znacznych nieprawidłowości w prowadzeniu zajęć dydaktycznych.</p> <p>Nieliczne uwagi dotyczyły m.in. trudności z komunikacją ze studentami w trakcie zajęć on-line, co skutkowało obniżeniem tempa pracy. Wydaje się, że sytuacja ta wynika ze specyficznej sytuacji prowadzenia zajęć w formie zdalnej. Nie stwierdzono potrzeby wprowadzania działań korygujących. Osoby hospitowane miały możliwość zapoznania się z uwagami Komisji - przyjęcie uwag potwierdzano podpisem.</p>	
---	--	--	---	--

				<p>Na podstawie analizy protokołów hospitacji należy stwierdzić, że wszystkie hospitowane zajęcia były zgodne z sylabusami do przedmiotu oraz weryfikowały założone w ramach przedmiotu efekty uczenia.</p>	
5	<p>Kryterium 5. Infrastruktura i zasoby edukacyjne wykorzystywane w realizacji programu studiów oraz ich doskonalenie</p>			<p>Poszerzono infrastrukturę i zasoby edukacyjne w niezbędny sprzęt (tj. zestawy komputerowe, słuchawki, kamery internetowe) umożliwiające pracownikom pełną realizację zajęć w formie zdalnej.</p> <p>Zasoby edukacyjne zostały mocno rozwinięte poprzez:</p> <ul style="list-style-type: none"> - śledzenie rozwoju e-learningu w SGGW, w Polsce i na Świecie, - wspieranie Nauczycieli i Studentów zainteresowanych wykorzystywaniem e-learningu, w tym: przeprowadzenie w ramach realizacji przedmiotu Technologia informacyjna akcji informacyjnej o zasadach korzystania z platformy e-learningowej e.sggw.pl, z poczty studenckiej, z sieci WiFi EduRoam, - rozbudowanie serwisu materiałów dydaktycznych lub poradniczych dedykowanych do odbioru przez smartfon - na www.trofologia.pl, współutrzymanie i uzupełnianie wydziałowych zasobów do kształcenia zdalnego na: http://pracownia2072.sggw.pl, www.trofologia.pl, - zawansowane szkolenia on-line MS Office365 i MS Teams - w ramach projektu TEFSI (Partnerstwo Strategiczne Erasmus+) zorganizowano szkolenie on-line dla nauczycieli 	X
5.1	<p>Infrastruktura dydaktyczna, naukowa, biblioteczna i informatyczna, wyposażenie techniczne pomieszczeń, środki i pomoce dydaktyczne, zasoby biblioteczne, informacyjne, edukacyjne oraz aparatura badawcza, a także infrastruktura innych podmiotów, w których odbywają się zajęcia są nowoczesne, umożliwiają prawidłową realizację zajęć i osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się, w tym przygotowanie do prowadzenia działalności naukowej lub udział w tej działalności, jak również są dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnością, w sposób zapewniający tym osobom pełny udział w kształceniu i prowadzeniu działalności naukowej.</p>	5,17	<p>Dokonana ocena infrastruktury naukowej, dydaktycznej i socjalnej na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo pozwala na stwierdzenie, że spełnia ona wymogi wysokiej jakości kształcenia.</p> <p>Stwierdzono konieczność uzupełnienia infrastruktury w sprzęt i oprogramowanie umożliwiające prowadzenie zajęć w systemie zdalnym przez wszystkich nauczycieli.</p>		

				<p>akademickich pt. 'Innovative Teaching in Higher Education for Sustainable Food Systems'. Podczas szkolenia przedstawiono projekt TEFSI, wykładowcy (i naukowcy) z Uniwersytetów w Kopenhadze, Muenster, Bra (UNISG), Francji (ISARA-Lyon) zapoznali uczestników m.in. z narzędziami dot. planowania nowych przedmiotów (ABC Model), metodami edukacyjnymi pozwalającymi na rozwijanie kreatywności studentów, ciekawymi narzędziami warsztatowymi typu „fishbowl” oraz „World Cafe”, a także z przykładami narzędzi i inicjatyw związanych z edukacją nt. różnych aspektów zrównowżenia systemu żywnościowego (np. „National Dish” i tzw. Case-based teaching), w ramach projektu przedstawiono wykład nt. metod oraz znaczenia feedback'u w edukacji,</p> <p>-szkolenie "Uczelnia wobec zaburzeń psychicznych - komunikacja i formy wsparcia edukacyjnego studentów i kandydatów na studia z zaburzeniami psychicznymi",</p> <p>- opracowanie szablonów wizytówki pracownika Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka oraz Wydziału Żywienia Człowieka oraz przygotowanie materiałów związanych z wizerunkiem Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka oraz Wydziału Żywienia Człowieka,</p> <p>- założenie na platformie MS Teams grupy „Przetwarzanie informacji o projektach”, gdzie umieszczane są informacje dotyczące projektów realizowanych w Instytucie Nauk</p>
--	--	--	--	---

5.1a	Infrastruktura dydaktyczna i naukowa uczelni, a także infrastruktura innych podmiotów, w których odbywają się zajęcia w przypadku kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów regulowanych są zgodne z regulacjami i wymaganiami zawartymi w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wykonawczych.	5,17	Nie dotyczy	o Żywieniu Człowieka. Umieszczane materiały zawierają m.in. informacje o zaangażowaniu studentów w realizację projektów, o powiązaniu programów studiów z tematyką realizowanych projektów naukowych, a także wykaz akcji promujących rezultaty realizowanych projektów.	
5.2	Infrastruktura dydaktyczna, naukowa, biblioteczna i informatyczna, wyposażenie techniczne pomieszczeń, środki i pomoce dydaktyczne, zasoby biblioteczne, informacyjne, edukacyjne oraz aparatura badawcza podlegają systematycznym przeglądom, w których uczestniczą studenci, a wyniki tych przeglądów są wykorzystywane w działaniach doskonalących.	5	Dokonana ocena potwierdziła, że infrastruktura dydaktyczna, naukowa, biblioteczna i informatyczna działa na wysokim poziomie. Biblioteka wydziałowa poszerzyła swoje zbiory o nowe pozycje zarówno w formie papierowej, jak i elektronicznej.	<p>Poszerzenie bazy bibliotecznej pozwala na bardziej efektywne wykorzystanie zgromadzonych w bibliotece zasobów zarówno w postaci elektronicznej, jak i papierowej.</p> <p>W roku 2020/2021 zaktualizowano księgozbiór o:</p> <ul style="list-style-type: none"> - książki polskie - 47 pozycji - książki zagraniczne - 1 pozycja, - czasopisma polskie - 37 tytułów - czasopisma zagraniczne - 10 tytułów. <p>Naukowa Sieć Informatyczna zapewniła dostęp do 59 abstraktowych, faktograficznych i pełnotekstowych baz danych, oferujących:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 50 677 tytułów czasopism, • 279 724 książek polskich i zagranicznych, • 173 127 innych dokumentów (raportów, analiz, danych statystycznych). 	X

6				<p>- w ramach projektu POWER „Sukces z natury” w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego powstało sto nowych serwisów internetowych, spójnych pod względem technologicznym oraz zgodnych z nową identyfikacją wizualną uczelni.</p>		
Kryterium 6. Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w konstruowaniu, realizacji i doskonaleniu programu studiów oraz jej wpływ na rozwój kierunku						
6.1	<p>Prowadzona jest współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym, w tym z pracodawcami, w konstruowaniu programu studiów, jego realizacji oraz doskonaleniu.</p>	3,17	<p>Przeprowadzone rozmowy z interesariuszami zewnętrznymi (potencjalnymi pracodawcami) potwierdzają, że programy kształcenia są spójne z wymaganiami aktualnego rynku pracy.</p>	<p>Stała współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym pozwala na rozwój procesu dydaktycznego ukierunkowanego na potrzeby przyszłych pracodawców.</p> <p>Nawiązano współpracę ze Spółdzielnią Właścicieli „Blue Marine Mielno” (Hotel Blue Marine), firmą Satoria Group S.A. (Hotel Satoria), HIE WARSZAWA MOKOTÓW Sp. z o.o. (hotel Holiday Inn Mokotów), Hotel Mazurski Raj Sp. z o.o. (hotel Mazurski Raj), Dobry Wybór Sp. z o.o. Koneser Sp.k. (restauracja Koneser), „CATERING WIŚNIEWSCY” JANUSZ WIŚNIEWSKI I SPÓŁKA JAWNA (restauracja Warsze), MK GUSTO Dominika Bargłowska (klubokawiarnia Anse Kabanse). Dodatkowo została odnowiona współpraca z zakładami gastronomicznymi i hotelarskimi - Restauracja Epoka, Bez Tytułu czy Chaud Pain.</p> <p>Ze względu na zdalną formę realizacji zdecydowanej większości zajęć na Uczelni w roku akadem. 2020/2021, informacje na temat oferty praktyk były rozpowszechniane głównie przy wykorzystaniu źródeł zdalnych:</p> <ul style="list-style-type: none"> • strona internetowa Wydziału Żywności i Człowieka • strona internetowa Biura Karier SGGW • zespoły praktyk założone na MS Teams (osobny zespół dla każdego semestru i trybu studiów) 	X	

6.2	<p>Relacje z otoczeniem społeczno-gospodarczym w odniesieniu do programu studiów i wpływ tego otoczenia na program i jego realizację podlegają systematycznym ocenom, z udziałem studentów, a wyniki tych ocen są wykorzystywane w działaniach doskonalących.</p>	3, 8, 9, 17	<p>Pod wpływem interesariuszy zewnętrznych zidentyfikowano potrzeby zmian w programie studiów.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • poczta e-mail. <p>Zajęcia prowadzone przez osoby z otoczenia społeczno-gospodarczego na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo zostały pozytywnie ocenione przez studentów. Między innymi zajęcia były prowadzone z udziałem przedstawicieli interesariuszy zewnętrznych takich jak: Browary Białystok, Woda Żywiec, Danone oraz Polskiej Federacji Producentów Żywności.</p>	X	
7	<p>Kryterium 7. Warunki i sposoby podnoszenia stopnia umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku</p>					
7.1	<p>Zostały stworzone warunki sprzyjające umiędzynarodowieniu kształcenia na kierunku, zgodnie z przyjętą koncepcją kształcenia, to jest nauczyciele akademicy są przygotowani do nauczania, a studenci do uczenia się w językach obcych, wspierana jest międzynarodowa mobilność studentów i nauczycieli akademickich, a także tworzona jest oferta kształcenia w językach obcych, co skutkuje systematycznym podnoszeniem stopnia umiędzynarodowienia i wymiany studentów i kadry.</p>	8, 9, 10, 18	<p>Na podstawie oceny procesu umiędzynarodowienia kształcenia zidentyfikowano potrzeby jego doskonalenia. Na podstawie wniosków z rozmów ze studentami stwierdzono potrzebę zwiększenia ilości prowadzonych na kierunku przedmiotów fakultatywnych w języku angielskim.</p> <p>Na podstawie wniosków z rozmów ze studentami stwierdzono potrzebę zwiększenia możliwości praktycznego posługiwania się fachowym j. angielskim przez studentów, m.in. poprzez organizację zajęć w j. angielskim prowadzonych przez pracowników zagranicznych uczelni.</p>	<p>W roku akademickim 2020/2021 prowadzono przedmioty fakultatywne w języku angielskim: Ecological Aspects of Food and Nutrition, Nutrition and Health.</p> <p>Na Wydziale goszczono czterech profesorów wizytujących (trzech stacjonarnie, jednego zdalnie): - Prof. Shahla Wunderlich, Department of Nutrition and Food Studies, Montclair State University, NJ, USA; - Prof. Elvyra Jariene, Agriculture and Food Sciences Institute, Vytautas Magnus University Agriculture Academy, Kaunas, Lithuania, (online); - Prof. Marta Habanova, Department of Human Nutrition, Slovak University of Agriculture; - Prof. Hanny Wijaya, Bogor Agriculture University, IPB, Indonezja.</p> <p>W roku akademickim 2020/2021 trzech pracowników/doktorantów wyjechało do zagranicznych ośrodków naukowych na staże, dwie osoby odbyły staż naukowy, jedna - staż szkoleniowy. W ramach programu Erasmus wyjechały trzy osoby.</p>	X	

				<p>Wspieranie międzynarodowej mobilności studentów w wymianie międzynarodowej:</p> <ul style="list-style-type: none"> - w ramach programu Erasmus+ Kraje Programu (UE) i Kraje Partnerskie wyjechało 15 studentów Wydziału Żywności Człowieka - w ramach programu Erasmus+ Kraje Programu (UE) 3 studentów odbyło praktyki studenckie - 2 doktorantów wzięło udział w szkołach letnich. <p>Mobilność międzynarodowa pracowników i doktorantów ze względu na pandemię COVID-19 była ograniczona. W ramach programu Erasmus+ Kraje Programu (UE) wyjechało 6 pracowników Wydziału oraz 1 w ramach programu Erasmus + Kraje Partnerskie (poza UE).</p> <p>Pracownicy Instytutu w ramach prowadzonej działalności naukowo-badawczej oraz dydaktycznej podtrzymywali współpracę z międzynarodowymi ośrodkami naukowymi, w tym m. in. z: Wageningen University (Holandia); Karolinska Institutet (Szwecja); Lithuanian University of Agriculture, Norwegian Institute of Public Health w Oslo; University College Leuven-Limburg, Leuven (Belgia); Fulda University of Applied Sciences (Niemcy); Universitat Politècnica de Catalunya (Hiszpania); Hohenheim University (Niemcy); University Newcastle upon Tyne (Wielka Brytania); University Exeter Medical School (Wielka Brytania); Vysoká Škola Chemicko-Technologická (Czechy); University of Natural Resources and Life Sciences (BOKU) (Wiedeń, Austria); Estonian</p>
--	--	--	--	--

				<p>University of Life Sciences, Tartu; Maribor University (Słowenia); Universidad Politécnica de Madrid (Hiszpania); Ruralia Institute (Finlandia); Corvinus University (Węgry); University of South Bohemia in České Budějovice (Czechy); Münster University of Applied Sciences (Niemcy); Universität Wien (Wiedeń, Austria); Amsterdam University of Applied Sciences (Amsterdam, Holandia); University of Copenhagen (Dania); Montclair State University (Montclair, USA); Università degli Studi della Tuscia UNITUS, Viterbo (Włochy); Vytautas Magnus University (Litwa); Univerzita Karlova (Czechy, Praga); University of Zagreb (Chorwacja); ISARA-Lyon (Francja); Aarhus University (Dania); Bogor Agricultural University (Bogor, Indonezja); National Chung Hsing University (Taichung, Tajwan); National Pingtung University of Science and Technology (Pingtung, Tajwan); Migal-Galilee Research Institute (Kiryat Shmona, Izrael); Tel Hai College (Tel Hai, Izrael); Dr. Babasaheb Ambedkar Marathwada University (Aurangabad, Indie); University of Navarra (Pampeluna, Hiszpania); Henan Institute of Zhongyuan Organic Agriculture (Chiny); Chinese Academy of Sciences (Chiny).</p> <p>W efekcie prowadzonej współpracy międzynarodowej pracownicy i doktoranci w roku akademickim 2020/2021 opublikowali 53 artykułów naukowych ze współautorami z zagranicznych ośrodków, w tym w 14 pracach byli pierwszymi autorami.</p>
--	--	--	--	---

				<p>W roku 2020/2021 w Instytucie zorganizowano dwie konferencje międzynarodowe, w których czynny udział brali m.in. studenci i doktoranci wydziału, była to:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Interreg BSR StratKIT project conference “Sustainability in Public Procurement and Catering Services in the Baltic Sea Region”, która odbyła się w formie zdalnej oraz - International Scientific Conference of the Polish Society of Nutritional Sciences (PTNŻ) and Department of Human Nutrition „Nutrition and Quality of Life of the Elderly”, która odbyła się w formie hybrydowej. <p>Pracownicy, doktoranci oraz studenci Wydziału uczestniczyli czynnie w 24 międzynarodowych konferencjach i seminariach, m.in. w: The 14th Pangborn Sensory Science Symposium: Sustainable Sensory Science, Vancouver, Kanada; 16th International Conference on Polysaccharides-Glycoscience, Prague, Czech Republic; NUTRITION AND QUALITY OF LIFE OF THE ELDERLY of the „Dilemmas of Human Nutrition Sciences – Today and Tomorrow”, Warsaw, Poland; France, Avignon, F&V Processing 2020 - third Symposium on Fruit and Vegetable Processing; III Międzynarodowa Konferencja Naukowa „Żywnienie bez Granic” Warszawa; „16th Warsaw International Medical Congress for Young Scientists”; The 1st International Electronic Conference on Animals—Global Sustainability and Animals: Science, Ethics and Policy; The 1st International Electronic Conference on Nutrients - Nutritional and Microbiota Effects on Chronic Disease</p>
--	--	--	--	---

			<p>(organizator: wydawnictwo MDPI, czasopismo Nutrients); II Międzynarodowy Kongres Polskiego Towarzystwa Medycyny Stylu Życia, Polskie Towarzystwo Medycyny Stylu Życia, Warszawa.</p> <p>Pracownicy, doktoranci i studenci Wydziału brali udział w międzynarodowych warsztatach, m.in. w: - Roundtable on Sustainability and Agriculture, the European Federation of the Associations of Dietitians (EFAD) and EuFoDiN; - Capacity Building Course of TEFSI project 'Transformation of European Food Systems towards Sustainability by Transnational, Innovative Teaching' w ramach projektu TEFSI – CULS; warsztaty w ramach projektu StratKIT 'Plant-based public meals' (University of Helsinki, Finlandia), 'How do we measure the share of organic food in public meals?' (IFAU, Dania), 'Preventive healthcare and nutrition in schools' (The Herzen State Pedagogical University of Rosja Yulia Slav, Council of municipalities of Sankt Petersburg, Russia), 'Sustainable procurement criteria for food and catering services' (Agrathaer GmbH, Niemcy), 'Regional strategies: municipal targets and programmes for public meals and catering' (SEI Tallinn, Estonia); - ENOAT workshop 'Didactic activity in organic agriculture in European countries'.</p> <p>Pracownicy i doktoranci są zaangażowani we współpracę bądź są członkami wielu organizacji międzynarodowych, m.in.: Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), Federation of European Nutrition Societies (FENS), International Association for Food Product, International</p>		
--	--	--	---	--	--

				<p>Natural Product Sciences Taskforce, EIT Health Alumni, Euroleague for Life Sciences, European Sensory Network, International Association for Food Protection, Editorial Board of Food Control.</p> <p>Pracownicy, doktoranci i studenci Wydziału brali udział w międzynarodowych grantach i projektach. W roku sprawozdawczym realizowano łącznie 14 projektów międzynarodowych, w tym 9 o charakterze badawczym, 4 edukacyjno-badawcze i 1 edukacyjny. Do realizowanych projektów edukacyjno-badawczych należały:</p> <p>Transnational Quality Education for Organic Food Safety (SAFE-ORGfood), BIO dla Mamy i Dziecka (BIO-Mamma), Good Teaching Practices in Experiential Learning for Effective Education in Embedded Food Systems (GOODDFOOD), Transformation of European Food Systems towards Sustainability by Transnational, Innovative Teaching (TEFSD). Natomiast realizowanym projektem edukacyjnym był projekt o akronimie EUR-Organic „European Master in Organic Agriculture and Food Systems”, w którym w SGGW występuje w roli tzw. „Home University” (a nie jak dotychczas „Host University”). W ramach tego projektu w roku akademickim 2020/2021 realizowano następujące dwa projekty: 1) Start-Up Module EUR-Organic 2020 – Integration of Peer Teaching and Learning Techniques in a Field Course based on System Thinking, oraz 2) Funds for Covid-19 related Adaption for the Start-Up Module (SUM) EUR-Organic 2021 – Integration of Peer Teaching and Learning Techniques in a Field Course based on System Thinking.</p>		
--	--	--	--	--	--	--

7.2	Umieędzynarodowienie kształcenia podlega systematycznym ocenom, z udziałem studentów, a wyniki tych ocen są wykorzystywane w działaniach doskonalących.	8, 9, 10, 18	Na podstawie ankiet studenckich i rozmów ze studentami zidentyfikowano potrzebę intensyfikacji działań promujących ofertę zagraniczną w zakresie kształcenia wśród studentów.	<p>Przedmioty fakultatywne prowadzone w języku angielskim podlegają ocenie przez studentów w systemie eHMS.</p> <p>Studenci biorący udział w wymianie zagranicznej w ramach programu Erasmus+ dokonują oceny odbytej mobilności.</p> <p>Pełnomocnik Dziekana ds. Współpracy Międzynarodowej prowadzi intensywne działania mające na celu zachęcenie studentów do udziału w wyjazdach zagranicznych (m.in. w ramach programu Erasmus+) poprzez stronę internetową Wydziału, media społecznościowe, plakaty informacyjne oraz w bezpośrednich rozmowach ze studentami.</p> <p>Poszerzona została oferta przedmiotowa dla studentów zagranicznych (np. Erasmus +) o przedmioty "Nutrition in older age", "Nutrition and immunity", "IT for Food Technology and Nutrition".</p> <p>W kwietniu 2021 r. oficjalnie przez chińskie ministerstwo edukacji została zatwierdzona współpraca pomiędzy SGGW a Bohai University w Chinach w zakresie studiów I stopnia <i>Food Science and Engineering</i> zgodnie z którą studenci z Chin po 2 latach studiów w uczelni macierzystej, po przejściu rekrutacji, będą mogli kontynuować studia w SGGW i uzyskać dyplom. Wydział Żywności Człowieka oraz Wydział Technologii Żywności wraz z Bohai University w roku akademickim 2020/2021 rozpoczęły prace na szczegółowym programów studiów.</p> <p>W ramach programu Uniwersytety Europejskie pracownicy Instytutu złożyli wniosek na projekt edukacyjny: "Growing Agro-related and Life Science Universities through EU partner collaboration";</p>	X	
-----	---	--------------	---	--	---	--

					koordynatorem wnioskowanego projektu jest Instytut Inżynierii Środowiska SGGW.		
					Wraz z Wydziałem Technologii Żywności złożono aplikację na organizację szkoly letniej w ramach konkursu SPINAKER finansowanego przez Narodową Agencję Wymiany Akademickiej (NAWA).		
8	Kryterium 8. Wsparcie studentów w uczeniu się, rozwoju społecznym, naukowym lub zawodowym i wejściu na rynek pracy oraz rozwój i doskonalenie form wsparcia						
8.1	Wsparcie studentów w procesie uczenia się jest wszechstronne, przybiera różne formy, adekwatne do efektów uczenia się, uwzględnia różnicowane potrzeby studentów, sprzyja rozwojowi naukowemu, społecznemu i zawodowemu studentów poprzez zapewnienie dostępności nauczycieli akademickich, pomoc w procesie uczenia się i osiąganiu efektów uczenia się oraz w przygotowaniu do prowadzenia działalności naukowej lub udziału w tej działalności, motywuje studentów do osiągania bardzo dobrych wyników uczenia się, jak również zapewnia kompetentną pomoc pracowników administracyjnych w rozwiązywaniu spraw studenckich.	7, 8, 9, 10, 14, 15	Na podstawie rozmów ze studentami stwierdzono potrzebę oferowania różnych form wsparcia studentów w procesie uczenia się.	Studenti kierunku Gastronomia i Hotelarstwo posiadają możliwość działania w organizacjach ogólnouczeniowych dających szerokie pole do rozwoju zainteresowań i pasji, np. Samorząd Studentów SGGW, Rada Doktorantów SGGW.			X
8.2	Wsparcie studentów w procesie uczenia się podlega systematycznym przeglądom, w których uczestniczą studenci, a wyniki tych przeglądów są wykorzystywane w działaniach doskonalących.	7, 8, 9, 10, 14, 15	Na podstawie wniosków z oceny jakości obsługi administracyjnej i rozmów ze studentami stwierdzono potrzebę kontynuacji usprawnień komunikacji między studentami a osobami odpowiedzialnymi za obsługę administracyjną za pośrednictwem mediów społecznościowych, .	W roku akademickim 2020/2021 Koło Naukowe Przedsiębiorczości Profit kontynuowało swoją działalność. Działalność członków koła z powodu pandemii w roku sprawozdawczym była ograniczona.			X
9	Kryterium 9. Publiczny dostęp do informacji o programie studiów, warunkach jego realizacji i osiągniętych rezultatach						
9.1	Zapewniony jest publiczny dostęp do aktualnej, kompleksowej, zrozumiałej i zgodnej z potrzebami różnych grup	19	Na podstawie rozmów ze studentami, pracownikami oraz pracodawcami stwierdzono potrzebę rozwoju kanałów	Na stronie internetowej Wydziału zamieszczane są informacje dostępne dla studentów kierunku Gastronomia i			X

	<p>odbiorców informacji o programie studiów i realizacji procesu nauczania i uczenia się na kierunku oraz o przyznawanych kwalifikacjach, warunkach przyjęcia na studia i możliwościach dalszego kształcenia, a także o zatrudnieniu absolwentów.</p>		<p>komunikacji, takich jak media społecznościowe, platformy edukacyjne (platforma Teams, Moodle itp.).</p> <p>Na podstawie ankiet studenckich oraz w związku z wprowadzeniem ogólnego rozporządzenia o ochronie danych (RODO) stwierdzono potrzebę szerszego wykorzystania systemu eHMS w zakresie kontaktów ze studentami.</p>	<p>Hotelarstwo dotyczące programu studiów i realizacji procesu nauczania i uczenia się na kierunku oraz o przyznawanych kwalifikacjach, warunkach przyjęcia na studia i możliwościach dalszego kształcenia, a także o zatrudnieniu absolwentów. Regularnie prowadzony jest przegląd i aktualizacja informacji zawartych na stronie internetowej.</p> <p>W roku akademickim 2020/2021 zmieniono układ i wygląd strony internetowej Wydziału Żywności Człowieka, co pozwoliło na łatwiejszy dostęp do wyszukiwanych informacji. Udoskonalono i włączono do domeny publicznej strony internetowej kół naukowych prowadzących działalność na Wydziale Żywności Człowieka.</p> <p>Na początku roku akademickiego 2020/2021 uaktualniono opisy zajęć, w tym praktyk zawodowych: "Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik)", numer katalogowy, pozycje „Koordynator zajęć”, „Prowadzący zajęcia”, „Jednostka realizująca” i „Jednostka zlecająca” zostały uzupełnione aktualnymi danymi uzyskanymi od Koordynatorów dla wszystkich przedmiotów realizowanych na 1 i 2 semestrze studiów. Zweryfikowano również liczbę ECTS-ów oraz pozycje: „Formy dydaktyczne, liczba godzin” i „Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot”. Uaktualniono opisy zajęć podano do wiadomości Studentów poprzez zamieszczenie ich na stronie internetowej Wydziału Żywności Człowieka.</p> <p>Niektórzy pracownicy prowadzą własne strony internetowe, w tym też wspomagające kształcenie.</p>		
--	---	--	---	--	--	--

9.2	Zakres przedmiotowy i jakość informacji o studiach podlegają systematycznym ocenom, w których uczestniczą studenci i inni odbiorcy informacji, a wyniki tych ocen są wykorzystywane w działaniach doskonalących.	19	Stwierdzono potrzebę szerszego wykorzystania systemu elektronicznego w zakresie kontaktów ze studentami.	<p>Zwiększane zostało wykorzystanie mediów społecznościowych w kontaktach ze studentami (m.in. zintensyfikowano aktywność wydziałowego profilu FACEBOOK i INSTAGRAM) oraz znacząco poszerzono kanały komunikacji ze studentami z wykorzystaniem platform edukacyjnych, przede wszystkim platformy MS Teams oraz Moodle.</p> <p>W systemie eHMS student ma dostęp do swoich ocen końcowych z przedmiotów, a także jest możliwość umieszczania ocen cząstkowych z poszczególnych przedmiotów. W ostatnim roku zwiększono stopień wykorzystania systemu eHMS do kontaktu ze studentami.</p> <p><i>Za dobrą praktykę w zakresie jakości kształcenia na Wydziale w analizowanym obszarze można uznać możliwość komunikowania się poprzez tzw. „Okno jakości” – adresu mailowego, na który studenci mogli wysyłać swoje uwagi i komentarze dotyczące jakości kształcenia.</i></p> <p>Informacja zwrotna od studentów jest pozyskiwana poprzez spotkania na drodze wykorzystania platform elektronicznych (przede wszystkim MS Teams) Prodziekana i Koordynatora ds. Jakości Kształcenia z przedstawicielami samorządu studentów, a także na podstawie indywidualnych kontaktów pracowników ze studentami.</p>	X
10	Kryterium 10. Polityka jakości, projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie, przegląd i doskonalenie programu studiów.				

10.1	Zostały formalnie przyjęte i są stosowane zasady projektowania, zatwierdzania i zmiany programu studiów oraz prowadzone są systematyczne oceny programu studiów oparte o wyniki analizy wiarygodnych danych i informacji, z udziałem interesariuszy wewnętrznych, w tym studentów oraz zewnętrznych, mające na celu doskonalenie jakości kształcenia.	20	W roku 2017 Wydział przystąpił do udziału w Projekcie „Sukces z natury - kompleksowy program podniesienia jakości zarządzania procesem kształcenia i jakości nauczania Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie”, Nr POWER.03.05.00-00-Z033/17, w którego ramach zmodernizowano programy kształcenia na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo.	W roku akademickim 2020/21 kontynuowano proces kształcenia w oparciu o zmodernizowane w ramach projektu POWER programy nauczania na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo. Od roku akademickiego 2019/20 studenci zrekrutowani na kierunek Gastronomia i Hotelarstwo realizują program studiów zmodernizowany zgodnie z wytycznymi Ustawy 2.0.	X	
10.2	Jakość kształcenia na kierunku podlega cyklicznym zewnętrznym ocenom jakości kształcenia, których wyniki są publicznie dostępne i wykorzystywane w doskonaleniu jakości.	19, 20	Prowadzono wymianę informacji z innymi jednostkami dydaktycznymi o podobnym profilu w kraju i za granicą. Stwierdzono potrzebę poszerzenia współpracy dydaktycznej, w tym ze szczególnym uwzględnieniem interesariuszy zewnętrznych.	Aktualnie trwa ocena realizacji zmodernizowanych programów studiów oraz analiza możliwości rozszerzenia współpracy z interesariuszami.	X	

UWAGI

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

Nie dotyczy.

Inne uwagi:

W roku 2020/2021 podejmowano wiele działań mających na celu doskonalenie modelu Systemu Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia. Wydział kontynuował realizację zmodernizowanych programów studiów w ramach Projektu „Sukces z natury - kompleksowy program podniesienia jakości zarządzania procesem kształcenia i jakości nauczania Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie”, Nr POWER.03.05.00-00-Z033/17. Przeprowadzono weryfikację zgodności programów kształcenia na prowadzonych kierunkach studiów do dyscypliny technologia żywności i żywienia zgodnie z wymogami Ustawy 2.0. Zmodernizowano infrastrukturę w celu umożliwienia całkowitego prowadzenia zajęć dydaktycznych w systemie zdalnym.

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