



Raport
z zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia
w roku akademickim 2018/2019
na KIERUNKU
GASTRONOMIA I HOTELARSTWO
prowadzonym na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i
Konsumpcji SGGW w Warszawie
w dyscyplinie technologia żywności i żywienia
na profilu praktycznym
oraz na poziomach I stopniu
i w trybach stacjonarnym i niestacjonarnym

na podstawie Uchwały Senatu SGGW z dnia

Opracował: Dr hab. Jerzy Gębski Mgr inż. Mateusz Gemba Data, Podpis	Zweryfikował: Koordynator ds. Jakości Kształcenia Dr hab. Małgorzata Drywień, prof.SGGW Data, Podpis	Zatwierdził: Dziekan Wydziału Prof.dr hab. Jadwiga Hamułka Data, Podpis
--	---	--

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 Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji

Na podstawie przeprowadzonej analizy i oceny funkcjonowania Wewnętrznego Systemu Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia (WSZiDJK) w roku akademickim 2018/2019 stwierdzono, że system funkcjonuje w sposób prawidłowy. Uwzględnia on zmiany zachodzące w otoczeniu społeczno-gospodarczym i podlega modyfikacjom będącym rezultatem prowadzonych konsultacji z interesariuszami wewnętrznymi i zewnętrznymi. 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 przedstawicieli otoczenia gospodarczego oraz studentów,
- monitorowanie przebiegu zajęć dydaktycznych w ramach hospitacji,
- współpracę z otoczeniem społeczno-gospodarczym obejmującą m.in. udział praktyków w zajęciach dydaktycznych,
- działania promujące kulturę jakości kształcenia,
- aktywizację pracowników w kierunku podnoszenia kwalifikacji,
- działania służące umiędzynarodowieniu procesu kształcenia.

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

Instrukcja przeprowadzenia oceny

1. Ocena dokonywana jest co najmniej raz w roku akademickim. W razie potrzeby można ją przeprowadzać częściowo, np. raz na semestr.
2. Ocena dokonywana jest na podstawie kryteriów określonych w dokumencie „*Wskaźniki spełnienia standardów jakości kształcenia*” opracowanym przez Polską Komisję Akredytacyjną.
3. Ocena dokonywana jest osobno dla każdego kierunku studiów, jednak łącznie dla wszystkich prowadzonych poziomów i trybów.
4. Ocenę przeprowadza osoba odpowiedzialna za koordynację prac związanych z zapewnieniem i doskonaleniem jakości kształcenia na Wydziale, weryfikuje Rada Programowa powołana dla ocenianego kierunku, zatwierdza Dziekan Wydziału na którym realizowany jest kierunek.
5. Po zatwierdzeniu ocena przekazywana jest do Pełnomocnika Rektora ds. Jakości Kształcenia.
6. Definicje:
 - a. *Dobra praktyka* - rozwiązanie, które jest skuteczne (pozwala na osiągnięcie celów w sferze doskonalenia jakości kształcenia), uniwersalne (pozwala na przenoszenie rozwiązań na inne jednostki szkolnictwa wyższego), etyczne (etyczne oraz odpowiedzialne społecznie) oraz trwałe (powtarzalne, trwale wpływające na uczelnianą rzeczywistość).
 - b. *Działanie* – ogół czynności i decyzji podjętych w celu zapewniania i doskonalenia jakości kształcenia. Wyróżniono:
 - i. *Działania systemowe* – realizowane zgodnie z przyjętym planem.
 - ii. *Działania ad hoc* - nieprzewidziane planem, podejmowane w związku z zaistniałym zdarzeniem.
 - iii. *Działania korekcyjne* – podejmowane w celu wyeliminowania powstałego problemu.
 - iv. *Działania korygujące* – podejmowane w celu wyeliminowania przyczyny powstałego problemu.
 - v. *Działania zapobiegawcze* – podejmowane wyeliminowania przyczyn potencjalnego problemu.
 - vi. *Działania doskonalące* – podejmowane w celu podniesienia skuteczności przyjętych rozwiązań w ramach systemu jakości kształcenia.
 - c. *Skuteczność* – stopień realizacji założonych celów. Przyjęto trójstopniową ocenę skuteczności:
 - i. *Wysoka* – założone cele zostały zrealizowane w całości,
 - ii. *Średnia* – założone cele zostały zrealizowane co najmniej w połowie,
 - iii. *Niska* – założone cele zostały zrealizowane w stopniu mniejszym niż połowa.
 - d. *Standard* – kryteria oceny określonego obszaru funkcjonowania systemu zapewniania i doskonalenia jakości kształcenia przyjęte w dokumencie PKA „*Wskaźniki spełnienia standardów jakości kształcenia*”.
7. W przypadku stwierdzenia niskiej skuteczności zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia w danych obszarach należy opisać planowane działania zmierzające do jej poprawy.
8. Ocenę należy podsumować wnioskami, które powinny być podane do publicznej wiadomości.

**Analiza i ocena funkcjonowania Wewnętrznego Systemu Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia
na KIERUNKU Gastronomia i Hotelarstwo SGGW w roku akademickim 2018/2019**

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	<p>Na podstawie wniosków z monitoringu jakości kształcenia stwierdzono, że koncepcja i cele kształcenia są zgodne ze strategią i dyscyplinami oraz zorientowane na potrzeby otoczenia społeczno-gospodarczego, w tym w szczególności zawodowego rynku pracy.</p> <p>Na podstawie wytycznych ogólnouczelnianych zidentyfikowano potrzebę dostosowania programów kształcenia na kierunku do wymogów zawartych w Ustawie 2.0.</p> <p>Na podstawie wniosków z konsultacji z przedstawicielami Samorządu Studenckiego na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo w sprawie ewentualnych zmian w programach studiów w celu ich udoskonalenia zidentyfikowano potrzeby zmian w</p>	<p>1. Na kierunku /Gastronomia i Hotelarstwo realizowane programy kształcenia na studiach stacjonarnych i niestacjonarnych zostały zweryfikowane i udoskonalone zgodnie z sugestiami studentów i interesariuszy zewnętrznych i pozytywnie zaopiniowane przez Radę Wydziału Żywności Człowieka i Konsumpcji SGGW w Warszawie oraz zatwierdzone przez Senat SGGW w Warszawie (Uchwała nr 132 2018/19 z dnia 24 czerwca 2019 w sprawie ustalenia programów studiów na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo/).</p> <p>2. Zapewniono spójność programów kształcenia na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo z Polskimi Ramami Kwalifikacji poprzez wprowadzenie efektów uczenia się</p>	X		

			<p>organizacji studiów.</p> <p>Na podstawie wniosków z przeglądu strategii oraz rozmów ze studentami zidentyfikowano potrzebę zwiększenia aktywności pracowników w prowadzeniu zajęć na odległość (e-learning) oraz umieszczeniu formy e-learningowej zajęć w sylabusach.</p> <p>Na podstawie wniosków z rozmów z pracodawcami zidentyfikowano potrzebę zwiększenia liczby przedmiotów prowadzonych w języku obcym.</p> <p>Na podstawie wniosków z weryfikacji sylabusów zidentyfikowano potrzebę modyfikacji sylabusów celem dostosowania przedmiotów do nowych programów studiów.</p>	<p>zamiast efektów kształcenia..</p> <p>3. Kierunek Gastronomia i Hotelarstwo został przyporządkowany do dyscypliny technologia żywności i żywienia w 100%.</p> <p>4. Zweryfikowano przedmioty do wyboru i ich przypisania do poszczególnych semestrów, w celu uwzględnienia następstwa przedmiotów oraz możliwości kadrowych i organizacyjnych w Katedrach, w poszczególnych semestrach.</p> <p>5. Program kształcenia na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo jest monitorowany i doskonalony z uwzględnieniem potrzeb otoczenia społeczno-gospodarczego oraz interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych.</p> <p>6. Realizowane programy kształcenia podlegają okresowym przeglądom, weryfikacji i doskonaleniu.</p> <p>7. Moduły i sylabusy podlegają ciągłemu doskonaleniu w ramach zmian w programach oraz w wyniku weryfikacji osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia.</p> <p>8. Wydział przystąpił do udziału w Projekcie „Sukces z natury - kompleksowy program podniesienia jakości zarządzania procesem kształcenia i jakości nauczania Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie”, Nr POWR.03.05.00-00-Z033/17, w którego ramach zmodernizowano program kształcenia I st. na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo</p> <p><i>Za dobre praktyki w zakresie jakości kształcenia w analizowanym kryterium</i></p>			
--	--	--	---	--	--	--	--

				<p>uznano:</p> <p>1. Umożliwienie studentom i interesariuszom zewnętrznym aktywnego uczestnictwa w ocenie, kształtowaniu i zmianach programów kształcenia.</p> <p>2. Sprawy dotyczące jakości kształcenia na podlegają ustawicznemu monitorowaniu i są stałym elementem harmonogramu posiedzeń Rady Wydziału (obecnie Rady Programowej Dyscypliny Technologia Żywności i Żywnienie dla kierunku Gastronomia i Hotelarstwo</p>			
1.2	<p>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 kompetencje społeczne osiągnęte przez studentów, a także odpowiadają właściwemu poziomowi Polskiej Ramy Kwalifikacji oraz profilowi praktycznemu</p>	3, 10, 11,12,13	<p>Na podstawie wytycznych ogólnouczelnianych zidentyfikowano potrzebę sformułowania na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo efektów uczenia się, żeby były zgodne z koncepcją i celami kształcenia oraz dyscypliną technologia żywności i żywienia, do której przypisany jest kierunek oraz spełniały wymogi Polskiej Ramy Kwalifikacyjnej i profilu praktycznego.</p> <p>Na podstawie wytycznych ogólnouczelnianych stwierdzono konieczność przeprowadzenia dokładniejszych Weryfikacji Efektów Kształcenia przez koordynatorów przedmiotu w celu podnoszenia jakości kształcenia.</p>	<p>1. Oceniono realizację zajęć dydaktycznych zgodnie z nowymi planami kształcenia opracowanymi w ubiegłym roku akad. w trakcie realizacji projektu POWER. Przedyskutowano zaistniałe problemy oraz wskazano ewentualne kierunki przyszłych modyfikacji planów kształcenia, biorąc pod uwagę konieczność ich zmian zgodnie z wytycznymi Ustawy 2.0.</p> <p>2. Dokonano korekty wszystkich efektów kształcenia (z przekształceniem ich na efekty uczenia się). Opracowano efekty uczenia się z uwzględnieniem uniwersalnych charakterystyk efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK i na poziomie 7 PRK.</p> <p>3. Dostosowano efekty uczenia się do nowych wymagań, co wiązało się z przypisaniem efektów uczenia się do poszczególnych kategorii i zakresów. W ramach podejmowanych działań zweryfikowano przyporządkowanie przedmiotów do efektów</p>	X		

				<p>uczenia się, co umożliwiło zredukowanie liczby efektów.</p> <p>Na studiach I stopnia kierunku Gastronomia i Hotelarstwo sformułowano 8 efektów w zakresie wiedzy, 12 w zakresie umiejętności i 7 w zakresie kompetencji społecznych, które wzajemnie uzupełniają się i generują wartość dodaną, poszerzając kompetencje zawodowe oraz budują świadomość konieczności samodoskonalenia się studentów.</p> <p>4. Każdemu modułowi przypisane są efekty kształcenia/uczenia się w sylabusach.</p> <p>5. Opracowano i ujednolicono nowe formatki sylabusów, przypisano rangi poszczególnym efektom uczenia się, skonstruowano matryce oraz przygotowano pełną dokumentację programu studiów.</p> <p><i>Za dobre praktyki w zakresie jakości kształcenia na kierunku w analizowanym obszarze można uznać:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. weryfikowanie obsady zajęć dydaktycznych zgodnie z prowadzonymi badaniami naukowymi oraz doświadczeniem zawodowym i zdobytymi uprawnieniami 2. opiniowanie zgłoszonych tematów prac dyplomowych, treści sylabusów, efektów uczenia się i narzędzi ich weryfikacji. 3. Umożliwienie studentom zdobywania kompetencji inżynierskich poprzez udział interesariuszy zewnętrznych prowadzących zajęcia. 			
--	--	--	--	---	--	--	--

1.2a	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.	3, 6, 10, 11, 12, 17	Nie dotyczy			
1.2b	Efekty uczenia się w przypadku kierunków studiów kończących się uzyskaniem tytułu zawodowego inżyniera lub magistra inżyniera zawierają pełny zakres efektów, umożliwiających uzyskanie kompetencji inżynierskich, zawartych w charakterystykach drugiego stopnia określonych w przepisach o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji.	3, 6, 10, 11, 12, 17	Na podstawie wytycznych ogólnouczelnianych stwierdzono konieczność zmodyfikowania efektów uczenia się na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo w taki sposób, aby umożliwiły uzyskanie kompetencji inżynierskich, zawartych w charakterystykach drugiego stopnia określonych w przepisach o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji.	Na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo sformułowano na studiach I stopnia stacjonarnych i niestacjonarnych efekty uczenia się, które umożliwiają uzyskanie przez studenta tytułu zawodowego inżyniera.	X	
2	Kryterium 2. Realizacja programu studiów: treści programowe, harmonogram realizacji programu studiów oraz formy i organizacja zajęć, metody kształcenia, praktyki zawodowe, organizacja procesu nauczania i uczenia się					
2.1	Treści programowe są zgodne z efektami uczenia się oraz uwzględniają w szczególności aktualny stan wiedzy i metodyki badań w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których jest przyporządkowany kierunek, jak również wyniki działalności naukowej uczelni w tej dyscyplinie lub dyscyplinach; oraz są kompleksowe i specyficzne dla zajęć tworzących program studiów i zapewniają uzyskanie wszystkich efektów uczenia się	7, 8, 9, 10, 11, 12	Na podstawie wytycznych ogólnouczelnianych oraz wniosków z przeglądu sylabusów stwierdzono zgodność doboru treści programowych na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo z efektami uczenia się oraz aktualnym stanem wiedzy i metodyki badań w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, do której kierunek jest przyporządkowany. Na podstawie wytycznych ogólnouczelnianych zidentyfikowano potrzebę dostosowania programów kształcenia na kierunku do wymogów zawartych w Ustawie 2.0 w szczególności powiązania z badaniami naukowymi prowadzonymi na wydziale.	Wydział przystąpił do udziału w Projekcie „Sukces z natury - kompleksowy program podniesienia jakości zarządzania procesem kształcenia i jakości nauczania Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie”, Nr POWR.03.05.00-00-Z033/17, w którego ramach zmodernizowano program I st. na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo. Na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo moduły zajęć ściśle powiązane z prowadzonymi badaniami naukowymi. W ramach realizacji projektu POWER przeprowadzono weryfikację przedmiotów do wyboru i ich przypisania do poszczególnych semestrów, w celu uwzględnienia następstwa	X	

				<p>przedmiotów oraz możliwości kadrowych i organizacyjnych w Katedrach, w poszczególnych semestrach.</p> <p><i>Za dobre praktyki w zakresie jakości kształcenia</i> na kierunku w analizowanym obszarze można uznać:</p> <p>1. Treści kształcenia różnych przedmiotów przenikają się i uzupełniają uzyskując efekt synergii.</p>			
2.1a	<p>Treści programowe w przypadku kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów regulowanych obejmują pełny zakres treści programowych zawartych w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wykonawczych.</p>	7, 8, 9, 10, 11, 12	Nie dotyczy				
2.2	<p>Harmonogram realizacji programu studiów oraz formy i organizacja zajęć, a także liczba semestrów, liczba godzin zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i szacowany nakład pracy studentów mierzony liczbą punktów ECTS, umożliwiającą studentom osiągnięcie wszystkich efektów uczenia się.</p>	7, 8, 9, 10, 11, 13	<p>W wyniku odpowiedniej organizacji zajęć na kierunku studenci osiągają zamierzone efekty kształcenia/ uczenia się.</p> <p>Na podstawie wytycznych ogólnouczelnianych zidentyfikowano potrzebę ściślejszego powiązania prac dyplomowych z prowadzonymi badaniami, które pozwalają studentom zdobyć wszechstronną wiedzę, umiejętności i kompetencje oraz umożliwiają im po skończeniu studiów sprawnie funkcjonować na konkurencyjnym rynku pracy.</p> <p>Na podstawie wniosków z konsultacji z przedstawicielami Samorządu Studenckiego na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo w sprawie ewentualnych zmian w programach studiów w celu ich udoskonalenia</p>	<p>Na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo studia I stopnia są o profilu praktycznym, i prowadzone są zarówno jako studia stacjonarne, jak i niestacjonarne.</p> <p>Zgodnie z sugestiami studentów i pracodawców w programach studiów na studiach stacjonarnych i niestacjonarnych wprowadzono ofertę przedmiotów do wyboru.</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</p>		X	

			zidentyfikowano potrzeby zmian w organizacji studiów.	skierowano do magistrantów. <i>Za dobre praktyki w zakresie jakości kształcenia</i> na kierunku w analizowanym obszarze można uznać: 1. Prace dyplomowe studentów są pracami eksperymentalnymi i niejednokrotnie studenci mają możliwość uczestniczenia w pracach badawczych lub projektach badawczych promotora.			
2.2a	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 regułami i wymaganiami zawartymi w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wykonawczych.	7, 8, 9, 10, 11, 13	Nie dotyczy				
2.3	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.	7, 8, 9, 10, 11, 12	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). Na podstawie wniosków z konsultacji z przedstawicielami Samorządu Studenckiego na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo w sprawie ewentualnych zmian w programach studiów w celu ich udoskonalenia zidentyfikowano potrzeby zmian w metodach kształcenia i rozwijania kształcenia poza	Rozwinięto realizację programu kształcenia uwzględniającego metody kształcenia na odległość (e-learning), z wykorzystaniem technik informacyjno-komunikacyjnych, w tym platformy MOODLE przez nauczycieli akademickich. Konta autorskie w serwisie http://e.sggw.pl ma 11 nauczycieli Wydziału. Gastronomia i Hotelarstwo: Przedmioty realizowane są z wykorzystaniem metod zdalnych, m.in.: Systemy informatyczne w		X	

			tokiem studiów.	hotelarstwie.			
2.4	Jeśli w programie studiów uwzględnione są praktyki zawodowe, ich program, organizacja i nadzór nad realizacją, dobór miejsc odbywania oraz środowisko, w którym mają miejsce, w tym infrastruktura, a także kompetencje opiekunów zapewniają prawidłową realizację praktyk oraz osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się, w szczególności tych, które są związane z nabywaniem kompetencji badawczych.	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>Wprowadzono obowiązkowe praktyki wpisane w plan studiów, zarówno na studiach stacjonarnych i niestacjonarnych. Przebieg praktyk jest koordynowany przez Pełnomocnika Dziekana ds. Praktyk Studenckich.</p> <p>Gastronomia i Hotelarstwo: Studenci studiów stacjonarnych i niestacjonarnych I stopnia są zobowiązani do odbycia praktyk studenckich po I, II i III roku studiów: każdorazowo po 200 h. Przygotowano dla studentów 609 miejsc na praktykę gastronomiczną, 130 miejsc na praktykę hotelarską oraz miejsca do odbycia praktyki zagranicznej gastronomicznej i hotelarskiej. Dla każdego miejsca praktyk przygotowano/lub uaktualniono szczegółowy program praktyki gastronomicznej lub/i szczegółowy program praktyki hotelarskiej.</p> <p>Studenci mają możliwość uzyskania wiadomości na temat oferty praktyk w ramach Programu Erasmus+ z gablot, w których są na bieżąco aktualizowane.</p>	X		
2.4a	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 regułami i wymaganiami zawartymi w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wykonawczych.	8, 9, 10, 11	Nie dotyczy				

2.5	Organizacja procesu nauczania zapewnia efektywne wykorzystanie czasu przeznaczanego na nauczanie i uczenie się oraz weryfikację i ocenę efektów uczenia się.	8, 9, 10, 11, 13	Na podstawie wniosków z konsultacji ze studentami stwierdzono potrzebę bardziej elastycznego podejścia do harmonogramu zajęć.	W uzasadnionych przypadkach, na wniosek prowadzących zajęcia lub studentów modyfikowano plan zajęć w celu zoptymalizowania przerw pomiędzy zajęciami.		X	
2.5a	Organizacja procesu nauczania i uczenia się w przypadku kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów regulowanych zgodna z regułami i wymaganiami w zakresie sposobu organizacji kształcenia zawartymi w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wykonawczych.	8, 9, 10, 11, 13	Nie dotyczy				
3	Kryterium 3. Przyjęcie na studia, weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, zaliczanie poszczególnych semestrów i lat oraz dyplomowanie						
3.1	Stosowane są formalnie przyjęte i opublikowane, spójne i przejrzyste warunki przyjęcia kandydatów na studia, umożliwiające 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 na kierunku, aby rekrutować studentów z większą liczbą punktów z przedmiotów rekrutacyjnych uzyskanych na maturze.	1. Odbyła się prezentacja kierunku na spotkaniu z uczniami szkół średnich na Dniach Otwartych SGGW przez Prodziekana ds. Dydaktyki (luty 2019) 2. Podpisano porozumienie o współpracy między Wydziałem a XLIX Liceum Ogólnokształcące im. Johanna Wolfganga Goethego w Warszawie. W ramach współpracy odbyły się wykłady i warsztaty praktyczne dla uczniów. 3. Zaangażowanie pracowników kierunku w Olimpiadę Wiedzy i Umiejętności Rolniczych dla młodzieży klas przedmaturalnych i maturalnych (kwiecień 2019). 3. Prezentacja kierunku na Dniach SGGW (maj 2019) i 23 Pikniku Naukowym Polskiego Radia i Centrum Nauki Kopernik (maj 2019).	X		

				<p>4. Odbyła się prezentacja oferty dydaktycznej i zwiedzanie Wydziału na spotkaniu dla licealistów, laureatów Międzyszkolnego Interdyscyplinarnego Konkursu „Piramida2019”</p> <p>5. W całym roku 2018/2019 na/i poza Wydziałem zorganizowano spotkania, prelekcje, wykłady oraz warsztaty żywieniowe dla 517 uczniów różnych szkół z Warszawy i innych miast</p> <p><i>Za dobre praktyki w zakresie jakości kształcenia na Wydziale w analizowanym obszarze można uznać:</i></p> <p>Współpracę z Samorządem Studenckim i Kołami Naukowymi, z którymi omawiane i współorganizowane były działania promocyjne Wydziału</p> <p>Zaangażowanie do promocji kierunku studentów studiów stacjonarnych.</p>			
3.2	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, umożliwiają uzyskanie informacji zwrotnej o stopniu osiągnięcia efektów uczenia się oraz motywują studentów do aktywnego udziału w procesie nauczania i uczenia się, jak również pozwalają na sprawdzenie i ocenę wszystkich efektów uczenia się, w tym w szczególności przygotowania do	7, 8, 9, 10, 11,12, 13	Na podstawie wniosków z analizy ankiet studenckich i WEK stwierdzono potrzebę weryfikacji planu studiów i programów niektórych przedmiotów	<p>1. Koordynatorzy przedmiotów wskazani w sylabusie przeprowadzili po każdym semestrze w systemie eHMS weryfikację efektów kształcenia.</p> <p>2. Na prośbę Dziekana pełnomocnik Dziekana ds. Jakości Kształcenia wykonał analizę ankiet studenckich i WEK. Korzystając z wyników analiz i nowych zmodyfikowanych efektów uczenia się, podjęto działania związane z modyfikacją sylabusów oraz przygotowaniem matryc uczenia się dla kierunku.</p>		X	

	prowadzenia działalności naukowej lub udział w tej działalności.						
3.2a	Metody weryfikacji efektów uczenia się w przypadku kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów regulowanych są zgodne z regułami i wymaganiami zawartymi w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wykonawczych.	7, 8, 9, 10, 11,12	Nie dotyczy				
3.3	Prace etapowe i egzaminacyjne, projekty studenckie, dzienniki praktyk (o ile praktyki są uwzględnione w programie studiów), prace dyplomowe, studenckie osiągnięcia naukowe/artystyczne lub inne związane z kierunkiem studiów, jak również udokumentowana pozycja absolwentów na rynku pracy lub ich dalsza edukacja potwierdzają osiągnięcie efektów uczenia się.	8, 9, 10, 11,12, 16, 17	Na podstawie weryfikacji prac dyplomowych wykazano zgodność przygotowania prac dyplomowych z zasadami obowiązującymi na kierunku, zidentyfikowano potrzebę bardziej terminowych obron.	1. Przekazano do katedr prośby aby promotorzy dbali o terminowe zakończenie prac. Przeprowadzono analizę zagrożenia nieterminowych obron. Zaoferowano pomoc osobom zagrożonym.		X	
4	Kryterium 4. Kompetencje, doświadczenie, kwalifikacje i liczebność kadry prowadzącej kształcenie oraz rozwój i doskonalenie kadry						
4.1	Kompetencje i doświadczenie, kwalifikacje oraz liczba nauczycieli akademickich i innych osób prowadzących zajęcia ze studentami zapewniają prawidłową realizację zajęć oraz osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się.	6,7	Stwierdzono zgodność prowadzonych zajęć na kierunku z działalnością naukową pracowników prowadzących te zajęcia. Na podstawie wytycznych ogólnouczeniowych zidentyfikowano potrzebę dostosowania programów kształcenia na kierunku do wymogów zawartych w Ustawie 2.0, w szczególności w zakresie powiązania przedmiotów z badaniami jakie prowadzą osoby odpowiedzialne za przedmiot.	Modyfikacja programu na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo w związku z uczestnictwem w projekcie POWER pozwoliła na jednoczesne dostosowanie programu nauczania do wymogów Ustawy 2.0 w zakresie powiązania realizowanych badań z dydaktyką.	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	6,7	Nie dotyczy				

	zgodne z regułami i wymaganiami zawartymi w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wykonawczych.						
4.2	Polityka kadrowa zapewnia dobór nauczycieli akademickich i innych osób prowadzących zajęcia, oparty o transparentne zasady i umożliwiający prawidłową realizację zajęć, uwzględnia systematyczną ocenę kadry prowadzącej kształcenie, przeprowadzaną z udziałem studentów, której wyniki są wykorzystywane w doskonaleniu kadry, a także stwarza warunki stymulujące kadre do ustawicznego rozwoju.	6,7,8, 9	Na podstawie wytycznych ogólnouczelnianych polityka kadrowa prowadzona była zgodnie z obowiązującymi zasadami. Na podstawie ankiet oceny pracy nauczycieli akademickich zidentyfikowano osoby, które wymagają wsparcia w procesie dydaktycznym.	Przeprowadzone hospitacje zajęć realizowanych na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo nie wykazała nieprawidłowości w procesie prowadzenia zajęć. Z osobami, w stosunku do których były krytyczne uwagi w ankietach studenckich, dotyczące prowadzenia zajęć dydaktycznych zostały przeprowadzone rozmowy mające na celu korektę nieprawidłowości pojawiających się w realizowanych zajęciach na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo.		X	
5	Kryterium 5. Infrastruktura i zasoby edukacyjne wykorzystywane w realizacji programu studiów oraz ich doskonalenie						
5.1	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.	5,17	Dokonana ocena infrastruktury naukowej, dydaktycznej i socjalnej na kierunku Kierunek Gastronomia i Hotelarstwo pozwala na stwierdzenie, że spełnia ona wymogi wysokiej jakości kształcenia.	Rozbudowa infrastruktury dotyczącej między innymi sieci bezprzewodowej dostępnej dla studentów spowodowała zwiększenie komfortu jej użytkowania, a także zapewniła znacznie większy dostęp do zasobów sieciowych. Zwiększony dostęp do sieci bezprzewodowej pozwala na dostęp m.in. z urządzeń mobilnych do zasobów wirtualnego dziekanatu (ehms), platformy e-learningowej (e.sggw.pl), strony Wydziału, bazy bibliotecznej i innych zasobów sieciowych.	X		
5.1a	Infrastruktura dydaktyczna i naukowa uczelni, a także infrastruktura innych podmiotów, w których odbywają się zajęcia w przypadku kierunków studiów przygotowujących do wykonywania	5,17	Nie dotyczy				

	zawodów regulowanych są zgodne z regułami i wymaganiami zawartymi w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wykonawczych.						
5.2	Infrastruktura dydaktyczna, naukowa, biblioteczna i informatyczna, wyposażenie techniczne pomieszczeń, środki i pomoce dydaktyczne, zasoby biblioteczne, informacyjne, edukacyjne oraz aparatura badawcza podlegają systematycznym przeglądom, w których uczestniczą studenci, a wyniki tych przeglądów są wykorzystywane w działaniach doskonalących.	5	Dokonana ocena potwierdziła, że infrastruktura dydaktyczna, naukowa, biblioteczna i informatyczna działa na wysokim poziomie. Biblioteka wydziałowa poszerzyła swoje zbiory o nowe pozycje zarówno w formie papierowej, jak i elektronicznej. Biblioteka została wyposażona w nowy automatyczny skaner dokumentów na potrzeby studentów, pracowników oraz personelu biblioteki.	Poszerzenie bazy bibliotecznej oraz zakup nowoczesnego skanera dokumentów pozwala na bardziej efektywne wykorzystanie zgromadzonych w bibliotece zasobów zarówno w postaci elektronicznej, jak i papierowej.	X		
6	Kryterium 6. Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w konstruowaniu, realizacji i doskonaleniu programu studiów oraz jej wpływ na rozwój kierunku						
6.1	Prowadzona jest współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym, w tym z pracodawcami, w konstruowaniu programu studiów, jego realizacji oraz doskonaleniu.	3,17	Przeprowadzone rozmowy z interesariuszami zewnętrznymi (potencjalnymi pracodawcami) potwierdzają, że programy kształcenia są spójne z wymaganiami aktualnego rynku pracy.	Konsultacje dotyczące uwzględnienia w procesie nauczania potrzeb przyszłych pracodawców zostały przeprowadzone w ramach projektu POWER. Zgłoszone interesariuszy zewnętrznych sugestie zostały wdrożone przy okazji modyfikacji programu nauczania w ramach projektu. Stała współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym pozwala na rozwój procesu dydaktycznego ukierunkowanego na potrzeby przyszłych pracodawców.	X		
6.2	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.	3,8, 9, 17	Pod wpływem interesariuszy zewnętrznych zidentyfikowano potrzeby zmian w programie studiów.	Zajęcia prowadzone przez osoby z otoczenia społeczno-gospodarczego na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo zostały pozytywnie ocenione przez studentów (ocena przeprowadzonych zajęć przez praktyków na danym kierunku) Rozbudowane relacje z otoczeniem społeczno-gospodarczym pozwoliły na	X		

				realizację studenckich praktyk zawodowych na kierunku			
7	Kryterium 7. Warunki i sposoby podnoszenia stopnia umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku						
7.1	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.	8, 9, 10, 18	Na podstawie oceny procesu umiędzynarodowienia kształcenia zidentyfikowano potrzeby jego doskonalenia. Na podstawie wniosków z rozmów ze studentami stwierdzono potrzebę zwiększania ilości prowadzonych na kierunku przedmiotów fakultatywnych w języku angielskim. 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.	- Wspieranie międzynarodowej mobilności studentów: o udział w wymianie międzynarodowej ubiegało się 2 studentów - Wspieranie międzynarodowej mobilności pracowników: W ramach programu Erasmus + Kraje Programu (UE) wyjechało 12 pracowników Wydziału; W ramach programu Erasmus + Kraje Partnerskie (poza UE) z wyjazdów skorzystało 4 pracowników. - Pracownicy Wydziału w ramach prowadzonej działalności naukowo-badawczej oraz dydaktycznej podtrzymywali współpracę z międzynarodowymi ośrodkami naukowymi, w tym m. in. z: Wageningen University (Holandia); Karolinska Institutet (Szwecja); Lithuanian University of Agriculture, Norwegian Institute of Public Health w Oslo; University College Leuven-Limburg, Leuven (Belgia); Fulda University of Applied Sciences (Niemcy); Universitat Politècnica de Catalunya (Hiszpania); Hohenheim University (Niemcy); University Newcastle upon Tyne (Wielka Brytania); University Exeter Medical School (Wielka Brytania); Vysoká Škola Chemicko-Technologická (Czechy); University of Natural Resources and Life Sciences (BOKU) (Wiedeń, Austria); Estonian University of Life Sciences, Tartu; Maribor University (Słowenia); Universidad Politécnica de Madrid (Hiszpania); Ruralia Institute (Finlandia); Corvinus University (Węgry); University of South Bohemia in	X		

				<p>České Budějovice (Czechy); Münster University of Applied Sciences (Niemcy); Universität Wien (Wiedeń, Austria); Amsterdam University of Applied Sciences (Amsterdam, Holandia); University of Copenhagen (Denmark); Montclair State University (Montclair, USA); Università degli Studi della Tuscia UNITUS, Viterbo (Włochy), Vytautas Magnus University (Litwa), Univerzita Karlova (Czechy, Praga), University of Zagreb (Chorwacja), ISARA-Lyon (Francja), Aarhus University (Dania); Bogor Agricultural University (Bogor, Indonezja), National Chung Hsing University (Taichung, Tajwan), National Pingtung University of Science and Technology (Pingtung, Tajwan), Migal-Galilee Research Institute (Kiryat Shmona, Izrael), Tel Hai College (Tel Hai, Izrael), Dr. Babasaheb Ambedkar Marathwada University (Aurangabad, Indie), University of Navarra (Pampeluna, Hiszpania), Henan Institute of Zhongyuan Organic Agriculture (Chiny); Chinese Academy of Sciences (Chiny).</p> <p>- Przyjęcie delegacji zagranicznych na wydziale oraz poszerzenie oferty uczelni, na których studenci mogą podjąć studia: Prof. dr Mustafa Kibar, Rektor Cukurova University, Turcja, Kierownik Biura Współpracy Międzynarodowej, prof. dr. Harun Arikan, Kierownik Katedry Nauk o Żywności, prof. dr. Huseyin Erten, Prof. dr Martins Sabovics, Dziekan Faculty of Food Science, Latvia University of Agriculture, Łotwa, Prof. dr Kawis Faraj, Dziekan Department of Nutrition, Cihan University-Erbil, Irak.</p>			
--	--	--	--	---	--	--	--

				<p>Efektom spotkania z Rektorem Cukurova University, Turcja, jest umieszczenie na liście dostępnych dla studentów uczelni partnerskich Cukurova University, dzięki czemu jeden ze studentów naszego Wydziału został właśnie zakwalifikowany do studiowania na tej uczelni w roku 2019/2020.</p> <p>- Wykłady wygłoszone na Wydziale przez pracowników zagranicznych uczelni: University College Leuven-Limburg, Leuven, Belgia, Dr Yvon Ijsseldijk, University College Leuven-Limburg, Leuven, Belgia, Dr Kristel Vanhoof, University College Leuven-Limburg, Leuven, Belgia, Dr Lieve Pensaert, University College Leuven-Limburg, Leuven, Belgia, Dr Frank Delaere, Bogor Agricultural University, Indonezja, Prof. Nuri Andarwulan, National Chung Hsing University, Tajwan, Dr Yen-Po Chen, Universität Wien, Fakultät für Lebenswissenschaften, Department für Ernährungswissenschaften, Austria, Prof. Dorota Majchrzak, National Chung Hsing University, Tajwan, Prof. Pin-Chi Tang, Bogor Agricultural University, Indonezja, Prof. Hanny Wijaya.</p> <p>- Wydział odwiedziło 2 profesorów wizytujących: dr Jaakko Nuutila, Natural Resources Institute Finland (LUKE), Professor Jamal Mahajna Migal - Galilee Research Institute, Cancer Drug Discovery Programm oraz Tel-Hai College, Faculty of Sciences and Technology, Department of Nutritional Sciences, Kiryat Shmona Izrael.</p> <p>- Pracownicy naszego Wydziału uczestniczyli</p>			
--	--	--	--	---	--	--	--

				<p>w 22 konferencjach międzynarodowych.</p> <p>- 4 pracowników odbyło staże naukowe w zagranicznych ośrodkach badawczych.</p> <p>- Pracownicy, doktoranci i studenci Wydziału brali udział w międzynarodowych grantach i projektach naukowych, w tym m.in.:</p> <p>„Research into nutritive value and anticancer properties of blueberry and raspberry fruit from biodynamic, organic and conventional production” (Fundacja Ekhaga), “Effect of farming systems on the accumulation of biologically active and anticancer compounds of potato tubers with coloured flesh” (Fundacja Ekhaga), “Code of Practice for organic food processing” (H2020), “Promoting human health and well-being by maintaining matrix related organic food qualities from field to fork” (Fundacja Ekhaga), “Sustainability in pork production with immunocastration” (ERA-NET SUSAN), “SUSPLUS Innowacyjna Edukacja dla Zrównoważonego Systemu Żywnościowego” (Erasmus+ Strategic Partnership), TEFSI “Transformation of European Food Systems towards Sustainability by Transnational, Innovative Teaching” (Erasmus+ Strategic Partnership).</p> <p>- Kontynuowana była współpraca w ramach zagranicznych sieci naukowych i edukacyjnych (IFOAM, ISO FAR, ENOAT, FQH, Organic Food System Programme, ELLS, CASEE).</p>			
7.2	Umiędzynarodowienie kształcenia podlega systematycznym ocenom, z udziałem studentów, a wyniki tych ocen są	8, 9, 10, 18	Na podstawie ankiet studenckich i rozmów ze studentami zidentyfikowano potrzebę	- Studenci biorący udział w wymianie zagranicznej w ramach programu Erasmus+ dokonują oceny odbytej mobilności.		X	

	wykorzystywane w działaniach doskonalących.		intensyfikacji działań promujących ofertę zagraniczną w zakresie kształcenia wśród studentów.	- 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.			
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 zróżnicowane potrzeby studentów, sprzyja rozwojowi naukowemu, społecznemu i zawodowemu studentów poprzez zapewnienie dostępności nauczycieli akademickich, pomoc w procesie uczenia się i osiągnięciu efektów uczenia się oraz w przygotowaniu do prowadzenia działalności naukowej lub udziału w tej działalności, motywuje studentów do osiągnięcia bardzo dobrych wyników uczenia się, jak również zapewnia kompetentną pomoc 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.	Studenci kierunku Gastronomia i Hotelarstwo posiadają możliwość działania w organizacjach ogólnouczelnianych dających szerokie pole do rozwoju zainteresowań i pasji, np. Samorząd Studentów SGGW, Rada Doktorantów SGGW. Studenci kierunku Gastronomia i Hotelarstwo w ramach działalności Koła Naukowego otrzymują wsparcie pracowników w przygotowaniu projektów i prezentacji przedstawianych na przeglądzie dorobku Kół Naukowych., a także podejmują współpracę z otoczeniem gospodarczym (realizacja projektów we współpracy z przedsiębiorstwami reprezentującymi rynek żywności). W II kwartale 2017 roku na Wydziale, z inicjatywy studentów szczególnie zainteresowanych tematyką przedsiębiorczości i działalności gospodarczej w sektorze żywności i usług żywieniowych, powstało Koło Naukowe Przedsiębiorczości PROFIT. Głównym celem Koła jest stworzenie możliwości pogłębiania wiedzy i umiejętności z zakresu przedsiębiorczości i działalności gospodarczej w sektorze żywności i usług żywieniowych oraz rozwój praktycznych zdolności w zakresie przedsiębiorczości wśród Członków Koła.	X		
8.2	Wsparcie studentów w procesie uczenia się podlega systematycznym przeglądom,	7, 8, 9, 10, 14,15	Na podstawie wniosków z oceny jakości obsługi administracyjnej i rozmów ze	Przeprowadzono działania, których efektem jest lokalizacja dziekanatu w jednym		X	

	w których uczestniczą studenci, a wyniki tych przeglądów są wykorzystywane w działaniach doskonalących.		studentami stwierdzono potrzebę lokalizacji dziekanatu w jednym miejscu, aby ułatwić kontakt studentów z osobami odpowiedzialnymi za obsługę administracyjną.	pomieszczeniu.			
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 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.	19	Na podstawie rozmów ze studentami, pracownikami oraz pracodawcami stwierdzono potrzebę rozwoju kanałów komunikacji takich, jak media społecznościowe. Na podstawie ankiet studenckich oraz w związku z wprowadzeniem Ogólnego rozporządzenia o ochronie danych (RODO) stwierdzono potrzebę szerszego wykorzystania systemu eHMS w zakresie kontaktów ze studentami.	Na stronie internetowej Wydziału zamieszczane są informacje dostępne dla studentów kierunku Gastronomia i Hotelarstwo dotyczące programu studiów i realizacji procesu nauczania i uczenia się na kierunku oraz o przyznawanych kwalifikacjach, warunkach przyjęcia na studia i możliwościach dalszego kształcenia, a także o zatrudnieniu absolwentów. Regularnie prowadzony jest przegląd i aktualizacja informacji zawartych na stronie internetowej. Niektórzy pracownicy prowadzą własne strony internetowe, w tym też wspomagające kształcenie. W ubiegłym roku zwiększono wykorzystanie mediów społecznościowych w kontaktach ze studentami (zintensyfikowano aktywność wydziałowego profilu FACEBOOK). W systemie eHMS student ma dostęp do swoich ocen końcowych z przedmiotów. Za dobrą praktykę w zakresie jakości kształcenia na Wydziale w analizowanym obszarze można uznać uruchomienie tzw. „skrzynki jakości” – adresu mailowego, na który studenci mogli wysyłać swoje uwagi dotyczące jakości kształcenia. Planowane jest uruchomienie na stronie internetowej Wydziału interaktywnego forum internetowego (tzw. „Forum Jakości”), moderowanego przez pracownika Wydziału, które stworzy możliwość komunikowania	X		

				przez studentów wszelkich uwag dotyczących procesu kształcenia i dynamicznego reagowania na pojawiające się uwagi. Planowane jest zwiększenie stopnia wykorzystania systemu eHMS do kontaktu ze studentami.			
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 eHMS w zakresie kontaktów ze studentami.	Informacja zwrotna od studentów jest pozyskiwana poprzez spotkania Prodziekana i Koordynatora ds. Jakości Kształcenia z przedstawicielami samorządu studentów, a także na podstawie indywidualnych kontaktów pracowników ze studentami.		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 POWR.03.05.00-00-Z033/17, w którego ramach zmodernizowano programy kształcenia I st. na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo	W roku akademickim 2018/19 rozpoczęto realizację zmodernizowanych programów studiów na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo W przypadku wybranych przedmiotów mieniono ich sekwencję, programy, wymiar godzinowy, proporcje godzin wykładowych do ćwiczeniowych.	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	Biorąc pod uwagę 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:

Inne uwagi:

W roku 2018/2019 podejmowano wiele działań mających na celu doskonalenie modelu Systemu Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia. Wydział rozpoczął realizację zmodernizowanych programów studiów w ramach Projektu „Sukces z natury - kompleksowy program podniesienia jakości zarządzania procesem kształcenia i jakości nauczania Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie”, Nr POWR.03.05.00-00-Z033/17. Prowadzono prace związane z przygotowaniem do restrukturyzacji Wydziału zgodnie z wymogami Ustawy 2.0. Prowadzone były działania związane z modernizacją budynku Wydziału oraz zakupami nowoczesnej aparatury badawczej w związku z utworzeniem Centrum Badawczo-Rozwojowego Żywności i Żywienia. Przystąpiono do realizacji kolejnego etapu planowania budowy Innowacyjnego Centrum Badań Żywnościowych, mającego na celu stworzenia unikatowej bazy naukowo-dydaktycznej.

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