



Raport
z funkcjonowania Wewnętrznego Systemu
Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia
na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji
SGGW
w roku akademickim 2017/2018

na podstawie punktu 6 Załącznika nr 3 do Uchwały
nr 1 - 2013/2014 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia
23 września 2013 r. w sprawie wprowadzenia Systemu Zapewnienia i Doskonalenia Jakości
Kształcenia w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

| | | |
|--|--|---|
| Opracował: Pełnomocnik Dziekana Data, Podpis | Zweryfikował: Komisja Data, Podpis | Zatwierdził: Dziekan Data, Podpis |
|--|--|---|

Wnioski z oceny skuteczności Wewnętrznego Systemu Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia i jego wpływu na podnoszenie jakości kształcenia i rozwijanie kultury jakości kształcenia na Wydziale

1. Konieczne jest stałe monitorowanie i analizowanie Wydziałowego Systemu Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia w celu usprawniania jego funkcjonowania.
2. WSZiDJK zapewnia podnoszenie jakości kształcenia poprzez:
 - regularne dokonywanie przeglądów oraz doskonalenie programów kształcenia oraz zasięganie w tym względzie opinii przedstawicieli otoczenia gospodarczego oraz studentów, który to procesy podlegały pogłębieniu z uwagi na wdrożony projekt „Sukces z natury...”
 - monitorowanie przebiegu zajęć dydaktycznych w ramach hospitacji,
 - współpracę z otoczeniem społeczno-gospodarczym w zakresie udziału praktyków w zajęciach dydaktycznych,
 - działania promujące kulturę jakości kształcenia,
 - aktywizację pracowników w kierunku podnoszenia kwalifikacji.
3. Na kolejny rok akademicki rekomenduje się:
 - prowadzenie dalszych działań w kierunku doskonalenia jakości kształcenia we współpracy z interesariuszami zewnętrznymi i wewnętrznymi,
 - prowadzenie monitoringu dotyczącego organizacji i procedur toku studiów, ze względu na wdrożenie zmodyfikowanych programów kształcenia na prowadzonych kierunkach studiów,
 - zachowanie dbałości o właściwy przepływ informacji o jakości kształcenia pomiędzy interesariuszami,
 - dalsze upowszechnienie metod oceniania kształtującego,
 - uproszczenie elementów systemu jakości.
4. Kontynuowanie współpracy z dotychczasowymi przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego z ukierunkowaniem na jej innowacyjność oraz pozyskiwanie nowych kontaktów.

**Analiza i ocena funkcjonowania Wewnętrznego Systemu Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia
na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji SGGW w roku akademickim 2017/2018**

| Lp. | Nadzorowane procesy w ramach systemu jakości kształcenia | Ogólna ocena skuteczności działania (wstawić X) | | | Zrealizowane działania, w tym podjęte w związku ze zidentyfikowanymi problemami (wymienić w punktach) | Oszacowane ryzyko w kolejnym roku akademickim (wstawić X) | | |
|-----|--|---|---------|-------|--|---|---------|--------|
| | | wysoka | średnia | niska | | wysokie | średnie | niskie |
| 1 | monitorowanie, okresowe przeglądy, tworzenie i doskonalenie programów kształcenia, modułów i sylabusów (w tym: uwzględniające zmiany zachodzące w dziedzinach nauki i dyscyplinach naukowych oraz zorientowane na potrzeby otoczenia społeczno-gospodarczego, w szczególności rynku pracy) | X | | | <ul style="list-style-type: none"> – monitorowanie i doskonalenie programów kształcenia z uwzględnieniem potrzeb otoczenia społeczno-gospodarczego oraz interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych; – realizowane programy kształcenia podlegają okresowym przeglądom, weryfikacji i doskonaleniu; – moduły i sylabusy podlegają ciągłemu doskonaleniu w ramach zmian w programach oraz w wyniku weryfikacji osiągania zakładanych efektów kształcenia; – 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 i II st. na kierunku Żywność Człowieka i Ocena Żywności, I st. na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo, II st. na kierunku Dietetyka | | | X |
| 2 | organizacja i procedury toku studiów (w tym: rekrutacja, prowadzenie kierunków, dyplomowanie) | | X | | <ul style="list-style-type: none"> – organizacja toku studiów przebiegała bez zakłóceń; – obrony prac dyplomowych przebiegały terminowo, jednak znaczna grupa studentów wnioskuje o wydłużenie składania pracy dyplomowej; – procedury toku studiów były realizowane zgodnie z przyjętymi założeniami; – proces rekrutacji na wydziale przebiegł bez zakłóceń; – Wydział dokonał oceny rekrutacji i przebiegu studiów w kontekście | | X | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|--|--|---|---|
| | | | | <p>jakości kształcenia zgodnie z przyjętymi założeniami;</p> <ul style="list-style-type: none"> – monitorowano mierniki strategii Wydziału; <p>przeprowadzono analizę ryzyka, natomiast identyfikacja krytycznych obszarów pozwoliła na ich ograniczanie lub eliminację.</p> | | | |
| 3 | <p>realizacja założonych efektów kształcenia (w tym: dydaktyka, praktyki i staże, prace dyplomowe) przy wykorzystaniu adekwatnych treści oraz form i metod kształcenia umożliwiających osiągnięcie zakładanych efektów kształcenia, w tym umiejętności prowadzenia badań naukowych)</p> | X | X | <ul style="list-style-type: none"> – Nauczyciele akademicy biorący udział w procesie dydaktycznym, dokonali weryfikacji efektów kształcenia w systemie HMS, z podaniem informacji, iż studenci osiągnęli założone efekty kształcenia zarówno dla poszczególnych przedmiotów, jak i praktyk. Nie postulowano zmian w sylabusach. Spośród osób zobligowanych do wykonania weryfikacji wykonało je: 57% (1 stopień) i 55% (2 st.) osób dla kierunku Dietetyka; 49% (1 st.) osób dla kierunku Gastronomia i hotelarstwo; 40% (1 st.) i 48% (2 st.) dla kierunku Żywność człowieka i ocena żywności. We wszystkich przypadkach Nauczyciele potwierdzili, że studenci uzyskali zakładane efekty kształcenia. Nieliczne były uwagi dotyczące konieczności wprowadzenia zmian w sposobach prowadzenia zajęć lub zmianie metod nauczania. – na Wydziale przeprowadzono weryfikację oceny prac dyplomowych na wszystkich prowadzonych kierunkach na reprezentatywnej, losowej próbie oraz przygotowano stosowne raporty z tej weryfikacji. | | X | |
| 4 | <p>współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym (w tym: współpraca z krajowymi ośrodkami akademickimi i naukowymi, podmiotami otoczenia gospodarczego oraz udział pracodawców i innych przedstawicieli otoczenia społeczno-gospodarczego w określaniu, osiąganiu i ocenie osiągania założonych efektów kształcenia)</p> | X | | <ul style="list-style-type: none"> – podpisano dotychczas 87 porozumień o współpracy, m.in. z takimi, jak: Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych Nr 2 Rolnicze Centrum Kształcenia Ustawicznego i Praktycznego; Zakład Produkcyjno-Handlowy Piekarnia Wm-Ka Witold Węgrzyn; Jeronimo Martins Polska S.A.; Belvedera Cafe Łazienki Królewskie Sp. z o.o.; Kubara Sp. z o.o.; Instytut Fizjologii i Żywności Zwierząt PAN; XLIX Liceum Ogólnokształcące im. Johanna Wolfganga Goethego w Warszawie; Ekoinnowacyjny Ośrodek Badawczo-Rozwojowy Sp. z o.o. – poszczególne jednostki Wydziału współpracują z krajowymi placówkami naukowymi, łącznie z ponad 70 (np. Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu, Uniwersytet Warszawski, Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie, Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu, UTP w Bydgoszczy, UWM w Olsztynie, Akademia Morska w Gdyni, | | | X |

| | | | | | | | |
|---|--|--|---|---|--|---|--|
| | | | | <p>Akademia Wychowania Fizycznego w Białej Podlaskiej, Instytut Genetyki i Hodowli Zwierząt w Jastrzębcu, IŻŻ, WSEiZ, Instytut Chemii i Techniki Jądrowej, Instytut Biologii Doświadczalnej im. Nenckiego, Instytut Biochemii i Biofizyki PAN, Instytut Pomnik Centrum Zdrowia Dziecka);</p> <ul style="list-style-type: none"> – poszczególne jednostki Wydziału współpracują z ponad 80 różnymi przedsiębiorstwami i instytucjami (np. Urząd Miasta st. Warszawy, Krajowa Rada Izb Rolniczych, Polski Związek Producentów Roślin, Polska Federacja Producentów Żywności Związek Pracodawców, Główny Inspektor Sanitarny, Agencja Rynku Rolnego, Ministerstwo Gospodarki, Ministerstwo Rozwoju Regionalnego, Narodowe Centrum Badań i Rozwoju, Polskie Zrzeszenie Producentów Bydła Mięsnego, Firma Sante, Firma Żywność Ekologiczna, Stowarzyszenie Osób z Celiakią i na Diecie Bezglutenowej, Ogólnopolskie Stowarzyszenie Przetwórców i Producentów Produktów Ekologicznych, Nestle, Nutricia, Piekarnia Polpain-Putka, Fundacja „Żywność dla Przyszłości”, Carrefour Polska, AN-PI Projekt, BIO ECO Sp. z o.o. Siilliker Polska Sp. z o.o., Zespół Szkół Gastronomicznych im. E. Pijanowskiego, Premium Food&More Sp. z o.o.) oraz kilkoma obiektami hotelarskimi i gastronomicznymi; – wyniki badań oraz doświadczenie praktyczne wymienionych jednostek są wykorzystywane w pracy ze studentami; – przedstawiciele wiodących firm na rynku są zapraszani jako praktycy na zajęcia ze studentami, które są osobno oceniane przez studentów w formie ankiet; – przeprowadzono ocenę w zakresie przedsiębiorczości kierunku żywienie człowieka i ocena żywności podczas wizytacji Państwowej Komisji Akredytacyjnej, gdzie oceniano poziom współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym | | | |
| 5 | monitorowanie losów zawodowych absolwentów w celu oceny efektów kształcenia na rynku pracy | | X | Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji prowadzi monitorowanie losów absolwentów. Na podstawie badań ankietowych przeprowadzonych w okresie 3 i 5 lat od ukończenia studiów monitorowana jest sytuacja absolwentów (studiów pierwszego i drugiego | | X | |

| | | | | | | | |
|---|--|--|---|--|--|---|--|
| | | | | stopnia). Ze względu na niską zwrotność ankiet ze strony absolwentów po 3. i 5. roku od zakończenia studiów, wprowadzone zostało dodatkowe badanie ankietowe w roku ukończenia studiów. Badania ankietowe dotyczą zarówno oceny przebiegu studiów (m.in. prowadzonych zajęć dydaktycznych i kadry naukowej), jak również oceny sytuacji zawodowej absolwentów, natomiast ich wyniki są raportowane i wykorzystywane w doskonaleniu realizacji procesu dydaktycznego na Wydziale | | | |
| 6 | umiędzynarodowienie procesu kształcenia (w tym: warunki udziału kadry naukowo-dydaktycznej, doktorantów, studentów i słuchaczy w międzynarodowych programach mobilności; współpraca z zagranicznymi instytucjami akademickimi i naukowymi) | | X | Pracownicy Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji 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 České Budějovice (Czechy); Münster University of Applied Sciences (Niemcy); Universität Wien (Wiedeń, Austria); Amsterdam University of Applied Sciences (Amsterdam, Holandia); Copenhagen University Denmark; Montclair State University (Montclair, USA); Università degli Studi della Tuscia UNITUS, Viterbo, Włochy, Aleksandro Stulginskio Universitetas (Litwa), Univerzita Karlova (Czechy, Praga), University of Zagreb (Chorwacja), ISARA-Lyon (Francja), Aarhus University (Dania); - nawiązano lub podtrzymano współpracę z uczelniami i instytucjami naukowymi, w tym m.in.: Bogor Agricultural University (Bogor, Indonezja), National Chung Hsing University (Taichung, Tajwan), National Pingtung University of Science and Technology (Pingtung, Tajwan) (program wymiany akademickiej NPUST), 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 | | X | |

| | | | | | | |
|--|--|--|--|---|--|--|
| | | | | <p>Zhongyuan Organic Agriculture (Chiny); Chinese Academy of Sciences (Chiny); podpisanie umowy o podwójnym dyplomie (studia magisterskie; EUR Organic) w ramach ELLS (operational agreement) pomiędzy SGGW w Warszawie a University of Natural Resources and Life Sciences (BOKU) (Wiedeń, Austria) oraz Hohenheim University (Niemcy);</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji gościł 11 naukowców, z wykładami dla studentów i pracowników, natomiast mniej pracowników Wydziału (7 osób) zrealizowało wykłady na zagranicznych uczelniach (m.in. National Chung Hsing University NCHU, Taichung, Tajwan; Bogor Agricultural University, Bogor, Indonezja; University of Novi Sad, Serbia, University of Natural Resources and Life Sciences (BOKU), Wiedeń, Austria); - pracownicy, doktoranci i studenci Wydziału brali udział międzynarodowych grantach i projektach naukowych, w tym m.in. <i>“Preventive measures to reduce the adverse health impact of traffic-related air pollution” (PreventAP)</i>, International Project <i>Innovative dietary products – Sensory Evaluation Workshop</i>, <i>“Research into nutritive value and anticancer properties of blueberry and raspberry fruit from biodynamic, organic and conventional production</i> (Fundacja Ekhaga), <i>„Effect of farming systems on the accumulation of biologically active and anticancer compounds of potato tubers with coloured flesh”</i> (Fundacja Ekhaga), SUSPLUS Erasmus+ Strategic Partnership <i>“Innovative Education towards Sustainable Food Systems”</i>, TEFSI Erasmus+ Strategic Partnership <i>“Transformation of European Food Systems towards Sustainability by Transnational Innovative Teaching”</i>, ProOrg <i>“Code of Practice for organic food processing”</i>; - W ramach programu ERASMUS + Kraje Programu oraz ERASMUS + Kraje Partnerskie (poza UE) na krótkoterminowe pobyty naukowo-dydaktyczne wyjechało odpowiednio 15 i 3 pracowników naszego Wydziału. Dwie osoby (doktoranci) zrealizowały trzymiesięczny staż naukowy w Bogor Agricultural University (Indonezja). W roku akademickim 2017/2018 na studia zagraniczne w ramach programu ERASMUS + Kraje Programu zostało zakwalifikowanych 23 studentów, natomiast 2 osoby zostały zakwalifikowane na studia zagraniczne w ramach programów ERASMUS + Kraje Partnerskie oraz PAX. - na Wydziale zorganizowano kursy dla studentów z zagranicznych uczelni: <ol style="list-style-type: none"> 1) 6-dniowy kurs EUR-Organic Start-Up Module <i>„Organic Agriculture</i> | | |
|--|--|--|--|---|--|--|

| | | | | | | | |
|---|---|---|--|--|--|--|---|
| | | | | <p><i>and Food Systems</i>" w ramach sieci współpracy Euroleague for Life Sciences; udział wzięło 13 studentów z zagranicznych uczelni, 7 wykładowców (w tym 2 wykładowców SGGW i 5 z uczelni zagranicznych). Uczelnie uczestniczące: ISARA-Lyon (Francja), Aarhus University (Dania), Hohenheim University (Stuttgart, Niemcy), BOKU (Wiedeń, Austria).</p> <p>1) tygodniowy kurs „<i>Sustainable Food Production Chain</i>” w ramach sieci współpracy CASEE (16-23.07.2018); udział wzięło 19 studentów (w tym 17 z zagranicznych uczelni i 2 z SGGW), 10 nauczycieli (w tym 8 zagranicznych i 2 z SGGW). Uczelnie uczestniczące: BOKU (Austria), University of Zagreb (Chorwacja), Czech University of Life Sciences, (Czechy, Praga), University of Novi Sad (Serbia), Szent Istvan University (Węgry), University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine (Timisoara, Rumunia).</p> <p>- kontynuowana była współpraca w ramach zagranicznych sieci naukowych (IFOAM, ISO FAR, ENOAT, FQH, Organic Food System Programme, ELLS, CASEE).</p> | | | |
| 7 | realizacja polityki uznawania osiągniętych efektów kształcenia (w tym: przenoszenie z innych kierunków i uczelni, uznawanie efektów uczenia się osiągniętych poza uczelnią) | X | | - przyjęcie studentów z innych uczelni oraz kierunków dokonuje się na drodze przeniesienia, gdy uzyskają pozytywną ocenę po weryfikacji dotychczas zrealizowanych efektów kształcenia, jeśli efekty te odpowiadają efektom obowiązującym na Wydziale. | | | X |
| 8 | realizacja polityki kadrowej (w tym: dobór, weryfikacja, zapewnienie rozwoju kadry naukowo-dydaktycznej) | X | | <ul style="list-style-type: none"> – na wszystkich kierunkach stwierdzono zapewnione minimum kadrowe określone w przepisach, szczególnie w zakresie Ustawy 2.0 obowiązującej od 1 października 2018r. – zatrudnianie pracowników odbywa się w trybie konkursu otwartego, co pozwala na wybór kandydatów spełniających w największym stopniu wymagane kryteria. Informacja o konkursie jest udostępniona na stronie Uczelni, MNiSW oraz w języku angielskim na stronach organów administracji UE. – prowadzone badania naukowe oraz działalność publikacyjna w ramach właściwych jednostek SGGW zapewniają systematyczny rozwój kadry. – istnieje szereg możliwości stypendialnych, z których mogą korzystać pracownicy uczelni w zakresie wymiany międzynarodowej (np. | | | X |

| | | | | | | | |
|----|--|---|---|--|--|---|---|
| | | | | stypendium Erasmus+ Teaching Staff Mobility, Własny Fundusz Stypendialny SGGW) | | | |
| 9 | jakość kadry prowadzącej i wspierającej proces kształcenia (w tym: ocena okresowa pracowników naukowo-dydaktycznych i administracyjnych, hospitacje, oceny dokonywane przez studentów, doktorantów, słuchaczy i absolwentów; udział kadry dydaktycznej ze znaczącym doświadczeniem zawodowym zdobytym poza uczelnią) | X | | <p>- na Wydziale prowadzone są regularne hospitacje zajęć dydaktycznych, których wyniki wraz z ocenami studentów, doktorantów i słuchaczy oraz absolwentów, a także wynikami oceny okresowej pracowników naukowych uwzględniane są w ocenie jakości kadry naukowo-dydaktycznej.</p> <p>W ramach uprzączyniania zajęć dydaktycznych prowadzone są na Wydziale zajęcia z udziałem praktyków. Jednak wskazano, zwiększoną potrzebę dalszego zaangażowania praktyków w proces dydaktyczny. Doświadczenie zawodowe pracowników zdobyte poza Uczelnią wywiera pozytywny wpływ na proces uprzączyniania procesu dydaktycznego. W analizowanym roku akademickim pracownicy odbyli 33 staży zagranicznych i 15 krajowych, mających bezpośredni wpływ na poprawę przebiegu procesu dydaktycznego. Staże zostały odbyte w takich ośrodkach, jak np.: University Hospital Centre Zagreb, Universidad De Navarra, Bogor Agricultural University, University College Cork, Keilty's Food Service Management (USA), Mendel University in Brno; Centrum Radiobiologii i Dozymetrii Biologicznej Instytutu Chemii i Techniki Jądrowej, Akademia Bristolu, Zakład Biochemii i Biologii Molekularnej, Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu.</p> <p>W ramach unowocześniania zajęć dydaktycznych wybrane przedmioty prowadzone są w postaci e-learningowej. Rozwój technologii kształcenia na odległość wykorzystywany jest również do wspomagania kształcenia z wybranych przedmiotów.</p> | | | X |
| 10 | poziom działalności naukowej, w szczególności w zakresie obszarów wiedzy związanych z prowadzonym kształceniem | | X | <p>- poziom działalności naukowej oceniany jest podczas okresowej oceny pracowników na podstawie dorobku publikacyjnego, uzyskiwanych grantów unijnych i innych międzynarodowych projektów badawczych, grantów ministerialnych, NCN, NCBR, grantów wydziałowych dla młodych naukowców; w 2017 roku łącznie realizowano w poszczególnych jednostkach 15 grantów; poza tym dokonuje się rokrocznie sprawozdania z działalności naukowo-badawczej i współpracy z zagranicą, które podlegają dyskusji na Radzie Wydziału; Studenci oraz doktoranci zaangażowani w prace naukowe są</p> | | X | |

| | | | | | | | |
|----|---|---|--|---|--|--|---|
| | | | | współautorami artykułów naukowych przygotowywanych wraz z pracownikami Wydziału. | | | |
| 11 | posiadane zasoby materialne (w tym: infrastruktura dydaktyczna, naukowa i socjalna) | X | | <p>- w roku akademickim 2017/2018 aktualizowano bazę komputerową wraz z oprogramowaniem oraz aparaturową dla bieżących potrzeb;</p> <p>- rozpoczęto współrealizację projektu związanego z utworzeniem Centrum Badawczo-Rozwojowego Żywności i Żywnienia, w tym zakup aparatury badawczej;</p> <p>- podpisano umowę oraz rozpoczęto przygotowania do realizacji Innowacyjnego Centrum Badań Żywnościowych.</p> | | | X |
| 12 | system wsparcia studentów, doktorantów i słuchaczy (w tym: wsparcia naukowego, dydaktycznego, socjalnego i materialnego uwzględniającego potrzeby osób niepełnosprawnych oraz rozpatrywanie skarg i rozwiązywanie sytuacji konfliktowych) | X | | <p>– Wydział oferuje wsparcie socjalne i materialne studentom z uwzględnieniem osób niepełnosprawnych, według ściśle określonych procedur i regulaminu zgodnego z obowiązującymi przepisami w SGGW;</p> <p>– sprawy konfliktowe i sytuacje kryzysowe rozwiązywane są zgodnie z przyjętymi procedurami, które znane są społeczności akademickiej;</p> <p>– w ramach Wydziału działają 4 koła naukowe;</p> <p>studenci Wydziału posiadają możliwość działania w organizacjach ogólnouczelnianych dających szerokie pole do rozwoju zainteresowań i pasji, np. Samorząd Studentów SGGW, Rada Doktorantów SGGW.</p> | | | X |
| 13 | system informacyjny (w tym: sposoby gromadzenia, analizowania i wykorzystywania informacji w zapewnieniu jakości kształcenia;) | X | | <p>-prowadzenie dokumentacji Wewnętrznego Systemu Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia na WNoŻCziK odbywa się według przyjętego schematu (wyniki ankiet studenckich, dokumenty dotyczące jakości kształcenia na Wydziale, notatki ze spotkań z gromadzone są w formie elektronicznej lub/i w formie papierowej;</p> <p>-Pełnomocnik Dziekana ds. Jakości Kształcenia raportuje na wyznaczonych posiedzeniach Rady Wydziału przebieg prac związanych z zapewnieniem odpowiedniej jakości procesu kształcenia;</p> <p>-corocznie dokonywany jest przegląd WSZiDJK na Wydziale;</p> <p>-na posiedzeniu RW przedstawiono raport z wyników akredytacji kierunku GiH oraz, na tym tle, przedstawiono główne konieczne kierunki zmian dla poprawy jakości kształcenia;</p> <p>-przeprowadzono spotkania z interesariuszami zewnętrznymi i wewnętrznymi, na których omawiano możliwości doskonalenia procesu kształcenia na Wydziale (spotkania z przedstawicielami otoczenia</p> | | | X |

| | | | | | | | |
|----|--|---|--|---|--|--|---|
| | | | | <p>gospodarczego, Samorządem Studentów oraz Studentami i Nauczycielami);</p> <p>-organizowano na bieżąco spotkania Komisji ds. Dydaktyki oraz Komisji Jakości Kształcenia, na których omawiano możliwości poprawy warunków i jakości kształcenia;</p> <p>-spotkania dotyczyły również udziału w Projekcie „Sukces z natury - kompleksowy program podniesienia jakości zarządzania procesem kształcenia i jakości nauczania Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie”;</p> <p>-w związku z projektem POWER przeprowadzono szczegółowe konsultacje dotyczące zmian w programach kształcenia ze studentami wszystkich prowadzonych kierunków;</p> <p>-na stronie internetowej Wydziału w zakładce „Jakość Kształcenia” podawane są niezbędne dla studentów informacje związane z procesem kształcenia, które są nowelizowane zgodnie ze zmieniającymi się potrzebami</p> | | | |
| 14 | publiczny dostęp do aktualnych i obiektywnie przedstawionych informacji o programach studiów, zakładanych efektach kształcenia, organizacji i procedurach toku studiów | X | | <p>-informacje dostępne są na stronie internetowej Wydziału;</p> <p>-prowadzony jest przegląd i aktualizacja informacji zawartych na stronie internetowej;</p> <p>-niektórzy pracownicy prowadzą własne strony internetowe, w tym też wspomagające kształcenie.</p> | | | X |
| 15 | mechanizmy wewnętrznego systemu zapewnienia jakości kształcenia stosowane w celu zapobiegania i eliminacji zjawisk patologicznych (w tym: system antyplagiatowy) i zachowania standardów etycznych | X | | <p>- stosowne zapisy znajdują się w dokumentach Uczelnianych (Statut, Regulamin studiów) oraz są elementem WSZiDJK na Wydziale</p> <p>-stosowany na wszystkich realizowanych kierunkach studiów system antyplagiatowy pozwala skutecznie zapobiegać i eliminować patologiczne zjawiska, a dzięki temu zachować standardy etyczne;</p> <p>-przeprowadzona weryfikacja wybranych prac dyplomowych wykazała, że przypadki niewielkiego przekroczenia wskaźników podobieństwa nie stanowiły przejawu plagiatu, a wynikały ze specyficznych źródeł, a więc np. przytaczania przepisów prawnych, norm i zaleceń żywieniowych itp.</p> | | | X |
| 16 | mechanizmy doskonalenia systemu jakości kształcenia(w tym: analizy ryzyka, zarządzanie incydentami, benchmarking) | X | | <p>-przeprowadzona analiza ryzyka wskazuje, że średnie zagrożenie dla wdrażania systemu zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia stanowią m.in.: procedura opracowywania i monitorowania programów kształcenia, planów studiów oraz efektów kształcenia, ze względu na wprowadzenie zmodernizowanych programów kształcenia; procedura rekrutacji, w którym progi wymagań punktowych w warunkach niżu demograficznego ulegają pewnemu obniżeniu; procedura organizacji</p> | | | X |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | <p>procesu kształcenia (wymaga ciągłego monitorowania i doskonalenia), procedura działalności badawczo-rozwojowej (ciągłe motywowanie do tworzenia wysoko punktowanych publikacji) oraz uzupełnianie infrastruktury dydaktycznej; procedura internacjonalizacji (zmniejszające się zainteresowanie stażami, praktykami i studiami zagranicznymi); procedura badania opinii interesariuszy (niezadawalająca liczba ankiet oceniających pracę nauczycieli przez studentów).</p> <ul style="list-style-type: none"> - na podstawie analizy ryzyka prowadzone jest doskonalenie poszczególnych procedur poprzez korzystanie z rozwiązań na innych Uczelniach, ścisłą współpracę z otoczeniem gospodarczym, dbałość o poprawę wymiany informacji pomiędzy interesariuszami; - tworzenie wewnętrznych mechanizmów poprawiających jakość kształcenia (przeprowadzenie analizy kompleksowej oceny dotychczasowych planów studiów przez studentów ostatnich lat studiów, indywidualne ankiety oceny przedmiotów, w tym seminariów; zwiększenie częstotliwości spotkań z Samorządem Studentów oraz innych form kontaktów pomiędzy Studentami a organami Wydziału odpowiedzialnymi za jakość kształcenia). <p>-uwzględnianie opinii studentów w ocenie Nauczyciela.</p> | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|

Uwagi i spostrzeżenia:

W roku 2017/2018 podejmowano wiele działań mających na celu doskonalenie modelu Systemu Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia. Uwagi zawarte w Raportach Polskiej Komisji Akredytacyjnej z akredytacji przeprowadzonych w poprzednich latach były podstawą do wprowadzania zmian poprawiających jakość kształcenia.

Jednak nadal, w niektórych obszarach, istnieje konieczność ciągłego monitorowania i doskonalenia systemu jakości kształcenia oraz kultury kształcenia.

W minionym roku szczególnie zintensyfikowano system wymiany informacji pomiędzy interesariuszami, co przyniosło konkretne korzyści, m.in. w zaangażowaniu studentów oraz otoczenia gospodarczego w proces kształcenia. Pełnomocnik Dziekana ds. Jakości Kształcenia na bieżąco informował studentów i pracowników o pracach związanych z poprawą jakości kształcenia.

Pod koniec roku 2017 rozpoczęto prace związane z kolejną modernizacją budynku Wydziału oraz zakupami nowoczesnej aparatury badawczej w związku z utworzeniem Centrum Badawczo-Rozwojowego Żywności i Żywienia. Przystąpiono również do planowania prac związanych z realizacją Innowacyjnego Centrum Badań Żywnościowych, mającego na celu stworzenia unikatowej bazy naukowo-dydaktycznej. 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,

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