



Raport

z zapewniania i doskonalenia jakości kształcenia

w roku akademickim 2021/2022

na KIERUNKU GASTRONOMIA I HOTELARSTWO

prowadzonym na Wydziale Żywnienia Człowieka

SGGW w Warszawie

w dyscyplinie technologia żywności i żywienia

na profilu praktycznym

oraz na poziomie I stopnia

i w trybach stacjonarnym i niestacjonarnym

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

Opracował: Dr inż. Anna Onopiuk <i>14.12.2022 Onopiuk Anna</i> Data, Podpis	Zweryfikował: Koordynator ds. Jakości Kształcenia Dr hab. Małgorzata Drywień, prof. SGGW <i>14.12.22 Drywień</i> Data, Podpis	Zatwierdził: Dziekan Wydziału Prof. dr hab. Dominika Guzek <i>11.12.2022</i> Data, Podpis
Dr inż. Katarzyna Kajak-Siemaszko <i>13.12.2022 Kajak-Siemaszko</i> Data, Podpis		
Dr hab. Joanna Kałuża, prof. SGGW <i>13.12.2022 J. Kałuża</i> Data, Podpis		

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

Na podstawie przeprowadzonej analizy i oceny funkcjonowania Wewnętrznego Systemu Zapewniania i Doskonalenia Jakości Kształcenia (WSZiDJK) w roku akademickim 2021/2022 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.

na KIERUNKU Gastronomii i Hotelarstwa SGGW w roku akademickim 2021/2022

A	B	C	D	E	F
Lp.	Weryfikowane kryteria w ramach przeglądu systemu jakości kształcenia.	<p><i>Jakie działania (narzędzia) wykorzystano do monitorowania? (proponowane narzędzia z Katalogu)</i></p>	<p>Jakie wnioski płyną z wykonanych analiz w odniesieniu do kierunku?</p>	<p>Co zostało zmienione w zakresie kształcenia na kierunku na podstawie wyciągniętych wniosków?</p>	<p>Na ile osiągnięte zostały cele opisane w kryterium ?</p> <p style="text-align: center;">Bardzo Średnio Nisko</p>
1	Kryterium 1. Konstrukcja programu studiów: koncepcja, cele kształcenia i efekty uczenia się				
1.1	<p>Koncepcja i cele kształcenia są zgodne ze strategią uczelni, mieszczą się w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których kierunek jest przyporządkowany, uwzględniają postęp w obszarach działalności zawodowej/gospodarczej właściwych dla kierunku, oraz są zorientowane na potrzeby otoczenia społeczno-gospodarczego, w tym w szczególności zawodowego rynku pracy.</p>	<p>2, 3, 6, 11, 17</p>	<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 wniosków z konsultacji z przedstawicielami Samorządu Studenckiego na kierunku Gastronomii i Hotelarstwo w sprawie ewentualnych zmian w programach studiów w celu ich udoskonalenia zidentyfikowano potrzeby zmian w organizacji studiów.</p> <p>Na podstawie wytycznych ogólnouczelnianych zidentyfikowano potrzebę</p>	<p>1. Na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo realizowane programy kształcenia na studiach stacjonarnych i niestacjonarnych pierwszego i drugiego stopnia zostały zweryfikowane i udoskonalone zgodnie z sugestiami studentów i interesariuszy zewnętrznych oraz zweryfikowane i uaktualnione zgodnie z Uchwałą nr 76 2020/2021 z dn. 22.02.21.</p> <p>2. W roku 2021/22 w programach kształcenia na kierunku Gastronomii i Hotelarstwo w sylabusach poprawiono opisy wszystkich zajęć dydaktycznych (w tym praktyk zawodowych) dotyczące części "Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot", gdzie wiersz „Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach pomagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia”</p>	<p style="text-align: center;">X</p>

	<p>dostosowane w roku akademickim 2020/21 są zgodne z Uchwałą Senatu SGGW nr 76 2020/2021 z dnia 22.02.21.</p>		<p>na rok akademicki 2021/2022.</p> <p>3. Zweryfikowano przedmioty do wyboru w formie listy otwartej w programach studiów na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo i poprawiono opisy zajęć dotyczących wychowania fizycznego, języka obcego oraz praktyk zawodowych zostały zmienione w taki sposób, aby możliwe było nadanie im statusu zajęć: „do wyboru”.</p> <p>4. Program kształcenia na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo jest monitorowany i doskonalony z uwzględnieniem potrzeb otoczenia społeczno-gospodarczego oraz interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych.</p> <p>5. Realizowane programy kształcenia podlegają okresowym przeglądom, weryfikacji i doskonaleniu. W roku akademickim 2021/2022 przeprowadzono weryfikację funkcjonowania WSZiJK oraz związanych z nią instrukcji i formularzy na Wydziale Żywności Człowieka SGGW w Warszawie.</p> <p>6. Moduły i sylabusy podlegają ciągłemu doskonaleniu w ramach zmian w programach oraz w wyniku weryfikacji osiągania zakładanych efektów uczenia się.</p> <p>7. W wyniku sytuacji epidemicznej w roku akademickim 2021/2022 kształcenie na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo prowadzono w trybie hybrydowym – wykłady oraz zajęcia seminaryjne realizowano z wykorzystaniem zdalnych technik kształcenia (e-learning z wykorzystaniem platformy Moodle e.SGGW i MS Teams) na podstawie Zarządzenie nr 103 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 30 września 2021 roku w sprawie organizacji kształcenia w semestrze zimowym roku akademickiego 2021/2022 z związku z zagrożeniem wirusem SARS-CoV-2.</p>	<p>Na podstawie wytycznych ogólnouczelnianych zidentyfikowano potrzebę</p>	<p>3, 10, 11,12,13</p>	<p>X</p>
<p>1.2</p>	<p>Efekty uczenia się są zgodne z koncepcją i celami kształcenia oraz dyscypliną lub</p>					

<p>przyporządkowany kierunek, opisują, w sposób trafny, specyficzny, realistyczny i pozwalający na stworzenie systemu weryfikacji, wiedzy, umiejętności i kompetencje społeczne osiągane przez studentów, a także odpowiadają właściwemu poziomowi Polskiej Ramy Kwalifikacji oraz profilowi praktycznemu.</p>		<p>Hotelarstwo efektów uczenia się, żeby były zgodne z koncepcją i celami kształcenia oraz dyscypliną technologia żywności i żywienia, do której przypisany jest kierunek oraz spełniały wymogi Polskiej Ramy Kwalifikacyjnej i profilu praktycznego.</p>	<p>i zmian programów studiów pierwszego stopnia, drugiego stopnia oraz jednolitych studiów magisterskich rozpoczynających się od roku akademickiego 2021/2022, na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo przeprowadzono prace nad modyfikacjami niektórych zapisów w opisach zajęć (sylabusach).</p> <p>1. Na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo oceniono realizację zajęć dydaktycznych zgodnie z planami kształcenia opracowanymi w trakcie realizacji projektu POWER oraz zgodnie z wytycznymi Ustawy 2.0.</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>1.2a</p> <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>	
<p>1.2b</p> <p>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.</p>	<p>3, 6, 10, 11, 12, 17</p>	<p>Na podstawie wytycznych ogólnouczelnianych stwierdzono konieczność monitorowania realizacji 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.</p>	<p>Na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo zweryfikowano rangi przypisane poszczególnym efektom uczenia się, które umożliwiają uzyskanie przez studenta tytułu zawodowego inżyniera lub magistra.</p> <p>Każde zajęcia, w tym praktyki zawodowe, określone programem studiów na rok akademicki 2021/2022 zostały opisane zgodnie z wzorem stanowiącym Załącznik nr 1 do w. w. Uchwały.</p> <p>Nowym elementem tego opisu był: „Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się”. Modyfikacji musiała ulec część „Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot”, gdzie wiersz „Łączna liczba punktów</p>

				<p>bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia” musiał zostać wypelniony zgodnie z programem studiów na rok akademicki 2021/2022.</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>			<p>W roku akademickim 2021/22 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 przed rozpoczęciem roku akademickiego 2021/2022 (IX 2021) dokonał weryfikacji zgodności sylabusów dla wszystkich przedmiotów z obowiązującymi w roku akademickim 2021/2022 programami studiów.</p> <p>Ponadto przed rozpoczęciem roku akademickiego 2021/2022, zgodnie z uchwałą Senatu Szkoły Główniej Gospodarstwa Wiejskiego 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 rozpoczynających się od roku akademickiego 2021/2022, zakończono prace nad modyfikacjami niektórych zapisów w opisach zajęć (sylabusach).</p> <p>Każde zajęcia określone programem studiów na rok akademicki 2021/2022 zostały opisane zgodnie z wzorem stanowiącym Załącznik nr 1 do w. w. Uchwały.</p> <p>Nowym elementem tego opisu był punkt: „Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się”. Modyfikacji uległa część „Wskaźniki ilościowe charakteryzujące modul/przedmiot”, gdzie wiersz „Łączna</p>	X
2.1	<p>Treści programowe są zgodne z efektami uczenia się oraz uwzględniają aktualną wiedzę i jej zastosowania z zakresu dyscypliny lub dyscyplin, do których kierunek jest przyporządkowany, normy i zasady, a także aktualny stan praktyki w obszarach działalności zawodowej/gospodarczej oraz zawodowego rynku pracy właściwych dla kierunku.</p>	7, 8, 9, 10, 11, 12	<p>Na podstawie wytycznych ogólnouczelnianych oraz wniosków z przeglądu sylabusów stwierdzono potrzebę weryfikacji treści programowych na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo z efektami uczenia się oraz aktualnym stanem wiedzy i metodyki badań w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, do której kierunek jest przyporządkowany.</p> <p>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.</p> <p>Zidentyfikowano potrzebę weryfikacji obsady zajęć dydaktycznych zgodnie z prowadzonymi badaniami naukowymi oraz doświadczeniem zawodowym i zdobytymi uprawnieniami.</p>		

wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia” musiał zostać wypemiony zgodnie z programem studiów na rok akademicki 2021/2022.

Opisy zajęć dotyczących wychowania fizycznego, języka obcego oraz praktyk zawodowych zostały zmienione w taki sposób, aby możliwe było nadanie im statusu zajęć: „do wyboru”.

Zespół ds. Weryfikacji Dokumentacji Programów Studiów we współpracy z Radą Programową Wydziału Żywności Człowieka dokonał przeglądu i weryfikacji programów studiów oraz obsady zajęć dydaktycznych.

Program studiów oraz zmiany w nim planowane były regularnie konsultowane z wybranymi przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego.

Ponadto Wydział Żywności Człowieka zawarł nowe porozumienia i umowy o współpracę, na podstawie których Studenci kierunku Gastronomia i Hotelarstwo kierowani są do odbywania praktyk studenckich.

Na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo moduły zajęć ściśle powiązane z prowadzonymi badaniami naukowymi.

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.

Za dobre praktyki w zakresie jakości kształcenia na kierunku w analizowanym obszarze można uznać:

1. treści kształcenia różnych przedmiotów przenikają się i uzupełniają uzyskując efekt synergii;
2. weryfikowanie obsady zajęć dydaktycznych zgodnie z prowadzonymi badaniami naukowymi oraz doświadczeniem zawodowym i zdobytymi uprawnieniami.

	kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów regulowanych obejmują pełny zakres treści programowych zawartych w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wykonawczych.	10, 11, 12			
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, umożliwiającą 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 o profilu praktycznym prowadzone są zarówno studia stacjonarne, jak i niestacjonarne.</p> <p>Zgodnie z sugestiami studentów i pracowników w programach studiów na studiach stacjonarnych i niestacjonarnych wprowadzono ofertę przedmiotów do wyboru, w tym także zajęć prowadzonych w języku angielskim.</p> <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> <p><i>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.</i></p>	X
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	7, 8, 9, 10, 11, 13	Nie dotyczy		

<p>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>				
<p>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 zawodowej w obszarach zawodowego rynku pracy właściwych dla kierunku.</p>	<p>7, 8, 9, 10, 11, 12</p>	<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 2021/22 nadal rozwijano realizację programu kształcenia uwzględniającego metody kształcenia na odległość (e-learning), z wykorzystaniem technik informacyjno-komunikacyjnych, w tym platformy MS Teams przy współpracy z MS Forms w zakresie testów, zaliczeń oraz egzaminów oraz platformę MOODLE przez nauczycieli akademickich.</p> <p>Konta autorskie w serwisie http://e.sggw.pl w roku akademicki 2021/22 miało 42 nauczycieli będących pracownikami Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka.</p> <p>Zakres wykorzystywania przez Nauczycieli metod zdalnych znacznie rozwinął się i wynikał z wprowadzenia nauczania w trybie hybrydowym na podstawie Zarządzenie nr 103 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 30 września 2021 roku w sprawie organizacji kształcenia w semestrze zimowym roku akademickiego 2021/22 z związku z zagrożeniem wirusem SARS-CoV-2. Większość nauczycieli korzystała z dostępu do platformy komunikacyjnej i pracy grupowej MS Teams. Znaczna część nauczycieli korzystała także z platformy MOODLE. Na Wydziale Żywności Człowieka w sposób znaczący rozwinięto także infrastrukturę w zakresie nauczania zdalnego przy wykorzystaniu technik nauczania na odległość.</p> <p>W roku akademickim 2021/22 kształcenie odbywało się w trybie hybrydowym – wykłady oraz zajęcia seminaryjne realizowano z wykorzystaniem zdalnych technik kształcenia (e-learning z wykorzystaniem platformy</p>	<p>X</p>

2.4	<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 zapewniają prawidłową realizację praktyk oraz osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się, w szczególności tych, które są związane z przygotowaniem zawodowym.</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 studiów Gastronomii i Hotelarstwo 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>praktyczne były prowadzone zgodnie z planem zajęć na Wydziale Żywności Człowieka SGGW w Warszawie. Jedynie w sytuacji występowania przypadków zachorowań na SARS-CoV-2 wśród studentów poszczególne grupy ćwiczeniowe okresowo przechodziły na tryb zajęć zdalnych.</p> <p>Obowiązkowe praktyki są wpisane w plan studiów I stopnia stacjonarnych.</p> <p>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 nosicielstwo, wystawianiu zaświadczenia o odbytych praktykach i wyrywkowo weryfikował przebieg praktyk u pracodawcy.</p> <p>Studenci mieli możliwość uzyskania informacji na temat oferty praktyk zagranicznych 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 przetumaczonych 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 praktyk, realizowanych na II, IV i VI semestrze studiów stacjonarnych i niestacjonarnych.</p> <p>W roku akad. 2021/2022 rozszerzono wydziałową ofertę praktyk studenckich rozpoczynając procedowanie podpisania porozumienia o współpracy z następującymi podmiotami: MOD Sp. z o.o., Camastra Holding Sp. z o.o.</p>	X
-----	---	--------------	--	--	---

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 regułami i wymaganiami zawartymi w standardach kształcenia</p>	8, 9, 10, 11	Nie dotyczy	<p>restauracja Nobu). Wydziałowa oferta praktyk w roku akademickim 2021/2022 liczyła łącznie 21 różnych przedsięwzięć, oferujących możliwość realizacji praktyk gastronomicznych i hotelarskich.</p> <p>W roku akad. 2021/2022 dokonano aktualizacji informacji dotyczących praktyk (między innymi instrukcję postępowania, liczbę godzin, ofertę praktyk, nowy link do wypełnienia rejestracji praktyki) udostępnianych studentom za pomocą platformy MS Teams.</p> <p>W roku akad. 2021/2022, skierowano 211 studentów do odbycia praktyk, w tym połowa odbywała się w podmiotach wymienionych w ofercie Wydziału Żywności Człowieka, 55,5% stanowiła praktyka gastronomiczna a 44,5% hotelarska. Największą część praktykantów, realizujących praktykę z oferty Wydziału, wybrała hotel Blue Marine (ok.17%), hotele sieci Arche (ok.15%) oraz Project Warszawa (ok.7%). Działami hotelów, w których odbywały się praktyki, cieszące się najwyższą popularnością była recepcja oraz dział „house keepingu” Część Studentów zdecydowała się przenieść realizację praktyk studenckich na kolejny rok akademicki.</p> <p>W roku akad. 2021/2022 74% wszystkich studentów kierunku Gastronomia i Hotelarstwo zrealizowała praktykę oraz 73% studentów, którzy przenieśli realizację praktyki studenckiej z ubiegłego na aktualny rok akademicki. Trudnością w realizacji praktyk dla studentów była ograniczona liczba podmiotów z oferty Wydziałowej, poza Warszawą, blisko miejsca zamieszkania studentów, gdzie można byłoby podjąć praktykę studencką.</p>
------	---	--------------	-------------	---

2.5	wykonawczych. 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 i/lub studentów modyfikowano plan zajęć w celu zminimalizowania przerw pomiędzy zajęciami. Zmiany w organizacji zajęć dotyczyły terminu zajęć (przeniesienie na inny dzień i w innym przedziale godzinowym) oraz skumulowania zajęć (likwidacja przerw pomiędzy poszczególnymi jednostkami zajęciowymi). Zmiany te wynikały z: nakładania się zajęć realizowanych stacjonarnie i on-line lub też z innymi zajęciami prowadzonymi w tym samym trybie (on-line); prośby Studentów; wyjazdów służbowych osób prowadzących zajęcia oraz z innych, rzadszych przyczyn. Zmiany w organizacji zajęć dotyczyły zarówno ćwiczeń, jak i wykładów prowadzonych na kierunku Gastronomia i hotelarstwo, I stopnia realizowanych w trybie stacjonarnym i niestacjonarnym.	X
2.5a	Organizacja procesu nauczania i uczenia się w przypadku kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów regulowanych jest zgodna z regulami 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, umożliwiający właściwy dobór kandydatów, zasady progresji studentów i zaliczania poszczególnych semestrów i lat studiów, w tym dyplomowania, uznawania efektów i okresów uczenia się oraz kwalifikacji uzyskanych w szkolnictwie	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.	Oferta programowa Wydziału była aktywnie promowana: 1. Udział w Dniach Otwartych SGGW 21-22.01.2022; 2. Udział w Dniach SGGW 20-21.05.2022; 3. Udział w Targach Edukacyjnych w Zespole Szkół w Wyszogrodzie; 4. Udział w VII Targach Edukacyjno-Zawodowych „Bieg do przyszłości...” Zespół Szkół im. Leokadii Bergerowej w Płocku, 8.04.2022;	X

uczenia się uzyskanych w procesie uczenia się poza systemem studiów.

- została przedstawiona w następujących szkołach:
- Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Warszawie, 12.01.2022;
 - Zespół Szkół Zawodowych im. ppor. Emilii Gierczak w Górze Kalwarii 13.01.2022;
 - Zespół Szkół nr 1 w Milanówku, 21.01.2022;
 - Zespół Szkół Rolniczo-Technicznych w Zwoleniu, 25.02.2022;
 - I Liceum Ogólnokształcące im. Marszałka Józefa Piłsudskiego w Garwolinie, 2.03.2022;
 - Zespół Szkół nr 2 im. Tadeusza Kościuszki w Garwolinie, 2.03.2022;
 - Liceum im Tadeusza Czackiego w Warszawie, 4.03.2022;
 - Liceum Ogólnokształcące Stowarzyszenia Sternik w Józefowie, 7.03.2022;
 - I Liceum Ogólnokształcące im. Bolesława Limanowskiego w Warszawie, 8.03.2022;
 - Zespół Szkół Nr 21 w Warszawie, 11 i 15.03.2022;
 - Liceum im. Tadeusza Kościuszki w Pruszkowie, 17.03.2022;
 - Niepubliczne Liceum Ogólnokształcące nr 2 im. Janusza Korczaka, 22.03.2022;
 - Powiatowy Zespół Szkół Ponadpodstawowych im. Jerzego Siwińskiego w Legionowie, 24.03.2022;
 - LXV Liceum Ogólnokształcące im. gen. Józefa Bema w Warszawie, 28 i 31.03.2022, 1.04.2022;
 - Społeczne Liceum Ogólnokształcące nr 5 w Milanówku, 7.04.2022;
 - Liceum Ogólnokształcące im. KEN w Przasnyszu, 7.04.2022;
 - Zespół Szkół im. Michała Konarskiego przy ul. Okopowej w Warszawie 25,26,27.05.2022.
6. Oferta dydaktyczna Wydziału Żywności Człowieka została dodatkowo przedstawiona przy okazji:
- prelekcja "Trendy w sztuce kulinarnej - kuchnia molekularna", Zespół Szkół Rolniczych im. Wincentego Witosa w Ostrożanach, 17.03.2022;

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, 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 opanowania umiejętności praktycznych i przygotowania do prowadzenia działalności zawodowej w obszarach zawodowego rynku pracy właściwych dla kierunku.</p>	7, 8, 9, 10, 11, 12, 13	<p>Na podstawie WEU stwierdzono, że zakładane efekty uczenia się zostały osiągnięte, a osoby odpowiedzialne za przedmioty, nie zgłaszały konieczności zmian treści sylabusów.</p> <p>Zidentyfikowano obszary do doskonalenia.</p>	<p>„molekularna”, Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich przy ul. Majdańskiej w Warszawie, 24.03.2022;</p> <ul style="list-style-type: none"> wykład pt.: “Obalamy najpopularniejsze mity żywieniowe”, Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Warszawie, 19.01.2022; Olimpiada Wiedzy i Umiejętności Rolniczych (etap okręgowy), 8.04.2022; Finał Centralny Olimpiady Wiedzy i Umiejętności Rolniczych, 27.05.2022). <p>Za dobre praktyki w zakresie jakości kształcenia na Wydziale w analizowanym obszarze można uznać:</p> <ol style="list-style-type: none"> współpracę z Samorządem Studentckim i Kołami Naukowymi, z którymi omawiane i współorganizowane były działania promocyjne Wydziału; zaangażowanie do promocji kierunku studentów studiów stacjonarnych.
X				<ol style="list-style-type: none"> Koordynatorzy przedmiotów wskazani w sylabusie przeprowadzili po każdym semestrze w systemie eHMS weryfikację efektów kształcenia. Na prośbę Dziekana Koordynator ds. Jakości Kształcenia wykonał analizę WEU. Kontynuowano podjęte działania usprawniające wypełnianie ankiet przez studentów i analizę ankiet studentckich. 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.

3.2a	Metody weryfikacji efektów uczenia się w przypadku kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów regulowanych są zgodne z regulami i wymaganiami zawartymi w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wykonawczych.	7, 8, 9, 10, 11,12	Nie dotyczy	<p>założonych efektów uczenia się przedstawiono następujące rekomendacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Weryfikować podczas hospitacji poziom osiągnięcia efektów uczenia się, • Na bieżąco analizować programy kształcenia i sposób prowadzenia zajęć oraz wprowadzić niezbędne zmiany, w przypadku konieczności zdalnego lub hybrydowego systemu prowadzenia zajęć, • Na bieżąco analizować sugestie zmiany w stosowanych metodach dydaktycznych, które umożliwiłyby osiągnięcie założonych efektów uczenia się w hybrydowym systemie nauczania, <p>Weryfikację efektów uczenia się przeprowadzono na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo na 1 stopniu, studia stacjonarne i niestacjonarne (dla 58 przedmiotów w semestrze zimowym oraz 21 w semestrze letnim).</p> <p>Biorąc pod uwagę wszystkie przedmioty realizowane na 3 kierunkach studiów w systemie stacjonarnym i niestacjonarnych na 477 przedmiotów w semestrze zimowym zweryfikowano 247, natomiast w semestrze letnim 172 przedmioty.</p> <p>W przypadku większości przedmiotów, dla których zweryfikowano efekty uczenia się osoby klasyfikowane zaliczyły przedmiot w pierwszym terminie.</p>
3.3	Prace etapowe i egzaminacyjne, projekty studenckie, dzienniki praktyk, prace dyplomowe, studenckie osiągnięcia naukowe/artystyczne lub inne związane z kierunkiem studiów, jak również	8, 9, 10, 11,12, 16, 17	Przeprowadzono weryfikację prac dyplomowych w roku akademickim 2021/2022, wyniki przeprowadzonej weryfikacji uznano za zadowalające.	<p>Weryfikacji poddano 10 prac inżynierskich (6 ze studiów stacjonarnych, 4 ze studiów niestacjonarnych). Średnia ocen ogólna z zweryfikowanych prac wynosiła 4,75. W pracach nie stwierdzono przekroczenia górnej granicy wskaźnika podobieństwa w systemie antyplagiatowym. W</p> <p style="text-align: right;">X</p>

	rynku pracy lub ich dalsza edukacja potwierdzają osiągnięcie efektów uczenia się.			Gastronomia i Hotelarstwo stosunkowo najrzadziej ocenione zostały takie elementy jak: proporcja między rozdziałami oraz sposób cytowania literatury.	
4	Kryterium 4. Kompetencje, doświadczenie, kwalifikacje i liczebność kadry prowadzącej kształcenie oraz rozwój i doskonalenie kadry				
4.1	<p>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.</p>	6,7	<p>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.</p> <p>Nie dotyczy</p>	<p>W roku akademickim 2022/23 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.</p> <p>Na rok następny przesunięto realizację projektu POWER w zakresie szkoleń mających na celu doskonalenie umiejętności nauczycieli akademickich.</p>	X
4.1a	<p>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 regułami i wymaganiami zawartymi w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wykonawczych.</p>	6,7	Nie dotyczy		
4.2	<p>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.</p>	6,7,8,9	<p>Na podstawie wytycznych ogólnouczeniowych polityka kadrowa prowadzona była zgodnie z obowiązującymi zasadami.</p> <p>Zidentyfikowano potrzebę weryfikacji obsady zajęć dydaktycznych zgodnie z prowadzonymi badaniami naukowymi oraz doświadczeniem zawodowym i zdobytymi uprawnieniami.</p>	<p>Przeprowadzone hospitacje zajęć realizowanych na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo nie wykazały nieprawidłowości w procesie prowadzenia zajęć.</p> <p>W roku akademickim 2021/2022 na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo w semestrze zimowym przeprowadzono 5 hospitacji (średnia ocena 5,00), w semestrze letnim przeprowadzono 1 hospitację (ocena 5,00).</p> <p>Nie stwierdzono znaczących nieprawidłowości w prowadzeniu zajęć dydaktycznych. Osoby hospitowane miały możliwość zapoznania się z uwagami Komisji - przyjęcie uwag potwierdzano podpisem.</p>	X

			<p>zidentyfikowano osoby, których zajęcia zostały hospitowane w trybie pozaplanowym.</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	Kryterium 5. Infrastruktura i zasoby edukacyjne wykorzystywane w realizacji programu studiów oraz ich doskonalenie				
5.1	<p>Infrastruktura dydaktyczna, naukowa, biblioteczna i informatyczna, wyposażenie techniczne pomieszczeń, środki i pomoce dydaktyczne, zasoby biblioteczne, informacyjne, edukacyjne oraz aparatura badawcza, a także infrastruktura innych podmiotów, w których odbywają się zajęcia są nowoczesne, umożliwiają prawidłową realizację zajęć i osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się, w tym przygotowanie do prowadzenia działalności naukowej lub udział w tej działalności, jak również są dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnością, w sposób zapewniający tym osobom pełny udział w kształceniu i prowadzeniu działalności naukowej.</p>	5,17	<p>Dokonana ocena infrastruktury naukowej, dydaktycznej i socjalnej na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo pozwala na stwierdzenie, że spełnia ona wymogi wysokiej jakości kształcenia.</p>	<p>Na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo w sposób znaczący rozwinięto infrastrukturę w zakresie nauczania zdalnego przy wykorzystaniu technik nauczania na odległość, co było spowodowane koniecznością wdrożenia aplikacji w ramach pakietu MS Office na poziomie ogólnouczelnianym.</p> <p>Głównymi platformami wykorzystywanymi do realizacji zajęć jest platforma Moodle, która od kilku lat jest wykorzystywana w procesie dydaktycznym studentów SGGW. Jest ona stosowana głównie przez Katedrę Żywności Człowieka, Katedrę Żywności Funkcjonalnej i Ekologicznej oraz Katedrę Badań Rynku Żywności i Konsumpcji. Z racji wprowadzenia zajęć zdalnych najczęściej w ostatnich dwóch latach stosowano aplikację MS Teams przy współpracy z MS Forms w zakresie testów, zaliczeń oraz egzaminów.</p> <p>Na platformie Moodle uruchomiono na koniec roku akademickiego 2021/2022 – 42 konta autorskie, natomiast do transmisji zajęć i kontaktu z grupami za pomocą MS Teams byli uprawnieni wszyscy pracownicy i doktoranci SGGW.</p> <p>W opinii studentów oraz pracowników wprowadzenie ogólnouczelnianej licencji na wykorzystanie narzędzi MS Office było milowym krokiem w zakresie usprawnienia pracy. Dzięki ujednoczeniu adresów mailowych studentów i prowadzących i sprowadzeniu ich do wykorzystania przez webowe oraz desktopowe wersje aplikacji i programów znacząco wzrosły możliwości kontaktu studentów z prowadzącymi. Poprzednio studenci korzystali z różnych adresów mailowych, które były</p>	X

uniemożliwiało skuteczny kontakt. Studenci bardzo chwalą sobie możliwość tworzenia wspólnych projektów zdalnie przy bardzo dużym miejscu na serwerze (1TB). Pewnym obszarem do rozwoju jest częstsze korzystanie z kalendarzy online, aby można było uzyskiwać informacje o dostępności określonych osób spośród pracowników i studentów.

Z racji tego, że duża liczba zajęć przez długi czas odbywała się w sposób zdalny nie prowadzono oddzielnej ankiety dla przedmiotów prowadzonych w trybie zdalnym lub w trybie hybrydowym. Pracownicy mogli uczestniczyć w szkoleniach oferowanych przez dostawców licencji MS Office oraz Centrum Informatyczne SGGW w zakresie planowania zajęć, ich prowadzenia oraz oceny przy wykorzystaniu narzędzi firmy Microsoft.

Forma nauczania przez Internet posiada w swoim założeniu wiele zalet, ale również wymaga większej samodyscypliny od studentów. Dzięki zastosowaniu zadań z określonym czasem trwania, transparentności w ocenianiu (możliwość komentarza przez prowadzącego do każdego zadania) można było wpłynąć na wprowadzenie określonej dynamiki i poziomu motywacji u studentów.

Powołano Koordynatora ds. dostępności i wykorzystania zasobów dydaktycznych, którego zadania obejmują monitorowanie dostępności aparatury, programów komputerowych i infrastruktury do wykorzystania do celów dydaktycznych na kierunkach realizowanych na Wydziale Żywności Człowieka, monitorowanie dostępności zasobów dydaktycznych wykorzystywanych na kierunkach realizowanych na Wydziale Żywności Człowieka dla studentów i pracowników z niepełnosprawnością, prowadzenie rejestru aparatury, programów komputerowych i infrastruktury wykorzystywanych do celów dydaktycznych oraz bieżące monitorowanie aktualności przeglądów aparatury i programów komputerowych wykorzystywanych na Wydziale.

W roku akad. 2021/2022:

5.1a	Infrastruktura dydaktyczna i naukowa uczelni, a także infrastruktura innych podmiotów, w których odbywają się zajęcia w przypadku kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów regulowanych są zgodne z regulami i wymaganiami zawartymi w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wykonawczych.	5,17	Nie dotyczy	komputerowych i infrastruktury do wykorzystania do celów dydaktycznych, - monitorowano dostępności zasobów dydaktycznych, - przygotowano rejestr aparatury, programów komputerowych i infrastruktury wykorzystywanych do celów dydaktycznych.	
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.	Poszerzenie bazy bibliotecznej pozwala na bardziej efektywne wykorzystanie zgromadzonych w bibliotece zasobów zarówno w postaci elektronicznej, jak i papierowej. W roku akademickim 2021/2022 zaktualizowano księgozbiór o: - książki polskie - 56 voluminów, - książki zagraniczne - 14 voluminów, - czasopisma polskie - 31 tytułów, - czasopisma zagraniczne - 10 tytułów. Naukowa Sieć Informatyczna zapewnia dostęp do 63 abstraktowych, faktograficznych i pełnotekstowych baz danych oferujących: - 48 073 tytuły czasopism, - 347 276 książek polskich I zagranicznych, - 212 522 innych dokumentów (raporty, analizy, dane statystyczne).	X
6	Kryterium 6. Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w konstruowaniu, realizacji i doskonaleniu programu studiów oraz jej wpływ na rozwój kierunku				

<p>społeczno-gospodarczym, w tym z pracodawcami, w konstruowaniu programu studiów, jego realizacji oraz doskonaleniu.</p>		<p>zewnątrznymi (potencjalnymi pracodawcami) potwierdzają, że programy kształcenia są spójne z wymaganiami aktualnego rynku pracy.</p>	<p>pozwała na rozwój procesu dydaktycznego ukierunkowanego na potrzeby przyszłych pracodawców.</p> <p>W roku akademickim na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo 2021/2022 z powodu trwania pandemii zakaźnej choroby COVID-19 wywoływanej przez koronawirusa SARS-CoV-2 wykłady odbywały się zdalnie, a ćwiczenia stacjonarnie. Proces kształcenia studentów przebiegał zgodnie z założeniami i nastawieniem na potrzeby współczesnego rynku pracy.</p> <p>W roku akademickim 2021/2022 na kierunkach Żywnienie Człowieka i Ocena Żywności, Dietetyka, Gastronomia i Hotelarstwo zainicjowano współpracę i podpisano 3 Porozumienia o Współpracy pomiędzy Szkołą Główną Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie i podmiotami otoczenia gospodarczego. Wykaz podpisanych i realizowanych umów:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Przedszkole Nr 69, Warszawa - Made By Diet Sp. z o.o. - Olewnik Sp. Z o.o.
<p>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.</p>	<p>3, 8, 9, 17</p>	<p>Pod wpływem interesariuszy zewnętrznych zidentyfikowano potrzeby zmian w programie studiów.</p>	<p>Zajęcia prowadzone przez osoby z otoczenia społeczno-gospodarczego na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo zostały pozytywnie ocenione przez studentów. Między innymi zajęcia były prowadzone z udziałem przedstawicieli interesariuszy zewnętrznych takich jak: Browary Białystok, Woda Żywiec, Danone oraz Polskiej Federacji Producentów Żywności.</p>
<p>7</p>			
<p>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</p>	<p>8, 9, 10, 18</p>	<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>W roku akad. 2021/2022 nauczyciele akademicy Instytutu Nauk o Żywnieniu człowieka realizowali zajęcia z 17 przedmiotów prowadzonych w języku angielskim. Zajęcia te realizowali studenci:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wydziału Żywnienia Człowieka, kierunku dietetyka oraz żywienia człowieka i ocena żywności (przedmiot: Nutrition and Health) - Wydziału Rolnictwa i Ekologii (przedmioty: Study trip to organic processing units, Ecological aspects of food and

językach obcych, co skutkuje systematycznym podnoszeniem stopnia umiędzynarodowienia i wymiany studentów i kadry.

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.

husbandry, Seminars, Food Safety and Hygiene), - w ramach programu ERASMUS (przedmioty: Nutrition and immunity, Advanced food technology, Innovation in Food and Nutrition, New Food Product Development, Preventive Nutrition, Alternative Diets, Nutrition through the Life Span).

Ponadto pracownicy Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka w roku akademickim realizowali działalność dydaktyczną w ramach międzynarodowych projektów dydaktycznych. Wśród nich należy wymienić:

- kursy e-learningowe oraz kursy dydaktyczne on-line, tj. kurs e-learningowy pt. „Food systems embedded in territories” (dla 36 studentów, w tym 4 z SGGW) w ramach projektu dydaktycznego pt. „Good teaching practices in experiential learning for effective education in embedded food systems” (akronim GOODFOOD); kurs on-line „Innovation in Food and Nutrition” realizowany dla 12 studentów uczelni Jiangsu Agri Animal Husbandry Vocational College w Chinach;

- szkoły letnie, tj. szkoła letnia pt. „Food systems embedded in territories (Intensive Study Programme) realizowana (dla 25 studentów, w tym 4 z SGGW) w ramach projektu: Good teaching practices in experiential learning for effective education in embedded food systems (akronim GOODFOOD); szkoła letnia realizowana w ramach projektu ELLS Bioeconomy for PhD Education and Research.

Na Wydziale goszczono dwóch profesorów wizytujących:

- prof. Katarzyna Cwierzka, School of Asian Studies, Leiden University Institute for Area Studies (LIAS) Niderlandy 01.01.2022 – 10.05.2022

- prof. Mirna Mrkonjic Fuka, Division for Agroecology, Department of Microbiology, Faculty of Science, University of Zagreb, Chorwacja 01.03.2022 – 30.06 2022.

W roku akademickim 2021/2022 trzy osoby z Instytutu Nauk o Żywności Człowieka wyjechały do zagranicznych ośrodków naukowych na staże, w tym dwie osoby odbyły staże naukowe, a jedna - staż szkoleniowy. Ośrodki w których pracownicy odbyli staże naukowe i staż szkoleniowy to: University of Economics in Bratislava (Słowacja), Uniwersytet w Burgos (Hiszpania), Centrum Badań Żywności Irlandzkiego Urzędu ds. Rozwoju Rolnictwa i Żywności – Teagasc (Irlandia).

W ramach programu Erasmus (w tym Erasmus +) w celu przeprowadzenia zajęć dydaktycznych wyjechało jedenaście osób. M.in. pracownicy wyjechali do: Agricultural University of Tirana (Albania) Masaryk University (Czechy), Slovak University of Agriculture in Nitra (Słowacja), Louisiana State University AgCenter (USA), University of British Columbia (Kanada), Shibaura Institute of Technology (Japonia).

Pracownicy Instytutu w ramach prowadzonej działalności naukowo-badawczej oraz dydaktycznej podtrzymywali współpracę z międzynarodowymi ośrodkami naukowymi, w tym m. in. z: University of Bologna – UNIBO (Włochy), University of East Anglia – UEA (Wielka Brytania), Wageningen University – WU (Niderlandy), French National Institute for Agricultural Research – INRA (Francja), Karolińska Instytutet (Szwecja), Uppsala University (Szwecja), University of Vienna (Austria), Norwegian Institute of Public Health (Norwegia), Dijeteičko Savjetovalište, KBC Klinički Bolnički Centar Zagreb (Chorwacja), Agricultural University of Athens (Grecja), Vytautas Magnus University Agriculture Academy, Agriculture and Food Sciences Institute (Litwa), Bogor Agricultural University (Indonezja), National Chung Hsing University (Tajwan).

W efekcie prowadzonej współpracy międzynarodowej pracownicy i doktoranci w roku akademickim 2021/2022 opublikowali 49 artykułów naukowych ze współautorami z

pierwszymi autorami.

W roku 2021/2022 w Instytucie Nauk o Żywieniu Człowieka współorganizowano dwa warsztaty międzynarodowe oraz kurs w ramach szkoły letniej. Były to:

- międzynarodowe warsztaty hybrydowe "Insum workshop on mental and societal health indicators", 5-6.05.2022 r.
- warsztaty międzynarodowe dla studentów (on-line) "Relation to territories for a diverse and resilient food system - platforma eSGGW, 14.07.2022 r.
- szkoła letnia "Food Systems Embedded in Territories" w ramach Intensive Study Programme; Lokalizacja: Muenster University of Life Sciences, Muenster, Niemcy, 20-27.07.2022 r.

Pracownicy oraz doktoranci Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka uczestniczyli w 2021/2022 roku w 28 międzynarodowych konferencjach i seminariach oraz warsztatach, podczas których przedstawili łącznie 41 referatów i posterów. Ponadto 5 pracowników Katedry Dietetyki uczestniczyło w międzynarodowym kongresie „13th European Congress of Dietetics”, organizowanym przez The European Federation of the Associations of Dietitians (EFAD), 26-30.10.2021 r., podczas którego zaprezentowali 4 poster. Pracownicy i doktoranci Katedry Żywności Funkcjonalnej i Ekologicznej Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka uczestniczyli także czynnie w 5 warsztatach międzynarodowych.

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), Food Quality & Health Association (FQH), European Federation of the Associations of Dietitians, Organic Food System Programme, Euroleague for Life Sciences, European Sensory Network, EIT Food – European Institute of Innovation and Technology.

7.2	Umiejętnościowe kształcenie 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>międzynarodowych grantach i projektach. W roku sprawozdawczym realizowano łącznie 18 projektów międzynarodowych, z czego 12 projektów miało charakter badawczy, 3 edukacyjno-badawczy i 3 edukacyjny. Dziewięć projektów realizowano w wielośrodkowych konsorcjach (obejmujących 5-15 partnerów), natomiast pozostałe 9 w mniejszych konsorcjach badawczych (1-3 partnerów). Źródła finansowania ww. projektów to m.in.: Horyzont 2020, NCBI-ERANET, Research Council of Norway - BEDREHEELSE-Programme, program INTERREG, Fundacja Ekhsaga, Erasmus+, Fundacja Carrefour, Euroleague for Life Sciences.</p>	X
			<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>W roku akademickim 2021/22 kontynuowano prace dotyczące uruchomienia nowego kierunku studiów anglojęzycznych – <i>Food Science – Technology and Nutrition</i> (studia I stopnia w cyklu 3-letnim) prowadzonego przez Wydział Technologii Żywności oraz Wydział Żywności Człowieka SGGW. Przygotowywano niezbędną dokumentację (opis programu studiów wraz z sylabusami) - Senat SGGW w Warszawie w dniu 28.02.2022 r. przyjął program studiów (Uchwała Senatu SGGW Nr 59 – 2021/2022), a JM Rektor SGGW zatwierdził utworzenie kierunku studiów Zarządzenie Nr 62 z dnia 7.06.2022 r.</p>		

8			<p>1.10.2022 r. Nauczyciele akademicy Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka są zaangażowani w realizację zajęć z 16 przedmiotów obowiązkowych oraz z 13 przedmiotów fakultatywnych. Nowy kierunek studiów oparty jest o formułę podwójnego dyplomu i zakłada także ścisłą współpracę naszej uczelni z Uniwersytetem w Bohai w Chinach. Udział studentów z Chin w kształceniu na SGGW rozpocznie się od roku akademickiego 2023/24 i potrwa przez 2 lata.</p> <p>W roku akad. 2021/2022 kontynuowano prace dotyczące możliwości uruchomienia studiów II stopnia w obszarze Human Nutrition, w roli SGGW jako <i>Home University</i>. Z funduszu „ELLS Fund for Incentives” pozyskano środki (11000 Euro, z czego 8000 Euro dla SGGW) na dofinansowanie działań zmierzających do rozwinięcia studiów magisterskich EUR-Organic „European Master in Organic Agriculture and Food Systems” (projekt No: ELLS fund 2022-8: “Curriculum development to set up EUR-Organic Double Degree Programme „European Master in Organic Agriculture and Food Systems”; okres realizacji 1.01.2022-28.02.2023).</p>
	Kryterium 8. Wsparcie studentów w uczeniu się, rozwoju społecznym, naukowym lub zawodowym i wejściu na rynek pracy oraz rozwój i doskonalenie form wsparcia		

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 osiągnięcia bardzo dobrych wyników uczenia się, jak również zapewnia kompetentną pomoc pracowników administracyjnych w rozwiązywaniu spraw studenckich.

10, 14, 15

stwierdzono potrzebę kontynuacji oferowania różnych form wsparcia studentów w procesie uczenia się.

możliwość działania w organizacjach ogólnouczeniowych dających szerokie pole do rozwoju zainteresowań i pasji, np. Samorząd Studentów SGGW, Rada Doktorantów SGGW. W ramach działalności czterech Kół Naukowych - KN Żywnościowców, KN Dietetyków, KN Gastronomów i Hotelarzy oraz KN Przedsiębiorczości Profit - studenci otrzymali wsparcie pracowników Instytutu w przygotowywaniu projektów badawczych, artykułów i prezentacji naukowych. Aktywnie brali udział w podejmowanej przez Koła współpracy ze szkołami i otoczeniem społeczno-gospodarczym.

W roku akademickim 2021/2022 Koło Naukowe Gastronomów i Hotelarzy na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo uzyskało finansowanie projektu w systemie grantowym tzw. Konkurs Główny pt. Ocena możliwości wykorzystania zasady food pairing w produkcji lodów wegańskich (Decyzja nt 17/2022 o przyznaniu środków finansowych). Na Przeglądzie Dorobku Kół Naukowych studenci należący do tego Koła wygłosili jeden referat pt. Badanie preferencji konsumentów odnośnie wybranych czekolad gorzkich z wykorzystaniem elementów analizy sensorycznej.

<p>się podlega systematycznym przeglądom, w których uczestniczą studenci, a wyniki tych przeglądów są wykorzystywane w działaniach doskonalących.</p>	<p>10, 14, 15</p>	<p>obsługi administracyjnej i rozmów ze studentami stwierdzono potrzebę kontynuacji usprawnień komunikacji między studentami a osobami odpowiedzialnymi za obsługę administracyjną za pośrednictwem mediów społecznościowych,</p>	<p>odpowiedzialnymi za obsługę administracyjną zwiększone zostało wykorzystanie mediów społecznościowych, w szczególności Facebook oraz Instagram (zywienie_sggw). Na kontakt Wydziału umieszczane są bieżące informacje. W roku akademickim 2021/2022 4 nauczycieli ukończyło kurs Polskiego Języka Migowego, zwiększając swoje kompetencje o umiejętność komunikowania się ze Studentami z zaburzeniami mowy oraz narządu słuchu. Ze względu na aktualną sytuację związaną z agresją militarną Rosji na Ukrainę w roku akademickim 2021/2022 powołany został Koordynator ds. Wsparcia Studentów z Ukrainy.</p> <p>Koordynator pomógł w przeniesieniu dwóch studentów z pokrewnych kierunków studiów realizowanych na Ukrainie na kierunek Gastronomii i Hotelarstwo.</p> <p>Przyjętym studentom udzielono niezbędnej pomocy organizacyjnej do realizacji procesu uczenia.</p>	
<p>Kryterium 9. Publiczny dostęp do informacji o programie studiów, warunkach jego realizacji i osiągniętych rezultatach</p>				
<p>9.1</p>	<p>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.</p>	<p>19</p>	<p>Na podstawie rozmów ze studentami, pracownikami oraz pracodawcami stwierdzono potrzebę rozwoju kanałów 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>X</p> <p>Na stronie internetowej Wydziału zamieszczone są informacje dostępne dla studentów kierunku Gastronomii i Hotelarstwa 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>Na początku roku akademickiego 2021/2022 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</p>

			<p>dydaktyczne, liczba godzin" i „Wskaźniki ilościowe charakteryzujące modul/przedmiot”. Uaktualnione opisy zajęć podano do wiadomości Studentów poprzez zamieszczenie ich na stronie internetowej Wydziału Żywienia Człowieka.</p> <p>Niektórzy pracownicy prowadzą własne strony internetowe, w tym też wspomagające kształcenie.</p> <p>Zwiększane zostało wykorzystanie mediów społecznościowych w kontaktach ze studentami (m.in. zintensyfikowano aktywność wydziałowego profilu FACEBOOK 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 recenzji prac dyplomowych, 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>Stwierdzono potrzebę szerszego wykorzystania systemu elektronicznego w zakresie kontaktów ze studentami.</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	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	Kryterium 10. Polityka jakości, projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie, przegląd i doskonalenie programu studiów.					

<p>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.</p>		<p>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 I st. na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo.</p>	<p>kształcenia w oparciu o zmodernizowane w ramach projektu POWER programy nauczania na studiach st. na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo. Od roku akademickiego 2019/2020 studenci zrekrutowani na kierunek Gastronomia i Hotelarstwo realizują program studiów zmodernizowany zgodnie z wytycznymi Ustawy 2.0. Przed rozpoczęciem roku akademickiego 2021/2022, zgodnie z uchwałą Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie (Uchwała nr 76 - 2020/2021 z dnia 22 lutego 2021 r.) przeprowadzono prace mające na celu modyfikacje niektórych zapisów w sylabusach przedmiotów. W roku akad. 2021/2022 zaczęto kształcić bazując na sylabusach zmodyfikowanych zgodnie z w/w ustawą.</p>	
<p>10.2 Jakość kształcenia na kierunku podlega cyklicznym zewnętrznym ocenom jakości kształcenia, których wyniki są publicznie dostępne i wykorzystywane w doskonaleniu jakości.</p>	<p>19, 20</p>	<p>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.</p>	<p>Monitorowanie i/lub doskonalenie zmodernizowanych programów studiów oraz obsady zajęć dydaktycznych odbywa się regularnie we współpracy z Radą Programową Wydziału Żywności Człowieka. Poszczególne elementy poddawane są przeglądowi i weryfikacji, a także uwzględniana jest możliwość rozszerzenia współpracy z interesariuszami zewnętrznymi.</p>	<p>X</p>

UWAGI

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

Nie dotyczy.

Inne uwagi:

W roku 2021/2022 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. Programy kształcenia na prowadzonych kierunkach studiów dyscypliny technologia żywności i żywienia zgodne z wymogami Ustawy 2.0 zweryfikowano zgodnie z uchwałą Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie (Uchwała nr 76 - 2020/2021 z dnia 22 lutego 2021 r.).

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

