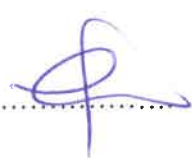




Raport
z zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia
w roku akademickim 2022/2023
na KIERUNKU GASTRONOMIA I HOTELARSTWO
prowadzonym na Wydziale Żywności Człowieka
SGGW w Warszawie
w dyscyplinie technologia żywności i żywienia
na profilu ogólnoakademickim
na poziomie I stopnia
i w trybach stacjonarnym i niestacjonarnym
na podstawie Uchwały Senatu SGGW z dnia 27 stycznia 2020 r.

<p>Opracował: Dr hab. Anna Onopiuk</p> <p><i>15.12.2023 Onopiuk Anna</i> Data, Podpis</p> <p>Dr inż. Katarzyna Kajak-Siemaszko</p> <p><i>15.12.2023 Kajak-Siemaszko</i> Data, Podpis</p> <p>Dr hab. Joanna Kałuża, prof. SGGW</p> <p><i>15.12.2023 J. Kałuża</i> Data, Podpis</p>	<p>Zweryfikował: Koordynator ds. Jakości Kształcenia Dr hab. Małgorzata Drywień, prof. SGGW</p> <p><i>15.12.23 Drywień</i> Data, Podpis</p>	<p>Zatwierdził: Dziekan Wydziału Prof. dr hab. Dominika Guzek</p> <p><i>15.12.2023</i>  Data, Podpis</p>
--	--	--

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

Na podstawie przeprowadzonej analizy i oceny funkcjonowania Wewnętrznego Systemu Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia (WSZiDJK) w roku akademickim 2022/2023 stwierdzono, że system funkcjonuje w sposób prawidłowy. Na kierunku Gastronomia i hotelarstwo podejmowane są inicjatywy mające na celu podnoszenie jakości kształcenia i dostosowanie programów kształcenia do wymogów i oczekiwań rynku, m.in.:

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

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

**Analiza i ocena funkcjonowania Wewnętrznego Systemu Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia
na KIERUNKU Gastronomii i Hotelarstwo SGGW w roku akademickim 2022/2023**

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		1. Na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo realizowane programy kształcenia na studiach stacjonarnych i niestacjonarnych pierwszego stopnia są regularnie monitorowane i doskonalone we współpracy z Radą Programową Wydziału Żywności Człowieka z uwzględnieniem potrzeb otoczenia społeczno-gospodarczego oraz interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych. zgodnie z Uchwałą nr 76 2020/2021 z dn. 22.02.2021. 2. W roku 2022/2023 na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo przeprowadzono prace związane z wdrożeniem systemu do zarządzania programami kształcenia, obowiązującymi od roku akademickiego 2023/2024. Zmodyfikowane programy studiów zostały ostatecznie ustalone i przyjęte przez Senat SGGW w lipcu 2023 r.	X

1.2	Efekty uczenia się są zgodne z koncepcją i celami kształcenia oraz dyscypliną lub dyscyplinami, do których jest przyporządkowany kierunek, opisują, w sposób trafny, specyficzny, realistyczny i pozwalający na stworzenie systemu weryfikacji, wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne osiągnane przez studentów, a także odpowiadają	3, 10, 11, 12, 13	Na podstawie wytycznych ogólnouczelnianych zidentyfikowano potrzebę weryfikacji na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo sylabusów, żeby były zgodne z wymogami wdrażanego programu Sylabus SGGW do zarządzania programami kształcenia.	<p>3. Wprowadzono modyfikacje na wszystkich kierunkach polegającą na ujednoczeniu wymiaru godzin języków obcych na wszystkich kierunkach studiów.</p> <p>4. Realizowane programy kształcenia podlegają okresowym przeglądom, weryfikacji i doskonaleniu we współpracy z Radą Programową Wydziału Żywności Człowieka.</p> <p>5. Moduły i sylabusy podlegają ciągłemu doskonaleniu w ramach zmian w programach oraz w wyniku weryfikacji osiągania zakładanych efektów uczenia się.</p> <p><i>Za dobre praktyki w zakresie jakości kształcenia w analizowanym kryterium uznano:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. umożliwienie studentom i interesariuszom zewnętrznym aktywnego uczestnictwa w ocenie, kształtowaniu i zmianach programów kształcenia; 2. regularne konsultowanie programu studiów z rynkiem pracy 3. monitorowanie przepisów prawnych dotyczących jakości kształcenia przez Radę Programową Wydziału Żywności Człowieka i Zespół ds. Weryfikacji Dokumentacji Programów Studiów 		
				<p>1. Oceniono realizację zajęć dydaktycznych zgodnie z planami kształcenia opracowanymi w trakcie realizacji projektu POWER oraz zgodnie z wytycznymi Ustawy 2.0.</p> <p>2. W roku akademickim 2022/23 przeprowadzono weryfikację sylabusów na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo oraz</p>	X	

	<p>właściwemu poziomowi Polskiej Ramy Kwalifikacji oraz profilowi ogólnoakademickiemu.</p>			<p>dostosowano ich formę do sylabusów obowiązujących od roku 2023/24 do wdrażanego programu Sylabus SGGW do zarządzania programami kształcenia, a do każdego przedmiotu przypisano Koordynatora. Wszystkie sylabusy obowiązujące od roku akademickiego 2023/24 zostały umieszczone na stronie internetowej Wydziału: https://sylabus.sggw.edu.pl/1/19/3/4/40</p> <p><i>Za dobre praktyki w zakresie jakości kształcenia</i> w analizowanym obszarze można uznać:</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 i weryfikacja zgłoszonych tematów prac dyplomowych, formatek sylabusów i efektów uczenia się; 3. Udostępnienie sylabusów na stronie Wydziału wraz z informacją o koordynatorze przedmiotu. 		
1.2a	<p>Efekty uczenia się w przypadku kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów regulowanych, zawierają pełny zakres ogólnych i szczegółowych efektów uczenia się zawartych w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wykonawczych.</p>	3, 6, 10, 11, 12, 17	Nie dotyczy			
1.2b	<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</p>	3, 6, 10, 11, 12, 17	Na podstawie wytycznych ogólnouczelnianych stwierdzono konieczność monitorowania realizacji efektów uczenia się na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo w taki sposób, aby umożliwiły uzyskanie	W roku 2022/2023 przeprowadzono dalszą weryfikację sylabusów na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo na studiach stacjonarnych i niestacjonarnych pod kątem zgodności z wdrożonym nowym programem	X	

	charakterystykach drugiego stopnia określonych w przepisach o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji.		kompetencji inżynierskich, zawartych w charakterystykach drugiego stopnia określonych w przepisach o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji.	Sylabus SGGW do zarządzania programami kształcenia <i>Za dobre praktyki w zakresie jakości kształcenia</i> w analizowanym kryterium uznano kontynuację pracy Zespołu ds. Jakości Kształcenia oraz Zespołu ds. Dyplomowania, Zespołu ds. Hospitacji, w których zakresie obowiązków jest nadzór nad prawidłowością procesów dydaktycznych i wysoką jakością kształcenia na Wydziale.	
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				Kryterium 2. Realizacja programu studiów: treści programowe, harmonogram realizacji programu studiów oraz formy i organizacja zajęć, metody kształcenia, praktyki
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 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. 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. Zidentyfikowano potrzebę weryfikacji obsady zajęć dydaktycznych zgodnie z prowadzonymi badaniami naukowymi oraz doświadczeniem zawodowym i zdobytymi uprawnieniami.	W roku akademickim 2022/2023 kontynuowano kształcenie na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo w oparciu o programy dostosowane do wymogów zawartych w Ustawie 2.0. Przed rozpoczęciem roku akademickiego 2022/2023 (wrzesień 2022 r.) dokonano weryfikacji zgodności sylabusów dla wszystkich przedmiotów na wszystkich kierunkach, stopniach i trybach studiów z obowiązującymi w roku akademickim 2022/2023 programami studiów. Monitorowanie i/lub doskonalenie programów studiów oraz obsady zajęć dydaktycznych odbywa się regularnie we współpracy z Radą Programową Wydziału Żywności Człowieka. Poszczególne elementy poddawane są przeglądom i weryfikacji. W roku akademickim 2022/2023 rozpoczęto także prace związane z wdrażaniem na SGGW systemem do zarządzania programami kształcenia, tzw. Sylabus SGGW. W ramach	X

			<p>realizacji systemu Sylabus SGGW przygotowano pliki dotyczące programów dla wszystkich kierunków, trybów i stopni studiów obowiązujące od roku akademickiego 2023/2024, które zaimportowano do systemu. W systemie Sylabus SGGW przypisano koordynatorów przedmiotów oraz uzupełniono wszystkie sylabusy o dane. Programy studiów zostały ostatecznie ustalone i przyjęte przez Senat SGGW w lipcu 2023 r.</p> <p>Programy studiów dla kierunku Gastronomii i Hotelarstwo, dla realizowanych trybów studiów (stacjonarny i niestacjonarny) I stopnia oraz sylabusy dla poszczególnych przedmiotów obowiązujące od roku akademickiego 2023/2024 zostały udostępnione na stronie internetowej Wydziału: https://sylabus.sggw.edu.pl/1/19/3/4/40</p> <p>Program studiów oraz zmiany w nim planowane są regularnie konsultowane z wybranymi przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego. W roku akademickim 2022/2023 nie uzyskano żadnych pisemnych opinii od przedstawicieli otoczenia społeczno-gospodarczego, co wynikało z faktu, że wprowadzono modyfikacje, głównie polegające na ujednoczeniu wymiaru godzin języków obcych na wszystkich kierunkach studiów.</p> <p>Program studiów oraz zmiany w nim planowane są regularnie konsultowane pod względem potrzeb rynku pracy.</p>		
--	--	--	--	--	--

				<p>Na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo moduły zajęć ściśle powiązane z prowadzonymi badaniami naukowymi.</p> <p>W ramach prac Zespołu ds. Programów Nauczania zweryfikowano przedmioty do wyboru, w tym także anglojęzyczne, w formie listy otwartej w programach studiów oraz przedmioty analogiczne na różnych kierunkach studiów.</p> <p><i>Za dobre praktyki w zakresie jakości kształcenia</i> na kierunku w analizowanym obszarze można uznać:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. treści kształcenia różnych przedmiotów przenikają się i uzupełniają uzyskując efekt synergii; 2. weryfikowanie obsady zajęć dydaktycznych zgodnie z prowadzonymi badaniami naukowymi oraz doświadczeniem zawodowym i zdobytymi uprawnieniami; 3. współpraca z Radą Programową Wydziału Żywienia Człowieka oraz otoczeniem społeczno-gospodarczym w doskonaleniu programów studiów oraz obsady zajęć dydaktycznych. 			
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</p>	7, 8, 9, 10, 11, 13	W wyniku odpowiedniej organizacji zajęć na kierunku studenci osiągają zamierzone efekty uczenia się.	Na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo studia I stopnia o profilu ogólnoakademickim	X		

<p>nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i szacowany nakład pracy studentów mierzony liczbą punktów ECTS, umożliwiającą studentom osiągnięcie wszystkich efektów 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>prowadzone są zarówno jako studia stacjonarne i niestacjonarne.</p> <p>Zgodzie z przepisami do programów 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.</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>	
<p>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 regulami i wymaganiami zawartymi w</p>	<p>7, 8, 9, 10, 11, 13</p>	<p>Nie dotyczy</p>		

2.3	standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wykonawczych. 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	<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 ogólnoakademickim).</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>Infrastruktura zdalnego nauczania na Wydziale Żywności Człowieka została znacząco rozbudowana, co wiązało się z intensywnym wykorzystywaniem technik edukacji na odległość podczas obostrzeń związanych z sytuacją epidemiczną w poprzednich latach. Stało się to konieczne ze względu na potrzebę implementacji aplikacji zawartych w pakiecie MS Office na skalę całej uczelni. W roku akademickim 2022/2023 nadal rozwijano realizację programu kształcenia uwzględniającego metody kształcenia na odległość (e-learning), z wykorzystaniem technik informacyjno-komunikacyjnych, w tym platformy MS Teams i MOODLE przez nauczycieli akademickich. Konta autorskie w serwisie http://e.sggw.pl w roku akademicki 2022/2023 miało 42 nauczycieli będących pracownikami Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka. MS Teams stał się dostępny dla wszystkich pracowników i doktorantów SGGW. Autorskie lub współautorskie kursy z wykorzystaniem platformy MOODLE obejmowały między innymi kursy: Dietoprofilaktyka; Dietoterapia chorób sercowo-naczyniowych; Dietoterapia zaburzeń metabolicznych i endokrynnych; Nutrition through the life span; Patofizjologia Kliniczna; Dietetyka Geriatryczna; Kliniczny zarys chorób; Food Systems Embedded in Territories; Żywnienie człowieka; Edukacja żywieniowa; Toksykologia żywności; Systemy informatyczne w hotelarstwie;</p>	X	
-----	---	---------------------	--	---	---	--

				<p>Statystyka i jej zastosowanie; Statystyka i informatyka stosowana; Biostatystyka; Nutrition and health; Strategie poprawy żywienia populacji; Żywnienie w wieku rozwojowym; Technologia informacyjna.</p> <p>Zakres wykorzystywania przez Nauczycieli metod zdalnych zwiększył się i wynikał z wprowadzenia obligatoryjnego nauczania zdalnego w ubiegłych latach. Większość nauczycieli korzystała z dostępu do platformy komunikacyjnej i pracy grupowej MS Teams. Znaczna część nauczycieli korzystała także z platformy MOODLE.</p> <p>W roku akademickim 2022/2023 kształcenie odbywało się w trybie stacjonarnym. Wszystkie zajęcia odbywały w systemie stacjonarnym z zachowaniem obowiązujących reżimów higienicznych. Utrzymane zostały wysokie standardy higieniczne w budynku Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka dotyczące m.in.: niekorzystania przez studentów z bocznych klatek schodowych (rozdzielenie ciągów komunikacyjnych pracowników i studentów); nie korzystania przez studentów z toalet pracowniczych; nie korzystania z wind w miarę możliwości; schematów prawidłowej procedury mycia rąk.</p> <p><i>Za dobrą praktykę należy uznać:</i> możliwość wykorzystania wyników ogólnouczelnianej ankiety oceniającej nauczanie do doskonalenia tego systemu nauczania na Wydziale w przyszłości. -możliwość dostępu do materiałów kursów i przedmiotów na platformach MS Teams i MOODLE</p>
--	--	--	--	--

				<p>- udostępnienie ogólnouczelnianej licencji na narzędzia MS Office, ujednolicenie adresów mailowych studentów</p> <p>- możliwość wspólnej pracy nad projektami w trybie zdalnym, co umożliwiło studentom dysponowanie dużą przestrzenią na serwerze (1TB)</p>	
2.4	<p>Jeśli w programie studiów uwzględnione są praktyki zawodowe, ich program, organizacja i nadzór nad realizacją, dobór miejsc odbywania oraz środowisko, w którym mają miejsce, w tym 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.</p>	8, 9, 10, 11	<p>Na podstawie wniosków z rozmów ze studentami i pracodawcami odpowiednio zorganizowano praktyki (czas trwania, miejsce odbywania się, program itd.), na których studenci kierunku osiągają zamierzone efekty uczenia się, w tym te związane z kompetencjami badawczymi.</p> <p>Na podstawie wniosków z konsultacji ze studentami odbywającymi praktyki stwierdzono potrzebę szerszego informowania o możliwości praktyk zagranicznych.</p>	<p>Obowiązkowe praktyki są wpisane w plan studiów, zarówno na studiach I stopnia stacjonarnych i niestacjonarnych. 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 mają możliwość uzyskania informacji na temat oferty praktyk w ramach Programu Erasmus+ z uczelnianej strony internetowej oraz z gablot, które są na bieżąco aktualizowane oraz od Koordynatora ds. Międzynarodowej Wymiany Studentów.</p> <p>Na kierunku studiów Gastronomii i Hotelarstwa obowiązuje łącznie 400 godzin praktyk, realizowanych na II i IV semestrze studiów stacjonarnych i niestacjonarnych. Wydziałowa oferta praktyk w roku akademickim 2022/2023 liczyła łącznie 21 różnych przedsięwzięć, oferujących możliwość realizacji praktyk gastronomicznych i hotelarskich. W roku</p>	X

				<p>akademickim 2022/2023 dokonano aktualizacji informacji dotyczących praktyk (m.in. instrukcję postępowania, liczbę godzin, nowy link do wypełnienia rejestracji praktyki), udostępnianych studentom za pomocą platformy MS Teams oraz zawarto całą ofertę praktyk. W ramach współpracy z hotelem Blue Marine w Mielnie oraz Mazurski Raj w Rucianym Nida zorganizowane zostały praktyki wyjazdowe, w których udział wzięło ok 10 studentów. Na praktykę skierowano 164 studentów, w tym ok. 43% odbywała się w Zakładzie pracy z oferty Wydziału Żywności Człowieka, ok. 67% stanowiła praktyka gastronomiczna a ok. 33% hotelarska. Ok. 75% wszystkich Studentów kierunku Gastronomii i Hotelarstwo zrealizowała praktykę, 25% studentów zdecydowało się przenieść realizację praktyk studenckich na kolejny rok akademicki.</p> <p><i>Za dobre praktyki w zakresie jakości kształcenia na Wydziale w analizowanym obszarze można uznać:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - opiekę i wsparcie Koordynatora ds. praktyk m.in. w zakresie znalezienia miejsca odbycia praktyki studenckiej, czy formalnego rozliczenia praktyki - aktywną współpracę Wydziału z podmiotami oferującymi miejsca odbywania praktyki studenckiej - pomoc radców prawnych SGGW w zakresie opiniowania umów dot. praktyki studenckiej - w szczególnych przypadkach możliwość uzyskania zgody od Prodziekan Wydziału
--	--	--	--	---

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 określonych w rozporządzeniach wykonawczych.</p>	8, 9, 10, 11	Nie dotyczy	na realizację praktyki studenckiej w innym czasie niż jest to wskazane w programie studiów oraz możliwość odbycia części praktyki w formie zdalnej		
2.5	<p>Organizacja procesu nauczania zapewnia efektywne wykorzystanie czasu przeznaczanego na nauczanie i uczenie się oraz weryfikację i ocenę efektów uczenia się.</p>	8, 9, 10, 11, 13	<p>Na podstawie wniosków z konsultacji ze studentami stwierdzono potrzebę bardziej elastycznego podejścia do harmonogramu zajęć.</p>	<p>W uzasadnionych przypadkach, na wniosek prowadzących zajęcia i/lub studentów modyfikowano plan zajęć w celu zminimalizowania przerw pomiędzy zajęciami.</p> <p>Zmiany w organizacji zajęć dotyczyły zarówno terminu zajęć (przeniesienie na inny dzień i w innym przedziale godzinowym), jak i skumulowania zajęć (likwidacja przerw pomiędzy poszczególnymi jednostkami zajęciowymi). Zmiany te wynikały przede wszystkim z uzasadnionych próśb Studentów, w mniej licznych przypadkach z nakładania się zajęć i przerw pomiędzy zajęciami, wyjazdów służbowych osób prowadzących zajęcia oraz z innych, sporadycznych przyczyn. Zmiany w organizacji zajęć dotyczyły zarówno ćwiczeń, jak i wykładów prowadzonych na kierunku Gastronomia i</p>	X	

					<p>Hotelarstwo studiów I stopnia realizowanych w trybie stacjonarnym i niestacjonarnym.</p> <p><i>Za dobrą praktykę należy uznać:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - możliwość zmiany w organizacji zajęć w przypadku uzasadnionych próśb Studentów - możliwość skumulowania zajęć (likwidacji przerw pomiędzy poszczególnymi jednostkami zajęciowymi) tak aby czas studentów na Uczelni był efektywniej wykorzystany 		
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, aby rekrutować studentów z większą liczbą punktów uzyskanych na maturze z przedmiotów kwalifikacyjnych.	Oferta programowa Wydziału była aktywnie promowana w Dniach Otwartych SGGW oraz w Dniach SGGW.	X		
				Spotkania w formie zdalnej i stacjonarnej planowane w semestrze zimowym z uczniami szkół średnich:			
				1. XVIII Liceum Ogólnokształcące im. Jana Zamoyskiego w Warszawie - spotkanie online dotyczące przedstawienia oferty dydaktycznej Wydziału (klasa 4D - 30 osób, 30.09.2022);			
				2. Powiatowy Zespół Szkół Ponadpodstawowych im. Jerzego Siwińskiego w Legionowie - spotkanie online dotyczące przedstawienia oferty			

				<p>dydaktycznej Wydziału (4 klasa technikum gastronomicznego 4TGTP - 25 osób, 17.10.2022);</p> <p>3. Powiatowy Zespół Szkół Ponadpodstawowych im. Jerzego Siwińskiego w Legionowie - spotkanie online dotyczące przedstawienia oferty dydaktycznej Wydziału (4 klasa technikum gastronomicznego 4TGTG - 25 osób, 18.10.2022);</p> <p>4. Zespół Szkół Im. Michała Konarskiego w Warszawie - spotkanie online dotyczące przedstawienia oferty dydaktycznej Wydziału (1 klasa technikum gastronomicznego 4GŻ1, 19.10.2022);</p> <p>5. Zespół Szkół im. Michała Konarskiego w Warszawie - spotkanie online dotyczące przedstawienia oferty dydaktycznej Wydziału (1 klasa technikum gastronomicznego 4GŻ2, 21.10.22);</p> <p>7. Zespół Szkół im. Michała Konarskiego w Warszawie - spotkanie online dotyczące przedstawienia oferty dydaktycznej Wydziału (1 klasa technikum hotelarskiego 4GH, 21.10.2022);</p> <p>8. XVID Liceum Ogólnokształcące im. Jana Zamoyskiego w Warszawie - spotkanie online dotyczące przedstawienia oferty dydaktycznej Wydziału (klasa 4C - 30 osób, 24.10.2022);</p> <p>9. LXIX Liceum Ogólnokształcące z Oddziałami Integracyjnymi im. Bohaterów Powstania Warszawskiego</p>			
--	--	--	--	--	--	--	--

			<p>1944 w Warszawie - wizyta uczniów klasy biologicznej w salach dydaktycznych Katedry Żywności Człowieka oraz przedstawienie oferty dydaktycznej (1 klasa - 19 osób, 25.10.2022);</p> <p>10. Zespół Szkół Centrum Edukacji im. I. Łukasiewicza w Płocku - spotkanie online dotyczące przedstawienia oferty dydaktycznej Wydziału (1 klasa-ok. 20 osób, 25.10.2022);</p> <p>11. Zespół Szkół Centrum Edukacji im. I. Łukasiewicza w Płocku - spotkanie online dotyczące przedstawienia oferty dydaktycznej Wydziału (1 klasa- ok. 20 osób, 28.10.2022);</p> <p>12. Zespół Szkół Centrum Edukacji im. I. Łukasiewicza w Płocku - spotkanie online dotyczące przedstawienia oferty dydaktycznej Wydziału (1 klasa- ok. 20 osób, 03.11.2022);</p> <p>13. Zespół Szkół Centrum Edukacji im. I. Łukasiewicza w Płocku - spotkanie online dotyczące przedstawienia oferty dydaktycznej Wydziału (1 klasa- ok. 20 osób, 07.11.2022);</p> <p>14. Zespół Szkół Rolniczych im. Wincentego Witosa w Ostrożanach - spotkanie online dotyczące przedstawienia oferty dydaktycznej Wydziału (2 klasy- 45 osób, 27.10.2022);</p> <p>15. Liceum Ogólnokształcące im. Stanisława Wyspiańskiego i Liceum Ogólnokształcące im. Emiliana Konopczyńskiego w Warszawie - spotkanie stacjonarne dotyczące przedstawienia oferty dydaktycznej Wydziału oraz wizyty uczniów w</p>		
--	--	--	--	--	--

			<p>pracowniach i salach dydaktycznych. (2 klasy - 50 osób, 7.11.2022);</p> <p>16. Zespół Szkół Gastronomiczno - Hotelarskich przy ul. Majdańskiej w Warszawie spotkanie online dotyczące przedstawienia oferty dydaktycznej Wydziału (2 klasy maturalne, 50 osób, 8.11.2022);</p> <p>17. LXIX Liceum Ogólnokształcące z Oddziałami Integracyjnymi im. Bohaterów Powstania Warszawskiego 1944 w Warszawie - spotkanie online dotyczące przedstawienia oferty dydaktycznej Wydziału (3 klasy po około 25 osób, 8.11.2022);</p> <p>18. Zespół Szkół Gastronomicznych im. prof. Eugeniusza Pijanowskiego w Warszawie - spotkanie stacjonarne w szkole dotyczące przedstawienia oferty dydaktycznej Wydziału (4 klasy maturalne, 90 osób, 14.11.2022);</p> <p>19. Zespół Szkół Nr 4 w Mławie - spotkanie online dotyczące przedstawienia oferty dydaktycznej Wydziału połączone z wykładem pt. "Dieta dla mózgu" (2 klasy- 43 osoby, 21.11.2022);</p> <p>20. Organizacja stoiska z materiałami promocyjnymi zawierającymi ofertę dydaktyczną Wydziału w Zespole Szkół Gastronomicznych im. prof. Eugeniusza Pijanowskiego w Warszawie - organizacja w szkole stoiska Wydziału (uczestnicy Olimpiady ok. 80 osób, 2.12.2022);</p> <p>21. ZSP w Kadzidle - spotkanie stacjonarne dotyczące przedstawienia oferty dydaktycznej Wydziału połączone z wykładem pt. "Dieta dla mózgu" oraz</p>		
--	--	--	---	--	--

			<p>wizyty uczniów w pracowniach i salach dydaktycznych (43 uczniów technikum kształcącym w zawodzie technik technologii żywności z innowacją dietyka z fitnesssem oraz Liceum Ogólnokształcącego, 6.12.2022);</p> <p>22. Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Sokółowie Podlaskim - wizyta uczniów klasy 3ITP w salach dydaktycznych i laboratoryjnych Katedry Techniki i Projektowania Żywności (25 uczniów, 7.12.2022);</p> <p>23. IX Liceum Ogólnokształcące im. Klementyny Hoffmanowej w Warszawie - spotkanie online dotyczące przedstawienia oferty dydaktycznej Wydziału (1 klasa o profilu ogólnym -20 osób, 13.03.2023);</p> <p>24. I Liceum Ogólnokształcące w Żelechowie - spotkanie online dotyczące przedstawienia oferty dydaktycznej Wydziału (2 klasy, 14.03.2023);</p> <p>25. I Liceum Ogólnokształcące w Żelechowie - spotkanie online dotyczące przedstawienia oferty dydaktycznej Wydziału (2 klasy, 17.03.2023);</p> <p>26. XLIV Liceum Ogólnokształcące im. Stefana Banacha w Warszawie - spotkanie online dotyczące przedstawienia oferty dydaktycznej Wydziału (1 klasa maturalna, 17.03.2023);</p> <p>27. Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. Wł. St. Reymonta w Sokółowie Podlaskim- wizyta uczniów na Wydziale, przedstawienie oferty dydaktycznej zwiedzanie sal i laboratoriów (1 klasa -20 osób, 22.03.2023);</p>		
--	--	--	--	--	--

			<p>28. Liceum Ogólnokształcące im. S. Lema w Stanisławowie Pierwszym (Nieporęt) - spotkanie online dotyczące przedstawienia oferty dydaktycznej Wydziału (23.03.2023, 1 klasa -ok. 20 osób)</p> <p>29. Zespół Szkół w Ożarowie Mazowieckim - spotkanie online dotyczące przedstawienia oferty dydaktycznej Wydziału połączone z wykładem <i>pt.</i> "Trendy w sztuce kulinarnej - kuchnia molekularna" - (50 osób, 27.03.2023, godz. 10:45);</p> <p>30. Prelekcja dla uczniów Społecznego Liceum Ogólnokształcącego nr 4 - spotkanie stacjonarne w szkole dotyczące przedstawienia oferty dydaktycznej Wydziału połączone z wykładem <i>pt.</i> "Mity żywieniowe" - (1 klasa, ok. 20 osób, 28.03.2023);</p> <p>31. Prelekcja dla uczniów Zespołu Szkół Spożywczych i Hotelarskich w Radomiu - spotkanie online dotyczące przedstawienia oferty dydaktycznej Wydziału połączone z wykładem <i>pt.</i> "Trendy w sztuce kulinarnej - kuchnia molekularna" - (60 osób, 28.03.2023, godz. 13:45);</p> <p>32. Społeczne Liceum Ogólnokształcące nr 4 im. Batalionu AK "Parasol" - spotkanie w szkole dotyczące przedstawienia oferty dydaktycznej Wydziału oraz prelekcja wykładu <i>pt.</i> "Najczęstsze mity żywieniowe" (1 klasa, ok. 20 osób, 28.03.2023);</p> <p>33. Liceum Ogólnokształcące im. Jarosława Iwaszkiewicza w Nasielsku - spotkanie online dotyczące przedstawienia oferty dydaktycznej Wydziału (1 klasa</p>		
--	--	--	--	--	--

			<p>maturalna, 17.04.2023, godz. 10:45-11.30);</p> <p>34.IX Liceum Ogólnokształcące im. Klementyny Hoffmanowej w Warszawie - spotkanie online dotyczące przedstawienia oferty dydaktycznej Wydziału (1 klasa matematyczno-fizyczna - 20 osób, 6.06.2023).</p> <p>Do następujących szkół przesłano link do filmu prezentującego profil kształcenia na kierunku Żywnienie Człowieka i Ocena Żywności przygotowanego dla maturzystów:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ponad 900 szkół z województwa mazowieckiego (styczeń 2023), • Około 1300 szkół z województwa śląskiego i świętokrzyskiego (kwiecień 2023), • Około 950 szkół z województwa małopolskiego i opolskiego (kwiecień 2023), • Około 860 szkół z województwa podlaskiego i dolnośląskiego (kwiecień 2023). <p>Na początku roku szkolnego (wrzesień 2022) oraz na początku semestru letniego (marzec 2023) przesłano do dyrekcji 978 szkół średnich propozycję spotkań z uczniami w celu przedstawienia oferty dydaktycznej Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka.</p> <p>Za dobre praktyki w zakresie jakości kształcenia na Wydziale w analizowanym obszarze można uznać:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. współpracę z Samorządem Studenckim i Kołami Naukowymi, z którymi omawiane 		
--	--	--	---	--	--

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 prowadzenia działalności naukowej lub udziału w tej działalności.	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>Główne postulaty dotyczyły modyfikacji liczby godzin przedmiotu i metod dydaktycznych umożliwiających osiągnięcie założonych efektów uczenia się.</p> <p>Zidentyfikowano obszary do doskonalenia.</p>	<p>i współorganizowane były działania promocyjne Wydziału;</p> <p>2. zaangażowanie do promocji kierunku studentów studiów stacjonarnych.</p>	X
				<p>1. Koordynatorzy przedmiotów wskazani w sylabusie są zobowiązani do przeprowadzania po każdym semestrze w systemie eHMS weryfikacji efektów uczenia się.</p> <p>2. Na prośbę Dziekana Koordynator ds. Jakości Kształcenia wykonał analizę WEU.</p> <p>3. Kontynuowano podjęte działania usprawniające wypełnianie ankiet przez studentów i analizę ankiet studenckich. Podjęte działania polegały na zmianie systemu w ramach Projektu „Sukces z natury - kompleksowy program podniesienia jakości zarządzania procesem kształcenia i jakości nauczania Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie”, Nr POWER.03.05.00-00-Z033/17. Konsekwencją zmian jest ułatwienie i usprawnienie studentom oceny procesu kształcenia.</p> <p>4. Na podstawie przeprowadzonej analizy weryfikacji założonych efektów uczenia się przedstawiono następujące rekomendacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> • weryfikować podczas hospitacji poziom osiągania efektów uczenia się, • przeanalizować programy kształcenia, sposób prowadzenia zajęć oraz wprowadzić niezbędne zmiany, dostosowując do hybrydowego systemu prowadzenia zajęć, • przeanalizować sugestie zmiany przeprowadzania metod dydaktycznych, 	

3.2a	Metody weryfikacji efektów uczenia się w przypadku kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów regulowanych są zgodne z regulacjami i wymaganiami zawartymi w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wykonawczych.	7, 8, 9, 10, 11,12	Nie dotyczy	<p>które umożliwiłyby osiągnięcie założonych efektów uczenia się w hybrydowym systemie nauczania.</p> <p>Weryfikację efektów uczenia się na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo przeprowadzono dla 9 przedmiotów w sem. zimowym oraz 7 w sem. letnim (1 stopień, stacjonarne i niestacjonarne).</p> <p>Biorąc pod uwagę wszystkie przedmioty realizowane na 3 kierunkach studiów w systemie stacjonarnym i niestacjonarnych w semestrze zimowym – na 217, zweryfikowano 75 przedmiotów (34,5%), a spośród 186 realizowanych w semestrze letnim – zweryfikowano 58 przedmiotów (31,2%).</p> <p>W przypadku większości przedmiotów, dla których zweryfikowano efekty uczenia osoby klasyfikowane zaliczyły przedmiot w pierwszym terminie.</p> <p>W analizowanym roku akademickim 2022/2023 nauczyciele nie postulowali zmian treści przedmiotów, form i metod dydaktycznych, sposobów weryfikacji efektów uczenia się, form i sposobów dokumentacji, tym samym nie zgłaszali potrzeby zmian w sylabusach.</p>	
------	--	--------------------	-------------	---	--

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	Przeprowadzono weryfikację prac dyplomowych zakończonych w roku akademickim 2022/2023, wyniki przeprowadzonej weryfikacji uznano za zadowalające.	Weryfikacji poddano 8 prac inżynierskich (6 studia stacjonarne, 2 studia niestacjonarne). Średnia ocen ogólna z weryfikowanych prac wynosiła 4,5. W pracach nie stwierdzono przekroczenia górnej granicy wskaźnika podobieństwa w systemie antyplagiatowym. Proces recenzji prac dyplomowych na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo przebiega prawidłowo. Należy jednak zwrócić uwagę na potrzebę odnośzenia się przez Recenzentów do wszystkich elementów oceny pracy, zarówno formalnej jak i merytorycznej.	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 ogólnouczelnianych 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>W roku akademickim 2022/2023 kontynuowano kształcenie 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>Nauczyciele akademicy poszczególnych Katedr brali udział w szkoleniach w języku polskim i angielskim w większości w formie stacjonarnej i/lub zdalnej w ramach projektu POWER w zakresie szkoleń mających na celu doskonalenie umiejętności nauczycieli akademickich.</p> <p>1. Szkolenia służące doskonaleniu procesu dydaktycznego i kontaktów ze Studentami, organizowane przez: uprawnione jednostki SGGW: Zachowania trudne a niepełnosprawność. Jak reagować?; Wykorzystanie sztucznej inteligencji podczas procesów dydaktycznych; Szkoła Dydaktyki Akademickiej; Szkoła Tutorów oraz Szkoła Mentorów – Biuro Doskonałości Dydaktycznej SGGW; Podstawowe</p>	X

szkolenie z zakresu bezpieczeństwa informacji, Szkolenie z ochrony danych osobowych dla kadry dydaktycznej oraz pracowników Wydziałów i Instytutów; Ochrona danych osobowych oraz bezpieczeństwo danych osobowych podczas pracy zdalnej – dla kadry dydaktycznej oraz pracowników Wydziałów i Instytutów; Szkolenie z zakresu cyberbezpieczeństwa w SGGW – Biuro Bezpieczeństwa Informacji SGGW; Co warto wiedzieć o niepełnosprawności – Pełnomocnik Rektora ds. Studentów Niepełnosprawnych SGGW;

2. Inne jednostki: Pakiet MS Office dla dydaktyków – Softronic; Narzędzia statystyczne dla dydaktyków i komputerowa analiza danych jakościowych oraz Statystyka dla dydaktyków – Stat Soft Polska sp. z o.o.; Język angielski – poziom średniozaawansowany i zaawansowany – Lingua Nova; Warsztaty z kontaktu z osobą po kryzysie psychicznym – Fundacja eKropka; Szkolenie z komunikacji ze studentami głuchymi i niedosłyszącymi - język migowy, poziom podstawowy oraz Kurs polskiego języka migowego - poziom podstawowy (A1) – Centrum Edukacyjne Migaj Naturalnie; Wykorzystanie sztucznej inteligencji podczas procesów dydaktycznych [SI] – Collegium Wratislaviense; Trudna sztuka budowania prostych komunikatów – Fundacja Rozwoju Społeczeństwa Informacyjnego.

Za dobrą praktykę w zakresie jakości kształcenia na Wydziale w analizowanym obszarze można uznać fakt, że w efekcie szkoleń na Wydziale w następnym roku akademickim rozpoczęły działalność 2 tutorów i 2 mentorów.

4.1a	Kompetencje i doświadczenie oraz kwalifikacje nauczycieli akademickich i innych osób prowadzących zajęcia ze studentami w przypadku kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów regulowanych są zgodne z regulami i wymaganiami zawartymi w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wykonawczych.	6,7	Nie dotyczy		
4.2	Polityka kadrowa zapewnia dobór nauczycieli akademickich i innych osób prowadzących zajęcia, oparty o transparentne zasady i umożliwiający prawidłową realizację zajęć, uwzględnia systematyczną ocenę kadry prowadzącej kształcenie, przeprowadzaną z udziałem studentów, której wyniki są wykorzystywane w doskonaleniu kadry, a także stwarza warunki stymulujące kadrę do ustawicznego rozwoju.	6,7,8,9	Na podstawie wytycznych ogólnouczelnianych polityka kadrowa prowadzona była zgodnie z obowiązującymi zasadami. Zidentyfikowano potrzebę weryfikacji obsady zajęć dydaktycznych zgodnie z prowadzonymi badaniami naukowymi oraz doświadczeniem zawodowym i zdobytymi uprawnieniami. Na podstawie monitorów Studentów zidentyfikowano osoby, których zajęcia zostały hospitowane w trybie pozaplanowym.	Przeprowadzone hospitacje zajęć realizowanych na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo nie wykazały nieprawidłowości w procesie prowadzenia zajęć. W semestrze zimowym roku akademickiego 2022/2023 przeprowadzono 1 hospitację zajęć dydaktycznych – średnia arytmetyczna ocena zajęć w skali 5-stopniowej to 5.0 W semestrze letnim roku akademickiego 2022/2023 przeprowadzono 2 hospitacje zajęć dydaktycznych – ocena zajęć w skali 5-stopniowej to 5,0. 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.	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	5,17	Dokonana ocena infrastruktury naukowej, dydaktycznej i socjalnej na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo pozwala na stwierdzenie, że spełnia ona wymogi wysokiej jakości kształcenia. Stwierdzono konieczność uzupełnienia infrastruktury w sprzęt i oprogramowanie	Poszerzono infrastrukturę i zasoby edukacyjne w niezbędny sprzęt (tj. zestawy komputerowe, słuchawki, kamery internetowe) umożliwiające pracownikom pełną realizację zajęć w formie zdalnej. Infrastruktura zdalnego nauczania na Wydziale Żywności Człowieka została znacząco rozbudowana, co wiązało się z intensywnym wykorzystywaniem technik edukacji na	X

5.1a	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.		umożliwiający pełny udział osób z niepełnosprawnościami w kształceniu i prowadzeniu działalności naukowej. Stwierdzono konieczność uzupełnienia infrastruktury w sprzęt i oprogramowanie umożliwiający prowadzenie zajęć w systemie zdalnym przez wszystkich nauczycieli.	odległość. Stało się to konieczne ze względu na potrzebę implementacji aplikacji zawartych w pakiecie MS Office na skalę całej uczelni. Główne narzędzia wykorzystywane w procesie edukacyjnym SGGW to platforma Moodle oraz aplikacje MS Teams i MS Forms. Moodle jest szczególnie popularne wśród Katedry Żywności Człowieka, Katedry Żywności Funkcjonalnej i Ekologicznej, oraz Katedry Badań Rynku Żywności i Konsumpcji. Od kiedy nauka zdalna stała się bardziej powszechna, MS Teams i MS Forms zyskały na popularności jako narzędzia do przeprowadzania testów, zaliczeń i egzaminów. Pod koniec roku akademickiego 2022/2023 na platformie Moodle założono 42 nowe konta autorskie, natomiast MS Teams stał się dostępny dla wszystkich pracowników i doktorantów SGGW. Udostępnienie ogólnouczelnianej licencji na narzędzia MS Office spotkało się z pozytywnym odbiorem zarówno studentów, jak i pracowników. Ujednolicenie adresów emailowych poprzez ich integrację z aplikacjami i programami webowymi oraz desktopowymi znacząco poprawiło komunikację pomiędzy studentami a prowadzącymi.		
5.1	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			
5.2	Infrastruktura dydaktyczna, naukowa, biblioteczna i informatyczna, wyposażenie techniczne pomieszczeń, środki i pomoce	5	Dokonana ocena potwierdziła, że infrastruktura dydaktyczna, naukowa,	Poszerzenie bazy bibliotecznej pozwala na bardziej efektywne wykorzystanie	X	

	<p>dydaktyczne, zasoby biblioteczne, informacyjne, edukacyjne oraz aparatura badawcza podlegają systematycznemu przeglądowi, w których uczestniczą studenci, a wyniki tych przeglądów są wykorzystywane w działaniach doskonalących.</p>	<p>biblioteczna i informatyczna działa na wysokim poziomie. Biblioteka wydziałowa poszerzyła swoje zbiory o nowe pozycje zarówno w formie papierowej, jak i elektronicznej.</p>	<p>zgrupowanych w bibliotece zasobów zarówno w postaci elektronicznej, jak i papierowej.</p> <p>W roku akademickim 2022/2023 zaktualizowano księgozbiór o:</p> <ul style="list-style-type: none"> • książki polskie - 30 voluminów, • książki zagraniczne - 4 voluminy, • czasopisma polskie - 19 tytułów, • czasopisma zagraniczne - 3 tytuły <p>Od stycznia 2023 wszystkie zagraniczne czasopisma, które dotychczas były prenumerowane w formie papierowej dostępne są w formie elektronicznej w bazach subskrybowanych przez Naukową Sieć Informatyczną.</p> <p>Naukowa Sieć Informatyczna zapewnia dostęp do 61 abstraktowych, faktycznych i pełnotekstowych baz danych, oferujących:</p> <ul style="list-style-type: none"> • prawie 50 000 tytułów czasopism, • około 350 000 książek polskich i zagranicznych, • ponad 200 000 innych dokumentów (raporty, analizy, dane statystyczne). <p>W roku akademickim 2022/2023 studenci oraz pracownicy uzyskali dostęp do nowych baz danych: Statista, CABI Digital Library oraz bazy czasopism Taylor & Francis Group.</p> <p>W roku 2022/2023 dokonano zmian w aranżacji biblioteki:</p> <ul style="list-style-type: none"> • stworzono dwa stoliki 4-osobowe do cichej nauki grupowej, • dla wygody studentów przeniesiono część archiwalnych roczników czasopism do czytelni, 		
--	--	---	---	--	--

				<ul style="list-style-type: none"> • zlikwidowano niewykorzystywane stanowiska katalogowe, • usunięto komputery z Windows XP, które nie spełniały standardów bezpieczeństwa • w sierpniu 2023 dokonano wymiany komputerów dla czytelników - zlikwidowano jedno stanowisko, ustawiono cztery nowe terminale z systemem operacyjnym Lubuntu, komputer obsługujący skaner został wymieniony na nowy z systemem operacyjnym Windows 10 • wydzielony został regał, na którym wykładane są materiały promocyjne biblioteki, a także dublety książek oraz czasopism do zabrania przez korzystających z biblioteki. 		
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.	Stała współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym pozwala na rozwój procesu dydaktycznego ukierunkowanego na potrzeby przyszłych pracodawców. W roku akademickim 2022/2023 proces kształcenia studentów przebiegał zgodnie z założeniami i nastawieniem na potrzeby współczesnego rynku pracy. W roku akademickim 2022/2023 w Instytucie i na Wydziale zainicjowano współpracę i podpisano 10 Porozumień o Współpracy pomiędzy Szkołą Główną Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie i podmiotami otoczenia gospodarczego. Wykaz podpisanych i realizowanych umów (nazwy firm): - Powiatowy Zespół Szkół Ponadpodstawowych z Legionowa (nr umowy CHIT 49/2022)	X	

				<ul style="list-style-type: none"> - Publiczna Szkoła Podstawowa Nr 3 w Ostrowcu Świętokrzyskim (nr umowy CIiTT 58/2022) - Publiczna Szkoła Podstawowa Nr 1 w Ostrowcu Świętokrzyskim (nr umowy CIiTT 59/2022) - Publiczna Szkoła Podstawowa Nr 5 w Ostrowcu Świętokrzyskim (nr umowy CIiTT 60/2022) - Publiczna Szkoła Podstawowa Nr 4 w Ostrowcu Świętokrzyskim (nr umowy CIiTT 61/2022) - Publiczna Szkoła Podstawowa Nr 10 w Ostrowcu Świętokrzyskim (nr umowy CIiTT 62/2022) - Publiczna Szkoła Podstawowa Nr 7 w Ostrowcu Świętokrzyskim (nr umowy CIiTT 63/2022) - Publiczna Szkoła Podstawowa Nr 14 w Ostrowcu Świętokrzyskim (nr umowy CIiTT 64/2022) - Publiczna Szkoła Podstawowa Nr 9 w Ostrowcu Świętokrzyskim (nr umowy CIiTT 65/2022) - TURKA INVESTMENT SP. Z O.O. (nr umowy CIiTT 40/2023). <p>Wykaz jednostek otoczenia społeczno-gospodarczego współpracujących z Wydziałem Żywności Człowieka w ramach realizacji praktyk zawodowych na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo w roku akademickim 2022/2023:</p> <ul style="list-style-type: none"> Cukiernia Ciastkowo Hotel Westin 2020 Belvedere Gourmet Group Hotel Bristol Hotel Sheraton Warsaw Marriott Hotel Hotele Grupy Arche Hotele Satoria Group S.A. Restauracja Kamanda Lwowska Restauracja MOMu 			
--	--	--	--	---	--	--	--

6.2	<p>Relacje z otoczeniem społeczno-gospodarczym w odniesieniu do programu studiów i wpływ tego otoczenia na program i jego realizację podlegają systematycznym ocenom, z udziałem studentów, a wyniki tych ocen są wykorzystywane w działaniach doskonalących.</p>	3,8, 9, 17	<p>Pod wpływem interesariuszy zewnętrznych zidentyfikowano potrzeby zmian w programie studiów.</p>	<p>Restauracja Koneser Restauracja Warsze Restauracje Epoka Restauracja Bez Tytułu Piekarnia Chaud Pain Klubokawiarnia Anse Kabanse Restauracja Signature / Hotel H15 Restauracja McDonald's Hotel Holiday Inn Hotel Mazurski Raj Hotel Blue Marine</p>	<p>X</p> <p>Zajęcia prowadzone przez osoby z otoczenia społeczno-gospodarczego na Gastronomii i Hotelarstwo zostały pozytywnie ocenione przez studentów. W roku akademickim 2022/2023 odbyły się dwa spotkania studentów z pracodawcami (otoczenie społeczno-gospodarcze): 15.11.2022 – Paweł Głowacki – Maspex przeprowadził wykład ze studentami stacjonarnymi Erasmus w ramach przedmiotu New Food Product Development nt. challenges of creating and producing food products; 30.03.2023 – Magdalena Jeżewska - Medical Regional Manager Nestle Nutrition przeprowadziła wykład ze studentami II stopnia kierunku dietetyka, st. stacjonarne, 2 rok nt. Preparaty dietetyczne i suplementy diety.</p>		
7	<p>Kryterium 7. Warunki i sposoby podnoszenia stopnia umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku</p>						
7.1	<p>Zostały stworzone warunki sprzyjające umiędzynarodowieniu kształcenia na kierunku, zgodnie z przyjętą koncepcją kształcenia, to jest nauczyciele akademicy są przygotowani do nauczania, a studenci do uczenia się w językach obcych, wspierana jest międzynarodowa mobilność studentów i</p>	8, 9, 10, 18	<p>Na podstawie oceny procesu umiędzynarodowienia kształcenia zidentyfikowano potrzeby jego doskonalenia. Na podstawie wniosków z rozmów ze studentami stwierdzono potrzebę zwiększenia ilości prowadzonych na kierunku przedmiotów fakultatywnych w języku angielskim.</p>	<p>W roku akademickim 2022/2023 nauczyciele akademicy Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka zrealizowali zajęcia z 22 przedmiotów prowadzonych w języku angielskim dla studentów różnych kierunków studiów:</p>	X		

<p>nauczycieli akademickich, a także tworzona jest oferta kształcenia w językach obcych, co skutkuje systematycznym podnoszeniem stopnia umiędzynarodowienia i wymiany studentów i kadry.</p>		<p>Na podstawie wniosków z rozmów ze studentami stwierdzono potrzebę zwiększenia możliwości praktycznego posługiwania się fachowym j. angielskim przez studentów, m.in. poprzez organizację zajęć w j. angielskim prowadzonych przez pracowników zagranicznych uczelni.</p>	<p>- <i>Dietetyka</i> oraz <i>Żywnienie człowieka i ocena żywności</i> (przedmiot: Nutrition and Health); - (przedmiot: Nutrition and Health); - <i>Food Science – Technology and Nutrition</i> (przedmioty: Information technology, Biology, Nutrition Sociology, Raw Food Materials, Sustainable Food system, Introduction to Human Nutrition) - <i>Organic Agriculture And Food Production</i> (Wydział Rolnictwa i Ekologii; przedmioty: Basics of Human Nutrition, Raw materials and organic products, Food Safety and Hygiene, Sustainable food systems, Ecological aspects of food and nutrition, Seminar, Study trip to organic farms, Introduction to Organic Agriculture and Husbandry) - Program wymiany ERASMUS (studenci odwiedzający SGGW; przedmioty: Nutrition & Immunity, Preventive Nutrition, Alternative Diets, Advanced food technology, Nutrition through the Lifespan, Basics in Dietetics, Innovation in Food and Nutrition, Innovation in Food and Nutrition, New Food Product Development). Pracownicy Instytutu realizowali także działalność dydaktyczną w ramach międzynarodowych projektów dydaktycznych. Wśród nich należy wymienić międzynarodowy kurs e-learning „Food systems embedded in territories” oraz międzynarodową szkołę letnią (Intensive Study Programme) „Food systems embedded in territories” (oba wydarzenia były realizowane w ramach międzynarodowego projektu GOODFOOD), a także projekt dydaktyczny pt. “Curriculum development to set up EUR-Organic Double Degree Programme,, European Master in Organic</p>
---	--	---	--

				<p>Agriculture and Food Systems at WULS as Home University.</p> <p>Na Wydziale goszczono trzech profesorów wizytujących: - Claudia Angele, Vienna University, Austria; - Vilma Kriaucionienė, Lithuanian University of Health Sciences, Litwa; - Živilė Tarasevičienė, Vytautas Magnus University Agriculture Academy, Faculty of Agronomy, Agriculture and Food Sciences Institute, Kaunas, Litwa.</p> <p>W roku akademickim 2022/2023 siedmiu pracowników wyjechało do zagranicznych ośrodków naukowych na staże, sześć osób odbyło staże naukowe, jedna - staż szkoleniowy. W ramach programu Erasmus (w tym Erasmus +) w celu przeprowadzenia zajęć dydaktycznych wyjechało dziewięciu pracowników.</p> <p>W ramach programu Erasmus do Instytutu przyjechało dziesięciu naukowców. Na stażu badawczym w Katedrze Żywności Funkcjonalnej i Ekologicznej gościła Dr. Lilliana Stefanovic z University of Kassel, Niemcy.</p> <p>W roku akademickim 2022/2023 nauczyciele akademicy Instytutu Nauk o Żywnieniu Człowieka rozpoczęli realizację kursu języka angielskiego (poziom średniozaawansowany i zaawansowany) finansowanego w ramach programu POWER; do szkolenia przystąpiło 31 osób (kurs rozpoczął się w marcu 2023 i obejmuje 108 godzin zajęć).</p> <p>Wspieranie międzynarodowej mobilności studentów w wymianie międzynarodowej: - w ramach programu wymiany Erasmus+ w roku akademickim 2022/2023 wyjechało 7</p>
--	--	--	--	--

			<p>studentów Wydziału Żywienia Człowieka)5 osób realizowało studia, a 2 osoby odbywały praktyki studenckie)</p> <p>- w ramach programu Erasmus+ Kraje Programu (UE) w ramach grantów na krótkie mobilności dydaktyczne wyjechało 13 pracowników Instytutu; nauczyciele realizowali pobyty na takich uczelniach jak: Politecnico di Leiria (Portugalia), Universidad Politecnica de Valencia (Hiszpania), University of Ljubljana (Słowenia), Slovak University of Agriculture in Nitra, University of South Bohemia (Czechy), Mendel University of Brno (Czechy), University of Zagreb (Chorwacja), Kaunas University of Applied Sciences (Litwa).</p>	<p>Pracownicy Instytutu w ramach prowadzonej działalności naukowo-badawczej oraz dydaktycznej podtrzymywali współpracę z międzynarodowymi ośrodkami naukowymi, w tym m. in. z: Wageningen University (Holandia); Karolinska Institutet (Szwecja); Lithuanian University of Agriculture, Norwegian Institute of Public Health w Oslo; University College Leuven-Limburg, Leuven (Belgia); Fulda University of Applied Sciences (Niemcy); Universitat Politècnica de Catalunya (Hiszpania); Hohenheim University (Niemcy); University Newcastle upon Tyne (Wielka Brytania); University Exeter Medical School (Wielka Brytania); Vysoká Škola Chemicko-Technologická (Czechy); University of Natural Resources and Life Sciences (BOKU) (Wiedeń, Austria); Estonian University of Life Sciences, Tartu; Maribor University (Słowenia); Universidad Politécnica de Madrid (Hiszpania); Ruralia Institute (Finlandia); Corvinus University</p>		
--	--	--	---	--	--	--

			<p>(Węgry); University of South Bohemia in České Budějovice (Czechy); Münster University of Applied Sciences (Niemcy); Universität Wien (Wiedeń, Austria); Amsterdam University of Applied Sciences (Amsterdam, Holandia); University of Copenhagen (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>W efekcie prowadzonej współpracy międzynarodowej pracownicy i doktoranci w roku akademickim 2022/2023 opublikowali 34 artykułów naukowych ze współautorami z zagranicznych ośrodków, w tym w 13 artykułach byli pierwszymi autorami.</p> <p>W roku 2022/2023 w Instytucie współorganizowano warsztaty międzynarodowe oraz dwa międzynarodowe kursy, w których czynny udział brali m.in. studenci i doktoranci wydziału, były to:</p>		
--	--	--	---	--	--

			<p>- Hybrydowe międzynarodowe warsztaty naukowe "Indicators for assessment of health effects of consumption of sustainable, organic school meals in ecoregions. Somatic health indicators" oraz kursy:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Blended Intensive Programme (BIP) Erasmus+, number: 2022-1-PL01-KA131-HED-000056776-1 "Nutrition and dietetics - Gluten-free diet, from theory to practice" - "Food Systems Embedded in Territories", Intensive Study Programme dla studentów z 6 europejskich uczelni, University of Gastronomic Sciences, Melle, Włochy (współorganizatorem kursu byli pracownicy Instytutu). <p>Pracownicy oraz doktoranci Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka uczestniczyli w 2022/2023 roku w 33 międzynarodowych konferencjach i seminariach oraz warsztatach, m.in. czynnie uczestniczyli w 3rd International Scientific Conference of the „Dilemmas of Human Nutrition Sciences – Today and Tomorrow” - Nutrition and women's health odbywającym się w Poznaniu; w międzynarodowym sympozjum naukowym Pangborn 2023 „Meeting new challenges in a changing world”, Nantes, France; w 20th European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop, Leuven, Belgium.</p> <p>Pracownicy, doktoranci i studenci Wydziału brali udział w międzynarodowych warsztatach, m.in. w: - hybrydowych warsztatach naukowych "Indicators for assessment of health effects of consumption of sustainable, organic school meals in ecoregions. Somatic health indicators"; - w 2nd Transnational Multi-Actor Workshop pt. "SysOrg Project Results of the Perspectives: Organic Food &</p>		
--	--	--	---	--	--

Farming Perspective. Organic food as one of the aspects of food system transformation towards sustainability"; - w prowadzonych w formie hybrydowej warsztatach „Added sugars, Promoting healthy diet in children and adolescents: Examples from Poland - Health promotion activities for school-aged children and their families: healthy nutrition and tobacco control”.

Pracownicy i doktoranci są zaangażowani we współpracę bądź są członkami wielu organizacji międzynarodowych, m.in.: Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), Federation of European Nutrition Societies (FENS), International Association for Food Product, International Natural Product Sciences Taskforce, EIT Health Alumni, Euroleague for Life Sciences, European Sensory Network, International Association for Food Protection, Editorial Board of Food Control.

Pracownicy, doktoranci i studenci Wydziału brali udział w międzynarodowych grantach i projektach. W roku akademickim 2022-2023 w Instytucie Nauk o Żywieniu Człowieka realizowano łącznie 11 projektów międzynarodowych, z czego 7 realizowanych projektów miało charakter badawczy, 2 edukacyjno-badawcze i 2 edukacyjny.

Do realizowanych projektów edukacyjno-badawczych należał projekt nr 2020-1-PL01-KA203-081809 „Transnational Quality Education for Organic Food Safety” oraz projekt nr: 2020-1-PL01-KA203-082209 Tytuł projektu: „Good teaching practices in experiential learning for effective education in embedded food systems”. Natomiast do projektów dydaktycznych projekt nr KA220-VET 000089122- „FoodConscious: Towards

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 dalszej intensyfikacji działań promujących ofertę zagraniczną w zakresie kształcenia wśród studentów.	<p>effective food waste management and food waste prevention in the food service sector” oraz projekt nr ELLS Fund 2022-8 Curriculum development to set up EUR-Organic Double Degree Programme – European Master in Organic Agriculture and Food Systems“.</p> <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 2022/2023 uruchomione zostały studia anglojęzyczne na kierunku <i>Food Science – Technology and Nutrition</i> (FSTN), jako wspólna inicjatywa Wydziału Technologii Żywności oraz Wydziału Żywienia Człowieka. Kształcenie na pierwszym roku studiów na wspomnianym kierunku podjęło 28 osób. Nowy kierunek studiów oparty jest o formułę podwójnego dyplomu i zakłada ścisłą współpracę naszej uczelni z Uniwersytetem Bohai w Chinach. Udział studentów z Chin w kształceniu na SGGW rozpoczął się od roku akademickiego 2023/2024 i potrwa przez 2 lata (w trakcie każdej edycji studiów).</p>	X	
-----	--	--------------	---	--	---	--

				<p>Nauczyciele akademicy Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka byli zaangażowani w realizację zajęć z następujących przedmiotów na kierunku FSTN: Biology, Sustainable Food System, Information technology, Food Raw Materials, Nutrition Sociology, Introduction to Human Nutrition. Ponadto w roku akademickim 2022/2023 kontynuowano prace dotyczące opracowywania przez nauczycieli akademickich materiałów do zajęć w ramach nowych przedmiotów realizowanych na ww. kierunku.</p> <p>W pierwszej połowie 2023 r. były prowadzone działania dotyczące dostosowania sylabusów programu studiów <i>Food Science – Technology and Nutrition</i> do wymogów nowego uczelnianego systemu Syllabus.</p> <p><i>Za dobre praktyki w zakresie jakości kształcenia</i> na kierunku w analizowanym obszarze można uznać: Intensywne prace nad umiędzynarodwieniem procesu kształcenia na kierunku poprzez poszerzenie oferty zajęć prowadzonych w języku angielskim, a także wspieranie mobilności studentów w wymianie międzynarodowej.</p>		
8	Kryterium 8. Wsparcie studentów w uczeniu się, rozwoju społecznym, naukowym lub zawodowym i wejściu na rynek pracy oraz rozwój i doskonalenie form wsparcia					
8.1	Wsparcie studentów w procesie uczenia się jest wszechstronne, przybiera różne formy, adekwatne do efektów uczenia się, uwzględnia różnicowane potrzeby studentów, sprzyja rozwojowi naukowemu, społecznemu i zawodowemu studentów poprzez zapewnienie dostępności nauczycieli akademickich, pomoc w procesie uczenia się i osiągnięciu	7, 8, 9, 10, 14, 15	Na podstawie rozmów ze studentami stwierdzono potrzebę oferowania różnych form wsparcia studentów w procesie uczenia się.	Studenti kierunku Gastronomia i Hotelarstwo posiadają możliwość działania w organizacjach ogólnouczelnianych dających szerokie pole do rozwoju zainteresowań i pasji, np. Samorząd Studentów SGGW, Rada Doktorantów SGGW. Ponadto, 1 student realizował pracę dyplomową w ramach uczestnictwa w projekcie NCN, 3 studentów realizowało prace dyplomowe w formie	X	

8.2	Wsparcie studentów w procesie uczenia się podlega systematycznym przeglądom, w których uczestniczą studenci, a wyniki	7, 8, 9, 10, 14, 15	Na podstawie wniosków z oceny jakości obsługi administracyjnej i rozmów ze studentami stwierdzono potrzebę kontynuacji usprawnień komunikacji między studentami a	<p>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 pracownikom administracyjnych w rozwiązywaniu spraw studenckich.</p> <p>publikacji naukowych w renomowanych czasopismach naukowych z listy A, a 11 opublikowało wyniki swoich prac po obronie. W ramach kierunku Gastronomia i Hotelarstwo działają dwa koła naukowe (KN): KN Żywnościowców oraz KN Przedsiębiorczości Profit. Studenci kierunku Żywnienie Człowieka i Ocena Żywności (w sumie 20 studentów Wydziału Żywnienia Człowieka) 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 roku 2022/2023 studenci kierunku Żywnienie Człowieka i Oceny Żywności w ramach działalności KN Żywnościowców wzięli bierny udział w 1 konferencji oraz czynny udział w 6 konferencjach naukowych (10 referatów, w tym 4 nagrodzonych/ wyróżnionych) oraz przeglądzie kół (16 prac, z tego 7 prac wyróżnionych). Ze współautorstwem studentów KN Żywnościowców została wydana jedna publikacja naukowa z Listy A. W sumie studenci KN Żywnościowców realizowali blisko 50 projektów oraz uczestniczyli w organizacji wydarzeń edukacyjnych, Dni SGGW, działalności społecznej oraz współpracowało z instytucjami i organizacjami zewnętrznymi.</p> <p>W roku akad. 2022/2023 KN Przedsiębiorczości Profit kontynuowało swoją działalność. Działalność członków koła w roku sprawozdawczym była ograniczona. Aby ułatwić kontakt studentów kierunku Gastronomia i Hotelarstwo z osobami odpowiedzialnymi za obsługę administracyjną zwiększone zostało wykorzystanie mediów</p>		X
-----	---	---------------------	---	---	--	---

	tych przeglądów są wykorzystywane w działaniach doskonalących.		osobami odpowiedzialnymi za obsługę administracyjną za pośrednictwem mediów społecznościowych oraz utrzymywania wsparcia dla studentów z Ukrainy w związku z trwającą wojną.	społecznościowych, w szczególności Facebook oraz Instagram (zywienie_sggw). Na kontak Wydziału umieszczane są bieżące informacje oraz studenci mają możliwość komunikacji z dziekanatem za pośrednictwem Facebook'a. W roku akademickim 2022/2023 5 nauczycieli ukończyło kurs Polskiego Języka Migowego, zwiększając swoje kompetencje o umiejętność komunikowania się ze Studentami z zaburzeniami mowy oraz narządu słuchu. Ponadto pracownicy mieli możliwość uczestniczenia w szkoleniach z zakresu komunikacji z osobami w kryzysie psychicznym i niepełnosprawnościami roku akademickim 2022/2023 Koordynator ds. Wsparcia Studentów z Ukrainy udzielił pomocy i informacji w zakresie rekrutacji na studia i zakwaterowania w DS SGGW, realizacji praktyk studenckich na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo, zapisu na kursy językowe. Za dobre praktyki w zakresie wsparcia studentów w procesie uczenia się na Wydziale w analizowanym obszarze można uznać: 1. Motywowanie i włączanie studentów do pracy naukowej; 2. Zwiększenie dostępności nauczycieli akademickich również dla osób z niepełnosprawnościami; 3. Usprawnienie komunikacji pomiędzy pracownikami dziekanatów dzięki wykorzystaniu mediów społecznościowych		
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	19	Na podstawie rozmów ze studentami, pracownikami oraz pracodawcami stwierdzono potrzebę rozwoju kanałów komunikacji, takich jak media społecznościowe, platformy edukacyjne (platforma Teams, Moodle itp.).	Na stronie internetowej Wydziału zamieszczone są informacje dostępne dla studentów kierunku Gastronomia i Hotelarstwo dotyczące programu studiów i realizacji procesu nauczania i uczenia się na kierunku oraz o przyznawanych	X	

<p>kwalifikacjach, warunkach przyjęcia na studia i możliwościach dalszego kształcenia, a także o zatrudnieniu absolwentów.</p>	<p>kwalifikacjach, warunkach przyjęcia na studia i możliwościach dalszego kształcenia, a także o zatrudnieniu absolwentów.</p>	<p>Na podstawie ankiet studenckich oraz w związku z prowadzeniem ogólnego rozporządzenia o ochronie danych (RODO) stwierdzono potrzebę szerszego wykorzystania systemu eHMS w zakresie kontaktów ze studentami.</p>	<p>kwalifikacjach, warunkach przyjęcia na studia i możliwościach dalszego kształcenia, a także o zatrudnieniu absolwentów. Regulaminie prowadzony jest przegląd i aktualizacja informacji zawartych na stronie internetowej.</p> <p>W roku akademickim 2022/2023 prowadzono bieżącą aktualizację treści strony Wydziału Żywności Człowieka i strony Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka, w tym:</p> <ul style="list-style-type: none"> - publikowano wpisy typu aktualności i komunikaty na zlecenie Dyrektora, Dziekana, dziekanatu, pracowników, koordynatorów i zespołów Instytutu/Wydziału, Katedr, Kół Naukowych, Samorządu Studentów WZCz oraz Biura Promocji, Biura Karier - aktualizację informacji katedraalnych, zakładowych i osobowych - poszukiwanie, opracowanie i publikacja aktualności z życia Wydziału i Instytutu wykorzystywanych równocześnie na wydziałowym FACEBOOK i INSTAGRAM - wykonanie lub poszukiwanie w bazach i gromadzenie dokumentacji zdjęciowej do celów oprawy graficznej wpisów <p>W roku akademickim 2022/2023 wykonano aktualizację planów zajęć, grup studenckich, sylabusów, programów studiów, dokumentów dotyczących praktyk i prac dyplomowych, wszelkich bieżących informacji oraz formularzy dla studentów.</p> <p>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</p>		
--	--	---	---	--	--

				<p>aktualnymi danymi uzyskanymi od Koordynatorów dla wszystkich przedmiotów realizowanych na 1 i 2 semestrze studiów. Zweryfikowano również liczbę ECTS-ów oraz pozycje: „Formy dydaktyczne, liczba godzin” i „Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot”. Aktualnione opisy zajęć podano do wiadomości Studentów poprzez zamieszczenie ich na stronie internetowej Wydziału Żywnienia 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). Na wydziałowych profilach FACEBOOK i INSTAGRAM publikowane były informacje dotyczące promocji Wydziału Żywnienia Człowieka, prezentacji kierunku studiów, tematyki pracy naukowej pracowników, doktorantów i studentów, a także wyniki publikacji naukowych oraz prowadzonych badań laboratoryjnych. Prezentowane były także sylwetki opiekunów studentów I roku oraz pracowników dziekanatu jak również tematyka przedmiotów do wyboru.</p> <p>W roku akademickim 2022/23 kontynuowano kanały komunikacji ze studentami z wykorzystaniem platform edukacyjnych, przede wszystkim platformy MS Teams oraz Moodle.</p> <p>W systemie eHMS student ma dostęp do swoich ocen końcowych z przedmiotów, a także jest możliwość umieszczania ocen cząstkowych z poszczególnych przedmiotów. W ostatnim roku zwiększono stopień</p>
--	--	--	--	---

				<p>wykorzystania systemu eHMS do kontaktu ze studentami. W systemie eHMS student ma dostęp do także do recenzji pracy dyplomowej.</p> <p><i>Za dobrą praktykę w zakresie jakości kształcenia</i> na Wydziale w analizowanym obszarze można uznać</p> <ul style="list-style-type: none"> -możliwość komunikowania się poprzez tzw. „okno jakości” – adresu mailowego, na który studenci mogli wysyłać swoje uwagi i komentarze dotyczące jakości kształcenia. -wykorzystanie do komunikacji ze studentami mediów społecznościowych (wydziałowych profili FACEBOOK i INSTAGRAM). 		
9.2	Zakres przedmiotowy i jakość informacji o studiach podlegają systematycznym ocenom, w których uczestniczą studenci i inni odbiorcy informacji, a wyniki tych ocen są wykorzystywane w działaniach doskonalących.	19	Stwierdzono potrzebę szerszego wykorzystania systemu elektronicznego w zakresie kontaktów ze studentami.	<p>Informacja zwrotna od studentów jest pozyskiwana poprzez spotkania na drodze wykorzystania platform elektronicznych (przede wszystkim MS Teams) Prodziekana i Koordynatora ds. Jakości Kształcenia z przedstawicielami samorządu studentów, a także na podstawie indywidualnych kontaktów pracowników ze studentami.</p>	X	
10	Kryterium 10. Polityka jakości, projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie, przegląd i doskonalenie programu studiów.					
10.1	Zostały formalnie przyjęte i są stosowane zasady projektowania, zatwierdzania i zmiany programu studiów oraz prowadzone są systematyczne oceny programu studiów oparte o wyniki analizy wiarygodnych danych i informacji, z udziałem interesariuszy wewnętrznych, w tym studentów oraz zewnętrznych, mające na celu doskonalenie jakości kształcenia.	20	<p>W roku 2017 Wydział przystąpił do udziału w Projekcie „Sukces z natury - kompleksowy program podniesienia jakości zarządzania procesem kształcenia i jakości nauczania Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie”, Nr POWER.03.05.00-00-Z033/17, w którego ramach zmodernizowano programy kształcenia I st. na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo.</p>	<p>W roku akademickim 2022/2023 kontynuowano proces kształcenia w oparciu o zmodernizowane w ramach projektu POWER programy nauczania na studiach stacjonarnych 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.</p> <p>Przed rozpoczęciem roku akademickiego 2022/2023, zgodnie z uchwałą Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie (Uchwała nr 54 - 2022/2023 z dnia 24 kwietnia 2023 r.), dokonano weryfikacji</p>	X	

10.2	<p>Jakość kształcenia na kierunku podlega cyklicznym zewnętrznym ocenom jakości kształcenia, których wyniki są publicznie dostępne i wykorzystywane w doskonaleniu jakości.</p>	19, 20	<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>zgodności sylabusów dla wszystkich przedmiotów na wszystkich kierunkach, stopniach i trybach studiów z obowiązującymi w roku akademickim 2022/2023 programami studiów.</p>	X	
<p>Aktualnie trwa ocena realizacji zmodernizowanych programów studiów oraz analiza możliwości rozszerzenia współpracy z interesariuszami.</p> <p><i>Za dobre praktyki w zakresie jakości kształcenia</i> na kierunku w analizowanym obszarze można uznać:</p> <p>Analizowanie programów kształcenia kierunków żywieniowych na wszystkich wiodących uczelniach krajowych (w tym Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu; Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu; Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie) w celu weryfikowania i skonfrontowania trafności własnych działań.</p> <p>Jest to realizowane dzięki cyklicznym spotkaniom władz wiodących wydziałów żywieniowych z całej Polski, poświęconych rozwojowi i doskonaleniu programów kształcenia (14-09-2022 Wydziale Biotechnologii i Nauk o Żywności we Wrocławiu i uczestniczyła w nim Dziekan Wydziału Żywnienia Człowieka; 06-09-2023 na Wydziale Biotechnologii i Nauk o Żywności Politechniki Łódzkiej uczestniczyła w nim Dziekan oraz Prodziekan Wydziału Żywnienia Człowieka).</p>						

UWAGI

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

Nie dotyczy.

Inne uwagi:

W roku 2022/2023 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 POWR.03.05.00-00-Z033/17. Przeprowadzono weryfikację zgodności programów kształcenia na prowadzonych kierunkach studiów do dyscypliny technologii żywności i żywienia zgodnie z wymogami Ustawy 2.0. Zmodernizowano infrastrukturę w celu umożliwienia całkowitego prowadzenia zajęć dydaktycznych w systemie zdalnym.

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