



SZKOŁA GŁÓWNA GOSPODARSTWA WIEJSKIEGO

Sekretariat BPKA

data rejestracji

2023 -12- 18

Nr z rejestru przesyłek wpływających.....

Liczba załączników.....

Data wpływu dotyczy ePUAP.....

Ocena programowa

Profil ogólnoakademicki

Raport samooceny

**Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie
ul. Nowoursynowska 166, 02-787 Warszawa**

Nazwa ocenianego kierunku studiów: **Gastronomia i hotelarstwo**

1. Poziom/y studiów: **studia I**
2. Forma/y studiów: **stacjonarne, niestacjonarne**
3. Nazwa dyscypliny, do której został przyporządkowany kierunek **Technologia żywności i żywienia**

Nazwa dyscypliny wiodącej, w ramach której uzyskiwana jest ponad połowa efektów uczenia się wraz z określeniem procentowego udziału liczby punktów ECTS dla dyscypliny wiodącej w ogólnej liczbie punktów ECTS wymaganej do ukończenia studiów na kierunku.

Nazwa dyscypliny wiodącej	Punkty ECTS	
	liczba	%
Technologia żywności i żywienia	210	100

Na studiach prowadzone jest kształcenie przygotowujące do wykonywania zawodu nauczyciela

TAK NIE

Efekty uczenia się zakładane dla ocenianego kierunku, poziomu i profilu studiów

z uwzględnieniem uniwersalnych charakterystyk pierwszego stopnia określonych w ustawie z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji oraz charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK typowe dla kwalifikacji uzyskiwanych w ramach systemu szkolnictwa wyższego i nauki po uzyskaniu kwalifikacji pełnej na poziomie 4.

Efekty uczenia się

Wiedza

Kod	Treść	PRK
GH_K3_W01_inz	Absolwent zna i rozumie zjawiska chemiczne i fizyczne zachodzące podczas przechowywania surowców żywnościowych i produktów oraz wytwarzania potraw	P6S_WG
GH_K3_W02_inz	Absolwent zna i rozumie skład i wymagania jakościowe surowców spożywczych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego wykorzystywanych w gastronomii oraz metody ich oceny towaroznawczej	P6S_WG
GH_K3_W03_inz	Absolwent zna i rozumie czynniki determinujące jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności o różnym stopniu przetworzenia oraz zagrożenia związane z żywnością potencjalnie niebezpieczną	P6S_WG
GH_K3_W04_inz	Absolwent zna i rozumie zagadnienia z zakresu żywienia człowieka i diety oraz metody określania wartości odżywczej żywności	P6S_WG
GH_K3_W05_inz	Absolwent zna i rozumie zagadnienia z zakresu inżynierii procesów jednostkowych oraz zasady projektowania ciągów technologicznych w gastronomii	P6S_WG
GH_K3_W06_inz	Absolwent zna i rozumie technologie wytwarzania potraw i napojów oraz systemy i metody obsługi gości	P6S_WG
GH_K3_W07_inz	Absolwent zna i rozumie zagadnienia z zakresu rachunkowości i statystyki oraz narzędzia informatyczne wykorzystywane w zarządzaniu lokalem gastronomicznym i obiektem hotelarskim	P6S_WG
GH_K3_W08_inz	Absolwent zna i rozumie pojęcia i zasady z zakresu bezpieczeństwa pracy, ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego oraz rozwoju indywidualnej przedsiębiorczości w sektorze usług gastronomicznych i hotelarskich	P6S_WK

Umiejętności

Kod	Treść	PRK
GH_K3_U01_inz	Absolwent potrafi samodzielnie wyszukiwać informacje na temat zjawisk i procesów w gastronomii i hotelarstwie, ich otoczenia kulturowego oraz twórczo je interpretować z poszanowaniem zasad ochrony własności intelektualnej	P6S_UW
GH_K3_U02_inz	Absolwent potrafi wykonywać podstawowe pomiary i eksperymenty z zastosowaniem odpowiednich metod oraz narzędzi badawczych	P6S_UW

Kod	Treść	PRK
GH_K3_U04_inz	Absolwent potrafi przeprowadzać ocenę sensoryczną i fizykochemiczną surowców żywnościowych i potraw oraz wykorzystywać nowoczesne technologie oraz techniki wytwarzania potraw na potrzeby gastronomii i hotelarstwa	P6S_UW
GH_K3_U05_inz	Absolwent potrafi wdrażać, kontrolować oraz oceniać funkcjonowanie systemów zapewnienia jakości w obiektach gastronomicznych i hotelarskich	P6S_UW
GH_K3_U06_inz	Absolwent potrafi formułować i wdrażać strategie marketingowe w przedsiębiorstwach gastronomicznych i hotelarskich	P6S_UW
GH_K3_U07_inz	Absolwent potrafi organizować i świadczyć różne rodzaje usług cateringowych	P6S_UW
GH_K3_U08	Absolwent potrafi przygotować prace pisemne oraz wystąpienia ustne w języku polskim i języku obcym z poszanowaniem zasad ochrony własności intelektualnej	P6S_UK
GH_K3_U09	Absolwent potrafi komunikować się, z otoczeniem również w obszarze komunikacji elektronicznej posługując się językiem polskim i obcym na poziomie B2	P6S_UK
GH_K3_U10	Absolwent potrafi oceniać nowe trendy w produkcji żywności i trendy żywieniowe oraz weryfikować poglądy i opinie nt. wybranych grup żywności	P6S_UK
GH_K3_U11	Absolwent potrafi planować i wykonywać samodzielnie lub w zespole zadania projektowe dotyczące podstawowych procesów technologicznych i oceniać ich wpływ na produkty spożywcze	P6S_UO
GH_K3_U12	Absolwent potrafi samodzielnie planować i realizować własny rozwój zawodowy poprzez ustawiczne aktualizowanie wiedzy z zakresu studiowanego kierunku	P6S_UU

Kompetencje społeczne

Kod	Treść	PRK
GH_K3_K01	Absolwent jest gotów do krytycznej oceny skutków działań inżynierskich, w przetwarzaniu żywności i produkcji potraw oraz funkcjonowania obiektów hotelarskich i gastronomicznych oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku zaistniałych problemów	P6S_KK
GH_K3_K02	Absolwent jest gotów do kreatywności w zakresie doboru surowców, technik i technologii produkcji potraw oraz organizacji usług hotelarskich i gastronomicznych	P6S_KK
GH_K3_K03	Absolwent jest gotów do ponoszenia odpowiedzialności zawodowej za standardy jakościowe i zdrowotne produkowanych potraw oraz oferowanych usług hotelarskich i gastronomicznych P6S_KO	P6S_KO
GH_K3_K04	Absolwent jest gotów do świadomej oceny znaczenia stanu środowiska przyrodniczego dla zachowania bioróżnorodności oraz zdrowia człowieka	P6S_KO

GH_K3_K05	Absolwent jest gotów do podejmowania ryzyka działań przedsiębiorczych i inwestycyjnych w gastronomii i hotelarstwie	P6S_KO
GH_K3_K06	Absolwent jest gotów do zachowania zasad etyki, estetyki, etykiety, savoir vivre oraz BHP i ergonomii w wykonywanej pracy oraz kontaktach interpersonalnych	P6S_KR
GH_K3_K07	Absolwent jest gotów do postrzegania gastronomii jako twórczego dorobku, zwłaszcza w aspekcie promocji żywności tradycyjnej i regionalnej, a hotelarstwa w aspekcie promocji dziedzictwa kulturowego	P6S_KR

Opis symboli:

K (po podkreślniku) – kierunkowe efekty uczenia się,

W – kategoria wiedzy,

U – kategoria umiejętności,

K – kategoria kompetencji społecznych,

P6SA – charakterystyka efektów uczenia się dla poziomu 6 Polskiej Ramy Kwalifikacji,

WG (po podkreślniku) – wiedza: zakres i głębokość/ kompletność perspektywy poznawczej i zależności,

WK (po podkreślniku) – wiedza: kontekst/ uwarunkowania, skutki,

UW (po podkreślniku) – umiejętności: wykorzystanie wiedzy/ rozwiązywane problemy i wykonywane zadania,

UK (po podkreślniku) – umiejętności: komunikowanie się/ odbieranie i tworzenie wypowiedzi, upowszechnianie wiedzy w środowisku naukowym i posługiwanie się językiem obcym,

UO (po podkreślniku) – umiejętności: organizacja pracy / planowanie i praca zespołowa,

UU (po podkreślniku) – umiejętności: uczenie się/ planowanie własnego rozwoju i rozwoju i innych osób,

KK (po podkreślniku) – oceny/ krytyczne podejście,

KO (po podkreślniku) – odpowiedzialność/ wypełnianie zobowiązań społecznych i działanie na rzecz interesu publicznego,

KR (po podkreślniku) – rola zawodowa/ niezależność i rozwój etosu.

Skład zespołu przygotowującego raport samooceny

Imię i nazwisko	Tytuł lub stopień naukowy/stanowisko/funkcja pełniona w uczelni
Dominika Guzek	Prof. dr hab. / profesor/ Dziekan
Anna Piotrowska	Dr inż. / adiunkt / Prodziekan
Krystyna Gutkowska	Prof. dr hab. / profesor/ Dyrektor Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka
Dominika Głąbska	Prof. dr hab. / profesor/ Zastępca Dyrektora Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka
Małgorzata Drywień	Dr hab., prof. SGGW / profesor SGGW/ Koordynator ds. Jakości Kształcenia
Joanna Kałuża	Dr hab., prof. SGGW / profesor SGGW/ Przewodnicząca Zespołu ds. Jakości Kształcenia
Marlena Pielak	Dr inż. / adiunkt / Koordynator ds. Praktyk na kierunku Gastronomia i hotelarstwo
Małgorzata Stachoń	Dr inż. / adiunkt / Przewodnicząca Zespołu ds. Weryfikacji Dokumentacji Programów Studiów
Katarzyna Lachowicz	Dr inż. / adiunkt / Członek Zespołu ds. Weryfikacji Dokumentacji Programów Studiów
Katarzyna Najman	Dr hab. inż. / adiunkt / Członek Zespołu ds. Dyplomowania
Anna Sadowska	Dr hab. inż. / adiunkt / Członek Zespołu ds. Jakości Kształcenia
Piotr Boruszewski	Dr hab., prof. SGGW / profesor SGGW / Pełnomocnik Rektora ds. Jakości Kształcenia SGGW
Jarosław Uściński	Szef kuchni restauracji Moonsfera i Olkuska 7/ Prezes Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni/ Interesariusz zewnętrzny
Anna Kaniewska-Skoczylas	Mgr inż. / pracownik dziekanatu kierunku Gastronomia i hotelarstwo
Przemysław Hamera	student kierunku Gastronomia i hotelarstwo I stopnia (studia stacjonarne) starosta II roku

Spis treści

Część I. Samoocena uczelni w zakresie spełniania szczegółowych kryteriów oceny programowej na kierunku studiów o profilu ogólnoakademickim	10
Kryterium 1. Konstrukcja programu studiów: koncepcja, cele kształcenia i efekty uczenia się	10
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	29
Kryterium 3. Przyjęcie na studia, weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, zaliczanie poszczególnych semestrów i lat oraz dyplomowanie	48
Kryterium 4. Kompetencje, doświadczenie, kwalifikacje i liczebność kadry prowadzącej kształcenie oraz rozwój i doskonalenie kadry	75
Kryterium 5. Infrastruktura i zasoby edukacyjne wykorzystywane w realizacji programu studiów oraz ich doskonalenie	84
Kryterium 6. Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w konstruowaniu, realizacji i doskonaleniu programu studiów oraz jej wpływ na rozwój kierunku	96
Kryterium 7. Warunki i sposoby podnoszenia stopnia umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku	103
Kryterium 8. Wsparcie studentów w uczeniu się, rozwoju społecznym, naukowym lub zawodowym i wejściu na rynek pracy oraz rozwój i doskonalenie form wsparcia	116
Kryterium 9. Publiczny dostęp do informacji o programie studiów, warunkach jego realizacji i osiągniętych rezultatach	147
Kryterium 10. Polityka jakości, projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie, przegląd i doskonalenie programu studiów	159
Część II. Perspektywy rozwoju kierunku studiów	172

Prezentacja uczelni

Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie (SGGW) jest nowoczesnym uniwersytetem przyrodniczym, będącym jednocześnie najstarszą uczelnią rolniczą w Polsce i i jedną z najstarszych w Europie. Uczelnia jest spadkobiercą tradycji powołanego w 1816 r. Instytutu Agronomicznego w Marymoncie, a w 1919 r. uzyskała ona status uczelni państwowej i nazwę – Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego. SGGW przeszła wiele przemian i reorganizacji, zarówno strukturalnych, jak i lokalowych, a obecnie większość budynków dydaktycznych, administracyjnych, domów akademickich, stołówki, Hotel SGGW, Biblioteka Główna, Studium Języków Obcych oraz nowoczesne obiekty sportowe mieszczą się w Kampusie Ursynowskim o łącznej powierzchni około 70 ha.

SGGW oferuje 40 kierunków studiów (w tym 11 prowadzonych w języku angielskim), z czego 3 realizowane są na Wydziale Żywienia Człowieka, tj. Żywienie człowieka i ocena żywności (wiodący kierunek na Wydziale, realizowany pod różnymi nazwami od roku 1977, jako pierwszy w Polsce i w Europie Środkowo-Wschodniej kierunek kształcący w zakresie nauki o żywieniu człowieka i nauk konsumenckich), Dietetyka (od roku akademickiego 2007/2008) oraz Gastronomia i hotelarstwo (od roku akademickiego 2013/2014). SGGW kształci blisko 16 tys. studentów na studiach stacjonarnych, niestacjonarnych, doktoranckich i podyplomowych, jak również prowadzi Uniwersytet Otwarty ze zróżnicowaną ofertą kursów dla osób zainteresowanych pogłębieniem swojej wiedzy i umiejętności. Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji (a obecnie – po restrukturyzacji SGGW – Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka) od ponad 25 lat prowadzi również Wszechnicę Żywnościową, której celem jest upowszechnianie wiedzy żywieniowej w społeczeństwie.

SGGW zatrudnia 1300 nauczycieli akademickich, którzy mają do dyspozycji nowoczesny kampus ze specjalistycznym wyposażeniem naukowo-dydaktycznym, często o charakterze unikatowym. Uczelnia przywiązuje dużą wagę do konsekwentnej aktualizacji programów studiów i ich dostosowania do potrzeb gospodarki i rynku pracy oraz zainteresowań potencjalnych kandydatów. Ponadto, SGGW prowadzi wspólne badania naukowe i dydaktyczne z ponad 275 zagranicznymi uczelniami z 50 państw. Dzięki temu zapewnia studentom i nauczycielom akademickim zdobywanie wiedzy i cennego doświadczenia także w ramach międzynarodowej wymiany studentów oraz kadry dydaktycznej. Dzięki współpracy międzynarodowej systematycznie wzrasta również liczba studentów zagranicznych przyjeżdżających na studia stanowiące ofertę edukacyjną SGGW. Oprócz wyjazdów naukowych, studenci SGGW mają także możliwość wyjazdów w ramach praktyk zagranicznych do Wielkiej Brytanii, Szwajcarii, Litwy, Norwegii, Holandii, Stanów Zjednoczonych i wielu innych krajów, z czego korzystają także studenci Wydziału Żywienia Człowieka, w tym także studiumjący na kierunku Gastronomia i hotelarstwo.

Restrukturyzacja Uczelni i Wydziału oraz wynikające stąd zmiany organizacji i zasad funkcjonowania miały miejsce w 2019 r., co było związane z wejściem w życie przepisów ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. – Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. 2018 poz. 1668) (tzw. Ustawa 2.0). Zgodnie ze Statutem Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, przyjętym przez Senat SGGW Uchwałą Nr 43 - 2022/2023 z dnia 27 marca 2023 r. (Załącznik nr IA. i Załącznik nr IB.), Instytut stanowi główny typ jednostki organizacyjnej SGGW o charakterze naukowo-badawczym, odpowiadający za prowadzenie badań naukowych w danej dyscyplinie naukowej oraz wspierający działalność dydaktyczną. Natomiast Wydział stanowi główną jednostkę organizacyjną SGGW o charakterze dydaktycznym, odpowiadającą za prowadzenie kształcenia na kierunkach studiów I i II stopnia, studiach podyplomowych oraz kształcenia w innych formach. Nauczyciele akademicy zatrudnieni są w Instytutach i realizują zajęcia na zlecenie Wydziału. W celu zapewnienia obsady dydaktycznej zajęć Dziekan ustala zapotrzebowanie i kieruje do Dyrektorów odpowiednich Instytutów wnioski o wskazanie osób proponowanych do prowadzenia zajęć dydaktycznych.

Po restrukturyzacji, Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji zmienił nazwę z dotychczas funkcjonującej na nazwę Wydział Żywności Człowieka oraz jako oddzielna jednostka został wyodrębniony Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka. W chwili obecnej Wydział oraz powiązany z nim Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka reprezentują grono nielicznych w Polsce instytucji naukowo-dydaktycznych, których profil dydaktyczny, w tym edukacyjny, oraz badania naukowe koncentrują się m.in. na: żywieniowych uwarunkowaniach zdrowia i jakości życia w wybranych subpopulacjach, optymalizacji postępowania żywieniowego w profilaktyce i terapii różnych schorzeń, rozwiązaniach techniczno-technologicznych sprzyjających innowacyjności i konkurencyjności producentów żywności w celu uzyskania produktów spełniających oczekiwania konsumentów żywności oraz klientów zakładów gastronomicznych i obiektów hotelarskich, kształtowaniu jakości sensorycznej, wartości odżywczej oraz cech prozdrowotnych produktów spożywczych, rozwoju rynku żywności w Polsce w kontekście zmian zachowań konsumentów i spożycia żywności, ochronie i edukacji konsumentów na rynku żywności. Oznacza to, że obie jednostki obejmują swoją działalnością naukową i dydaktyczną wszystkie aspekty związane z żywieniem i żywnością, odpowiednio w ujęciu dydaktycznym (Wydział Żywności Człowieka) i naukowo-badawczym (Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka). W kształceniu na kierunku Gastronomia i hotelarstwo zaangażowani są także pracownicy innych jednostek organizacyjnych SGGW, takich jak Instytut Nauk Socjologicznych i Pedagogicznych, Instytut Ekonomii i Finansów, a także nauczyciele akademicy ze Studium Wychowania Fizycznego i Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych.

Wydział Żywności Człowieka kontynuuje dorobek dydaktyczny powstałego w 1977 roku Wydziału Żywności Człowieka i Wiejskiego Gospodarstwa Domowego, jako pierwszej w Polsce i w Europie Środkowo-Wschodniej placówki akademickiej kształcącej w zakresie nauki o żywieniu człowieka, która stała się wzorem dla innych ośrodków dydaktycznych, zarówno w kraju, jak i za granicą. Tym samym, Wydział Żywności Człowieka kontynuuje wcześniej przyjętą misję dydaktyczną, wychodząc naprzeciw potrzebom nowoczesnej gospodarki żywnościowej i zadaniom wyżywienia ludności, w tym upowszechniania wiedzy żywieniowej oraz promocji prawidłowego żywienia. Dzięki ścisłej współpracy z Instytutem Nauk o Żywieniu Człowieka, Wydział w działaniach dydaktycznych korzysta z wyników najnowszych badań naukowych w zakresie związków między żywnością, żywieniem a zdrowiem i jakością życia człowieka, przy uwzględnieniu różnorodnych aspektów zachowań konsumentów wobec żywności, ich preferencji i oczekiwanych innowacji na rynku żywności.

Wydział Żywności Człowieka kształci obecnie studentów na trzech kierunkach: Żywność człowieka i ocena żywności (I i II stopień w trybie stacjonarnym i niestacjonarnym); Dietetyka (I i II stopień w trybie stacjonarnym i I stopień w trybie niestacjonarnym) oraz Gastronomia i hotelarstwo (I stopień w trybie stacjonarnym i niestacjonarnym). Kierunek Dietetyka, w roku 2023 otrzymał od Polskiej Komisji Akredytacyjnej certyfikat doskonałości – doskonały kierunek – doskonałość w kształceniu na kierunku.

Część I. Samoocena uczelni w zakresie spełniania szczegółowych kryteriów oceny programowej na kierunku studiów o profilu ogólnoakademickim

Kryterium 1. Konstrukcja programu studiów: koncepcja, cele kształcenia i efekty uczenia się

1. Powiązania koncepcji kształcenia z misją i głównymi celami strategicznymi uczelni, oczekiwań formułowanych wobec kandydatów, oferowanych specjalności/specjalizacji

Misją Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie jest służenie rozwojowi intelektualnemu, społecznemu i gospodarczemu polskiego społeczeństwa oraz społeczności międzynarodowej, ze szczególnym uwzględnieniem zrównoważonego rozwoju obszarów wiejskich, gospodarki żywnościowej i szeroko rozumianego środowiska przyrodniczego. Celem SGGW jest prowadzenie na najwyższym poziomie badań naukowych i kształcenia oraz działalności wdrożeniowej, przyczyniających się do zrównoważonego rozwoju i minimalizowania negatywnych skutków prognozowanych zmian, w tym zmian klimatycznych. Podstawą tożsamości i sukcesów Uczelni są wartości takie, jak: profesjonalizm, dbałość o jakość, pracowitość oraz innowacyjność.

Zgodnie z wynikającą z misji tożsamością oraz aspiracjami wyrażonymi w wizji przyszłości, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie zamierza koncentrować się na rozwoju pięciu obszarów funkcjonowania Uczelni: badaniach naukowych, kształceniu, współpracy międzynarodowej, transferze wiedzy do gospodarki oraz wzmocnieniu pozycji ekonomicznej, łącząc je z dbałością o sprawną administrację i nowoczesną infrastrukturę, w tym uwzględniając wdrożenie idei „Kampus 2030” (stworzenie kampusu SGGW jako przykładu wdrożenia idei zrównoważonego rozwoju w zakresie kształcenia, współpracy z otoczeniem zewnętrznym, gospodarki obiegu zamkniętego i „smart city”). Każdy z tych obszarów wiąże się z istotnymi wyzwaniami, jakie stawia przed szkołami wyższymi potrzeba zrównoważonego rozwoju w warunkach turbulencji gospodarki globalnej oraz nagłych zagrożeń, co szczególnie jest widoczne w ostatnich latach, kiedy pandemia COVID-19 i agresja Rosji na Ukrainę spowodowały konieczność podejmowania wielu inicjatyw, mających na celu zmniejszenie negatywnych konsekwencji społeczno-gospodarczych tych szczególnych okoliczności i wydarzeń.

Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie kontynuuje realizację Strategii Zarządzania Zasobami Ludzkimi dla Naukowców i Planu działania w SGGW (https://www.sggw.edu.pl/wp-content/uploads/2021/01/SGGW_HR_Strategia_i_Plan_Dzialania_14_11_2016_korekta-24_03_2017.pdf) w celu podniesienia poziomu atrakcyjności zatrudnienia w Uczelni, która stwarza przyjazne środowisko pracy naukowej i respektuje transparentne zasady rekrutacji pracowników, co zostało potwierdzone przez przyznanie SGGW przez Komisję Europejską logo „HR Excellence in Research” (<https://www.sggw.edu.pl/strona-glowna/nauka/hr-excellence-in-research/>). Strategia SGGW zakłada również rozwój procesów transferu wiedzy do gospodarki, przyczyniając się tym samym do wdrażania modelu gospodarki opartej na wiedzy.

Koncepcja kształcenia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo jest zgodna z misją i strategią rozwoju Uczelni (Załącznik nr 1.1.1.) oraz Wydziału (Załącznik nr 1.1.2.), która oparta jest na wartościach takich, jak wysoka jakość kształcenia, zdrowie i dobrobyt społeczeństwa, racjonalizacja, optymalizacja i personalizacja żywienia, zrównoważona konsumpcja oraz powszechny dostęp do żywności bezpiecznej dla zdrowia konsumenta. Koncepcja kształcenia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo uwzględnia również politykę i cele jakości kształcenia w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie (Załącznik nr 1.1.3.) znajdując swoje uszczegółowienie w polityce jakości kształcenia przyjętej na Wydziale Żywności Człowieka (Załącznik nr 1.1.4.).

Strategia rozwoju Wydziału Żywności Człowieka jest wyrażona w następujących celach:

1. doskonalenie kształcenia przez dostosowywanie programów kształcenia do aktualnego stanu nauki oraz oczekiwań rynku pracy;
2. doskonalenie kształcenia przez podnoszenie kompetencji zespołów dydaktycznych;

3. zwiększenie współpracy z partnerami zagranicznymi i reprezentantami sektora gospodarczego;
4. pozyskiwanie najzdolniejszych studentów;
5. motywowanie do odbywania staży naukowych za granicą;
6. promowanie i egzekwowanie standardów etyki zawodowej;
7. umiędzynarodowienie kształcenia, przez zwiększenie liczby studentów z zagranicy, opracowanie i wdrożenie programu kształcenia na studiach II stopnia w języku angielskim oraz udział wizytujących profesorów w realizacji zajęć dydaktycznych;
8. poprawa infrastruktury dydaktycznej oraz zwiększenie jej efektywności, przez doskonalenie planów dydaktycznych oraz coraz bardziej efektywne wykorzystanie posiadanego zaplecza dydaktycznego;
9. umocnienie więzi z partnerami z sektora gospodarczego, w tym z Zespołem Pracodawców i Doradców funkcjonującym przy Wydziale, przez udział przedstawicieli biznesu w prowadzeniu zajęć dydaktycznych i opiniowaniu programów kształcenia, a także oferowanie usług szkoleniowych dla partnerów biznesowych;
10. popularyzowanie wiedzy o żywieniu człowieka przez Wszechnicę Żywnościową oraz środki masowego przekazu, w tym Wydziałowe portale Facebook i Instagram;
11. pozyskiwanie funduszy ze źródeł zewnętrznych celem podnoszenia jakości kształcenia oraz poprawy infrastruktury dydaktycznej;
12. utrzymywanie więzi z absolwentami Wydziału, przez zjazdy absolwentów i konferencje organizowane na Wydziale, zachęcanie ich do udziału w działaniach na rzecz doskonalenia programów i jakości kształcenia, a także zachęcanie do inicjowania i włączania się w działalność dydaktyczną Wydziału.

Studia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo rozpoczęły się w roku akademickim 2013/2014. Program kształcenia był na przestrzeni 10 lat doskonalony, przy uwzględnieniu opinii interesariuszy zewnętrznych i przy bieżącym dostosowaniu go do potrzeb społeczno-gospodarczych oraz obowiązujących podstaw prawnych. Potwierdzeniem na istniejący popyt na specjalistów z tego zakresu jest niesłabnąca popularność kierunku, a potwierdzeniem dalszych perspektyw jego rozwoju jest certyfikat Fundacji Rozwoju Edukacji i Szkolnictwa Wyższego – „Studia z przyszłością” otrzymany w 2016 roku (Załącznik nr 1.1.5).

Program kształcenia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo został opracowany w efekcie szerokiej dyskusji wśród nauczycieli akademickich i studentów, z udziałem doktorantów i samorządu studenckiego, absolwentów oraz zewnętrznych interesariuszy, i jednocześnie z uwzględnieniem doświadczeń krajowych i międzynarodowych.

Rekrutacja na studia (studia I stopnia) na kierunku Gastronomia i hotelarstwo realizowana jest na podstawie wyników egzaminu maturalnego (egzaminu dojrzałości) z jednego z trzech przedmiotów kwalifikacyjnych, a mianowicie: biologia, matematyka, chemia.

Absolwent kierunku Gastronomia i hotelarstwo to specjalista o gruntownej wiedzy i wszechstronnym przygotowaniu praktycznym w zakresie gastronomii i hotelarstwa. Jest przygotowany do prowadzenia własnej działalności gospodarczej, do pracy w gastronomii indywidualnej, systemowej, specjalnej oraz w hotelarstwie. Posiada zarówno wiedzę, jak też umiejętności dotyczące uwarunkowań działania zakładów gastronomicznych i obiektów hotelarskich, w aspekcie wymagań prawnych, społecznoekonomicznych i technologicznych, jak również w zakresie projektowania, organizacji i wyposażenia przedsiębiorstw gastronomicznych i hotelarskich, zarządzania finansami i zasobami ludzkimi, planowania żywienia dostosowanego do indywidualnych potrzeb konsumenta oraz doboru optymalnych strategii marketingowych na rynku usług gastronomicznych i hotelarskich. Celem studiów na kierunku Gastronomia i hotelarstwo jest także wdrożenie studenta do prowadzenia badań naukowych oraz przygotowanie absolwenta do kontynuowania nauki na studiach II stopnia (np.: na kierunku Żywnienie człowieka i ocena żywności).

2. *Związek kształcenia z prowadzoną na Wydziale (obecnie głównie w Instytucie Nauk o Żywieniu Człowieka) działalnością naukową*

Kierunek Gastronomia i hotelarstwo przyporządkowany jest w 100% do dyscypliny technologia żywności i żywienia. Większość prestiżowych publikatorów ze znaczącym współczynnikiem wpływu (*Impact Factor*), w których publikowane są artykuły nauczycieli akademickich, prowadzących zajęcia na ocenianym kierunku przypisane jest właśnie do tej dyscypliny. Ma to swoje odzwierciedlenie w deklarowanych, przez nauczycieli akademickich zatrudnionych w Instytucie Nauk o Żywieniu Człowieka, dyscyplinach naukowych, spośród których 108 w całości lub częściowo wskazało dyscyplinę technologia żywności i żywienia. Przy czym zajęcia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo prowadzi 82 nauczycieli akademickich będących pracownikami Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka. Obsada zajęć szczegółowo opisana jest w Kryterium 4 w podpunkcie drugim. Także projekty naukowe realizowane przez pracowników Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka, są w dużej mierze projektami obejmującymi zagadnienia właściwe dla dyscypliny technologia żywności i żywienia.

Do głównych kierunków badawczych realizowanych w ostatnich latach w Instytucie Nauk o Żywieniu Człowieka, których wyniki wykorzystywane są w prowadzonej działalności dydaktycznej na kierunku Gastronomia i hotelarstwo należą m.in.:

1. uwarunkowania żywienia w wybranych subpopulacjach, ze szczególnym uwzględnieniem sytuacji w czasie pandemii COVID-19 i nowych wyzwań z tym związanych, takich jak zwiększenie udziału samodzielnego przygotowania posiłków w domu i zamówień z dowozem;
2. realizacja zaleceń żywieniowych w profilaktyce i terapii schorzeń żywieniowo-zależnych oraz ocena wpływu zachowań żywieniowych (w tym stosowanych metod obróbki kulinarnej) na stan zdrowia;
3. kształtowanie jakości, w tym wartości odżywczej, cech sensorycznych i bezpieczeństwa zdrowotnego produktów spożywczych i dań, w tym produktów z grup żywności wygodnej, funkcjonalnej i novel food;
4. rozwój rynku żywności w Polsce w kontekście zmian preferencji konsumenckich, zachowań konsumentów oraz klientów zakładów gastronomicznych i obiektów hotelarskich, spożycia żywności oraz dostosowania produktów spożywczych do oczekiwań i aktualnej sytuacji rynkowej;
5. wartość odżywcza oraz skład i zawartość związków biologicznie czynnych w surowcach i produktach spożywczych w zależności od zastosowanych metod produkcji i przetwarzania;
6. zastosowanie metod obróbki technologicznej w gastronomii i ich wpływ na wartość odżywczą, cechy fizykochemiczne, jakość sensoryczną i mikrobiologiczną oraz możliwość wykorzystania produktów w żywieniu na poziomie indywidualnym i grup populacyjnych;
7. ograniczanie strat i marnotrawstwa żywności w gastronomii i obiektach hotelarskich oraz zakładach przetwórczych, w tym w cateringu dietetycznym.

Do najważniejszych osiągnięć badawczych pracowników Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka z ostatnich lat należy zaliczyć:

1. określenie możliwości wykorzystania metody sous-vide w gastronomii do uzyskania dań ready-to-eat, z przeznaczeniem do gospodarstw domowych oraz zakładów gastronomicznych;
2. opracowanie systemu monitorowania i efektywnego programu racjonalizacji strat i ograniczania marnowania żywności w gastronomii i obiektach hotelarskich oraz zakładach przetwórczych;
3. zaprojektowanie funkcjonalnych produktów żywnościowych i dań spełniających oczekiwania konsumentów, w tym produktów zbożowych, napojów fermentowanych i koncentratów obiadowych;

4. identyfikacja preferencji konsumenckich w zakresie produktów o zróżnicowanej zawartości błonnika pokarmowego, określenie możliwości wytwarzania produktów zbożowych o podwyższonej zawartości błonnika pokarmowego i ich zastosowanie w zakładach gastronomicznych;
5. określenie zawartości związków antyoksydacyjnych w owocach i warzywach z upraw ekologicznych i konwencjonalnych oraz zdefiniowanie ich roli w żywieniu i możliwości wykorzystania w odpowiedzi na oczekiwania klientów zakładów gastronomicznych i obiektów hotelarskich;
6. określenie wpływu pandemii COVID-19 na sposób żywienia polskiej populacji, w tym determinanty wyboru żywności, spożycie produktów z poszczególnych grup, w tym wybór miejsc spożywania żywności;
7. określenie wpływu czynników socjo-emocjonalnych na sposób żywienia kobiet, w tym zdefiniowanie roli poszczególnych determinantów kształtujących zachowania żywieniowe (np.: miejsce spożywania posiłków, czy stosowane techniki kulinarne).

Warto podkreślić, że od marca 2022 roku Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka realizuje zadanie pt. „Przeprowadzenie badań naukowych z zakresu żywienia dzieci i młodzieży oraz opracowanie i wdrożenie programu edukacji żywieniowej uczniów klas I-VI szkół podstawowych. Akronim: Junior – Edu-Żywnienie (JEŻ)”, finansowane ze środków Ministerstwa Edukacji i Nauki na podstawie Umowy nr MEiN/2022/DPI/96 z dnia 07.03.2022 r., Działanie nr 1 na łączną kwotę 10 mln złotych. W ramach tego projektu realizowane jest podzadanie dotyczące organizacji żywienia zbiorowego w szkole i optymalizacji istniejących rozwiązań. W ramach tego projektu realizowane są warsztaty gastronomiczne, które pozwalają dzieciom zapoznać się nie tylko z surowcami spożywczymi, ale także kształtują umiejętności kulinarne i kompetencje takie jak, kreatywność, czy praca w zespole. Przykładem takiego działania mogą być Warsztaty kulinarne z Karolem Okrasą, który jest absolwentem Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji (aktualnie Wydział Żywności Człowieka <https://jez.edu.pl/aktualnosci/warsztaty-kulinarne-z-karolem-okrasa/>).

Szczegółowe dane dotyczące związku kształcenia z prowadzoną na Wydziale (obecnie głównie w Instytucie Nauk o Żywieniu Człowieka) działalnością naukową przedstawiono w Kryterium 4, wskazując artykuły naukowe (Załącznik nr 4.1.2.), monografie (Załącznik nr 4.1.3.), redagowanie monografii (Załącznik nr 4.1.3.), rozdziały w monografiach (Załącznik nr 4.1.4.), patenty (Załącznik nr 4.1.5.), nagrody (Załącznik nr 4.1.6.) oraz projekty naukowe (Załącznik nr 4.1.7).

3. *Zgodność koncepcji kształcenia z potrzebami otoczenia społeczno-gospodarczego, rynku pracy oraz rola interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych w procesie opracowania koncepcji kształcenia i jej doskonalenia*

Plany rozwoju kierunku Gastronomia i hotelarstwo uwzględniają aktualny stan wiedzy w dyscyplinie technologia żywności i żywienia. Wydział Żywności Człowieka oraz Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka współpracują z otoczeniem społeczno-gospodarczym, w tym z pracodawcami z różnych branż i stowarzyszeniami, przede wszystkim w celu zapewnienia udziału ich przedstawicieli w określaniu efektów uczenia się i ich weryfikacji, organizacji staży i praktyk zawodowych oraz współpracy w realizacji prac badawczo-rozwojowych.

Decyzją Rady Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji w dniu 19 września 2012 roku powołany został Zespół Pracodawców i Doradców przy Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji, który nieprzerwanie, mimo przeobrażeń strukturalnych Uczelni i Wydziału, stanowi grono ekspertów, współpracujących z Wydziałem Żywności Człowieka i Instytutem Nauk o Żywieniu Człowieka, doradzając obu jednostkom w wypracowywaniu kierunków dalszych działań naukowo-dydaktycznych i adjustacji przyjętej wcześniej strategii (Załącznik nr 1.3.1.). W skład Zespołu Pracodawców i Doradców wchodzi przedstawiciele administracji oraz dyrektorzy najważniejszych jednostek prowadzących działalność w obszarach

związanych z żywieniem, technologią żywności, gastronomią, hotelarstwem, a wśród nich Sekretarz Rady ds. Przedsiębiorczości Województwa Mazowieckiego, dyrektorzy działów żywienia jednostek zajmujących się żywieniem, w tym prowadzących żywienie zbiorowe i catering dietetyczny, jak również działów rozwoju, działów jakości, czy działów prawnych największych firm związanych z produkcją żywności, organizacji i stowarzyszeń producenckich a także osoby reprezentujących branżę gastronomiczną i hotelarską, w tym Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni. Reprezentują oni środowisko interesariuszy zewnętrznych, którzy wspierają absolwentów kierunku Gastronomia i hotelarstwo w znalezieniu pracy po ukończeniu studiów, a także w realizacji praktyki zawodowej w czasie studiów. Powoduje to, że interesariusze zewnętrzni mają wiedzę dotyczącą oczekiwań rynku pracy wobec kompetencji absolwentów kierunku Gastronomia i hotelarstwo i na bieżąco konfrontują ją z faktycznym przygotowaniem studentów do pracy w zawodzie. Należy podkreślić, że wśród osób wchodzących w skład Zespołu Pracodawców i Doradców są między innymi absolwenci kierunku Gastronomia i hotelarstwo, którzy odnoszą aktualnie sukcesy w pracy zawodowej.

W wyniku cyklicznych konsultacji z interesariuszami zewnętrznymi, w tym członkami Zespołu Pracodawców i Doradców oraz innymi osobami, aktualizowany jest program studiów. W ostatnim czasie, ze względu na ograniczenie kontaktów bezpośrednich, konsultacje odbywają się za pośrednictwem poczty elektronicznej (e-mail) (Załącznik nr 1.3.2a, Załącznik nr 1.3.2b) lub telefonicznie (Załącznik nr 1.3.2c).

Wśród innych zmian, realizowanych w oparciu o konsultacje z interesariuszami zewnętrznymi, modyfikacje, które miały miejsce na przestrzeni lat w odniesieniu do kierunku Gastronomia i hotelarstwo przyczyniały się do zmian programu kształcenia na tym kierunku, w tym ostatnie adiustacje, realizowane od roku akademickiego 2018/2019 były w dużej mierze oparte o konsultacje z interesariuszami zewnętrznymi. W ramach tych zmian zmodyfikowano program kształcenia na ocenianym kierunku przez włączenie takich zagadnień w przedmiotach takich, jak Trendy w hotelarstwie czy Zachowania konsumenta na rynku usług. Ponadto, w ramach realizowanych przedmiotów dokonano modyfikacji (co znalazło swoje odzwierciedlenie w zmianie nazwy przedmiotów, a także układu zajęć i treści programowych realizowanych w ramach poszczególnych przedmiotów). Dotyczyło zagadnień z zakresu podstaw ekonomii, socjologii oraz zagadnień związanych z działalnością gospodarczą. Biorąc pod uwagę opisane zmiany, od roku akademickiego 2018/2019 w oparciu o informacje pozyskane od interesariuszy zewnętrznych, w ramach realizowanego projektu „Sukces z natury” oraz konsultacji z interesariuszami wewnętrznymi (studenci i nauczyciele akademicy) zmodernizowano programy kształcenia.

Koncepcja kształcenia uwzględnia też udział podmiotów zewnętrznych reprezentujących otoczenie gospodarcze i/lub współpracę z nimi. W związku z tym, od 2012 r. podpisano 110 porozumień o współpracy, a kolejne zawierane są na bieżąco w miarę pojawiania się nowych potrzeb i możliwości. Porozumienia te są podstawą do realizacji praktyk studenckich, czy prowadzenia przez pracowników Instytutu i studentów Wydziału, we współpracy z podmiotami zewnętrznymi, działalności upowszechnieniowej, badawczej, szkoleniowej itp.

Koncepcja kształcenia, uwzględnia nie tylko potrzeby europejskiego i krajowego rynku pracy wyrażone opiniami interesariuszy zewnętrznych, ale też sytuację rynku pracy monitorowaną poprzez m. in. śledzenie losów zawodowych absolwentów. Na Wydziale powołany został Koordynator ds. Monitorowania Losów Zawodowych Absolwentów, który rokrocznie przeprowadza wśród absolwentów badania ankietowe, analizuje uzyskane dane i przedstawia je w formie raportów Radzie Programowej. Badania te realizowane są wśród absolwentów w roku ukończenia studiów oraz 3 i 5 lat po ukończeniu studiów, dzięki czemu pozwalają na uzyskanie kompleksowej oceny karier zawodowych z różnych perspektyw czasowych i w różnych etapach rozwoju zawodowego. O ile badania realizowane 3 i 5 lat po ukończeniu studiów są spójnie realizowane na wszystkich kierunkach studiów realizowanych prowadzonych w SGGW, to Wydział Żywienia Człowieka w oparciu o opinię Rady Programowej (a przed zmianą struktury, Rady Wydziału) realizuje również badania losów zawodowych

absolwentów w roku ukończenia przez nich studiów, co dotyczy m. in. absolwentów studiów na kierunku Gastronomia i hotelarstwo. Wynika to z tego, że absolwenci w roku ukończenia studiów mają unikalną świeżą perspektywę oceny programu studiów, równocześnie konfrontując ją z realiami rynku pracy.

Ponadto, analizuje się informacje z ogólnopolskiego systemu monitorowania Ekonomicznych Losów Absolwentów (ELA) szkół wyższych. Dobrą praktyką stosowaną od lat na Wydziale jest konsultowanie ze studentami zmian w programach studiów i przedstawianie im do zaopiniowania programów studiów (Załącznik nr 1.3.3.; Załącznik nr 1.3.4.; Załącznik nr 1.3.5.).

4. *Sylwetki absolwenta, przewidywanych miejsc zatrudnienia absolwentów*

Absolwent kierunku Gastronomia i hotelarstwo jest przygotowany do podjęcia pracy zawodowej w dynamicznie rozwijającym się sektorze usług, zwłaszcza gastronomicznych i hotelarskich. Przygotowanie umożliwi również podjęcie studiów na wyższych stopniach lub dalsze kształcenie w ramach studiów podyplomowych i kursów zawodowych pozwalających absolwentom osiągnąć poziom niezbędny do prowadzenia działalności gospodarczej i/lub zajmowania stanowisk kierowniczych w przedsiębiorstwach gastronomicznych i hotelarskich. Absolwent kierunku Gastronomia i hotelarstwo to specjalista o gruntownej wiedzy i wszechstronnym przygotowaniu praktycznym w zakresie gastronomii i hotelarstwa. Jest przygotowany do prowadzenia własnej działalności gospodarczej, do pracy w gastronomii indywidualnej, systemowej, specjalnej oraz w hotelarstwie. Ma umiejętności oraz wiedzę dotyczące uwarunkowań działania zakładów gastronomicznych i obiektów hotelarskich, w aspekcie wymagań prawnych, społeczno-ekonomicznych i technologicznych, jak również w zakresie projektowania, organizacji i wyposażenia przedsiębiorstw gastronomicznych i hotelarskich, zarządzania finansami i zasobami ludzkimi, planowania żywienia dostosowanego do indywidualnych potrzeb konsumenta oraz doboru optymalnych strategii marketingowych na rynku usług gastronomicznych i hotelarskich.

5. *Cechy wyróżniające koncepcję kształcenia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo oraz wykorzystane wzorce krajowe lub międzynarodowe*

Program kształcenia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo, kilkakrotnie modyfikowany ze względu na rekomendacje interesariuszy zewnętrznych i wewnętrznych, wyróżnia się interdyscyplinarnością oraz aktualnością, przekazywanych przez profesjonalną kadrę akademicką, treści kształcenia co jest łączone z prowadzonymi przez nauczycieli akademickich, we współpracy ze studentami kierunku Gastronomia i hotelarstwo, badaniami naukowymi oraz działalnością wdrożeniową. Studenci zaangażowani do tych działań mają możliwość zdobywania nie tylko akademickiej wiedzy, ale także praktycznych umiejętności i kompetencji społecznych, przygotowujących ich do przyszłej pracy w zawodzie specjalisty z zakresu gastronomii i hotelarstwa.

Istotnym aspektem jest też znacząca liczba zajęć praktycznych, realizowanych w instytucjach, których grono powiększa się konsekwentnie, a współpraca z nimi odbywa się na podstawie podpisanych umów. Studenci realizują zajęcia praktyczne nie tylko w ramach praktyk ujętych w programach studiów, ale także w ramach innych przedmiotów, których program uwzględnia praktyczne wykorzystanie zdobytej wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych. W ramach zajęć tego rodzaju, praktycy, zapraszani przez nauczycieli akademickich na wykłady lub ćwiczenia, przedstawiają studentom praktyczne aspekty omawianych zagadnień. Pomimo pandemii COVID-19, która ograniczyła w ostatnich latach możliwość goszczenia praktyków na zajęciach, udało się utrzymać ten system w ramach kluczowych zajęć, dla których kompetencje praktyczne są niezbędne.

Program kształcenia uwzględnia też możliwość aktywnego udziału studentów w prowadzonych badaniach naukowych. W ramach prowadzonych w Instytucie badań są oni

zarówno uczestnikami działań realizowanych przez nauczycieli, jak również równoprawnymi partnerami odpowiedzialnymi za określony fragment projektu. Zachęca się studentów do publikowania uzyskanych wyników badań, czego wynikiem są współautorskie artykuły, publikowane również w czasopiśmie z IF oraz referaty i doniesienia konferencyjne (Załącznik nr 1.5.1.) a także otrzymane przez studentów nagrody i wyróżnienia (Załącznik nr 1.5.2.).

Ponadto, studenci uczestniczą w zajęciach prowadzonych przez gości z zagranicy w ramach programów Visiting Professor oraz ERASMUS+. Istnieje też możliwość realizacji części programu studiów na uczelniach zagranicznych w ramach programu ERASMUS+ (obecnie 43 umowy zawarte z partnerami zagranicznymi, w załączniku aktualna oferta programu ERASMUS+ Załącznik nr 1.5.3).

Dużą pomocą w procesie projektowania i unowocześniania treści dydaktycznych jest ciągła analiza programów dydaktycznych zarówno krajowych, jak i zagranicznych uczelni wyższych. Wśród uczelni zagranicznych, których programy studiów dla zbliżonych kierunków są na bieżąco analizowane i porównywane, należy wskazać Latvia University of Life Sciences and Technologies Faculty of Agriculture and Food Technology Catering and Hotel Management; International Hotel and Tourism Management – Oxford School of Hospitality Management (Oxford Brookes University) - United Kingdom; Gastronomy & Management University – CEU Universidad Cardenal Herrera, gdzie prowadzone są kierunki pokrewne. W odniesieniu do uczelni krajowych analizowany jest program kierunków żywieniowych na wszystkich wiodących uczelniach (w tym Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie; Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego). Jest to realizowane dzięki cyklicznym spotkaniom władz wiodących wydziałów żywieniowych z całej Polski, poświęconym rozwojowi i doskonaleniu programów kształcenia (ostatnie spotkania: 14-09-2022 na Wydziale Biotechnologii i Nauk o Żywności we, w którym uczestniczyła Dziekan i Prodziekan Wydziału Żywności Człowieka; 06-09-2023 na Wydziale Biotechnologii i Nauk o Żywności Politechniki Łódzkiej, w którym uczestniczyła zarówno Dziekan, jak i Prodziekan Wydziału Żywności Człowieka).

6. Kluczowe kierunkowe efekty uczenia się osiągnięte przez studentów w toku I stopnia studiów na kierunku Gastronomia i hotelarstwo

Efekty uczenia się na kierunku Gastronomia i hotelarstwo odnoszą się do dziedziny nauk rolniczych, dyscypliny technologia żywności i żywienia. W dziedzinie nauk rolniczych, dyscyplinie – technologia żywności i żywienia, obecnie Rada Dyscypliny, a przed zmianą struktury Rada Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji, posiada uprawnienia do nadawania stopnia doktora i doktora habilitowanego.

Na studiach realizowanych na kierunku Gastronomia i hotelarstwo sformułowano 8 efektów uczenia się w zakresie wiedzy, 12 w zakresie umiejętności oraz 7 w zakresie kompetencji społecznych. Efekty te uwzględniają zdobywanie zaawansowanej wiedzy i umiejętności m. in. z zakresu nowoczesnych technik i technologii stosowanych w gastronomii i cateringu, żywienia, projektowania technologicznego w zakładach gastronomicznych i hotelarskich, zarządzania i organizacji w hotelarstwie i gastronomii, czy produkcji różnego rodzaju potraw spełniających określone oczekiwania konsumentów. Osiągnięte efekty uczenia się umożliwiają także prowadzenie działalności badawczej oraz uświadamiają konieczność ustawicznego kształcenia się, przez co zapewniają atrakcyjność absolwentów na rynku pracy.

Efekty uczenia się osiągnięte na studiach realizowanych na kierunku Gastronomia i hotelarstwo mieszczą się w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, do której należy 100% punktów ECTS. Są one spójne z efektami uczenia się zdefiniowanymi w ramach KRK dla obszaru nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych, poziomu i profilu ogólnoakademickiego, do którego kierunek ten został przyporządkowany.

Ze względu na specyficzny charakter kształcenia, wszystkie efekty uczenia się zapisane w programie studiów mają kluczowy charakter i są ściśle związane z koncepcją kształcenia. W wymiarze podstawowym szczególnie istotne są efekty GH_K3_W01_inz; GH_K3_W02_inz;

GH_K3_W03_inz; GH_K3_W04_inz (odnoszące się do P6S_WG), GH_K3_U01_inz; GH_K3_U02_inz; GH_K3_U03_inz; GH_K3_U04_inz; GH_K3_U05_inz (odnoszące się do P6S_UW), GH_K3_K01 (odnoszące się do P6S_KK). Osiągnięcie tych efektów uczenia się gwarantuje studentowi posiadanie ogólnej wiedzy, umiejętności i kompetencji oraz stanowi podstawę i bazę niezbędną dla osiągnięcia kierunkowych efektów uczenia się dla kierunku Gastronomia i hotelarstwo. Efekty uczenia się: GH_K3_W05_inz; GH_K3_W06_inz; GH_K3_W07_inz; GH_K3_W08 (odnoszące się do P6S_WG oraz P6S_WK), GH_K3_U06_inz; GH_K3_U07_inz; GH_K3_U10; GH_K3_U11; GH_K3_U12 (odnoszące się do P6S_UW, P6S_UK, P6S_UO, P6S_UU), GH_K3_K02 (odnoszące się do P6S_KK) są ściśle związane ze specyficzną wiedzą, umiejętnościami i kompetencjami w zakresie wyżej wymienionego kierunku studiów. Osiągnięcie tych efektów uczenia się pozwala absolwentowi studiów na podjęcie pracy, wykonywanie działań i usług w zakresie gastronomii i hotelarstwa. Natomiast osiągnięcie efektów GH_K3_U08; GH_K3_U09 (odnoszące się do P6S_UK) gwarantuje studentom możliwość udziału w wymianie międzynarodowej pomiędzy uniwersytetami i jednostkami naukowo-badawczymi, w tym doskonalenie wiedzy z wykorzystaniem obcojęzycznych źródeł oraz rozwijanie się przez uczestnictwo w prowadzonej działalności naukowej. Kompetencje społeczne oraz powiązana z nimi wiedza, niezbędne dla funkcjonowania jednostki w społeczeństwie, poprzez zrozumienie znaczenia wiedzy w pracy zawodowej i wypełnianie zobowiązań na rzecz społeczeństwa, możliwe są do osiągnięcia poprzez GH_K3_K03; GH_K3_K04; GH_K3_K05; GH_K3_K06; GH_K3_K07 (odnoszące się do P6S_KO, P6S_KR).

Na podstawie matrycy pokrycia można ocenić osiągnięcie zdefiniowanych kierunkowych efektów uczenia się w odniesieniu do efektów przedmiotowych dla studiów stacjonarnych (Załącznik nr III M) i niestacjonarnych (Załącznik nr III N).

7. *Efekty uczenia się prowadzące do uzyskania kompetencji inżynierskich, z ukazaniem przykładowych rozwinięć na poziomie wybranych zajęć lub grup zajęć służących zdobywaniu tych kompetencji, w przypadku kierunku studiów kończących się uzyskaniem tytułu zawodowego inżyniera*

Efekty uczenia się prowadzące do uzyskania kompetencji inżynierskich są osiągane przez studentów w toku studiów i są zgodne z koncepcją i celami kształcenia, jak również wpisują się w dyscyplinę technologii żywności i żywienia, do której kierunek Gastronomia i hotelarstwo przyporządkowany jest w 100%.

Efekty uczenia się na studiach I stopnia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo zostały zdefiniowane z uwzględnieniem uniwersalnych charakterystyk pierwszego stopnia określonych w ustawie z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji oraz charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK typowych dla kwalifikacji uzyskiwanych w ramach systemu szkolnictwa wyższego i nauki po uzyskaniu kwalifikacji pełnej na poziomie 4.

Wyszczególnione zajęcia służące zdobywaniu przez studentów kompetencji inżynierskich zostały przedstawione w załączniku (Załącznik nr II F.) Do kluczowych efektów uczenia się prowadzących do uzyskania kompetencji inżynierskich na studiach I stopnia w zakresie wiedzy należą GH_K3_W01_inz; GH_K3_W02_inz; GH_K3_W03_inz; GH_K3_W04_inz; GH_K3_W05_inz; GH_K3_W06_inz; GH_K3_W07_inz; GH_K3_W08_inz; a w zakresie umiejętności GH_K3_U01_inz; GH_K3_U02_inz; GH_K3_U03_inz; GH_K3_U04_inz; GH_K3_U05_inz; GH_K3_U06_inz; GH_K3_U071_inz. Ponadto, istotne są kompetencje społeczne, które w rozumieniu Ustawy z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (Dz. U. 2016 poz. 64 z późn.zm.) to rozwinięta w toku uczenia się zdolność kształtowania własnego rozwoju oraz autonomicznego i odpowiedzialnego uczestniczenia w życiu zawodowym i społecznym, z uwzględnieniem etycznego kontekstu własnego postępowania. Efekty te realizowane są w ramach wielu przedmiotów, a mianowicie: Wyposażenie techniczne i technologiczne w gastronomii i hotelarstwie; Analiza żywności;

Techniki i technologie w gastronomii i cateringu; Projektowanie technologiczne w zakładach gastronomicznych i hotelarskich; Systemy informatyczne w hotelarstwie czy Systemy informatyczne w gastronomii. Znajdują swoje odzwierciedlenie także w pozostałych przedmiotach w różnym stopniu w zależności od specyfiki przedmiotu. Szczegółowe zestawienie występowania poszczególnych efektów w poszczególnych przedmiotach w toku studiów przedstawiono w załączniku (Załącznik nr 1.7.1.)

Zalecenia dotyczące kryterium 1 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (jeżeli dotyczy) – tu wskazano zalecenia sformułowane w odniesieniu do kryterium 2 w schemacie opartym na 8 kryteriach („Program kształcenia oraz możliwości osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia”)

Lp.	Zalecenia dotyczące kryterium 1 wymienione we wskazanej wyżej uchwale Prezydium PKA	Opis realizacji zalecenia oraz działań zapobiegawczych podjętych przez uczelnię w celu usunięcia błędów i niezgodności sformułowanych w zaleceniu o charakterze naprawczym
1.	<p>Zmodyfikować program studiów w aspekcie: – Zwiększenia w nim udziału treści związanych z hotelarstwem</p>	<p>- w oryginalnym programie studiów kierunku Gastronomia i hotelarstwo, treści programowe związane z hotelarstwem były realizowane na przedmiotach: (1) Hotelarstwo; (2) Maszynoznawstwo i wyposażenie technologiczne w gastronomii i hotelarstwie; (3) Zarządzanie i organizacja w hotelarstwie i gastronomii; (4) Systemy informatyczne w hotelarstwie; (5) Biznes plan w gastronomii i hotelarstwie (6); Obsługa ruchu turystycznego;</p> <p>- program uległ zmianie, a aktualnie treści programowe związane są z hotelarstwem są realizowane na przedmiotach: (1) Podstawy hotelarstwa; (2) Wyposażenie techniczne i technologiczne w gastronomii i hotelarstwie; (3) Obsługa konsumenta w gastronomii i hotelarstwie; (4) Projektowanie technologiczne w zakładach gastronomicznych i hotelarskich; (5) Systemy informatyczne w hotelarstwie; (6) Ekonomiczne uwarunkowania działalności gospodarczej; (7) Zarządzanie i organizacja w hotelarstwie i gastronomii; (8) Działalność gospodarcza w gastronomii i hotelarstwie; (9) Trendy w hotelarstwie; (10) Obsługa ruchu turystycznego;</p> <p>- dodatkowo, włączono treści programowe związane z hotelarstwem do następujących przedmiotów (1) Marketing usług; (2) Zrównoważony rozwój w sektorze usług; (3) Zachowania konsumenta na rynku usług; (4) Badania marketingowe na rynku usług; (5) Ochrona konsumentów na rynku usług.</p>
2.	<p>Wprowadzania przedmiotów, na których będą realizowane treści związane z higieną produkcji, technologią żywności pochodzenia roślinnego oraz</p>	<p>- po zmianach programu kształcenia, biorąc pod uwagę zalecenia dotyczące wprowadzenia przedmiotów, w treściach programowych zostały wprowadzone następujące przedmioty:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Higiena produkcji żywności (semestr 2) - 3 ECTS, 15 godzin wykładów, 15 godzin ćwiczeń 2) Technologia produktów pochodzenia roślinnego (semestr 3) - 3 ECTS, 15 godzin wykładów, 15 godzin ćwiczeń 3) Statystyka (semestr 5/6 – przedmiot wybieralny) - 4 ECTS, 30 godzin wykładów, 15 godzin ćwiczeń 4) Wprowadzono elementy statystyki do Seminarium dyplomowego (semestr 7), co znajduje odzwierciedlenie w

	<p>podstawami statystyki</p>	<p>sylabusie (https://sylabus.sggw.edu.pl/pl/1/19/3/4/40/11/54) i skutkuje rosnącym udziałem prac inżynierskich, w których wykorzystywane są narzędzia statyczne</p> <p>- w ramach zmian programów kształcenia procedowanych obecnie i planowanych do wdrożenia począwszy od roku akademickiego 2024/2025 (obecnie zmiany zostały zgłoszone przez interesariuszy zewnętrznych, omówione w ramach kolegium Wydziału Żywności Człowieka i Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka, zaopiniowane przez pracowników będących koordynatorami przedmiotów, których zmiany dotyczą, naniesione do programów kształcenia i przekazane do zaopiniowania przez Wydziałową Radę Samorządu Studentów, a kolejnymi krokami procedury jest zaopiniowanie przez członków Rady Programowej Wydziału Żywności Człowieka, członków Rady Dyscypliny Technologia Żywności i Żywności, zaopiniowanie przez Senacką Komisję ds. dydaktyki i wychowania i zaopiniowanie przez Senat SGGW), zostaną dokonane następujące zmiany związane z niniejszym zaleceniem:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Zwiększenie liczby godzin z przedmiotu Higiena produkcji żywności (semestr 2) - 4 ECTS, 15 godzin wykładów, 30 godzin ćwiczeń 2) Zwiększenie liczby godzin z przedmiotu Technologia produktów pochodzenia roślinnego (semestr 3) - 4 ECTS, 15 godzin wykładów, 30 godzin ćwiczeń
<p>3.</p>	<p>Zmniejszenia udziału treści związanych z fizjologią człowieka, analizą żywności oraz technologiami pochodzenia zwierzęcego</p>	<p>- po zmianach programu kształcenia, biorąc pod uwagę zalecenia dotyczące zmniejszenia udziału treści programowych dotyczących wskazanych przedmiotów, zostały zrealizowane następujące zmiany:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Usunięto przedmiot Podstawy fizjologii człowieka (uprzednio prowadzony w wymiarze 5 ECTS, 45h – 15h wykładów, 30h ćwiczeń), a zamiast niego elementy fizjologii włączono do przedmiotu Podstawy dietetyki (zmieniając nazwę przedmiotu na Podstawy dietetyki z elementami fizjologii człowieka) 2) Zmniejszono liczbę punktów ECTS przypisanych przedmiotowi Analiza żywności (z 5 ECTS na 4 ECTS) 3) Zmniejszono liczbę punktów ECTS przypisanych przedmiotowi Technologia żywności pochodzenia zwierzęcego (z 5 ECTS na 4 ECTS) <p>- w ramach zmian programów kształcenia procedowanych obecnie i planowanych do wdrożenia od roku akademickiego 2024/ 2025 (obecnie zmiany zostały zgłoszone przez interesariuszy zewnętrznych, omówione w ramach kolegium Wydziału Żywności Człowieka i Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka, zaopiniowane przez pracowników będących koordynatorami przedmiotów, których zmiany dotyczą, naniesione do programów kształcenia i przekazane do zaopiniowania przez Wydziałową Radę Samorządu Studentów, a kolejnymi krokami procedury jest zaopiniowanie przez członków Rady Programowej Wydziału Żywności Człowieka, członków Rady Dyscypliny Technologia Żywności i Żywności, zaopiniowanie przez Senacką Komisję ds. dydaktyki i wychowania i zaopiniowanie przez Senat SGGW) zostaną dokonane następujące zmiany związane z niniejszym zaleceniem:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Zmniejszenie liczby godzin z przedmiotu Analiza żywności i połączenie go z przedmiotem Toksykologia żywności (w ramach nowego przedmiotu Analiza żywności z elementami

		<p>toksykologii (semestr 3) - 4 ECTS, 30 godzin wykładów, 15 godzin ćwiczeń</p> <p>2) Zmniejszenie liczby godzin z przedmiotu Technologia produktów pochodzenia zwierzęcego (semestr 3) - 4 ECTS, 0 godzin wykładów, 45 godzin ćwiczeń</p>
4.	<p>Praktyki na kierunku powinny być przedmiotami obowiązkowymi, a nie obieralnymi i w związku z tym należy zaproponować w ich miejsce realizację innych przedmiotów obieralnych</p>	<p>- obecnie dokonano zmiany programu kształcenia, w tym uporządkowano kwestie związane z przedmiotami obowiązkowymi i obieralnymi – w aktualnym programie studiów praktyki są przedmiotami obowiązkowymi, ale równocześnie obieralnymi. Praktyki są modułem obowiązkowym do realizacji w toku studiów ale możliwość obieralności, w obrębie poszczególnych praktyk, pozwala studentowi wybrać tematykę i placówkę zgodnie z jego zainteresowaniami.</p> <p>- zapewniono w programie kształcenia niezbędną obieralność i ujednolicono kompetencje oceniane podczas praktyki zawodowej – opracowano sylabus dla praktyki gastronomicznej (Praktyka 1) - związana jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu podstaw działalności zakładu gastronomicznego i dla praktyki hotelarskiej (Praktyka 2) - związana jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu podstaw działalności obiektu hotelarskiego i zaplanowano je dla praktyk odbywanych w 2 semestrze (Praktyka I) oraz 4 semestrze (Praktyka II), tak, że w toku studiów student realizuje 2 praktyki, przy czym jedna z nich musi być realizowana w przedsiębiorstwie gastronomicznym, a druga z nich musi być realizowana w przedsiębiorstwie hotelarskim (w praktyce oznacza to że studenci realizują praktyki gastronomiczną i hotelarską w dowolnej kolejności i na dowolnym semestrze – 2 lub 4) (sylabusy dla wszystkich praktyk dostępne są na stronie internetowej SGGW – podlinkowane ze strony internetowej Wydziału - https://sylabus.sggw.edu.pl/pl/1/19/3/4/40/11/54);</p> <p>- niezależnie od rodzaju praktyki, student ma możliwość wyboru rodzaju placówki (praktyka gastronomiczna: np. restauracja, stołówka, przedsiębiorstwo cateringowe; praktyka hotelarska: np. hotel, pensjonat, sanatorium), jak również konkretnej placówki (konkretnego obiektu – np. konkretnej restauracji, czy konkretnego hotelu).</p>
5.	<p>Wprowadzić korektę sylabusów w zakresie opisu sposobu weryfikacji poszczególnych efektów kształcenia przedmiotu</p>	<p>- obecnie zmianie uległy sylabusy wszystkich przedmiotów na kierunku Gastronomia i hotelarstwo (https://sylabus.sggw.edu.pl/pl/1/19/3/4/40/11/54), w tym zmieniono opis sposobu weryfikacji poszczególnych efektów uczenia się przedmiotu – w ramach całej uczelni stworzono elektroniczny system dostępu do sylabusów wszystkich przedmiotów prowadzonych w ramach uczelni, gdzie do każdego efektu uczenia się przypisane są: kod, kierunkowe efekty uczenia się oraz metody weryfikacji (w tym w przypadku kierunku Gastronomia i hotelarstwo wskazywane są np. zaliczenie pisemne/ test pisemny, prezentacja, sprawozdanie, ocena aktywności podczas zajęć, ocena wystąpień w trakcie zajęć, raport, ocena pracy w laboratorium, test komputerowy, egzamin pisemny, itp.).</p>
6.	<p>Wprowadzić w sylabusach praktyk więcej efektów dotyczących</p>	<p>- obecnie zmianie uległy sylabusy praktyk (oraz sylabusy wszystkich przedmiotów na kierunku Gastronomia i hotelarstwo - https://sylabus.sggw.edu.pl/pl/1/19/3/4/40/11/54), w tym zmieniono efekty uczenia się uprzednio uwzględnione w sylabusie;</p>

<p>umiejętności i kompetencji społecznych stosunku do efektów dotyczących wiedzy, zaś kompetencje oceniane podczas praktyki zawodowej i zapisywane w dzienniku praktyk powinny być tożsame z kompetencjami zapisanymi w sylabusie praktyk</p>	<p>- efekty uczenia się dla praktyk obejmują obecnie: Praktyka 1 (gastronomiczna) – W1 – student zna i rozumie technologie wytwarzania potraw i napojów w obecności klienta oraz rozumie czynniki wpływające na ich jakość (GH_K3_W06_inz), W2 – student zna i rozumie narzędzia informatyczne wykorzystywane w zarządzaniu lokalem gastronomicznym (GH_K3_W07_inz), W3 – student zna i rozumie wybrane pojęcia i zasady z zakresu bezpieczeństwa pracy, ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego (GH_K3_W08_inz), U1 – student potrafi praktycznie zaplanować od strony menu i obsługi konsumenta, zorganizować i kalkulować koszty imprez okolicznościowych (GH_K3_U03_inz), U2 – student potrafi w praktyce organizować i świadczyć różne rodzaje usług cateringowych (GH_K3_U07_inz), U3 – student potrafi wdrażać, kontrolować oraz oceniać funkcjonowanie systemów zapewnienia jakości w obiektach gastronomicznych (GH_K3_U05_inz), K1 – student jest gotów do brania odpowiedzialności za działania własne; odpowiedniego organizowanie swojej pracy, zapewniając standardy jakościowe usługi gastronomicznej (GH_K3_K03), K2 – student jest gotów do kreatywności w zakresie organizacji usług gastronomicznych (GH_K3_K02), K3 – student jest gotów do zachowania zasad etyki, estetyki, etykiety, savoir-vivre w wykonywanej pracy oraz kontaktach interpersonalnych (GH_K3_K06); Praktyka 2 (hotelarska) – W1 – student zna i rozumie technologie wytwarzania potraw i napojów w obecności klienta oraz rozumie czynniki wpływające na ich jakość (GH_K3_W06_inz), W2 – student zna i rozumie narzędzia informatyczne wykorzystywane w zarządzaniu obiektem hotelarskim (GH_K3_W07_inz), W3 – student zna i rozumie wybrane pojęcia i zasady z zakresu bezpieczeństwa pracy, ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego (GH_K3_W08_inz), U1 – student potrafi praktycznie zaplanować od strony menu i obsługi konsumenta, zorganizować i kalkulować koszty imprez okolicznościowych (GH_K3_U03_inz), U2 – student potrafi w praktyce organizować i świadczyć różne rodzaje usług np. podczas pracy w recepcji (GH_K3_U07_inz), U3 – student potrafi wdrażać, kontrolować oraz oceniać funkcjonowanie systemów zapewnienia jakości w obiektach hotelarskich (GH_K3_U05_inz), K1 – student jest gotów do brania odpowiedzialności za działania własne; odpowiedniego organizowanie swojej pracy, zapewniając standardy jakościowe usługi hotelarskiej (GH_K3_K03), K2 – student jest gotów do kreatywności w zakresie organizacji usług hotelarskich (GH_K3_K02), K3 – student jest gotów do zachowania zasad etyki, estetyki, etykiety, savoir-vivre w wykonywanej pracy oraz kontaktach interpersonalnych (GH_K3_K06);</p> <p>- w dzienniku praktyk zmodyfikowano formularz oceny studenta przez pracodawcę/ zakładowego opiekuna praktyki (https://wzc.sggw.edu.pl/wp-content/uploads/sites/28/2023/11/Dziennik-praktyk_od_1.10.2021_GIH-1.docx?x69766), aby oddawał on kompetencje opisane w sylabusie przedmiotu, które powinny zostać poddane ocenie praktykodawcy – wprowadzono następujące elementy: (1) Określenie czy student w czasie praktyki zrealizował następujące elementy (ocena zero-jedynkowa): Poznał/a cel i zakres działania oraz podstawy prawne funkcjonowania instytucji/firmy,</p>
---	--

		<p>Zapoznał/a się z dokumentacją placówki i zasadami jej prowadzenia, Poznał/a strukturę organizacyjną placówki, charakter jej działalności oraz specyfikę poszczególnych działów, Zdobyl/a umiejętności praktycznego zastosowania posiadanych wiadomości teoretycznych z zakresu kierunku studiów, Zapoznał/a się z zasadami prawidłowej organizacji pracy, Zdobyl/a umiejętności pracy indywidualnej i/lub współpracy w zespole, Poznał/a zasady kulturalnej i etycznej obsługi klientów/pacjentów; (2) Dodatkowe uwagi na temat przebiegu praktyki (ocena opisowa); (3) Ocena pracy studentki/studenta (ocena w skali 4 punktowej: negatywna, dostateczna, zadowalająca, wyróżniająca) dla następujących elementów: Zaangażowanie studenta w realizację powierzonych mu zadań, Kultura osobista w stosunku do pracodawcy i usługobiorcy, Zdyscyplinowanie i punktualność, Jakość wykonywanej pracy, Współpraca w zespole podczas wykonywania zadań zawodowych, Odpowiedzialność za mienie powierzone na czas praktyki zawodowej.</p>
7.	<p>Ustalić jednolity sposób dokonywania oceny /wagi/ odbytych praktyk w dzienniku praktyk oraz w sylabusie praktyk</p>	<p>- w poprzednio obowiązującym na kierunku Gastronomia i hotelarstwo programie kształcenia, praktyki były oceniane na ocenę w skali od oceny 2 (ocena niedostateczna) do oceny 5 (bardzo dobra), co nie było oparte o ustalone wagi przypisane dla poszczególnych elementów (sprawozdanie z praktyk, wypełniony dziennik praktyk, opinia praktykodawcy), co po weryfikacji zostało skorygowane – obecnie zmianie uległy sylabusy praktyk (oraz sylabusy wszystkich przedmiotów na kierunku Gastronomia i hotelarstwo - https://sylabus.sggw.edu.pl/pl/1/19/3/4/40/11/54);</p> <p>- podstawowa zmiana dotycząca praktyk związana jest z tym, że nie jest już ona oceniana na ocenę, a na zaliczenie (zal.), co zmienia rolę elementów składających się na zaliczenie – obecnie wszystkie elementy (sprawozdanie z praktyk, wypełniony dziennik praktyk, opinia praktykodawcy) muszą być zaliczone (musi zostać dostarczone sprawozdanie z praktyk wraz z dziennikiem praktyk, który dokumentuje zrealizowane działania, a opinia praktykodawcy musi być pozytywna) – oznacza to, że brak jakiegokolwiek elementu realizowanego w ramach praktyk (sprawozdanie z praktyk, wypełniony dziennik praktyk, opinia praktykodawcy) jest równoznaczne z niezaliczeniem praktyk – zmieniło to podejście do wag elementów, które obecnie ze względu na zmianę oceny praktyk na zaliczenie nie są potrzebne;</p> <p>- dokonano uściślenia sposobu rozliczenia praktyk w Regulaminie praktyk studenckich na Wydziale Żywnienia Człowieka, który od roku akademickiego 2021/2022 wdrożono (https://wzc.sggw.edu.pl/wp-content/uploads/sites/28/2021/09/regulamin_praktyk_2021.pdf?x69766), przy czym szczegółowo opisano tam sposób wypełniania dziennika praktyk i warunki rozliczenia praktyk;</p> <p>- wprowadzono system rozliczania praktyk w czasie rozmowy ze studentem realizowanej przez Koordynatora ds. praktyk na kierunku Gastronomia i hotelarstwo (w czasie pandemii COVID-19 realizowanej z wykorzystaniem narzędzi do komunikacji na odległość, a przed pandemią i po pandemii – w czasie osobistego spotkania), podczas którego student prezentuje Koordynatorowi ds. Praktyk na Kierunku Gastronomia i hotelarstwo dokumentację z odbytej praktyki, odpowiada na pytania Koordynatora dotyczące wykonywanych zadań i sposobu ich realizacji, ocenia miejsce realizacji praktyki i referuje</p>

		<p>ewentualne trudności, które wystąpiły podczas jej odbywania, a Koordynator sprawdza wypełnione dokumenty i ocenia efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych uwzględnione w sylabusie danej praktyki (w tym celu niezbędna jest osobista rozmowa Koordynatora ze studentem, aby możliwa była faktyczna weryfikacja osiągniętych efektów uczenia się, szczególnie w zakresie kompetencji);</p> <p>- przyjęto dodatkową procedurę korekty informacji umieszczanych w Dzienniku praktyk przez studenta za pomocą notatki i opracowano jej wzór, aby Koordynator ds. Praktyk na Kierunku Gastronomia i hotelarstwo mógł w adekwatny sposób opisać nieścisłości w wypełnianiu Dzienników praktyk przez studentów, co wynika w czasie rozmów ze studentami, jak również weryfikacji informacji w czasie rozmów z praktykodawcami.</p>
8.	<p>Dopracować procedurę dyplomowania, tak aby układ formalny pracy uwzględniał specyfikę prac projektowych i ekspertyz</p>	<p>- w SGGW w roku 2021 wprowadzono Zarządzenie Nr 100 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 22 września 2021 r. w sprawie wprowadzenia „Wytycznych dotyczących przygotowywania prac dyplomowych w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie” (https://www.sggw.edu.pl/wp-content/uploads/2021/11/Zarzadzenie-Nr-100-Rektora-SGGW-z-dnia-22-wrzesnia-2021-r.-w-sprawie-wprowadzenia-Wytycznych-dotyczacych-przygotowywania-prac-dyplomowych-w-Szkole-Glownej-Gospodarstwa-Wiejskiego-w-Warszawie1.pdf), które doprecyzowało możliwą specyfikę prac inżynierskich w następujący sposób (załącznik §1, pkt. 2): „Praca inżynierska tematem dostosowana jest do ukończonego kierunku studiów, ma zdefiniowany problem badawczy oraz może zawierać hipotezę badawczą, wykorzystuje aktualną literaturę naukową krajową i/lub zagraniczną, prezentuje zagadnienie o charakterze inżynierskim, adekwatne do wiedzy i umiejętności zdobytych podczas studiów pierwszego stopnia, prowadzi do przedstawienia konkretnych rozwiązań, sformułowania zaleceń, ewentualnych wskazówek do wykorzystania praktycznego, wykazuje przygotowanie do prowadzenia badań naukowych w przypadku kierunku o profilu ogólnoakademickim, wykorzystuje instrumentarium badawcze prezentowane podczas studiów, prezentuje umiejętność samodzielnej interpretacji przedstawionego zagadnienia, może być: ekspertyzą, studium przypadku, pracą konstrukcyjną, rozwiązaniem zagadnienia technologicznego, technicznego, architektonicznego lub inną pracą projektową, zaprojektowanym i wykonanym programem lub systemem komputerowym, artykułem opublikowanym w czasopiśmie naukowym lub rozdziałem w monografii”;</p> <p>- w ramach Wydziału Żywności Człowieka, Zespół ds. Dyplomowania opracował dokładne wytyczne wskazujące „Wymagania merytoryczne dotyczące prac dyplomowych realizowanych na Wydziale Żywności Człowieka na kierunkach kształcenia: Żywność człowieka i ocena żywności, Gastronomia i hotelarstwo oraz Dietetyka” (https://wzc.sggw.edu.pl/wp-content/uploads/sites/28/2021/11/Wytyczne_merytoryczne_dotyczace_przygotowania_pracy_-1.pdf?x69766) precyzujące układ formalny prac na poszczególnych kierunkach, przy czym dla pracy inżynierskiej na kierunku Gastronomia i hotelarstwo jest to wskazane w następujący sposób: „Praca dyplomowa inżynierska nie może być przeglądem</p>

		<p>bibliograficznym - nie może mieć charakteru wyłącznie teoretycznego, musi mieć aspekt praktyczny. [...] Praca dyplomowa powinna zawierać treści teoretyczne opracowane na podstawie dostępnego, aktualnego piśmiennictwa oraz część analityczno-projektową, wykonaną/przygotowaną samodzielnie przez Autora – Studenta. Zaleca się by praca dyplomowa obejmowała nie mniej niż 30 stron, a w przypadku pracy o charakterze programu komputerowego, projektu technologicznego, biznes planu nie mniej niż 20 stron. Podczas przygotowania pracy zaleca się wykorzystanie co najmniej 30 pozycji bibliograficznych. W tym udział źródeł obcojęzycznych powinien wynosić minimum 20% cytowanych pozycji. Zalecane elementy pracy inżynierskiej/licencjackiej: Spis treści, wstęp z elementami przeglądu literatury, cel i zakres pracy, opis założeń metodycznych, omówienie wyników, wnioski, spis literatury, aneks. Uwzględnienie i kolejność tych elementów powinno wynikać z charakteru pracy. Omówienie wyników powinno być zrealizowane w odniesieniu do literatury zarówno krajowej i światowej, w tym także uwzględniając publikacje naukowe członków społeczności Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka.”</p>
9.	<p>W pracach dyplomowych o charakterze analitycznym należy w większym stopniu uwzględnić statystyczną interpretację wyników</p>	<p>- w związku z koniecznością włączenia statystycznej analizy wyników do prac inżynierskich na kierunku Gastronomia i hotelarstwo, wszyscy pracownicy Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka (będący promotorami prac na kierunku Gastronomia i hotelarstwo) otrzymali taką informację, jak również zostali poinformowani o tym, że w związku z brakiem treści programowych z zakresu statystyki, w ramach konwersatoriów, powinni przekazać dyplomantom informacji dotyczących adekwatnej analizy statystycznej i tego, czy w przypadku określonej pracy jej zastosowanie jest potrzebne i zasadne;</p> <p>- opiekunowie Seminarium dyplomowych są informowani o możliwości zaproszenia na Seminarium dyplomowe specjalisty z zakresu statystyki, aby przybliżyć te zagadnienia Studentom, co jest odzwierciedlone w efekcie uczenia się dla Seminarium dyplomowego: U2 – student potrafi przygotować konspekt pracy oraz sformułować jej cel i zakres, dobrać odpowiednie metody badawcze, dokonać analizy i syntezy uzyskanych wyników oraz formułować stwierdzenia i wnioski (GH_K3_U02_inz, GH_K3_U03_inz, GH_K3_U04_inz, GH_K3_U08, GH_K3_U09);</p> <p>- Studenci mają zapewniony bezpłatny dostęp do programów potrzebnych do realizacji prac dyplomowych, w tym programów statystycznych: STATISTICA i SPSS (https://www.sggw.edu.pl/strona-glowna/studia/informacje-praktyczne-dla-studentow/uslugi-it/);</p> <p>- wszystkie opisane działania skutkują rosnącym udziałem prac dyplomowych w których wykorzystywana jest analiza statystyczna – w roku akademickim 2022/2023 jej wyniki są przedstawione w przypadku studiów stacjonarnych w 22 pracach (na 47 broniących – 47% prac), a w przypadku studiów niestacjonarnych w 6 pracach (na 21 broniących – 28% prac), jednakże podkreślić należy że wśród prac w których analizy statystycznej nie ma, często wynika to ze specyfiki tematu pracy (np. analiza systemu zarządzania bazą danych w hotelach, zaprojektowanie systemu HACCP do przedsiębiorstwa, przeprowadzenie analizy SWOT, stworzenie planu strategicznego dla przedsiębiorstwa, itp.).</p>

10.	<p>Poddać analizie metody i efekty nauczania języków obcych (w tym pozyskanie opinii studentów w tym zakresie)</p>	<p>- na kierunku Gastronomia i hotelarstwo zostały zaktualizowane sylabusy dla lektoratów i doprecyzowano w nich wskazane metody, przy czym obecnie metody są w sylabusie przedmiotu określone jako: metody prowadzenia zajęć - dyskusja, praca zespołowa, praca indywidualna, metody weryfikacji – prezentacja (70%), ocena aktywności podczas zajęć (30%);</p> <p>- na kierunku Gastronomia i hotelarstwo zostały zaktualizowane sylabusy dla lektoratów i doprecyzowano w nich wskazane efekty uczenia się, przy czym obecnie są one w sylabusie przedmiotu określone jako: dla 1 semestru nauki języka obcego (lektorat 1): W1 – student zna i rozumie słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4 (GH_K3_W01_inz), U1 – student potrafi zrozumieć ustne wypowiedzi w języku obcym na tematy ogólne i wybrane zawodowe (GH_K3_U01_inz, GH_K3_U08, GH_K3_U09), U2 – student potrafi wypowiadać się na tematy ogólne i wybrane zawodowe (GH_K3_U08, GH_K3_U09), U3 – student potrafi zrozumieć sens opracowań, artykułów, dokumentów, korespondencji (GH_K3_U01_inz, GH_K3_U08, GH_K3_U09), U4 – student potrafi prowadzić korespondencję i przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów (GH_K3_U08, GH_K3_U09), K1 – student jest gotów do nawiązywania relacji interpersonalnych posługując się językiem obcym (GH_K3_K06); dla 2 semestru nauki języka obcego (lektorat 2): W1 – student zna i rozumie słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4 (GH_K3_W01_inz), U1 – student potrafi zrozumieć ustne wypowiedzi w języku obcym na poziomie B2 na tematy ogólne i wybrane zawodowe (GH_K3_U01_inz, GH_K3_U08, GH_K3_U09), U2 – student potrafi precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów na poziomie B2 (GH_K3_U08, GH_K3_U09), U3 – student potrafi zrozumieć opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów na poziomie B2 (GH_K3_U01_inz, GH_K3_U08, GH_K3_U09), U4 – student potrafi przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów na poziomie B2 (GH_K3_U08, GH_K3_U09), K1 – student jest gotów do nawiązywania relacji interpersonalnych posługując się językiem obcym (GH_K3_K06);</p> <p>- na kierunku Gastronomia i hotelarstwo zostały zaktualizowane sylabusy dla lektoratów i doprecyzowano w nich wskazane treści programowe, przy czym obecnie są one w sylabusie przedmiotu określone jako: słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, techniką, wymianą informacji, środowiskiem oraz z zakresu specjalistycznego związanego z kierunkiem studiów; funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji; gramatyka: prawidłowe użycie form wyrazowych i konstrukcji zdaniowych, słowotwórstwo; ćwiczenie komunikacji, wymowy i pisowni;</p> <p>- dla wsparcia uzyskiwania wyników opinii studenckich dotyczących przedmiotów (w tym także i lektoratów), na Wydziale Żywności Człowieka zainicjowano szereg działań (szerzej opisane w odpowiedzi na zalecenie dotyczące ankiet w kryterium 10), w tym: (1) prowadzono spotkania Dziekana i Koordynatora ds. Jakości Kształcenia z</p>
-----	---	--

		<p>Samorządem Studentów Wydziału Żywienia Człowieka, (2) przeprowadzono szkolenie demonstracyjno-instruktażowe dla Rady Wydziałowej Samorządu Studentów, przeprowadzone przez Koordynatora ds. Jakości Kształcenia, (3) wypracowano z Radą Wydziałową Samorządu Studentów Wydziału Żywienia Człowieka rozwiązania, w ramach których Samorząd podjął inicjatywę cyklicznego aktywizowania i zachęcania studentów do wypełniania semestralnych ankiet poprzez media społecznościowe („Akcja – ankietyzacja” – Załącznik nr 10A), co skutkowało zwiększeniem responsywności i pozyskaniem ocen także dla lektoratów (które uprzednio nie były przez studentów oceniane);</p> <p>- w ankietach studenckich za rok akademicki 2021/2022 (wyniki ankiet za rok akademicki 2022/2023 nie zostały jeszcze przekazane) lektoraty zostały ocenione w następujący sposób: język angielski – 26 wypełnionych ankiet, średnia ocena 4,46; język rosyjski – 4 wypełnione ankiety, średnia ocena 5,00; język francuski – 2 wypełnione ankiety, średnia ocena 2,50; język niemiecki – 2 wypełnione ankiety, średnia ocena 5,00.</p>
11.	<p>Dostosować liczbę grup z lektoratu z języka angielskiego do liczby studentów zainteresowanych nauką tego języka</p>	<p>- obecnie zapisanie się przez studentów na lektoraty z języka angielskiego w ramach SGGW nie stanowi problemu, gdyż liczba uruchomionych grup lektoratowych jest uzależniona od liczby zgłoszeń i dla uruchomienia danego lektoratu musi być co najmniej 14 osób zainteresowanych tym lektoratem, co w przypadku języka angielskiego nie stanowi problemu (liczba 14 osób może być łączona z różnych kierunków studiów mających w danych godzinach zaplanowane lektoraty, w tym z różnych Wydziałów), a jedynie w przypadku rzadziej wybieranych języków (hiszpański, niemiecki, rosyjski, francuski) zdarzają się sytuacje nieuruchomienia grupy lektoratowej z powodu zbyt małego zainteresowania studentów danym językiem;</p> <p>- nieprzyjęcie studenta na lektorat z języka angielskiego może dotyczyć jedynie sytuacji, w której student zainteresowany tym lektoratem nie wypełnił testu poziomującego on-line, gdyż wynik testu decyduje o przydzieleniu studenta do grupy na odpowiednim poziomie;</p> <p>- w związku z systemem zapisywania się na lektoraty studentów w SGGW, tj. zapisy na języki inne niż angielski trwające dłużej (3 tygodnie) niż możliwość wypełniania testu poziomującego (2,5 tygodnia, co wynika z konieczności przyporządkowania studentów do grup na odpowiednim poziomie), teoretycznie może dojść do sytuacji, w której student zainteresowany językiem angielskim jako lektoratem nie wypełni testu poziomującego w przypisanym czasie i ze względu na zamknięcie systemu elektronicznego testu pozostanie mu już tylko możliwość zapisania się na lektorat z innego języka – na takie sytuacje wskazuje Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych SGGW w Warszawie, podkreślając w instrukcji zapisywania się na lektoraty konieczność wypełnienia testu poziomującego w określonym czasie: https://jezyki.sggw.pl/zapisy-na-lektoraty2/;</p> <p>- w związku z tym, że zapisy na lektoraty dokonywane są na poziomie SGGW (przez Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych SGGW w Warszawie), to Wydział nie dysponuje danymi o lektoratach wybranych przez studentów w roku akademickim 2023/2024, a jedynie danymi za zakończony rok akademicki 2022/2023, w którym na kierunku Gastronomia i hotelarstwo, na studiach stacjonarnych ponad 62%</p>

	<p>studentów ukończyło lektorat z języka obcego (tj. 54 osoby ukończyło lektorat z języka angielskiego, 24 osoby – z języka rosyjskiego, 5 osób – z języka francuskiego, a 4 osoby – z języka niemieckiego), a na studiach niestacjonarnych – 100% ukończyło lektorat z języka angielskiego (podejrzewać można, że rosnące zainteresowanie językiem rosyjskim związane być może z aktualną sytuacją polityczną, gdyż w latach ubiegłych język ten nie był wybierany tak często);</p> <p>- podobnie, wybory lektoratów przez studentów są również odzwierciedlone w zdawanych końcowych egzaminach językowych (które nie muszą być zdawane w roku realizacji lektoratów, tylko muszą być zdane przed zakończeniem ostatniego semestru studiów) i w tym przypadku Wydział również nie dysponuje danymi o lektoratach wybranych przez studentów w roku akademickim 2023/2024, a jedynie danymi za zakończony rok akademicki 2022/2023, w którym na kierunku Gastronomia i hotelarstwo, na studiach stacjonarnych 48% studentów przystąpiło do egzaminu końcowego z języka obcego (tj. 23 osoby przystąpiły do egzaminu z języka angielskiego, 16 osób – z języka rosyjskiego, 5 osób – z języka francuskiego, a 4 osoby – z języka niemieckiego), a na studiach niestacjonarnych – 100% przystąpiło do egzaminu końcowego z języka angielskiego (w odniesieniu do egzaminu również podejrzewać można, że rosnące zainteresowanie językiem rosyjskim być może było związane z aktualną sytuacją polityczną, gdyż w latach ubiegłych język ten nie był wybierany tak często).</p>
--	--

Dodatkowe informacje, które uczelnia uznaje za ważne dla oceny kryterium 1:

Wśród szczególnie istotnych elementów związanych bezpośrednio ze Szkołą Główną Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie należy wskazać:

- Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie zajęła miejsce 1201+ w ogólnym zestawieniu Times Higher Education World University Rankings 2022, i 1001+ Impact Rankings 2022, jako jedna z 26 polskich uczelni;
- w dniu 19 maja 2017 r. Komisja Europejska przyznała Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie logo „HR Excellence in Research”;
- Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie zajęła miejsce 1656 w Webometrics Ranking of World Universities (2022);
- Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie zajęła miejsce 801-900 w Academic Ranking of World Universities (Ranking Szanghajski) 2022;
- Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie zajęła miejsce 201-300 w Shanghai Ranking's Global Ranking of Academic Subjects (GRAS) w kategorii Food Science and Technology (2022);
- Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie zajęła miejsce 107 w Best Global Universities – US News w kategorii Food Science and Technology;
- Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie zajęła 2 miejsce (ex aequo z Uniwersytetem Przyrodniczym w Poznaniu) w rankingu polskich uczelni rolniczych wg Rankingu Szkół Wyższych Perspektywy 2022;
- 7 lutego 2022r. Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie przystąpiła do inicjatywy Uniwersytetu Europejskiego UNIGREEN, sojuszu ośmiu europejskich uczelni wiodących w obszarach Agro, Bio i Life Sciences https://www.sggw.edu.pl/ssggw/?search_phrase=unigreen.

Wśród szczególnie istotnych elementów wynikających bezpośrednio z konstrukcji programu studiów na kierunku Gastronomia i hotelarstwo na Wydziale Żywności Człowieka należy wskazać:

- na Wydziale Żywnienia Człowieka powołany jest od roku 2012 Zespół Pracodawców i Doradców, realizujący bieżące opiniowanie programów kształcenia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo oraz sugerujący kierunki modyfikacji programu kształcenia w oparciu o wiedzę dotyczącą realiów rynkowych i bieżących potrzeb społecznych;
- wśród absolwentów Wydziału Żywnienia Człowieka realizowana jest unikalna procedura bieżącego monitorowania ich losów zawodowych, prowadzona cyklicznie od roku ukończenia przez nich studiów, co pozwala wykorzystanie bieżącej znajomości programów kształcenia przez absolwentów ze znajomością warunków rynkowych związanych z możliwościami zatrudnienia;
- Wydział Żywnienia Człowieka w ramach współpracy z Akademią Mistrzów Smaku by Belvedere (<https://akademiamistrzowsmaku.pl/>), której patronem honorowym jest SGGW, kształtuje przyszłych kandydatów na studia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo. Akademia Mistrzów Smaku by Belvedere, prowadzona jest przez jedną z najznakomitszych polskich restauracji, mieszczącą się w Oranżerii w Łazienkach Królewskich w Warszawie, której kuchni szefują najbardziej znani kucharze, m.in. David Gaboriaud (mistrz kuchni francuskiej), Adam Chrzastowski (konsultant kulinarny w Departamencie Koordynacji Przewodnictwa Polski w Radzie Unii Europejskiej MSZ oraz kucharz Prezydencji, Head Chef Bocuse d'Or Academy Poland, President Bocuse d'Or Academy Poland, laureat prestiżowej nagrody Mistrz Mistrzów), Michał Iwaniuk (finalista World Chocolate Masters, nazywanego Olimpiadą Cukierniczą, laureat tytułu Best Pastry Chef). Jest to akademia kulinarna, która przyjmuje najzdolniejszych młodych ludzi, kształcących się w szkołach średnich gastronomicznych na ostatnich latach kształcenia i pozwala im na dalszy rozwój talentu kulinarnego w tym zakresie pod kierunkiem wybitnych kucharzy, cukierników, a także gości specjalnych prowadzących wykłady z obszaru zagadnień dotyczących kompetencji niezbędnych w działalności restauracyjnej, poruszając także treści związane z aspektami dietetycznymi, psychologicznymi czy wizerunkowymi. Spośród wszystkich kierunków gastronomicznych w Polsce, to kierunek Gastronomia i hotelarstwo prowadzony na SGGW w Warszawie został zaproszony przez Akademię Mistrzów Smaku by Belvedere do współpracy w ramach prowadzonych zajęć. Ponadto, zgodnie z uchwałą Nr 56 - 2022/2023 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 24 kwietnia 2023 r dwóch laureatów konkursu Akademia Mistrzów Smaku by Belvedere (zdobywcy nagrody głównej i pierwszego wyróżnienia) uzyskuje zgodnie z tą uchwałą, maksymalną liczbę punktów i indeks na kierunek Gastronomia i hotelarstwo na Wydziale Żywnienia Człowieka (<https://akademiamistrzowsmaku.pl/wielka-gala-finalowa/>). Dzięki takiemu podejściu na kierunku Gastronomia i hotelarstwo będą pojawiać się coraz bardziej uzdolnieni i doskonale przygotowani kandydaci, ale równocześnie kształtowany jest prestiż kierunku gastronomia i hotelarstwo, postrzeganego w środowisku zawodowych kucharzy jako najbardziej prestiżowa ścieżka rozwoju kariery na bazie kształcenia akademickiego (<https://www.youtube.com/watch?v=kilnhNH1FdA>).

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

1. *Dobór kluczowych treści kształcenia, w tym treści związanych z wynikami działalności naukowej uczelni w dyscyplinach, do których jest przyporządkowany kierunek Gastronomia i hotelarstwo*

Programy studiów na kierunku Gastronomia i hotelarstwo znajdują się odpowiednio w Załącznikach nr IIIA (studia stacjonarne); Załącznikach nr IIIB (studia niestacjonarne) natomiast matryca pokrycia kierunkowych efektów uczenia się w Załączniku nr III M (studia stacjonarne) oraz w Załączniku nr III N (studia niestacjonarne). W załącznikach tych zamieszczono: program studiów, efekty uczenia się, plan studiów, matrycę efektów uczenia się oraz krótki opis zasad i form realizacji praktyk zawodowych. Programy studiów były konsultowane i otrzymały pozytywną opinię Rady Wydziałowej Samorządu Studentów Wydziału Żywnienia Człowieka (Załącznik nr 1.3.3.; Załącznik nr 1.3.4.), jak również pozytywną opinię interesariuszy zewnętrznych (Załączniki nr 1.3.2a-c).

Program studiów podzielony jest na 7 semestrów (w przypadku studiów stacjonarnych) i na 8 semestrów (w przypadku studiów niestacjonarnych). W ramach programu studiów odbywają się wykłady, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia laboratoryjne oraz seminaria, w tym zajęcia planowane są przy zróżnicowanym nakładzie pracy własnej studentów – od zajęć wykładowych po zajęcia o znacznym zaangażowaniu pracy własnej studentów w trakcie realizacji różnego rodzaju projektów.

Plan studiów, obejmujący przedmioty podstawowe, humanistyczno-społeczne, kierunkowe oraz fakultatywne, pozwala na zdobywanie wiedzy, umiejętności i kompetencji niezbędnych do przyszłej pracy zawodowej oraz naukowo-badawczej. Wiedza teoretyczna uzupełniana jest umiejętnościami, zdobywanymi zarówno w ramach przedmiotów podstawowych, jak i w ramach przedmiotów kierunkowych, które mają kluczowe znaczenie dla pozyskiwanych przez studentów kompetencji. W trakcie prowadzonych zajęć, stosowane są różnorodne metody nauczania, w tym także metody aktywizujące studentów, umożliwiające uzyskanie i rozwinięcie niezbędnych umiejętności i kompetencji, istotnych z punktu widzenia przyszłej kariery zawodowej oraz zdobywanie wiedzy, bazującej na aktualnych osiągnięciach naukowych.

Część zajęć prowadzona jest w systemie przedmiotów fakultatywnych (przedmiotów do wyboru), umożliwiających realizację własnej ścieżki edukacyjnej oraz rozwijanie zainteresowań naukowych studentów. Pula przedmiotów fakultatywnych jest otwarta i podlega zmianom w zależności od zainteresowań oraz potrzeb zgłaszanych przez studentów, rozwoju nauki i poszerzania możliwości badawczych (dzięki poszerzaniu bazy aparatury badawczo-dydaktycznej), jak również w odpowiedzi na zapotrzebowanie pracodawców. Lista przedmiotów do wyboru jest weryfikowana corocznie przy uwzględnieniu sugestii studentów, nauczycieli akademickich oraz interesariuszy zewnętrznych. Dużą rolę odgrywa opinia studentów, wyrażana w ankietach studentów realizujących określone przedmioty fakultatywne, co owocuje propozycją konkretnych przedmiotów na dany rok, lub ofertą nowych przedmiotów. Przedmioty do wyboru (Załącznik nr 2.1.1.) są realizowane na studiach stacjonarnych, w semestrze 5 i 6, a na studiach niestacjonarnych na semestrach 7 i 8.

W ramach doskonalenia jakości kształcenia w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie planowane jest dodatkowo stworzenie ogólnouczelnianej puli przedmiotów fakultatywnych, co umożliwiłoby jeszcze większe poszerzenie oferty dydaktycznej, a jednocześnie wyeliminowałoby konieczność deklaracji wyboru danego fakultetu przez co najmniej 14 studentów z Wydziału Żywnienia Człowieka, gdyż zgłoszenia do danego fakultetu pochodziłyby z całej Uczelni. Prace nad tym zagadnieniem prowadzone są w ramach Forum Dziekanów, na cyklicznych, co miesięcznych spotkaniach Dziekanów i Prodziekanów z Prorektorem ds. dydaktyki, Kierownikiem Biura Studenckiego oraz Kierownikiem Biura Doskonałości Dydaktycznej.

Na ten moment, dla zapewnienia możliwie wysokiej elastyczności, wśród przedmiotów do wyboru, oferowane są przedmioty wspólne dla kierunków prowadzonych na Wydziale Żywnienia Człowieka, jak również stwarza się możliwości dołączenia studentów do przedmiotów realizowanych w ramach programu studiów na innych kierunkach na Wydziale. Dzięki temu możliwa jest indywidualizacja ścieżki kształcenia, w ramach której każdy student ma możliwość wyboru przedmiotów fakultatywnych, które interesują go najbardziej. W przypadku studiów I stopnia na Wydziale Żywnienia Człowieka, w tym na kierunku Gastronomia i hotelarstwo, studenci dokonują wyboru przedmiotów na rok przed ich realizacją (w czasie 4 semestru dla studiów stacjonarnych i w czasie 6 semestru dla studiów niestacjonarnych). Jako, że wybór przedmiotów dokonywany jest przez każdy rocznik niezależnie, co roku uruchamiane są inne przedmioty, przy czym zawsze liczba uruchomionych przedmiotów jest większa niż liczba przedmiotów wybieranych przez pojedynczych studentów, a liczba zaproponowanych studentom przedmiotów jest jeszcze większa, co wynika z różnych wyborów poszczególnych osób, przy czym, studenci studiów stacjonarnych i niestacjonarnych mają pełną dowolność wyboru przedmiotów zgodnie ze swoimi preferencjami.

Przykładowo, w roku akademickim 2022/2023 dla studentów studiów stacjonarnych na kierunku Gastronomia i hotelarstwo uruchomione zostały następujące przedmioty wykładowo-ćwiczeniowe (które nie są uruchamiane dla studentów studiów niestacjonarnych): Cukiernictwo, Kuchnie Świata, Trendy w produkcji gastronomicznej, natomiast dla studentów studiów niestacjonarnych na kierunku Gastronomia i hotelarstwo uruchomione zostały następujące przedmioty wykładowo-ćwiczeniowe (które nie są uruchamiane dla studentów studiów stacjonarnych): Media w upowszechnianiu wiedzy żywieniowej, Zarządzanie relacjami z klientem, Diety alternatywne. Podobnie jest w przypadku przedmiotów wykładowych, gdzie przedmiot Przyprawy i zioła w projektowaniu żywności uruchomiony został dla studentów studiów stacjonarnych na kierunku Gastronomia i hotelarstwo oraz przedmiot Środowiskowe zagrożenia zdrowia uruchomiony został dla studentów studiów niestacjonarnych na kierunku Gastronomia i hotelarstwo. Równocześnie, część przedmiotów jest uruchamianych zarówno dla studentów studiów stacjonarnych, jak i dla studentów studiów niestacjonarnych na kierunku Gastronomia i hotelarstwo, tak jak w roku 2022/2023: Żywnienie a odporność organizmu.

Od trzeciego semestru studiów, studenci studiów na kierunku Gastronomia i hotelarstwo mogą uczestniczyć w wymianie międzynarodowej, realizując część programu studiów na uczelniach partnerskich. Studia na uczelniach zagranicznych umożliwiają studentom nie tylko udział w prowadzonych tam projektach oraz zapoznanie się z zapleczem badawczym posiadanym przez inne uczelnie i związaną z nim metodyką badań, ale również poszerzenia horyzontów kulturowych. Wśród kwestii związanych z kontaktami międzynarodowymi, wskazać należy możliwość zapoznania się z trendami w gastronomii i hotelarstwie w innych krajach oraz z tradycjami kulinarnymi innych regionów świata.

W ramach zajęć ujętych w planie studiów stosuje się różnorodne metody nauczania, aktywizujące studentów, umożliwiające im uzyskanie i rozwinięcie niezbędnych umiejętności i kompetencji, istotnych z punktu widzenia przyszłej kariery zawodowej oraz zdobywanie wiedzy, bazującej na aktualnych osiągnięciach naukowych. Również w okresie pandemii COVID-19 stosowane były w ramach zajęć zdalnych i hybrydowych adekwatne metody dydaktyczne, przy czym były one dostosowane do przedmiotu, formy zajęć, zakresu tematycznego oraz efektów uczenia się przypisanych do przedmiotu.

W trakcie studiów studenci nabywają umiejętności praktyczne odbywając różnorodne praktyki zawodowe w łącznej liczbie 400 godzin (16 ECTS) na 2 i 4 semestrze. Praktyki są modułem obieralnym, stąd student ma możliwość ich wyboru w obrębie poszczególnych praktyk, zgodnie z jego zainteresowaniami. Wybór dotyczy rodzaju praktyki, jak i placówki jej realizacji. Dotyczy to praktyki gastronomicznej (Praktyka 1), która związana jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu podstaw działalności zakładu gastronomicznego i dla praktyki hotelarskiej (Praktyka 2), która związana jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu podstaw działalności obiektu hotelarskiego i zaplanowano je dla

praktyk odbywanych w 2 semestrze (Praktyka I) oraz 4 semestrze (Praktyka II), tak, że w toku studiów student realizuje 2 praktyki, przy czym jedna z nich musi być realizowana w przedsiębiorstwie gastronomicznym, a druga z nich musi być realizowana w przedsiębiorstwie hotelarskim (w praktyce oznacza to że studenci realizują praktyki gastronomiczną i hotelarską w dowolnej kolejności i na dowolnym semestrze – 2 lub 4) (sylabusy dla wszystkich praktyk dostępne są na stronie internetowej SGGW – podlinkowane ze strony internetowej Wydziału - <https://sylabus.sggw.edu.pl/pl/1/19/3/4/40/11/54>). Ponadto studenci mogą wybierać praktyki nie tylko w obrębie tych dwóch typów praktyk, ale również w obrębie typów zakładów gastronomicznych (restauracje, jadłodajnie, bary, bufety, itp.) czy hotelarskich (hotele, motele, pensjonaty – w różnych działach obiektów hotelarskich), jak również niezależnie od rodzaju placówki, student ma możliwość wyboru konkretnej placówki (konkretnego obiektu – np. konkretnej restauracji, czy konkretnego hotelu). Student może samodzielnie wskazać miejsce praktyk lub skorzystać z oferty praktyk oferowanych przez Wydział.

Ponadto, Wydział na bieżąco monitoruje oraz poddaje ewaluacji kształcenie praktyczne przez kontrolę Dzienników praktyk, opinie opiekunów praktyk, a także losowe kontrole telefoniczne miejsc realizacji praktyk.

Istotnym elementem kształcenia jest również przygotowanie studentów do prowadzenia w podstawowym zakresie badań naukowych. Aktywność studentów w tym obszarze realizowana jest m. in. w trakcie zajęć seminaryjnych, a także w trakcie realizacji pracy dyplomowej (inżynierskiej). Studenci zachęceni są też do udziału w badaniach naukowych realizowanych przez nauczycieli oraz w ramach działalności Kół Naukowych. Są oni zarówno zaangażowani w wykonywanie projektów, jak i działania koncepcyjne, otrzymując konkretny zakres tematyczny do realizacji. Jest to wykonywane przez studentów w ramach Kół Naukowych, gdzie studenci pod opieką wybranego przez siebie opiekuna (będącego nauczycielem akademickim) realizują wybrane przez siebie zagadnienia badawcze (Załącznik nr 2.1.2.). Ponadto, w ramach pracy dyplomowej studenci mogą zrealizować prace o charakterze badawczym, projektowym, konstrukcyjnym, koncepcyjnym, technologicznym, eksperckim, analitycznym, biznes planu, programu komputerowego, studium przypadku lub innych rozwiązań inżynierskich. Praca dyplomowa inżynierska nie może być przeglądem bibliograficznym – nie może mieć charakteru wyłącznie teoretycznego, lecz musi zawierać aspekt praktyczny. Ponadto, pracą dyplomową może być również opublikowany artykuł naukowy, przygotowany samodzielnie lub we współautorstwie (nie więcej niż 2 osoby), przy wkładzie studenta wynoszącym co najmniej 50%.

Niezależnie od charakteru pracy dyplomowej oraz sposobu jej realizacji (w standardowej formie czy w formie artykułu naukowego), przedmiotem obieralnym jest również seminarium, przy czym rodzaj seminarium jest zależny od realizowanego tematu. W zależności od wyboru tematów przez studentów, organizowane są grupy seminaryjne o określonej specyfice. W przypadku prac realizowanych w roku akademickim 2023/2024 dla seminariów inżynierskich na studiach stacjonarnych utworzono 3 grupy z następującą specyfiką: (1) technologia gastronomiczna i nowoczesne technologie w gastronomii (2 grupy seminaryjne), (2) trendy i zachowania konsumenckie na rynku usług gastronomicznych i hotelarskich (1 grupa seminaryjna). Natomiast w przypadku studiów niestacjonarnych, w roku akademickim 2023/2024 nie było żadnych studentów na ostatnim roku studiów, co wynikało z zawieszenia naboru na studia niestacjonarne na kierunku Gastronomia i hotelarstwo w roku 2020, na skutek zmniejszonej liczby kandydatów (co wynikało z zamknięć hoteli i restauracji w czasie pandemii COVID-19).

W programie studiów na kierunku Gastronomia i hotelarstwo zaplanowano przedmioty, których treści programowe opisane w sylabusach umożliwiają osiągnięcie kierunkowych efektów uczenia się oraz uwzględniają aktualny stan wiedzy w dyscyplinie technologia żywności i żywienia. Dobór treści programowych obejmuje zarówno zagadnienia z zakresu nauk podstawowych, jak i zagadnienia kierunkowe. Treści kształcenia realizowane w ramach różnych

przedmiotów przenikają się i uzupełniają tak, aby ukazać dane zagadnienie w możliwie szerokim kontekście, realizując holistyczne podejście do poruszanych problemów.

Przyjęto taki program nauczania, aby umożliwić studentom przechodzenie od wiedzy najbardziej ogólnej do wiedzy coraz bardziej specjalistycznej. Udać się to osiągnąć dzięki ciągłemu poszerzaniu wiedzy i umiejętności w ramach kolejnych przedmiotów, pogłębiających i rozwijających zagadnienia przekazywane na poprzednich przedmiotach. Towarzyszy temu przechodzenie w ramach zajęć ćwiczeniowych do coraz bardziej złożonych i skomplikowanych zagadnień.

Treści kształcenia, które są dobierane przez Koordynatorów przedmiotów z uwzględnieniem aktualnego stanu wiedzy w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, analizowane są na bieżąco przez Wydziałowy Zespół ds. Jakości Kształcenia oraz Wydziałowy Zespół ds. Weryfikacji Dokumentacji Programów Studiów pod względem zgodności z zakładanymi kierunkowymi efektami kształcenia. Równocześnie, treści kształcenia są powiązane z działalnością naukową (Załącznik nr II E) osób prowadzących zajęcia w taki sposób, aby zajęcia z każdego przedmiotu prowadziły osoby najlepiej do tego przygotowane (Załącznik nr III J).

2. *Dobór metod kształcenia i ich cech wyróżniających*

Metody kształcenia stosowane w procesie dydaktycznym na kierunku Gastronomia i hotelarstwo są zgodne z ogólnoakademickim profilem studiów i odpowiadają zróżnicowanym efektom uczenia się których osiągnięcie gwarantują, przy oczywistym zaangażowaniu studentów. Stosowane formy dydaktyczne obejmują wykłady, ćwiczenia audytoryjne, laboratoryjne, seminaria oraz praktyki. Na kierunku Gastronomia i hotelarstwo jako wiodący przyjęto model Student Centered Learning.

W ramach wskazanych form dydaktycznych stosowane są ponadto zróżnicowane techniki i metody nauczania: metody podające, problemowe, aktywizujące, programowane (zajęcia z użyciem komputera) i praktyczne. Metody podające wykorzystywane są głównie podczas wykładów (wykład informacyjny, prelekcja), ale również w pewnym stopniu podczas pozostałych zajęć, w tym głównie ćwiczeń audytoryjnych i laboratoryjnych (pogadanka, opis), ale także w trakcie seminariów i praktyk (opis, objaśnienie). Metody problemowe (wykład problemowy, konwersatoryjny, metoda problemowa) stosowane są głównie podczas wykładów i ćwiczeń audytoryjnych. Metody aktywizujące stosowane są przede wszystkim w trakcie ćwiczeń laboratoryjnych (metoda przypadków, metoda sytuacyjna, inscenizacja), seminariów (dyskusja dydaktyczna, burza mózgów) i praktyk (metoda przypadków, metoda sytuacyjna), przy czym dla praktyk jest to podstawowa grupa technik i metod nauczania. Metody programowane (zajęcia z użyciem komputera) są natomiast podstawowym rodzajem technik i metod nauczania wykorzystywanym w trakcie ćwiczeń laboratoryjnych z przedmiotów kierunkowych, w ramach których studenci oceniają i/ lub planują potrawy, jak również projektują lokal gastronomiczny z wykorzystaniem specjalistycznego oprogramowania. Metody praktyczne stosowane są w trakcie ćwiczeń laboratoryjnych (pokaz, ćwiczenia laboratoryjne, ćwiczenia produkcyjne), ale także w trakcie ćwiczeń audytoryjnych oraz seminarium (metoda projektów, symulacja).

Wszystkie zajęcia przewidziane w planach studiów (zarówno stacjonarnych, jak i niestacjonarnych) wymagają bezpośredniego kontaktu studenta z nauczycielem akademickim, przy czym w okresie pandemii COVID-19 były one realizowane zarówno w bezpośrednim kontakcie, jak i w formie on-line. Kontakt z nauczycielem akademickim pozwala na wielostronne nauczanie oparte na przekazywaniu wiedzy, jak również na samodzielnym zdobywaniu wiedzy oraz kształtuje umiejętności przez udział w zajęciach ćwiczeniowych. W planach studiów dla każdego przedmiotu podano liczbę punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego kontaktu z nauczycielem akademickim oraz liczbę punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia

laboratoryjne, projektowe oraz szacunkową sumaryczną liczbę godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędną dla osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się dla danego przedmiotu.

Liczba godzin dydaktycznych kontaktowych określona w programie studiów na studiach stacjonarnych wynosi 2646 (w tym 905 godzin wykładów), dla studiów niestacjonarnych 1530 (w tym 455 godzin wykładów). Studia stacjonarne są realizowane przez 3,5 roku (7 semestrów), studia niestacjonarne – w czasie 4 lat (8 semestrów). Program kształcenia na studiach przewiduje uzyskanie 210 punktów ECTS (obydwie formy studiów). Praktyki zawodowe na studiach na kierunku Gastronomia i hotelarstwo obejmują łącznie 400 godzin – 16 ECTS i są realizowane na 1 i 2 roku studiów. Pierwsza praktyka zawodowa jest realizowana w trakcie 2 semestru i obejmuje 200 godzin (8 ECTS); studenci – w zależności od swoich preferencji – mogą zrealizować praktykę o profilu gastronomicznym lub hotelarskim. Druga praktyka realizowana jest w trakcie semestru 4 (200 godzin, 8 ECTS) i studenci ponownie mogą zrealizować praktykę o profilu gastronomicznym lub hotelarskim, przy czym każdy student w toku studiów musi zrealizować 1 praktykę gastronomiczną i 1 praktykę hotelarską (co oznacza, że decyduje o tym w którym semestrze którą z nich będzie realizował). Szczegółowo praktyki zawodowe opisane są w podpunkcie 7 tego kryterium.

Zgodnie z Regulaminem Studiów w SGGW mogą być realizowane także zajęcia z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, co było w dużej mierze wykorzystywane w czasie pandemii COVID-19, a obecnie nie jest to realizowane.

Wykłady prowadzą nauczyciele akademicki z tytułem naukowym profesora lub stopniem naukowym doktora habilitowanego, a także nauczyciele ze stopniem doktora (pozytywnie zaopiniowani i upoważnieni przez Radę Programową). Ćwiczenia prowadzone są przez wszystkich nauczycieli akademickich z wyjątkiem seminarium dyplomowego, które prowadzone jest przez nauczycieli akademickich z tytułem profesora lub stopniem naukowym doktora habilitowanego.

Wykłady pozwalają na wszechstronne przedstawienie omawianego tematu z uwzględnieniem niezbędnych i aktualnych informacji, pochodzących z aktualnej światowej literatury, a także z wiedzy zdobytej przez wykładowców podczas udziału w międzynarodowych i krajowych konferencjach, sympozjach i seminariach. Prezentowane są także wyniki badań własnych nauczycieli akademickich prowadzących badania naukowe w dyscyplinie technologia żywności i żywienia. Potwierdzeniem tego jest dorobek naukowy kadry akademickiej zaprezentowany w Kryterium 4. Drugą ważną formą dydaktyczną są ćwiczenia, które mogą polegać na wykonaniu prostego lub bardziej złożonego eksperymentu, przeprowadzeniu oznaczeń czy na obserwacji. W ramach poszczególnych ćwiczeń studenci mają dostęp do specjalistycznych urządzeń i aparatury badawczej, artykułów naukowych czy materiału do analizy.

Podczas ćwiczeń stosowane są metody oparte na aktywizacji studentów, tj. ćwiczenia laboratoryjne obejmujące eksperymenty ilościowe i jakościowe, pokaz z objaśnieniem, ćwiczenia praktyczne z wykorzystaniem wybranych programów komputerowych (w tym z programami komputerowymi typu AutoCAD, system POS-Bistro). W trakcie realizacji ćwiczeń studenci zdobywają umiejętności obsługi aparatury badawczej. Wprowadzane przez nauczycieli metody aktywizujące wyrabiają u studentów poczucie pewności podejmowanych decyzji, odpowiedzialności za pracę własną i zespołową oraz świadomość wagi profesjonalnego i etycznego postępowania. Podczas udziału studentów w zajęciach seminaryjnych kształtowane i doskonalone są umiejętności przygotowania wystąpień ustnych z wykorzystaniem technik prezentacji, dyskusji prezentowanych wyników, a także kształtowane są postawy związane z umiejętnym wyrażaniem opinii opartych o badania naukowe i fakty.

W trakcie studiów na kierunku Gastronomia i hotelarstwo, studenci zdobywają i doskonalą umiejętności językowe na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego poprzez udział w zajęciach w Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych oraz wykładach prowadzonych przez profesorów wizytujących z zagranicy. Ponadto, studenci

korzystając z obcojęzycznych źródeł w trakcie realizacji prac dyplomowych, czy analizując piśmiennictwo w trakcie zajęć ćwiczeniowych, doskonala swoje umiejętności językowe i nabywają umiejętności operowania specjalistycznym słownictwem.

Studenci zdobywają także wiedzę i umiejętności potrzebne do uczestnictwa lub samodzielnego prowadzenia działalności naukowej podczas realizacji wielu przedmiotów w programie studiów, a także w trakcie realizacji prac dyplomowych. Wykaz przedmiotów, w ramach których nauczane są treści programowe związane z wynikami działalności badawczej przedstawiono w załącznikach (Załącznik nr II G, Załącznik nr II H). Zachęca się studentów do publikowania artykułów na podstawie uzyskiwanych wyników badań, czego efektem są współautorskie artykuły, publikowane również w czasopismach z IF oraz referaty i doniesienia konferencyjne (Załącznik nr 1.5.1.), jak również otrzymane przez studentów nagrody i wyróżnienia (Załącznik nr 1.5.2.).

W związku z zagrożeniem wirusem SARS-CoV-2, organizacja kształcenia w semestrze zimowym roku akademickiego 2021/2022 oraz zasady realizacji zajęć dydaktycznych zostały określone Zarządzeniem Nr 103 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 30 września 2021 r. w sprawie organizacji kształcenia w semestrze zimowym roku akademickiego 2021/2022 w okresie z zagrożenia wirusem SARS-CoV-2 (Załącznik nr 2.2.1.). W Zarządzeniu tym wskazane jest, że zajęcia dydaktyczne w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie dla wszystkich poziomów i form kształcenia realizowane były w formie tradycyjnej, z zastrzeżeniem zajęć realizowanych w grupach wykładowych albo innych, licznych grupach studentów, w przypadku zajęć wykładowych z przedmiotów do wyboru, zajęć seminaryjnych czy konsultacji studentów z nauczycielami akademickimi. Jednocześnie, w przypadku zajęć realizowanych zdalnie, konieczne było zapewnienie możliwości osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się właściwych dla tych zajęć, w sposób niewymagający bezpośredniego kontaktu nauczyciela akademickiego i studenta. Wszystkie działania w formie tradycyjnej odbywały się z zachowaniem wymogów higieniczno-sanitarnych zgodnych z obowiązującymi przepisami prawa, w tym aktualnymi zaleceniami i wytycznymi przeciwepidemicznymi oraz z uwzględnieniem zasad określonych w załączniku do Zarządzenia nr 103. Ponadto, wprowadzone zostało Zarządzenie nr 104 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 7 października 2021 r. w sprawie organizacji i funkcjonowania Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie w okresie stanu epidemii wywołanej wirusem SARS-CoV-2 (Załącznik nr 2.2.2.), które z uwagi na trwający na terenie Rzeczypospolitej Polskiej stan epidemii powodowanej chorobą COVID-19, wywołanej zakażeniem wirusem SARS-CoV-2, wprowadzało wyjątki od zasad organizacji i funkcjonowania Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Zarządzenie to precyzowało, że zabraniało się przebywania na terenie SGGW, z wyłączeniem wyznaczonych pomieszczeń przeznaczonych do izolacji, osób zakażonych oraz potencjalnie zakażonych wirusem SARS-CoV-2, osób mających styczność z osobą zakażoną, bądź u których wystąpił choćby jeden z objawów charakterystycznych dla choroby COVID-19, co przyczyniało się do zmian w organizacji zajęć dydaktycznych, gdyż dotyczyło zarówno studentów, jak i pracowników. W przypadku wystąpienia objawów uzasadniających podejrzenie o zakażeniu wirusem SARS-CoV-2 pracownik SGGW nie mógł podejmować pracy. Pracownik zobowiązany był w takiej sytuacji pozostać w domu lub też niezwłocznie opuścić stanowisko pracy, udać się do domu i natychmiast skontaktować z lekarzem podstawowej opieki zdrowotnej. Z uwagi na stan epidemii wywołanej wirusem SARS-CoV-2, zalecano ograniczanie do niezbędnego minimum bezpośrednich kontaktów pomiędzy członkami społeczności akademickiej SGGW, na rzecz relacji zdalnych z wykorzystaniem środków komunikacji elektronicznej.

Ponadto 27 października 2021 r. dodano zapis, iż osoby przebywające na terenie SGGW zobowiązane były do zakrywania nosa i ust w przestrzeniach wspólnych budynków oraz w miejscach ogólnodostępnych, jak też do systematycznej dezynfekcji rąk i zachowania dystansu społecznego (Zarządzenie Nr 119 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 27 października 2021 r. zmieniające Zarządzenie nr 104 Rektora Szkoły

Głównego Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 7 października 2021 r. w sprawie organizacji i funkcjonowania Szkoły Głównego Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie w okresie stanu epidemii wywołanej wirusem SARS-CoV-2 – Załącznik nr 2.2.3.).

Zarządzenie Nr 25 Rektora SGGW z dnia 5 kwietnia 2022 r. zmieniło Zarządzenie Nr 104 Rektora SGGW z dnia 7 października 2021 (Załącznik nr 2.2.4.), wskazując, że zaleca się, aby wszystkie osoby przebywające na terenie SGGW zakrywały nos i usta w przestrzeniach wspólnych budynków oraz w miejscach ogólnodostępnych, w tym w czasie zajęć dydaktycznych, jak też dokonywały systematycznej dezynfekcji rąk i zachowywały dystans społeczny.

Obecnie na Wydziale Żywności Człowieka nie obowiązują żadne szczególne wytyczne epidemiologiczne związane z pandemią COVID-19, za wyjątkiem standardowych wytycznych zdrowotnych. Na początku roku akademickiego 2023/2024, Koordynator ds. Promocji Zdrowia Publicznego powołany w Instytucie od października 2023 (na miejsce wcześniejszego Koordynatora ds. Zapobiegania Rozprzestrzeniania się Wirusa SARS-CoV-2 w Instytucie Nauk o Żywności Człowieka) skierował pismo do wszystkich studentów oraz wszystkich wykładowców z apelem o to, aby wszystkie osoby deklarujące pogorszone samopoczucie i/ lub podejrzewające choroby infekcyjne, korzystały z kontaktu z lekarzem podstawowej opieki zdrowotnej i razie konieczności – ze zwolnień lekarskich, a nie uczestniczyły w zajęciach. W dokumencie tym podkreślono, że wytyczne te należy szczególnie wziąć pod uwagę w przypadku bezpośredniego zagrożenia dla innych członków społeczności, w przypadku zaś braku bezpośredniego zagrożenia, studentom i wykładowcom zaleca się korzystanie z jednorazowych maseczek, które zostały zakupione we wszystkich Katedrach Instytutu Nauk o Żywności Człowieka na potrzeby związane z realizacją zajęć dydaktycznych.

3. Zakres korzystania z metod i technik kształcenia na odległość

W procesie kształcenia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo, zwłaszcza w okresie pandemii COVID-19, stosowane były dostępne metody kształcenia na odległość, w tym technologie informatyczne pozwalające na prowadzenie edukacji zdalnej. Przed okresem pandemii na Wydziale były też prowadzone zajęcia e-learningowe, poprzez wykorzystanie funkcji dostępnych na Platformie Moodle <http://e.sggw.pl>. Konta autorskie w serwisie <http://e.sggw.pl> w roku akademicki 2022/23 miało 42 nauczycieli będących pracownikami Instytutu Nauk o Żywności Człowieka. W ten sposób wspomagana była realizacja 5 przedmiotów na podstawie decyzji ówczesnej Rady Wydziału. W roku akademickim 2022/2023 w ten sposób wspomagana była realizacja kilku przedmiotów (na kierunku Gastronomia i hotelarstwo, Podstawy hotelarstwa, Obsługa ruchu turystycznego). W roku akademickim 2023/2024 autorskie lub współautorskie kursy z wykorzystaniem platformy Moodle obejmują między innymi następujące przedmioty realizowane na kierunku Gastronomia i hotelarstwo: Żywność człowieka; Toksykologia żywności; Systemy informatyczne w hotelarstwie, jednakże należy podkreślić, że nie są to zajęcia realizowane zdalnie, a stacjonarnie, z elementami komunikacji zdalnej i z wykorzystaniem narzędzi do tej komunikacji.

Powszechną praktyką stosowaną przez studentów jest wykorzystywanie skrzynek e-mail (w domenie sggw.edu.pl) jako narzędzi do komunikacji, konsultacji oraz przekazywania prac wykonanych w ramach pracy własnej czy prac dyplomowych. Ponadto, wykładowcy przesyłają materiały drogą poczty elektronicznej e-mail lub zamieszczają na platformie e-learningowej SGGW (e.sggw.pl), wykorzystującej system Moodle lub platformę MS Teams, co było wykorzystywane głównie przy czasie realizacji zajęć zdalnych w czasie pandemii COVID-19. Obecnie platformy MS Teams i Moodle wykorzystywane są przez niektórych nauczycieli akademickich jako narzędzie wspierające, uzupełniające proces kształcenia.

W kwietniu 2020 r. w ramach projektu POWER uruchomiono w SGGW w Warszawie dla pracowników i studentów scentralizowaną usługę Microsoft Teams z pakietu Microsoft Office 365, która znacznie ułatwiła sprawną organizację tych zajęć, jak również bezpieczne

prowadzenie konsultacji. Centrum Informatyczne (CI) rozesłało na skrzynki imienne pracowników i studentów e-maile z instrukcją postępowania i służyło pomocą w razie jakichkolwiek trudności. Instrukcja założenia i obsługi usługi udostępnionej przez SGGW dla studentów „Microsoft Teams” została zamieszczona na koncie e-HMS każdego studenta w zakładce ogłoszenia.

Przed rozpoczęciem roku akademickiego Centrum Informatyczne automatycznie tworzy grupy ćwiczeniowe i wykładowe dla studentów wszystkich kierunków i form, którzy są wprowadzeni w systemie e-HMS przypisując przedmiotom Koordynatorów i osoby prowadzące zajęcia zgodnie ze wskazaniem w systemie e-HMS. Ponadto, istnieje możliwość rozliczania praktyk za pośrednictwem platformy MS Teams (była to główna forma rozliczania praktyk w czasie pandemii koronawirusa SARS-CoV-2), polegająca na tym, że student prezentował Koordynatorowi ds. Praktyk na Kierunku Gastronomia i hotelarstwo dokumentację z odbytej praktyki, odpowiadał na pytania Koordynatora dotyczące wykonywanych zadań i sposobu ich realizacji, oceniał miejsce realizacji praktyki i raportował trudności, które wystąpiły podczas jej odbywania, a Koordynator sprawdzał wypełnione dokumenty i oceniał efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych uwzględnione w sylabusie danej praktyki.

Kształcenie z wykorzystaniem metod zdalnych prowadzone było w oparciu o zarządzenia Rektora SGGW od roku 2020, przy czym w roku akademickim 2021/2022 dotyczyło ono wyłącznie zajęć wykładowych (w tym zajęć wykładowych z przedmiotów do wyboru) i seminaryjnych. W przypadku wystąpienia potwierzonego przypadku zakażenia wirusem SARS-CoV-2, zajęcia musiały być realizowane w formie zdalnej ze względu na sytuację epidemiologiczną na roku/ w grupie studenckiej (zgodnie z Zarządzeniem Nr 104 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 7 października 2021 r.) Zarządzenie to, które obowiązywało w roku akademickim 2021/2022 wskazywało, że zabrania się przebywania na terenie SGGW osób potencjalnie zakażonych wirusem SARS-CoV-2 oraz osób mających styczność z osobą zakażoną (Załącznik nr 2.2.2.). Oznacza to, że w sytuacji, w której student zakażony wirusem SARS-CoV-2 (choroba COVID-19 potwierdzona pozytywnym wynikiem testu PCR) był obecny na zajęciach, konieczne było poddanie samoizolacji rocznika i interwencyjne przeniesienie zajęć do formy zdalnej na czas przynajmniej 10 dni od kontaktu rocznika ze studentem zarażonym. W związku z tym, od początku semestru zimowego roku akademickiego 2021/2022 wszyscy nauczyciele akademicki byli przez cały rok akademicki gotowi do natychmiastowego przejścia z zajęć realizowanych w trybie stacjonarnym do zajęć w trybie zdalnym. Każdorazowo tego rodzaju przeniesienie było realizowane w oparciu o analizę sytuacji epidemiologicznej i zagrożenia, które sytuacja za sobą pociągała, przy czym analiza była prowadzona przez Koordynatora ds. Zapobiegania Rozprzestrzenianiu się Wirusa SARS-CoV-2 w Instytucie Nauk o Żywieniu Człowieka, Dziekana Wydziału Żywności Człowieka i Zastępcę Dyrektora Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka ds. Kształcenia (przy konsultacji z Sanepidem, jeśli było to konieczne). Następnie, za zbieranie bieżących informacji od studentów oraz przekazywanie informacji od nauczycieli akademickich do studentów odpowiadali Koordynator ds. Zapobiegania Rozprzestrzenianiu się Wirusa SARS-CoV-2 i Prodziekan (dotyczy indywidualnych danych, w tym tych dotyczących stanu zdrowia) oraz opiekun roku (dotyczy informacji związanych ze sposobem realizacji zajęć). Każdy rocznik po 10 dniach samoizolacji (liczone od ostatniego dnia kontaktu z osobą zarażoną) otrzymywał do wypełnienia anonimowe indywidualne ankiety dotyczące występujących objawów, przebywania w kwarantannie/izolacji nałożonej przez Sanepid lub pozytywnych wyników testów PCR w kierunku COVID-19. W zależności od wyników, samoizolacja rocznika była kończona lub była przedłużana o 7 dni i ponawiane było przeprowadzenie anonimowej indywidualnej ankiety. Podobnie jak poprzednio, analiza była prowadzona przez Koordynatora ds. Zapobiegania Rozprzestrzenianiu się Wirusa SARS-CoV-2, Dziekana Wydziału Żywności Człowieka i Zastępcę Dyrektora Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka ds. Kształcenia (przy konsultacji z Sanepidem, jeśli było to konieczne).

W ramach przygotowywania się do zajęć realizowanych w systemie zdalnym prowadzone były liczne konsultacje z Kierownikami Katedr, Koordynatorami przedmiotów i Starostami roczników w celu synchronizacji zajęć dydaktycznych. W porozumieniu z Koordynatorami przedmiotów dokonano weryfikacji zajęć pod względem możliwości ich realizacji w trybie zdalnym lub stacjonarnym. Do wszystkich Koordynatorów przedmiotów skierowano prośbę o wskazanie tematów niezbędnych do realizacji w formie zajęć praktycznych w trybie stacjonarnym i od początku semestru zimowego roku akademickiego 2021/2022 rozpoczęto realizację przedmiotów od tych właśnie zajęć, aby w razie konieczności samoizolacji rocznika w tygodniu/ tygodniach kiedy będzie on realizował zajęcia zdalne można było realizować takie, które nie są konieczne do realizacji w trybie stacjonarnym (w przypadku których istnieje możliwość uzyskania zaplanowanych efektów uczenia się także w formie zajęć zdalnych). Doprecyzowane były możliwości realizacji zajęć, które uwzględniały: realizację zajęć w czasie rzeczywistym, włączenie do zespołów w Teams członków Komisji Hospitacyjnej (byli oni członkami wszystkich zespołów i realizowali dodatkowe kontrole, poza normalnym planem hospitacji), możliwości wsparcia z zakresu infrastruktury dla pracowników, reżim sanitarny w przypadku zajęć stacjonarnych, ograniczenie kumulacji studentów na korytarzach w przypadku zajęć stacjonarnych poprzez przesunięcie godzin rozpoczęcia zajęć, metody weryfikacji obecności studentów (zarówno w przypadku zajęć stacjonarnych, jak i zdalnych), archiwizację dokumentów potwierdzających uzyskanie efektów uczenia się.

Prowadzone były też spotkania ze studentami informujące o specyficznych warunkach realizacji zajęć, zorganizowane zostały spotkania Koordynatora ds. Zapobiegania Rozprzestrzenianiu się Wirusa SARS-CoV-2 ze wszystkimi studentami, nagrano na ten temat filmik emitowany na spotkaniach studentów z opiekunami roku oraz wprowadzono system comiesięcznych spotkań on-line Władz Wydziału (Dziekan, Prodziekan, Zastępca Dyrektora ds. Kształcenia) i opiekunów roku ze Starostami roczników. Comiesięczne spotkania Władz Wydziału i opiekunów roku ze Starostami roczników realizowane były w celu bieżącego rozwiązywania ewentualnych problemów związanych z kształceniem na odległość realizowanym w czasie samoizolacji studentów i planowania dalszych działań, dla jak najlepszej i najbardziej sprawnej realizacji zajęć. Dla ułatwienia udziału w tych spotkaniach wszystkich Starostów Roczników (studiów stacjonarnych i niestacjonarnych) były one organizowane w MS Teams w godzinach wieczornych. Przed każdym spotkaniem wszyscy Starości zobowiązani byli do zebrania ewentualnych pytań/ postulatów od swoich roczników i przekazania ich w ankiecie umieszczonej w MS Forms. W czasie spotkania Władze Wydziału odpowiadały na zgłoszone pytania i w razie konieczności, możliwości ich rozwiązania były wspólnie dyskutowane. Zgłaszane kwestie dotyczyły organizacji zajęć i egzaminów w czasie pandemii COVID-19 (w tym specyficznych sytuacji związanych z zajęciami laboratoryjnymi, czy zajęciami wychowania fizycznego), reżimów epidemiologicznych, postępowania w sytuacji wystąpienia COVID-19 na roku/ w grupie. Spotkania trwały do 2 godzin, a po ich zakończeniu Starości przekazywali swoim rocznikom wnioski ze spotkania.

Biorąc pod uwagę obecną sytuację epidemiologiczną w Polsce oraz obowiązujące w SGGW zarządzenia Rektora, w roku akademickim 2022/2023 jak również nie są realizowane w trybie zdalnym w bieżącym roku akademickim 2023/2024. Jednakże, doświadczenie lat ubiegłych pokazało, że należy być przygotowanym do szybkiego podejmowania decyzji i działań, w zależności od zmieniającej się sytuacji. Tym samym, na Wydziale Żywności Człowieka przez cały rok akademicki 2022/2023 utrzymana była funkcja Koordynatora ds. Zapobiegania Rozprzestrzenianiu się Wirusa SARS-CoV-2, który na bieżąco śledził sytuację epidemiologiczną, a w roku akademickim 2023/2024 stanowisko to zostało przekształcone w stanowisko Koordynatora ds. Promocji Zdrowia Publicznego (jest to związane z poszerzeniem zakresu kompetencji Koordynatora i przesunięcie ich w kierunku bardziej uniwersalnych działań, w tym związanych z ograniczeniem narażenia pracowników i studentów na dym tytoniowy). Ponadto, plany zajęć na wszystkich rocznikach studiów na kierunku Gastronomia i hotelarstwo były w roku akademickim 2022/2023 ułożone w taki sposób aby jak najszybciej można było przenieść

studia z trybu zajęć stacjonarnych do zajęć zdalnych w dwóch wariantach – albo przeniesienie do trybu zdalnego wszystkich zajęć (jak było to realizowane w roku akademickim 2020/2021), albo przeniesienie do trybu zdalnego zajęć wykładowych i seminaryjnych (jak było to realizowane w roku akademickim 2021/2022). Zostało to osiągnięte w ten sposób, że zarówno w przypadku studiów stacjonarnych, jak i niestacjonarnych, zajęcia wykładowe planowane były w inne dni niż zajęcia ćwiczeniowe, albo przy zmianie zajęć na częściowo zdalne, możliwa byłaby zmiana planu zajęć tak, aby zajęcia wykładowe mogły być realizowane w inne dni niż zajęcia ćwiczeniowe. Wszystkie działania realizowane na Wydziale Żywnienia Człowieka są uzależnione od zarządzeń Rektora SGGW. Jeśli zatem będzie tego wymagała sytuacja epidemiologiczna, wszyscy pracownicy Wydziału pozostają w pełnej gotowości do zmian formy realizacji zajęć dydaktycznych związanej z sytuacją epidemiologiczną.

4. *Dostosowanie procesu uczenia się do zróżnicowanych potrzeb grupowych i indywidualnych studentów, w tym potrzeb studentów z niepełnosprawnością, jak również możliwości realizowania indywidualnych ścieżek kształcenia*

Regulamin Studiów w SGGW (Załącznik nr 2.4.1.) wprowadzony Uchwałą nr 54 - 2022/2023 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego z dnia 24 kwietnia 2023 (Załącznik nr 2.4.2.) uwzględnia różne możliwości dostosowania procesu uczenia się do zróżnicowanych potrzeb grupowych i indywidualnych studentów, w tym potrzeb studentów z niepełnosprawnością, a przede wszystkim przewiduje indywidualną organizację studiów. Regulamin dopuszcza trzy rodzaje realizacji takiego trybu studiów, tj. indywidualny program studiów (IPS), indywidualny plan zajęć (IPZ) oraz spersonalizowany plan studiów (SPS) i określa procedury ich organizacji. Możliwość realizacji IPS dotyczy szczególnie uzdolnionych studentów, wyróżniających się wynikami w nauce, dla których studiowanie według IPS, pod opieką wybranego nauczyciela akademickiego, stanowi szansę pogłębienia zainteresowań naukowych oraz kompetencji. IPZ dotyczy studentów z niepełnosprawnością, studentek w ciąży, studentów będących rodzicami. SPS może być stosowany w odniesieniu do studentów przyjętych na studia w wyniku potwierdzenia efektów uczenia się, pod opieką wyznaczonego opiekuna naukowego, którym jest nauczyciel akademicki. Szczegółowy opis powyższych form organizacji studiów określa § 13, §14, §15 Regulaminu Studiów w SGGW w Warszawie (Załącznik nr 2.4.1.). Obecnie na kierunku Gastronomia i hotelarstwo, na żadnym z roczników w żadnym z trybów (studia stacjonarne, niestacjonarne) nie jest realizowana żadna ze wskazanych form personalizacji trybu studiów.

Na Wydziale powołany jest Koordynator ds. Studentów z Niepełnosprawnością, natomiast w SGGW powołany jest Pełnomocnik JM Rektora SGGW do spraw Studentów z Niepełnosprawnością, z którymi można kontaktować się mailowo lub osobiście. Ponadto, studentom z niepełnosprawnością dedykowana jest strona internetowa <https://www.sggw.edu.pl/strona-glowna/informacje-praktyczne/osoby-z-niepelnosprawnosciami/>, gdzie zamieszczane są różnego rodzaju informacje dotyczące form wsparcia, z których mogą oni skorzystać, m. in. dotyczą one konsultacji, kursów rozwoju osobistego i zawodowego, szkoleń motywacyjnych ukierunkowanych na usamodzielnianie się, funkcjonowanie w życiu społecznym, nawiązanie satysfakcjonujących więzi społecznych, dokonanie zmian w postrzeganiu siebie i swoich możliwości, płatnych praktyk i staży zawodowych, stypendiów oferowanych przez fundacje zajmujące się problemami osób z niepełnosprawnością, programów pomocy w poszukiwaniu pracy, co szczegółowo opisano w Kryterium 8. Na stronie tej dostępna jest także informacja o możliwości bezpłatnego uzyskania pomocy psychologa dyżurującego w Niepublicznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie (<https://www.sggw.edu.pl/strona-glowna/studia/informacje-praktyczne-dla-studentow/pomoc-psychologiczna/>). Na stronie znajdują się też ważne informacje dla nauczycieli dotyczące zasad postępowania w sytuacjach nietypowego zachowania studenta, wskazówki dotyczące specyficznych trudności w czytaniu i

pisaniu, niepełnosprawności mowy, zachowania w przypadku kontaktu ze studentami Głuchymi i słabosłyszącymi, niewidomymi i słabowidzącymi, czy z niepełnosprawnością ruchową.

W okresie 01.09.2020-30.09.2022, dzięki współpracy ze stowarzyszeniem „Twoje Nowe Możliwości”, Koordynator ds. Studentów z Niepełnosprawnością powołany na Wydziale Żywności Człowieka pozyskał dwóch asystentów dla dwóch studentów z niepełnosprawnością. Asystenci wspierali studentów podczas zdobywania wiedzy w trakcie trwania procesu dydaktycznego poprzez pomoc w wyszukiwaniu informacji oraz przygotowywaniu się do zajęć.

Siedmioro nauczycieli akademickich (w tym Koordynator ds. Studentów z Niepełnosprawnością) oraz jeden pracownik dziekanatu zostało przeszkolonych z zakresu języka migowego – kursu Polskiego Języka Migowego (PJM) na poziomie podstawowym A1 w wymiarze 90 godzin oraz dodatkowo czworo nauczycieli akademickich na poziomie podstawowym A2 również w wymiarze 90 godzin; dzięki czemu zwiększyli oni swoje kompetencje o umiejętność komunikowania się ze studentami z zaburzeniami mowy oraz narządu słuchu.

Ponadto, na Wydziale Żywności Człowieka zrealizowano:

- szkolenie na temat kontaktu ze studentami z zaburzeniami ze spektrum autyzmu (uczestniczyło w nim 14 pracowników – nauczycieli akademickich mających zajęcia ze studentami kierunku Gastronomia i hotelarstwo oraz pracowników Dziekanatu)
- szkolenie „Uczelnia wobec zaburzeń psychicznych. Komunikacja i formy wsparcia edukacyjnego Studentów z zaburzeniami psychicznymi” (uczestniczyło w nim 63 pracowników – nauczycieli akademickich mających zajęcia ze studentami kierunku Gastronomia i hotelarstwo oraz pracowników Dziekanatu),

Obydwa szkolenia odbyły się w wymiarze 6 godzin. Szkolenia te pozwalają nauczycielom akademickim dostosować się do zróżnicowanych, indywidualnych potrzeb studentów, w tym potrzeb studentów z niepełnosprawnością.

Ponadto, Koordynator ds. Studentów z Niepełnosprawnością uczestniczył w szkoleniu „Tożsamość studenta z niepełnosprawnością w perspektywie akademickiej”, szkoleniu w ramach projektu „Odpowiedzialne wsparcie i zrównoważony rozwój” (4 dniowe szkolenie) oraz w warsztatach „Warsztaty z kontaktu z osobami po kryzysie psychicznym”.

Cały kampus Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie jest przystosowany do potrzeb osób z niepełnosprawnością. Budynek Biblioteki Głównej SGGW zapewnia dostęp do czytelni wszystkim studentom, w tym także z niepełnosprawnością ruchową. Ponadto, Biblioteka Główna dysponuje 5 specjalistycznym stanowiskami dla osób z niepełnosprawnościami dedykowanymi osobom niedowidzącym i słabo-widzącym (ze specjalną klawiaturą, słuchawkami z mikrofonem, oraz powiększalnikami stacjonarnymi i przenośnymi lampami powiększającymi). Pracownicy biblioteki służą także pomocą osobom niepełnosprawnym w zakresie poruszania się po budynku oraz korzystania ze zbiorów bibliotecznych. W razie potrzeby dodatkowo podejmowane są działania ułatwiające studentom z niepełnosprawnościami korzystanie z Biblioteki Głównej SGGW.

Natomiast Biblioteka Wydziałowa jest wyposażona w stanowisko pracy dla osób z niepełnosprawnością, pozwalające na dostosowanie wysokości blatu do indywidualnych potrzeb (https://www.youtube.com/watch?v=np9blrQG_A0&t=88s). Wprowadzenie takich rozwiązań jest niezbędne, w szczególności ze względu na fakt studiowania w ostatnich latach na Wydziale, w tym na kierunku Gastronomia i hotelarstwo, studentów z różnymi problemami motorycznymi, w tym poruszających się o kulach i na wózkach inwalidzkich, dla których korzystanie ze standardowego blatu może być trudne.

Na stronie Wydziału, jak i Instytutu, zamieszczona jest informacja „deklaracja dostępności” zgodnie z wymogami ustawy z dnia 4 kwietnia 2019 r. o dostępności cyfrowej stron internetowych i aplikacji mobilnych podmiotów publicznych. Szczegółowe informacje o infrastrukturze dla osób ze szczególnymi wymaganiami opisane są w Kryterium 5.

5. Harmonogram realizacji studiów

Harmonogram zajęć na studiach stacjonarnych na kierunku Gastronomia i hotelarstwo w roku akademickim 2023/2024 w semestrze zimowym przedstawiono w Załączniku nr III F (studia stacjonarne I stopnia).

Zajęcia na studiach stacjonarnych na kierunku Gastronomia i hotelarstwo odbywają się od poniedziałku do piątku w godzinach 8.00-20.00 – zgodnie z zatwierdzonym harmonogramem roku akademickiego oraz planem zajęć dla kierunku. W planach studiów, dla semestrów, które w programie studiów mają zaplanowaną realizację praktyk, przewiduje się dzień wolny na ich realizację.

Harmonogram zajęć na studiach niestacjonarnych na kierunku Gastronomia i hotelarstwo w roku akademickim 2023/2024 w semestrze zimowym przedstawiono w Załączniku nr III G.

Zajęcia na studiach niestacjonarnych na kierunku Gastronomia i hotelarstwo odbywają się od piątku do niedzieli, a jeśli jest taka możliwość, to od soboty do niedzieli w godzinach 8.00-20.00 – zgodnie z zatwierdzonym harmonogramem roku akademickiego oraz planem zajęć dla kierunku. W harmonogramie przewidzianych jest 7 zjazdów dydaktycznych i dwa zjazdy przeznaczone na sesję egzaminacyjną (termin I i termin poprawkowy).

Wszystkie plany zajęć są konsultowane ze studentami oraz zatwierdzane przez Radę Wydziałową Samorządu Studentów Wydziału Żywienia Człowieka. Przewodniczący Rady Wydziałowej Samorządu Studentów Wydziału Żywienia Człowieka otrzymuje wstępne wersje planów, po czym w konsultacjach ze wszystkimi Starostami roczników (którzy konsultują swoje stanowisko ze studentami z określonych roczników) wypracowują propozycje zmian. Dzięki temu, że plany opiniują oni wspólnie i propozycje zmian zgłaszają wspólnie, mają świadomość tego, jakie zmiany są możliwe i jakie pociągają one za sobą konsekwencje (np. konieczność zmian planów innych roczników, ze względu na dostępność sal lub wykładowców), co powoduje, że studenci mają większą świadomość tego w jaki sposób plany są układane i jakie czynniki wpływają na ich finalny kształt. Zgłoszone przez Przewodniczącego Rady Wydziałowej Samorządu Studentów Wydziału Żywienia Człowieka propozycje zmian są nanoszone na planach (jeśli są one faktycznie możliwe), a na koniec jako finalna wersja planów akceptowana jest taka, która uprzednio zostanie pozytywnie zaopiniowana przez Przewodniczącego Rady Wydziałowej Samorządu Studentów Wydziału Żywienia Człowieka.

Studenci po przyjęciu na studia przechodzą ogólne szkolenie w zakresie BHP, a w wypadku zajęć praktycznych, zaznajamiani są podczas pierwszego spotkania z obowiązującym w danym laboratorium regulaminem oraz zasadami korzystania ze specjalistycznego sprzętu.

Program studiów podzielony jest na 7 semestrów (w przypadku studiów stacjonarnych) i na 8 semestrów (w przypadku studiów niestacjonarnych). W ramach programu studiów odbywają się wykłady, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia laboratoryjne oraz seminaria, w tym zajęcia przy zróżnicowanym udziale pracy własnej studentów – od zajęć wykładowych po zajęcia o znacznym udziale pracy własnej studentów w trakcie realizacji różnego rodzaju projektów.

Część zajęć prowadzona jest w systemie przedmiotów fakultatywnych (przedmiotów do wyboru), umożliwiających realizację własnej ścieżki edukacyjnej oraz rozwijanie zainteresowań naukowych studentów. Pula przedmiotów fakultatywnych jest otwarta i podlega zmianom w zależności od zainteresowań i potrzeb zgłaszanych przez studentów, rozwoju nauki i poszerzania możliwości badawczych (dzięki poszerzeniu bazy aparatury badawczej), jak również w odpowiedzi na zapotrzebowanie pracodawców. Lista przedmiotów jest weryfikowana corocznie przy uwzględnieniu sugestii studentów, nauczycieli akademickich oraz interesariuszy zewnętrznych. Z uwagi na fakt, że wybory przedmiotów dokonywane są przez każdy rocznik niezależnie, co roku uruchamiane są inne przedmioty, przy czym zawsze ich liczba jest wyższa niż liczba przedmiotów wybieranych przez pojedynczych studentów, co wynika z różnych wyborów poszczególnych osób, przy zachowaniu dla studentów studiów stacjonarnych i niestacjonarnych dowolności wyboru przedmiotów.

6. *Dobór form zajęć, proporcji liczby godzin przypisanych poszczególnym formom, a także liczebności grup studenckich oraz organizacji procesu kształcenia, ze szczególnym uwzględnieniem harmonogramu zajęć*

Ogólne zasady organizacji studiów są określone w Regulaminie Studiów w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, natomiast szczegółowe informacje dotyczące organizacji roku akademickiego zawarte są w poszczególnych zarządzeniach w sprawie organizacji roku akademickiego wraz z załącznikami (Załącznik nr 2.6.1. – Zarządzenie w sprawie organizacji roku akademickiego 2023/2024).

Od roku akademickiego 2019/2020 liczebność grup studenckich określało Zarządzenie nr 49 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 1 października 2019 r. w sprawie pensum dydaktycznego oraz zasad jego rozliczania z póź. zm. (Załącznik nr 2.6.2.).

Program kształcenia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo zakłada wykorzystanie różnorodnych form dydaktycznych służących realizacji zajęć. Zajęcia dydaktyczne odbywają się w formie wykładów dla całego roku studentów, jak również w formie ćwiczeń (w tym ćwiczeń audytoryjnych i laboratoryjnych) oraz seminariów w grupach dziekańskich o różnej liczebności (dostosowanej do rodzaju zajęć i metod kształcenia wykorzystywanych na zajęciach), co umożliwi aktywizację studentów w procesie kształcenia w zależności od rodzaju zajęć.

Zajęcia wykładowe polegają na ustnym przekazaniu wiedzy studentom (ze wsparciem urządzeń audiowizualnych – komputer, rzutnik), którzy mogą też zadawać pytania po skończonym wykładzie oraz w trakcie jego trwania. Wykłady polegają na wykorzystaniu następujących metod: wykład informacyjny, prelekcja, wykład problemowy, wykład konwersatoryjny, metoda problemowa. Zajęcia seminaryjne polegają na wykorzystaniu następujących metod: opis, objaśnienie, dyskusja dydaktyczna, burza mózgów, metoda projektów, symulacja i mają one na celu aktywizację studentów oraz wsparcie ich w samodzielnym rozwiązywaniu problemów. Zajęcia ćwiczeniowe pozostają w korelacji z wykładami, przy czym podczas ćwiczeń przeważa metoda heurystyczna (tematyka sprowadza się do rozwiązywania zadań lub analizowania przykładów stanowiących określone zastosowanie wiedzy teoretycznej). Zajęcia ćwiczeniowe mogą polegać na zastosowaniu następujących metod: pogadanka, opis, wykład problemowy, konwersatoryjny, metoda problemowa, metoda przypadków, metoda sytuacyjna, inscenizacja, zajęcia z użyciem komputera, pokaz, ćwiczenia laboratoryjne, ćwiczenia produkcyjne, metoda projektów, symulacja. W ramach ćwiczeń stosuje się metody pozwalające na praktyczne rozwijanie efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych. Kształtują one umiejętności praktyczne, np. przeprowadzania badań, wykonywania pomiarów, interpretacji uzyskanych wyników, planowania postępowania oraz wyciągania wniosków. Kształtowane są także kompetencje społeczne, m. in. w zakresie pracy w zespole. Ćwiczenia laboratoryjne prowadzone są metodą laboratoryjną polegającą na tym, że studenci samodzielnie pracują według ustalonych reguł oraz zgodnie z instrukcjami stanowiskowymi, co dotyczy różnego rodzaju działań, co dotyczy różnych rodzajów działań, w tym zarówno przeprowadzania eksperymentów, jak i analiz teoretycznych.

Wszystkie ćwiczenia laboratoryjne realizowane są w grupach dziekańskich o małej liczebności (14-20 osób), co przyczynia się do lepszego osiągnięcia przez studentów zakładanych efektów uczenia się oraz sprzyja zapewnieniu studentom bezpieczeństwa podczas realizacji zajęć.

Proporcja liczby godzin zajęć w formie wykładów do zajęć w formie ćwiczeń na studiach stacjonarnych I stopnia wynosi 0,65, a na studiach niestacjonarnych I stopnia 0,66. Nauczyciele akademicy są dostępni dla studentów w godzinach konsultacji, a ponadto, niejednokrotnie na prośbę studentów zainteresowanych pogłębieniem wiedzy i umiejętności, ustalają dodatkowe godziny konsultacji.

Należy też dodać, że w roku akademickim 2023/2024, w oparciu o Zarządzenie Nr 82 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 22 września 2023 r.

w sprawie wprowadzenia nauczania zindywidualizowanego w formie tutoringów i mentoringów akademickich w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie (<https://jakoscksztalcenia.sggw.edu.pl/wp-content/uploads/sites/126/2023/11/Zarzadzenie-Nr-82-Rektora-Szkoły-Główniej-Gospodarstwa-Wiejskiego-w-Warszawie-z-dnia-22-wrzesnia-2023-r..pdf?x47400>) rozpoczęto rekrutację na Tutoring i Mentoring adresowany do osób, które chciałyby podnieść swoją wnikliwość, samoświadomość, umiejętność podejmowania decyzji, biegłość w nauce, a także doskonalić umiejętności logicznego/krytycznego myślenia i wnioskowania. Studenci mają możliwość korzystać z tutoringów rozwojowych, naukowego lub rozwojowo-naukowego, który wspiera proces kształcenia. W SGGW działa 32 tutorów i 32 mentorów (w tym będący pracownikami Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka, prowadzący zajęcia ze studentami kierunku Gastronomia i hotelarstwo). Informacje o Tutoringu i Mentoringu dostępne są na stronie <https://jakoscksztalcenia.sggw.edu.pl/tutoring-i-mentoring-w-sggw/>.

Realizacja programu studiów na kierunku Gastronomia i hotelarstwo jest stale monitorowana poprzez weryfikację efektów uczenia się, dyplomowania, ocenę ankietową zajęć oraz procesu studiowania, a także hospitację zajęć dydaktycznych. Ważnym etapem procesu monitorowania stopnia osiągnięcia efektów uczenia się stanowi także analiza matrycy efektów uczenia się jeszcze na etapie opracowywania programu i planu studiów. Takie podejście umożliwia określenie, które efekty uczenia się są realizowane w ramach poszczególnych przedmiotów oraz jakie formy zajęć i sposoby ich weryfikacji są wykorzystywane do tego celu. Jest to szczególnie ważne w przypadku inżynierskich efektów uczenia się na studiach I stopnia (Efekty uczenia się prowadzące do uzyskania kompetencji inżynierskich zostały szczegółowo opisane w podpunkcie ósmym tego kryterium). Zgodnie z Wewnętrznym Systemem Zapewniania i Doskonalenia Jakości Kształcenia na Wydziale Żywienia Człowieka SGGW programy kształcenia, plany studiów i zakładane efekty uczenia się podlegają przeglądowi raz na dwa lata. Raport z przeglądu opracowują osoby prowadzące przegląd, uwzględniając opinie interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych. Wnioski z oceny i propozycje zmian przedkładane są Radzie Programowej i zatwierdzane przez Dziekana, służąc poprawie jakości kształcenia na kierunku i lepszemu dostosowaniu do potrzeb rynku pracy.

7. Program i organizacja praktyk

Podstawą prawną realizacji praktyki jest „Umowa” między SGGW w Warszawie a jednostką przyjmującą studenta na praktykę (Załącznik nr 2.7.1.), zawarta zgodnie z Regulaminem praktyk zawodowych (Załącznik nr 2.7.2) lub inna akceptowalna forma prawna porozumienia między tymi jednostkami. Szczegółowe zasady, sposób i tryb realizacji praktyk oraz sposób ich rozliczenia określa „Regulamin praktyk” (Załącznik nr 2.7.3.) zatwierdzony przez Radę Programową, zgodnie z regulaminem studiów (Załącznik nr 2.4.1.). Dodatkową dokumentację stanowią sylabusy praktyk. Rozliczenie praktyki odbywa się na podstawie „Dziennika praktyk” (Wzór dziennika praktyk Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie dla Wydziału Żywienia Człowieka – Załącznik nr 2.7.4., a do roku 2020/2021 Wzór dziennika praktyk Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie dla Wydziału Żywienia Człowieka – Załącznik nr 2.7.5.), składającego się z następujących części: strony tytułowej, Opisu zakładu pracy, Karty przebiegu praktyki, Opisu przebiegu praktyki, Podsumowania realizacji praktyki w powiązaniu z efektami uczenia się (samoocena studenta), Opinii pracodawcy/ zakładowego opiekuna praktyki (ocena studenta) oraz wspomniana wcześniej „Umowa”. Ponadto, ze względu na studentów, którzy rozpoczęli kształcenie na kierunku Gastronomia i hotelarstwo do roku akademickiego 2019/2020 (w okresie obowiązywania poprzedniego wzoru dziennika praktyk), do końca ich kształcenia na kierunku (do roku akademickiego 2022/2023) przyjęto okres przejściowy (*vacatio legis*), kiedy studenci powinni przygotować dziennik praktyk na wzorze obowiązującym od roku akademickiego

2020/2021, ale w sytuacji przygotowania przez nich dziennika praktyk na dawnym wzorze – był on również akceptowany.

Celem praktyk na kierunku Gastronomia i hotelarstwo na studiach stacjonarnych i niestacjonarnych jest umożliwienie studentom poznania miejsc oraz warunków pracy związanych z (1) gastronomią i (2) hotelarstwem.

Celem praktyki gastronomicznej jest zdobycie wiedzy i umiejętności w zakresie technik i technologii stosowanych w gastronomii, zmian zachodzących w żywności w czasie jej przetwarzania i przechowywania oraz wpływu technologii przetwarzania na wartość odżywczą i trwałość potraw. Studenci powinni wykazywać się umiejętnością zastosowania metod i technik oceny jakości żywności, towaroznawczej oceny jakości żywności, interpretacji wyników oraz doboru odpowiedniej metody oraz umiejętnością przeprowadzenia oceny stanu higienicznego surowców, półproduktów i produktów oraz powierzchni i urządzeń wykorzystywanych do przetwarzania żywności w gastronomii. Studenci powinni zdobyć wiedzę dotyczącą organizacji i funkcjonowania zakładów gastronomicznych, organizacji pracy i obsługi klientów. Studenci, po odpowiednim przeszkoleniu w zakresie bezpieczeństwa pracy przez osoby nadzorujące i spełnieniu wymogów zakładu gastronomicznego, uczestniczą w podstawowych czynnościach związanych z obsługą gości w obiekcie gastronomicznym

Celem praktyki hotelarskiej jest uzyskanie praktycznej wiedzy dotyczącej funkcjonowania hoteli i organizacji pracy w poszczególnych działach hotelu. Praktyka powinna przybliżyć studentom zasady funkcjonowania przedsiębiorstw hotelarskich w zakresie struktury i organizacji danego obiektu, przepisów bezpieczeństwa, higieny i organizacji pracy. Studenci powinni zdobyć wiedzę dotyczącą organizacji i funkcjonowania poszczególnych działów oraz zasad obsługi klientów. Studenci, po odpowiednim przeszkoleniu w zakresie bezpieczeństwa pracy przez osoby nadzorujące i spełnieniu wymogów hotelu, uczestniczą w podstawowych czynnościach związanych z obsługą gości w obiekcie hotelarskim.

Praktyki mają na celu powiązanie wiedzy teoretycznej, uzyskanej w toku studiów, z wiedzą praktyczną, jej poszerzenie i aktualizowanie, a dzięki odbyciu praktyk studenci są przygotowani do podjęcia pracy zawodowej w obszarze gastronomii i hotelarstwa.

Studenci, którzy rozpoczęli studia przed rokiem akademickim 2022/23 realizowali trzy praktyki zawodowe (na 2, 4 i 6 semestrze) w wymiarze 400 godzin (16 ECTS) zgodnie z sylabusem (Sylabus praktyk dla studentów rozpoczynających studia I stopnia przed rokiem akademickim 2020/2021 – studia stacjonarne Załącznik nr 2.7.6; – studia niestacjonarne Załącznik nr 2.7.7). Student mógł zrealizować dwie praktyki o profilu gastronomicznym i jedną o profilu hotelarskim bądź dwie hotelarskie i jedną gastronomiczną w zależności od swoich preferencji i wyboru.

Studenci, którzy rozpoczęli studia w roku akademickim 2022/2023 i 2023/2024 realizują dwie praktyki (na 2 i 4 semestrze) w wymiarze 200 godzin (8 ECTS) zgodnie z sylabusem (Sylabus praktyk dla studentów rozpoczynających studia I stopnia przed rokiem akademickim 2022/2023 – studia stacjonarne Załącznik nr 2.7.8; – studia niestacjonarne Załącznik nr 2.7.9.). Student musi zrealizować jedną praktykę o profilu gastronomicznym i jedną o profilu hotelarskim, w dowolnej kolejności w zależności od swoich preferencji i wyboru. Praktyki o profilu gastronomicznym są realizowane przede wszystkim w tzw. małej gastronomii, placówkach żywienia zbiorowego oraz restauracjach hotelowych, natomiast hotelarskie w hotelach czy pensjonatach turystycznych.

Wykaz rekomendowanych miejsc praktyk jest przedstawiany studentom na początku semestru, w którym te praktyki są realizowane, w trakcie spotkań informacyjnych, które w ostatnich latach były realizowane zdalnie przy wykorzystaniu platformy MS Teams. W zdecydowanej większości przypadków studenci samodzielnie wybierają interesujący ich profil praktyki, miejsce praktyki oraz we własnym zakresie nawiązują kontakt z potencjalnymi praktykodawcami, w tym także dzięki ogłoszeniom zamieszczanym przez Koordynatora na platformie MS Teams w zespołach temu dedykowanych. Jednocześnie, Koordynator wspiera w tym procesie studentów, m. in. nawiązując kontakt z potencjalnymi praktykodawcami i

informując studentów o dostępnych miejscach praktyk. Koordynator proponuje także miejsce praktyki studentom, którzy zgłosili problem z ich samodzielnym znalezieniem.

Praktyki realizowane są przez studentów głównie w okresie wakacyjnym (jeśli nie zrealizują ich w czasie roku akademickiego i wystąpią z podaniem do Prodziekana) lub w czasie roku akademickiego, w dniach/ godzinach wolnych od zajęć dydaktycznych, czemu służyć ma m. in. sposób planowania zajęć dydaktycznych (w semestrach, w których studenci mają zaplanowaną realizację praktyk planuje się przynajmniej 1 dzień wolny od zajęć akademickich – przeznaczony na realizację praktyk). Istnieje także możliwość odbycia praktyki zagranicznej. Termin odbycia praktyki student ustala w porozumieniu z praktykodawcą, z zastrzeżeniem, że powinien on umożliwić studentowi rozliczenie praktyki najpóźniej w sesji poprawkowej we wrześniu. W sytuacji, gdy nie ma takiej możliwości (ze względu na praktykodawcę lub osobistą sytuację praktykanta), student jest zobligowany do wystąpienia do Prodziekana z podaniem o zgodę na rozliczenie praktyki w kolejnym semestrze. Dopuszczenie do praktyki o profilu gastronomicznym (lub o profilu hotelarskim w zależności od wymogów hotelu) wymaga dodatkowo posiadania przez studenta aktualnego orzeczenia lekarskiego do celów sanitarno-epidemiologicznych.

W ramach ułatwienia studentom realizacji praktyk, Koordynator podejmuje następujące działania: na początku semestru organizuje spotkania informacyjne z poszczególnymi rocznikami (w ubiegłych latach organizowane zdalnie przy wykorzystaniu platformy MS Teams, a od roku akademickiego 2023/2024 - stacjonarnie), na których wyjaśniane są zasady realizacji praktyk, zarówno od strony formalnej, jak i praktycznej oraz zasady ich rozliczenia; organizowane są także dodatkowe spotkania informacyjne w trakcie semestru – na prośbę studentów; Koordynator zamieszcza w zespołach praktyk na platformie MS Teams dokumentację, która może ułatwić realizację praktyki, nawiązuje kontakt z potencjalnymi praktykodawcami i zamieszcza w zespołach na MS Teams informacje o oferowanych miejscach praktyk, z którymi podpisano porozumienie o współpracy, proponuje miejsce praktyki studentom, którzy zgłaszają problem z jego pozyskaniem, pośredniczy (o ile jest to konieczne) między praktykodawcami a studentami w organizacji praktyki, wydaje zainteresowanym studentom skierowanie na praktykę oraz wydaje (o ile jest to zasadne z racji profilu praktyki) skierowanie do Sanepidu na wykonanie bezpłatnego badania na nosicielstwo. W trakcie praktyki Koordynator jest w kontakcie ze studentami za pośrednictwem e-mail lub platformy MS Teams. Ponadto, Koordynator nawiązuje kontakt z praktykodawcami i uczestniczy w rozwiązywaniu problemów, o ile takie się pojawiają.

Przed rozpoczęciem praktyk nadzór nad ich prawidłową organizacją sprawuje wydziałowy Koordynator ds. Praktyk na kierunku Gastronomia i hotelarstwo, a w trakcie praktyk ich przebieg jest nadzorowany przez opiekuna praktyk (czyli wyznaczonego przez Praktykodawcę pracownika jednostki, w której są realizowane praktyki) oraz wydziałowego Koordynatora ds. Praktyk na kierunku Gastronomia i hotelarstwo. Kontrola przebiegu praktyki ze strony Koordynatora ds. Praktyk na kierunku Gastronomia i hotelarstwo obejmuje również okres maks. 3 miesięcy po zakończeniu praktyki przez studenta, ale kończy się z momentem rozliczenia praktyki w terminie narzuconym organizacją danego roku akademickiego.

Obydwie strony (opiekun praktyk i Koordynator ds. Praktyk na kierunku Gastronomia i hotelarstwo) mają możliwość kontaktu ze sobą w dowolnym terminie, dzięki danym kontaktowym do Koordynatora oraz danym kontaktowym do opiekuna praktyk, które student przekazuje Koordynatorowi podczas rejestrowania praktyki do wystawienia umowy.

Rola Koordynatora ds. Praktyk na kierunku Gastronomia i hotelarstwo w nadzorze praktyk polega na realizacji następujących zadań:

- aby zagwarantować, że praktyka zostanie zrealizowana we właściwym podmiocie, pozwalającym na osiągnięcie efektów uczenia się student jest zobowiązany podać miejsce praktyk, dział, opiekuna, dane zakładu – adres, NIP, REGON, dane kontaktowe, planowany okres realizacji praktyki. Po zaakceptowaniu miejsca praktyki Koordynator wydaje studentowi „Umowę o organizację praktyki”. W

sytuacjach budzących wątpliwości Koordynator kontaktuje się osobiście (pocztą e-mail lub telefonicznie) z potencjalnym praktykodawcą, celem ich wyjaśnienia czy doprecyzowania przekazanych informacji;

- na początku, w trakcie lub po zakończeniu praktyki Koordynator nawiązuje kontakt z opiekunami praktyk (pocztą e-mail lub telefonicznie), pytając o przebieg praktyki studenta, co pozwala mu sprawować bieżącą kontrolę nad faktyczną realizacją zadań w ramach praktyk przez poszczególnych studentów;
- w sytuacji, gdy w czasie realizacji praktyk przez studenta, kontakt z Koordynatorem ds. Praktyk na kierunku Gastronomia i hotelarstwo nawiąże opiekun praktyk lub inna uprawniona osoba ze strony Praktykodawcy – Koordynator ds. Praktyk wyjaśnia i rozwiązuje zgłaszane problemy;
- po zakończeniu praktyki Koordynator ds. Praktyk rozlicza praktykę pod względem formalnym (dokumentacja) i merytorycznym (osiągnięcie przez studenta zakładanych efektów uczenia się), a w razie ewentualnych wątpliwości związanych z rozliczeniem praktyki, Koordynator doprecyzowuje informacje podczas rozmowy z Praktykodawcą bądź studentem;
- Koordynator ds. Praktyk jest w stałym kontakcie (poprzez e-mail, platformę MS Teams, lub stacjonarnie na Uczelni) ze studentami i reaguje, gdy zostają mu zgłoszone pytania czy wątpliwości dotyczące realizowanej praktyki. Nawiązuje także z własnej inicjatywy kontakt z losowo wybranymi studentami, prosząc o informację na temat przebiegu praktyki.

Rola opiekuna praktyki w monitorowaniu praktyk polega na realizacji następujących zadań:

- nadzorowanie właściwego przebiegu praktyki w siedzibie praktykodawcy;
- zgłaszanie ewentualnych uwag Koordynatorowi ds. Praktyk na kierunku Gastronomia i hotelarstwo;
- weryfikacja i poświadczanie w „Dzienniku praktyk” osiągnięcia przez studenta zakładanych efektów uczenia się;
- indywidualne rozmowy w zależności od potrzeb.

Rozliczenie praktyk przez Koordynatora odbywa się w trakcie semestru, w czasie sesji egzaminacyjnych (pierwszej i poprawkowej) oraz w okresie wakacyjnym lipiec – sierpień, podczas spotkań ze studentami w siedzibie Uczelni, a w sporadycznych, uzasadnionych przypadkach także za pośrednictwem platformy MS Teams. Podczas spotkania na Uczelni student dostarcza Koordynatorowi wymaganą dokumentację („Dziennik praktyk”, „Umowa o organizację praktyki”), która jest weryfikowana przez Koordynatora ds. Praktyk pod względem kompletności i poprawności. Następnie Koordynator ds. Praktyk analizuje wpisy w „Dzienniku praktyk”, oceniając na tej podstawie oraz w rozmowie ze studentem osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych uwzględnione w sylabusie danej praktyki. W przypadku ewentualnych wątpliwości, Koordynator kontaktuje się z Praktykodawcą bądź ze Studentem w celu uzupełnienia informacji czy doprecyzowania. Na kierunku Gastronomia i hotelarstwo przyjęto dodatkową procedurę korekty informacji umieszczanych w Dzienniku praktyk przez studenta za pomocą notatki i opracowano jej wzór (Załącznik nr 3.7.3.), aby Koordynator ds. Praktyk na kierunku Gastronomia i hotelarstwo mógł w adekwatny sposób opisać nieścisłości w wypełnianiu Dzienników praktyk przez studentów, wynikające w czasie rozmów ze studentami, jak również weryfikacji informacji w czasie rozmów z praktykodawcami.

W semestrze letnim roku akademickiego 2019/2020 i roku akademickim 2020/2021 (ze względu na pandemię koronawirusa SARS-CoV-2) studenci, którzy realizowali praktykę w zredukowanym wymiarze godzin stacjonarnie i/ lub z wykorzystaniem technik kształcenia na odległość (zgodnie z Zarządzeniem nr 133 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 17 listopada 2020 roku w sprawie zasad weryfikacji osiągania efektów uczenia się określonych w programie studiów poza siedzibą Uczelni, przy użyciu środków komunikacji

elektronicznej – Załącznik nr 2.7.10) zobowiązani byli do dostarczenia dodatkowego dokumentu poświadczającego osiągnięcie założonych efektów uczenia się podpisanego przez opiekuna praktyk. Podczas pandemii COVID-19, przez wzgląd na ograniczenie funkcjonowania działalności gastronomii oraz hotelarstwa, studenci mieli możliwość przeniesienia realizacji praktyki na kolejny rok. W roku akademickim 2021/2022 i kolejnych latach wszystkie praktyki były realizowane stacjonarnie i w wymiarze godzinowym przewidzianym w programie studiów.

Po rozliczeniu praktyk Koordynator przygotowuje Raport zgodnie z harmonogramem stosowania narzędzi monitorowania jakości kształcenia w SGGW i na Wydziale. Informacje zawarte w Raporcie są weryfikowane i służą jako dane do przygotowywania rocznego przeglądu Systemu Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia. Student ma także możliwość wypowiedzenia się na temat samej praktyki i dokonania jej oceny, co robi w „Dzienniku praktyk”. Ponadto, Koordynator ds. Praktyk na kierunku Gastronomia i hotelarstwo weryfikuje i ocenia przydatność miejsc praktyk pod względem uzyskania efektów uczenia się i dokonuje na tej podstawie aktualizacji rekomendowanej listy miejsc realizacji praktyk.

8. *Dobór treści i metod kształcenia, form, liczebności grup studenckich w odniesieniu do zajęć lub grup zajęć, na których studenci osiągają efekty uczenia się prowadzące o uzyskania kompetencji inżynierskich, w przypadku kierunku studiów kończących się uzyskaniem tytułu zawodowego inżyniera*

Ogólne i szczegółowe zasady organizacji studiów, jak również dobór treści i metod kształcenia, form, liczebności grup studenckich w odniesieniu do zajęć lub grup zajęć opisane zostały w ramach podpunktu 6 tego kryterium. Ukończenie studiów I stopnia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo łączy się z uzyskaniem tytułu inżyniera, dlatego wśród zakładanych efektów uczenia się duże znaczenie mają efekty z zakresu wiedzy i umiejętności inżynierskich, bezpośrednio związane z rozwiązywaniem zadań inżynierskich. Efekty kształcenia studiów I stopnia uwzględniają nabycie kompetencji inżynierskich poprzez dobór odpowiednich przedmiotów realizowanych już od pierwszego semestru studiów po pracę dyplomową inżynierską na ostatnim semestrze studiów. Są one realizowane w ramach przedmiotów obowiązkowych oraz w pewnym stopniu, również przedmiotów fakultatywnych, które są zaplanowane w ten sposób, że niezależnie od wyboru przedmiotów fakultatywnych, kompetencje inżynierskie zostają osiągnięte.

Ponadto, niezależnie od wyboru tematu, wszystkie prace inżynierskie zawierają komponenty inżynierskie. W zależności od wyboru tematów przez studentów formułowane są grupy seminaryjne o określonej specyfice, przy czym w ramach zajęć seminaryjnych rozwijane są określone obszary tematyczne związane z realizowanymi komponentami inżynierskimi prac. W przypadku prac realizowanych w roku akademickim 2023/2024 dla seminariów inżynierskich na studiach stacjonarnych utworzono 3 grupy z następującą specyfiką: (1) technologia gastronomiczna i nowoczesne technologie w gastronomii (2 grupy seminaryjne), (2) trendy i zachowania konsumenckie na rynku usług gastronomicznych i hotelarskich (1 grupa seminaryjna).

Wśród najistotniejszych przewidywanych efektów uczenia się na studiach pierwszego stopnia, prowadzących do uzyskania kompetencji inżynierskich w zakresie wiedzy należą GH_K3_W01_inz; GH_K3_W02_inz; GH_K3_W03_inz; GH_K3_W04_inz; GH_K3_W05_inz; GH_K3_W06_inz; GH_K3_W07_inz; GH_K3_W08_inz; a w zakresie umiejętności GH_K3_U01_inz; GH_K3_U02_inz; GH_K3_U03_inz; GH_K3_U04_inz; GH_K3_U05_inz; GH_K3_U06_inz; GH_K3_U071_inz. Ponadto istotne są kompetencje społeczne, które w rozumieniu Ustawy z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (Dz. U. 2016 poz. 64 z późn.zm.) to rozwinięta w toku uczenia się zdolność kształtowania własnego rozwoju oraz autonomicznego i odpowiedzialnego uczestniczenia w życiu zawodowym i społecznym, z uwzględnieniem etycznego kontekstu własnego postępowania. Efekty te realizowane są w ramach wielu przedmiotów, w tym przykładowo: Wyposażenie techniczne i

technologiczne w gastronomii i hotelarstwie; Analiza żywności; Techniki i technologie w gastronomii i cateringu; Projektowanie technologiczne w zakładach gastronomicznych i hotelarskich; Systemy informatyczne w hotelarstwie, czy Systemy informatyczne w gastronomii. Znajdują swoje odzwierciedlenie także w pozostałych przedmiotach w różnym stopniu w zależności od specyfiki przedmiotu.

W Załączniku nr 2.8.1. zestawiono przykładowe odniesienia efektów uczenia się związanych z uzyskiwaniem kompetencji inżynierskich do kierunkowych efektów uczenia się określonych dla studiów prowadzących do uzyskania tytułu zawodowego inżyniera.

Zalecenia dotyczące kryterium 2 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (jeżeli dotyczy)

Lp.	Zalecenia dotyczące kryterium 2 wymienione we wskazanej wyżej uchwale Prezydium PKA	Opis realizacji zalecenia oraz działań zapobiegawczych podjętych przez uczelnię w celu usunięcia błędów i niezgodności sformułowanych w zaleceniu o charakterze naprawczym
1.	Nie dotyczy	Nie dotyczy

Dodatkowe informacje, które uczelnia uznaje za ważne dla oceny kryterium 2:

Wśród szczególnie istotnych elementów związanych z kształtowaniem i realizacją programu studiów na kierunku Gastronomia i hotelarstwo należy wymienić:

- kompleksowo opracowany i konsekwentnie realizowany program praktyk zapewniający studentom niezbędną obieralność (w ramach każdej praktyki – jej rodzaj oraz konkretny zakład), ale równocześnie zabezpieczający realizację przez każdego studenta zarówno praktyk związanych z gastronomią, jak i hotelarstwem (co zapewnia osiągnięcie przez każdego studenta zakładanych efektów uczenia się), wsparty precyzyjną dwustronną kontrolą realizowaną przez Koordynatora ds. Praktyk na kierunku Gastronomia i hotelarstwo (kontrola miejsca realizacji praktyk i studenta realizującego praktyki);
- wsparcie udzielane studentom podczas trudności związanych z koniecznością wprowadzenia kształcenia zdalnego oraz stałe konsultowanie i monitorowanie ewentualnych problemów i potrzeb studentów w czasie jego trwania, uzyskane dzięki powołaniu na Wydziale Żywności Człowieka Koordynatora ds. Zapobiegania Rozprzestrzenianiu się Wirusa SARS-CoV-2, którego zadaniem było m. in. opracowanie wytycznych dotyczących prowadzenia zajęć oraz dzięki comiesięcznym spotkaniom Władz Wydziału z opiekunami i Starostami poszczególnych roczników;
- kształtowanie programu studiów w odpowiedzi na określone potrzeby rynkowe sygnalizowane przez interesariuszy zewnętrznych, co znajduje swoje odzwierciedlenie nie tylko w doskonałym przygotowaniu absolwentów do rynku pracy, ale także w ich wchodzeniu na ten rynek z własnymi inicjatywami i pomysłami rozwijanymi, na podstawie projektów realizowanych w czasie studiów, w wiodących przedsiębiorstwach sektora spożywczego (Załącznik nr 3.4.3.);
- konstrukcja planów studiów, która zapewnia studentom bezproblemową możliwość realizacji praktyk w czasie roku akademickiego dzięki zaplanowaniu co najmniej 1 dnia wolnego od zajęć dydaktycznych w semestrach, w których przewidziane są praktyki.

Kryterium 3. Przyjęcie na studia, weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, zaliczanie poszczególnych semestrów i lat oraz dyplomowanie

1. Wymagania stawiane kandydatom, warunki rekrutacji na studia oraz kryteria kwalifikacji kandydatów na każdy z poziomów studiów

Wymagania stawiane kandydatom, warunki rekrutacji i kryteria kwalifikacji kandydatów na studia pierwszego stopnia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo regulowane są stosownymi przepisami uczelnianymi. Uchwała Senatu SGGW dotycząca rekrutacji na dany rok akademicki, przyjmowana jest na rok przed jego rozpoczęciem. Postępowanie rekrutacyjne prowadzi Uczelniana Komisja Rekrutacyjna (UKR) powoływana przez Rektora lub upoważnionego Prorektora. Uczelniana Komisja Rekrutacyjna w porozumieniu z Dziekanami powołuje Wydziałowe Komisje Rekrutacyjne (WKR), które wspierają przeprowadzenie procesu rekrutacyjnego dla kierunków studiów prowadzonych w ramach Wydziału. Przewodniczącym Wydziałowej Komisji Rekrutacyjnej jest Dziekan.

Rekrutacja na studia do roku akademickiego 2021/2022 odbywała się z wykorzystaniem autorskiego systemu elektronicznego wdrożonego w SGGW – System Obsługi Kandydatów (SOK) na studia w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Od roku akademickiego 2022/2023 rekrutacja prowadzona jest z wykorzystaniem nowego systemu Internetowej Rekrutacji Kandydatów (IRK) (<https://rekrutacja.sggw.edu.pl/pl/>). Kandydaci rejestrują się poprzez wypełnienie formularza rejestracyjnego wybierając kierunek i formę studiów oraz w wyznaczonych terminach przystępują do kwalifikacji. Informacje dotyczące rekrutacji, takie jak link do IRK, kalendarium rekrutacji (terminy rejestracji, terminy weryfikacji efektów uczenia się i różnic programowych, terminy składania dokumentów) oraz wymagane dokumenty zamieszczane są na stronie internetowej Uczelni (<https://www.sggw.edu.pl/rekrutacja/rekrutacja-studia/zasady-rekrutacji-na-studia-i-stopnia- oraz-jednolite-studia-magisterskie/kalendarz/>). Po każdym etapie rekrutacji kandydaci mogą sprawdzić w IRK minimalne progi punktowe, liczbę zakwalifikowanych osób i liczbę wolnych miejsc.

W roku akademickim 2023/2024 na I stopień studiów na kierunku Gastronomia i hotelarstwo kandydaci kwalifikowani byli zgodnie z Uchwałą nr 107 – 2021/2022 Senatu SGGW w Warszawie z dnia 27 czerwca 2022 r. w sprawie zasad rekrutacji na studia pierwszego stopnia, jednolite studia magisterskie i studia drugiego stopnia w SGGW w roku akademickim 2023/2024 (Załącznik nr 3.1.1.) na podstawie wyników uzyskanych na egzaminie maturalnym albo egzaminie dojrzałości z przedmiotów: biologia lub chemia lub matematyka. Wyniki egzaminów są przeliczane na punkty SGGW w następujący sposób:

1. matura/ Aneks z lat 2002 i 2005-2007: punkty SGGW = $0,4 \times$ poziom podstawowy + $0,6 \times$ poziom rozszerzony;
2. matura/ Aneks z lat 2008-2023: punkty SGGW = poziom podstawowy $\times 0,7$; punkty SGGW = poziom rozszerzony $\times 1,0$;
3. oceny tradycyjne egzaminu dojrzałości przeliczane są na punkty SGGW według następujących zasad: dla skali 1-6: ocena 2 – 21, ocena 3 – 40, ocena 4 – 60, ocena 5 – 80, ocena 6 – 100 pkt SGGW; dla skali 2-5: ocena 3 – 40, ocena 4 – 70, ocena 5 – 100 pkt SGGW;
4. zapis „zwolniony” na świadectwie dojrzałości jest równoznaczny z maksymalną punktacją z danego przedmiotu;
5. kandydaci z maturą międzynarodową (IB – *International Baccalaureate*) wydaną przez IBO (*International Baccalaureate Organization*) w Genewie – kwalifikacja na podstawie wyników uzyskanych na egzaminie maturalnym z przedmiotów wymaganych na dany kierunek studiów. Uzyskany na świadectwie wynik jest przeliczany na punkty SGGW według zasad podanych w zakładce „Zasady przeliczania wyników uzyskanych na świadectwach wydanych poza granicami RP” – (<https://www.sggw.edu.pl/rekrutacja/rekrutacja-w-roku-2022-2023/>);

6. kandydaci z maturą europejską (EB – *European Baccalaureate*) – kwalifikacja na podstawie wyników uzyskanych na egzaminie maturalnym z przedmiotów wymaganych na dany kierunek studiów. Uzyskany na świadectwie wynik jest przeliczany na punkty SGGW według zasad podanych w załączce „Zasady przeliczania wyników uzyskanych na świadectwach wydanych poza granicami RP” – załącznik 6 do Uchwały nr 107 - 2021/2022 Senatu SGGW w Warszawie z dnia 27 czerwca 2022 w sprawie zasad rekrutacji na studia pierwszego stopnia, jednolite studia magisterskie i studia drugiego stopnia w SGGW w roku akademickim 2023/2024 (<https://www.sggw.edu.pl/rekrutacja/rekrutacja-w-roku-2022-2023/>);
7. kandydaci z maturą uzyskaną za granicą inną niż matura IB/ EB – kwalifikacja na podstawie wyników uzyskanych na świadectwie maturalnym z przedmiotów wymaganych na dany kierunek studiów. Uzyskany na świadectwie wynik (w sześciostopniowej skali ocen) jest przeliczany na punkty SGGW według zasad podanych w załączce „Zasady przeliczania wyników uzyskanych na świadectwach wydanych poza granicami RP” – załącznik 6 do Uchwały nr 107 - 2021/2022 Senatu SGGW w Warszawie z dnia 27 czerwca 2022 w sprawie zasad rekrutacji na studia pierwszego stopnia, jednolite studia magisterskie i studia drugiego stopnia w SGGW w roku akademickim 2023/2024 (<https://www.sggw.edu.pl/rekrutacja/rekrutacja-w-roku-2022-2023/>). W przypadku innego kraju niż te uwzględnione w Uchwale nr 107 - 2021/2022 Senatu SGGW w Warszawie z dnia 27 czerwca 2022, komisja rekrutacyjna indywidualnie przelicza uzyskane przez kandydata wyniki ze świadectwa maturalnego na punkty SGGW. W tym przypadku kandydat zobowiązany jest przedstawić komisji rekrutacyjnej świadectwo maturalne lub świadectwo uprawniające do ubiegania się o przyjęcie na studia wyższe w kraju, w którym zostało wydane, przed zakończeniem danego etapu rejestracji;
8. laureaci olimpiad centralnych i konkursów są zwolnieni z postępowania kwalifikacyjnego zgodnie z Uchwałą nr 108 – 2021/2022 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego z dnia 27 czerwca 2022 r. w sprawie uprawnień laureatów olimpiad i konkursów w latach 2023/2024–2026/2027 (Załącznik nr 3.1.2.).
9. minimalna liczba punktów SGGW z przedmiotów kwalifikacyjnych dla poszczególnych kierunków studiów, która umożliwia udział w postępowaniu rekrutacyjnym, wynika z przeliczenia wyniku dowolnego poziomu egzaminu maturalnego z danego przedmiotu, z którego kandydat uzyskał minimum 30% na świadectwie dojrzałości na punkty SGGW. Dla poziomu podstawowego jest to wynik 21 pkt SGGW, dla poziomu rozszerzonego – 30 pkt. SGGW;
10. punkty SGGW są podstawą do umieszczenia kandydata na liście rankingowej wybranego kierunku studiów;
11. w przypadku kandydatów z jednakową punktacją, dodatkowo mogą być uwzględnione wyniki egzaminu maturalnego/ egzaminu dojrzałości z języka polskiego. W przypadku świadectw uzyskanych poza granicami RP, na których kandydat nie ma oceny z języka polskiego, dodatkowo uwzględniany jest wynik z języka obcego, który nie jest językiem urzędowym kraju, w którym zostało wydane świadectwo;
12. UKR może w każdym etapie postępowania rekrutacyjnego ustalić minimalną liczbę punktów SGGW z każdego przedmiotu, która będzie uprawniała kandydata do dalszego postępowania rekrutacyjnego.

Wyniki postępowania kwalifikacyjnego podawane są w IRK, a wymagana punktacja minimalna – na stronie internetowej SGGW. Dokumenty w Biurze Spraw Studenckich składają tylko kandydaci zakwalifikowani do przyjęcia na studia.

Kandydaci niebędący obywatelami Polski mogą być dopuszczeni do postępowania kwalifikacyjnego, po spełnieniu warunków określonych w §23 Uchwały Senatu SGGW (w roku akademickim 2023/2024 Uchwała nr 107 - 2021/2022 Senatu SGGW w Warszawie z dnia 27 czerwca 2022 w sprawie zasad rekrutacji na studia pierwszego stopnia, jednolite studia magisterskie i studia drugiego stopnia w SGGW w roku akademickim 2023/2024 – Załącznik nr

3.1.1.), według zasad ustalonych dla kandydatów z polskim obywatelstwem oraz podejmować i odbywać studia wg zasad zawartych w §30 Uchwały Senatu SGGW (w roku akademickim 2023/2024 Uchwała nr 107 – Załącznik nr 3.1.1.).

Dodatkowo kandydat musi posiadać udokumentowaną znajomość języka polskiego. Kandydaci bez polskiego obywatelstwa, którzy nie posiadają honorowanego w SGGW certyfikatu znajomości języka polskiego na poziomie B2 mogą potwierdzić znajomość języka przystępując do rozmowy sprawdzającej znajomość języka polskiego zorganizowanej przez Uczelnię. Na rozmowę można zgłosić się podczas zapisu na studia w IRK. Regulamin przeprowadzania rozmowy sprawdzającej znajomość języka polskiego zamieszczono na stronie internetowej Uczelni (https://www.sggw.edu.pl/wp-content/uploads/2023/07/Regulamin-przepr_rozmowy-kwalifikacyjnej-MS-Teams-29.06.2023_v2.pdf?x35144). W przypadku Wydziału Żywności Człowieka, członkowie Zespołu przeprowadzającego rozmowę sprawdzającą znajomość języka polskiego są powoływani przez Dziekana Wydziału na dany rok akademicki (Załącznik nr 3.1.3.), przy czym członkami komisji są: (1) członek Uczelnianej Komisji Rekrutacyjnej, (2) Koordynator ds. Równego Traktowania, (3) pracownik uczelnianego Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych, (4) nauczyciel akademicki zatrudniony na stanowisku pracownika dydaktycznego.

Zasady rekrutacji na studia rozpoczynające się w roku akademickim 2023/2024 wraz z Uchwałą nr 107 – 2021/2022 Senatu SGGW w Warszawie z dnia 27 czerwca 2022 r. w sprawie zasad rekrutacji na studia pierwszego stopnia, jednolite studia magisterskie i studia drugiego stopnia w SGGW w roku akademickim 2023/2024 i sześcioma załącznikami (Załącznik nr 1 – Wymagane przedmioty kwalifikacyjne – studia stacjonarne I stopnia i jednolite studia magisterskie; Załącznik nr 2 – Wymagane przedmioty kwalifikacyjne – studia niestacjonarne I stopnia i jednolite studia magisterskie; Załącznik nr 3 – Zasady kwalifikacji na studia – studia stacjonarne i niestacjonarne II stopnia; Załącznik nr 4 – Wykaz dokumentów wymaganych od kandydatów na studia w SGGW – obywateli polskich; Załącznik nr 5 – Wykaz dokumentów wymaganych od kandydatów na studia w SGGW – cudzoziemców; Załącznik nr 6 – Zasady przeliczania wyników uzyskanych na świadectwach wydanych poza granicami RP) oraz Uchwałą nr 108 – 2021/2022 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego z dnia 27 czerwca 2022 r. w sprawie uprawnień laureatów olimpiad i konkursów w latach 2023/2024–2026/2027 są także zamieszczone na stronie internetowej Uczelni (<https://www.sggw.edu.pl/rekrutacja/rekrutacja-w-roku-2022-2023/>). W przypadku kandydatów na studia w roku akademickim 2024/2025 szczegóły dotyczące rekrutacji i kwestii praktycznych istotnych w trakcie studiów, jak również opisy poszczególnych kierunków dostępne są w Informatorze dla kandydatów na rok akademicki 2024/2025 (<https://www.sggw.edu.pl/wp-content/uploads/2023/09/Informator-SGGW-dla-kandydatow-PL-2024-2025.pdf>).

Obowiązujące w SGGW przejrzyste i spójne zasady rekrutacji zapewniają wszystkim kandydatom równe szanse na podjęcie studiów i umożliwiają wybór kandydatów posiadających wstępną wiedzę i umiejętności w zakresie niezbędnym do osiągnięcia efektów uczenia się założonych w programie studiów na kierunku Gastronomia i hotelarstwo.

2. *Zasady, warunki i tryb uznawania efektów uczenia się i okresów kształcenia oraz kwalifikacji uzyskanych w innej uczelni, w tym w uczelni zagranicznej*

Student może zostać przyjęty na studia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo w drodze przeniesienia z innej uczelni (zarówno krajowej, jak i zagranicznej) zgodnie z zasadami opisanymi w §21 Regulaminu Studiów SGGW (Załącznik nr 2.4.1.). Przyjęcie na studia w tym trybie może nastąpić dopiero po zaliczeniu co najmniej jednego pełnego okresu studiów w uczelni, którą student opuszcza (jednego semestru) oraz pod warunkiem, że w momencie podejmowania decyzji o przeniesieniu osoba przenoszona legitymuje się aktywnym statusem studenta (nie została skreślona z listy studentów). Decyzję w sprawie przeniesienia podejmuje

Prodziekan na podstawie umotywowanego podania kandydata, za zgodą Dziekana lub Prodziekana Wydziału, który student opuszcza, uwzględniając równocześnie zbieżność efektów uczenia się dla programów studiów w obu uczelniach (kierunkach studiów). W przypadku ograniczonej liczby miejsc uwzględniana jest także średnia ocen z dotychczasowego przebiegu studiów. Student ubiegający się o przeniesienie musi złożyć poświadczoną kartę przebiegu studiów (lub równoważny dokument). Punkty ECTS, uzyskane przez studenta na uczelni, którą opuszcza, mogą zostać w całości uznane w miejsce modułów w programie studiów dla kierunku Gastronomia i hotelarstwo, pod warunkiem zbieżności efektów uczenia się. W przypadku występowania różnic w efektach uczenia się, Prodziekan uznaje część zrealizowanego przez studenta programu studiów i równocześnie wskazuje moduły konieczne do uzupełnienia wraz z terminami ich zaliczenia (wyznacza różnice programowe). W zależności od liczby stwierdzonych różnic, osoba przenoszona może uzyskać zgodę na kontynuację studiów od kolejnego semestru w stosunku do ostatniego zakończonego na uczelni, którą opuszcza lub od wcześniejszego (nie dotyczy to pierwszego semestru studiów, który można rozpocząć jedynie w drodze rekrutacji).

Procedura przeniesienia na kierunek Gastronomia i hotelarstwo jest realizowana stosunkowo rzadko. Przykładowo, w roku 2022 dotyczyła ona dwojga studentów przyjętych na studia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo z uczelni ukraińskich, którzy w wyniku wojny znaleźli się na terenie Polski, a wcześniej studiowali na kierunkach żywieniowych/gastronomicznych w Ukrainie i nie mieli możliwości kontynuacji studiów. Byli to: studentka przyjęta na 2 semestr studiów z wyznaczeniem różnic programowych oraz student przyjęty na 2 semestr studiów z wyznaczeniem różnic programowych. Studentka obecnie nadrobiła różnice programowe i studiuje 5 semestrze (3 rok). W przypadku studenta sytuacja była bardziej złożona, ponieważ został przeniesiony na kierunek Gastronomia i hotelarstwo jako osoba niepełnoletnia (w Ukrainie ze względu na inny system szkolnictwa obejmujący 11 lat, a nie 12 lat jak w Polsce, studenci rozpoczynają studia jako osoby niepełnoletnie), później po osiągnięciu pełnoletności był jedynym opiekunem małoletniego brata przebywającego razem z nim w Polsce, ale w momencie zmiany sytuacji rodzinnej musiał na podstawie ustawy Rady Najwyższej Ukrainy powrócić do kraju (ustawa zobowiązująca do powrotu do kraju obywateli Ukrainy, którzy podlegają mobilizacji, czyli mężczyzn w wieku od 18 do 60 lat). W związku z tym, obecnie po ukończonym jednym semestrze złożył podanie o rezygnację ze studiowania na kierunku Gastronomia i hotelarstwo.

Uznawanie przez Prodziekana efektów uczenia się uzyskanych podczas studiów na innej uczelni lub innym kierunku, trybie studiów realizowane jest wyłącznie w ramach jednego toku studiów. Jeżeli student otrzymał dyplom ukończenia studiów na innej uczelni lub innym kierunku studiów, wówczas punkty ECTS uzyskane w toku zakończonych studiów nie są przenoszone na aktualnie realizowany przez studenta tok studiów. W sytuacji, w której student uzyskał już efekty uczenia się przewidziane programem danego przedmiotu, może (za zgodą osoby odpowiedzialnej za dany moduł/ przedmiot) przystąpić do zaliczenia w terminie wcześniejszym, również na początku semestru (zgodnie z §26 Regulaminu Studiów w SGGW – Załącznik nr 2.4.1.).

W trakcie studiów na kierunku Gastronomia i hotelarstwo studenci mogą uczestniczyć w programach wymiany (zarówno krajowej, jak i zagranicznej) realizowanych w ramach umów podpisanych przez SGGW. Czas trwania wymiany obejmuje przynajmniej jeden okres studiów (jeden semestr). Realizacja części studiów w ramach programów wymiany wymaga zgody Prodziekana. Studenci kierunku Gastronomia i hotelarstwo uczestniczą głównie w programie wymiany międzynarodowej Erasmus +. Przed planowanym wyjazdem na studia do uczelni zagranicznej student przy wsparciu Prodziekana i Koordynatora ds. Międzynarodowej Wymiany Studentów przygotowuje Kartę porównania przedmiotów do realizacji w uczelni zagranicznej z przedmiotami z programu studiów obowiązującego w SGGW (Załącznik nr 3.2.1.) oraz Kartę uzgodnień (Załącznik nr 3.2.2.) i na ich podstawie Learning Agreement (Załącznik nr 3.2.3.). Karta porównania obejmuje propozycje przedmiotów z programu uczelni partnerskiej

(zagranicznej) oraz odpowiadające im przedmioty przewidziane programem danego semestru na kierunku Gastronomia i hotelarstwo (tj. dla semestru w trakcie którego student przebywa na wymianie). Zatwierdzając Kartę porównania i Kartę uzgodnień Prodziekana uwzględnia zarówno efekty uczenia się proponowanych przez studenta przedmiotów realizowanych na uczelni partnerskiej, jak również liczbę ECTS które są im przypisane. Prodziekan wraz z Koordynatorem ds. Międzynarodowej Wymiany Studentów wspierają studenta w najtrafniejszym doborze przedmiotów realizowanych w ramach wymiany. Przedmioty, których efekty uczenia się nie mogą być uznane na podstawie wymiany, muszą zostać zrealizowane w kolejnych semestrach studiów w ramach bezpłatnych różnic programowych, w terminie ustalonym przez Prodziekana. Po zakończeniu wymiany, na podstawie potwierdzonego wykazu ocen, które student uzyskał w uczelni partnerskiej, Prodziekan podejmuje decyzję o zaliczeniu przedmiotów, których dotyczyły ustalenia.

3. Zasady, warunki i tryb potwierdzania efektów uczenia się uzyskanych w procesie uczenia się poza systemem studiów

Na kierunku Gastronomia i hotelarstwo, zasady, warunki oraz tryb potwierdzania efektów uczenia się uzyskanych w procesie uczenia się poza systemem studiów reguluje Uchwała nr 146 – 2018/2019 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 24 czerwca 2019 r. w sprawie zasad i trybu potwierdzania efektów uczenia się (Załącznik nr 3.3.1.). W odniesieniu do kierunku Gastronomia i hotelarstwo na Wydziale Żywności Człowieka SGGW w Warszawie nie było do tej pory prowadzone postępowanie związane z potwierdzaniem efektów uczenia się, gdyż nie wpłynął do dziekanatu żaden wniosek w tym zakresie (zgodnie z Uchwałą nr 146 – 2018/2019 procedura PEU przeprowadzana jest wyłącznie na wniosek osoby zainteresowanej i rozpoczyna ją złożenie wniosku). Jednakże, procedura jest szczegółowo opracowana w oparciu o Uchwałę nr 146 – 2018/2019 i zgodnie z nią odbywa się to w następujący sposób:

1. potwierdzenie efektów uczenia się (PEU) odbywa się na poziomie zajęć/ modułów/ przedmiotów określonych w programie studiów na kierunku Gastronomia i hotelarstwo oraz w odniesieniu do efektów uczenia się przyporządkowanych do tych zajęć;
2. pozytywne zakończenie procesu PEU skutkuje zaliczeniem zajęć/ modułów/ przedmiotów i przyporządkowanej im liczby punktów ECTS z danego programu studiów. Zaliczenie zajęć związane jest z wystawieniem oceny zgodnej ze skalą ocen określoną w Regulaminie Studiów SGGW i zwolnieniem z obowiązku uczestniczenia w zaliczonych zajęciach przewidzianych w programie studiów danego kierunku, poziomu i profilu studiów;
3. w wyniku PEU możliwe jest zaliczenie nie więcej niż 50% punktów ECTS przypisanych do zajęć /modułów/ przedmiotów objętych programem studiów;
4. PEU prowadzone jest w celu przyjęcia na studia, na prowadzony kierunek, poziom i profil studiów, dla którego potwierdzane efekty odpowiadają efektom uczenia się określonym w tym programie studiów;
5. liczba studentów na kierunku Gastronomia i hotelarstwo na danym poziomie kształcenia przyjętych w wyniku PEU nie może być większa niż 20% ogólnej liczby studentów na tym kierunku i poziomie kształcenia;
6. efekty uczenia się mogą zostać potwierdzone:
 - A) w przypadku ubiegania się o przyjęcie na studia pierwszego stopnia:
 - osobie posiadającej dokumenty, o których mowa w art. 69 ust. 2 Ustawy o Szkolnictwie Wyższym;
 - osobie posiadającej kwalifikację pełną na poziomie 5 PRK albo kwalifikację nadaną w ramach zagranicznego systemu szkolnictwa wyższego odpowiadającą poziomowi 5 europejskich ram kwalifikacji;
 - B) w przypadku ubiegania się o przyjęcie na kolejny kierunek studiów pierwszego stopnia – osobie posiadającej kwalifikację pełną na poziomie 7 PRK i co najmniej

dwa lata doświadczenia zawodowego po ukończeniu studiów drugiego stopnia albo jednolitych studiów magisterskich.

7. przez doświadczenie zawodowe, należy rozumieć doświadczenie zdobyte podczas świadczenia pracy na podstawie umowy o pracę, umów cywilnoprawnych oraz staży zawodowych;
8. osoby spełniające określone warunki mogą wystąpić o przeprowadzenie PEU w dowolnym terminie. PEU prowadzone jest w sposób ciągły, w miarę zgłaszania się osób zainteresowanych. Odpowiedzialność za przeprowadzenie procesu PEU, a w szczególności za realizację jego harmonogramu, mającego na celu weryfikację wskazanych efektów uczenia się spoczywa na osobie zainteresowanej;
9. w przebiegu procesu PEU weryfikowana jest wiedza, umiejętności i kompetencje osoby zainteresowanej. Dokumentacja dołączona do złożonego przez osobę zainteresowaną wniosku o potwierdzenie wskazanych w nim efektów uczenia się w celu przyjęcia na kierunek Gastronomia i hotelarstwo na dany poziom studiów ma charakter uzupełniający, potwierdzający wskazany we wniosku proces uczenia się;
10. procedura PEU przeprowadzana jest wyłącznie na wniosek osoby zainteresowanej;
11. Konsultantem PEU (pracownikiem pełniącym rolę pierwszego kontaktu w stosunku do kandydatów celem inicjacji procesu PEU) jest powołany przez Rektora pracownik SGGW;
12. Koordynatorem PEU jest osoba koordynująca przebieg procesu PEU dla danego kierunku, poziomu i profilu studiów. Koordynator posiada wiedzę odnośnie obowiązujących programów studiów dla kierunków studiów, poziomów i profili prowadzonych na danym wydziale oraz sposobów i metod weryfikacji efektów uczenia się przypisanych do poszczególnych zajęć/ modułów/ przedmiotów w programach studiów tych kierunków.
13. Komisja PEU przeprowadza postępowanie weryfikujące, którego celem jest dokonanie oceny, czy i w jakim stopniu efekty uczenia się osiągnięte poza systemem studiów i wskazane przez kandydata odpowiadają efektom uczenia się przypisanym rozpatrywanym modułom/ przedmiotom/ zajęciom. Dla weryfikacji, o której mowa – zależnie od przypisanych do poszczególnych modułów/ przedmiotów/ zajęć efektów uczenia się i metod ich weryfikacji, Komisja wykorzystuje stosowne narzędzia potwierdzania efektów uczenia się, np. pytania testowe, problemowe zadania teoretyczne, zadania praktyczne, pytania egzaminacyjne itp.;
14. Komisję powołuje Dziekan na wniosek Koordynatora spośród pracowników reprezentujących dyscyplinę, do której przyporządkowany jest kierunek studiów i jej skład jest zależny od zakresu tematycznego przedmiotów dla których prowadzony jest proces potwierdzania efektów uczenia się. Komisja składa się z przewodniczącego oraz nauczycieli akademickich realizujących zajęcia w programie studiów, dla którego PEU jest prowadzone;
15. w pracach Komisji mogą uczestniczyć, w charakterze obserwatorów, Koordynator PEU oraz przedstawiciel studentów wskazany przez Samorząd Studentów;
16. przebieg procesu PEU rozpoczyna się od zapoznania się kandydata z ogólnymi zasadami dotyczącymi potwierdzania efektów uczenia się w SGGW, w tym w szczególności z zapisami uchwały nr 146 – 2018/2019;
17. kolejnym krokiem jest kontakt kandydata z Konsultantem PEU oraz złożenie przez kandydata u Koordynatora PEU wniosku o potwierdzenie wskazanych efektów uczenia się w celu przyjęcia na kierunek Gastronomia i hotelarstwo na określony poziom kształcenia (rozpoczęcie postępowania);
18. powołana przez Dziekana Komisja rozpatruje złożony wniosek. Pomiędzy kandydatem a Uczelnią następuje podpisanie umowy o warunkach odpłatności za przeprowadzenie PEU;
19. Komisja przeprowadza proces PEU oraz analizuje przedłożoną przez kandydata dokumentację dotyczącą osiągniętych efektów uczenia się podlegającą potwierdzeniu;
20. Komisja przekazuje postanowienia kandydatowi;

21. kandydat ma prawo do odwołania się od postanowienia Komisji. Odwołanie od postanowienia Komisji kandydat składa do Koordynatora PEU. Przedmiotem odwołania mogą być wyłącznie kwestie związane z efektami uczenia się wskazanymi we wniosku kandydata;
22. organem odwoławczym od postanowień Komisji PEU jest Odwoławcza Komisja PEU, powołana przez Rektora. W skład Odwoławczej Komisji PEU wchodzi Prorektor do spraw dydaktyki, Pełnomocnik Rektora ds. Jakości Kształcenia, nauczyciel akademicki posiadający tytuł profesora lub stopień doktora habilitowanego, reprezentujący dyscyplinę, do której przyporządkowany jest kierunek studiów, dla którego PEU jest przeprowadzane, wskazywany każdorazowo przez Prorektora ds. Dydaktyki oraz – w charakterze obserwatora – przedstawiciel Samorządu Studentów;
23. decyzja Odwoławczej Komisji PEU jest decyzją ostateczną;
24. Koordynator PEU przekazuje Komisji Rekrutacyjnej listę osób, dla których efekty uczenia się zostały potwierdzone;
25. w przypadku, gdy liczba kandydatów ubiegających się o przyjęcie w wyniku PEU na dany kierunek, poziom i profil kształcenia przekracza dopuszczalny limit, Komisja Rekrutacyjna tworzy listę rankingową tych kandydatów według liczby punktów ECTS uzyskanych w wyniku PEU oraz średnich ocen uzyskanych w wyniku PEU. W pierwszej kolejności przyjmowani są Kandydaci z najwyższą liczbą punktów ECTS uzyskanych w trakcie PEU, drugim kryterium jest średnia ocen z zajęć/ modułów/ przedmiotów uznanych kandydatowi w procedurze PEU;
26. minimalna, przyznana w przebiegu procesu PEU, liczba punktów ECTS wymagana do przyjęcia na studia w wyniku PEU wynosi 30;
27. przyjęcie kandydata w wyniku PEU następuje po złożeniu przez kandydata kompletu dokumentów wymaganych od kandydatów na studia, a określonych aktualną uchwałą Senatu SGGW w sprawie zasad rekrutacji na studia pierwszego stopnia, jednolite studia magisterskie i studia drugiego stopnia w SGGW (Załącznik nr 3.1.1.);
28. przyjęcie na studia osób, którym potwierdzono efekty uczenia się następuje wraz z początkiem cyklu dydaktycznego tj. semestru lub roku akademickiego;
29. decyzję o przyjęciu na studia w wyniku PEU podejmuje Komisja Rekrutacyjna;
30. osoba przyjęta na studia w wyniku PEU studiuje według indywidualnej organizacji studiów określonej w Regulaminie Studiów w SGGW (Załącznik nr 2.4.1.)
31. zasady i wysokość opłat za przeprowadzenie PEU, ustalana jest przez Rektora, na podstawie przedłożonych propozycji Komisji PEU. Opłata za potwierdzenie efektów uczenia się nie może przekroczyć kosztów ponoszonych w zakresie świadczenia tej usługi o więcej niż 20%;
32. w przypadku osób przyjętych na studia w wyniku PEU, postanowienie Komisji oraz dokumentacja PEU przechowywane są w teczce studenta;
33. w przypadku nieprzyjęcia kandydata na studia w wyniku PEU postanowienie Komisji oraz dokumentację PEU przechowuje Wydział przez 1 rok, po czym archiwizuje zgodnie z Zarządzeniem Nr 64 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 13 grudnia 2018 r. w sprawie wprowadzenia Instrukcji kancelaryjnej dla Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Jednolitego rzeczowego wykazu akt dla Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz Instrukcji w sprawie organizacji i zakresu działania Archiwum Centralnego Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie (Załącznik nr 3.3.2.).
34. kopie postanowień o uznaniu efektów uczenia się oraz decyzji Dziekana o przyjęciu na studia w wyniku PEU przekazywane są przez Koordynatora do Biura Spraw Studenckich w terminie do 2 tygodni od daty rozpoczęcia studiów przez osobę przyjętą w wyniku PEU.

4. Zasady, warunki i tryb dyplomowania

Zasady, warunki i tryb dyplomowania określa Regulamin Studiów w SGGW (Załącznik nr 2.4.1). Studenci studiów I stopnia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo uzyskują dyplom ukończenia studiów po zaliczeniu wszystkich modułów przewidzianych programem studiów oraz po uzyskaniu pozytywnych ocen z pracy dyplomowej i egzaminu dyplomowego.

Tematy prac dyplomowych są proponowane przez pracowników Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka prowadzących zajęcia dydaktyczne na Wydziale Żywności Człowieka. Zgłaszają oni tematy prac, które mogą objąć swoją opieką promotorską. Tematy prac mogą być również realizowane w ramach projektu naukowego prowadzonego przez promotora (Załącznik nr 3.4.1.), proponowane przez studentów (w porozumieniu z potencjalnym Promotorem) (Załącznik nr 3.4.2.) oraz proponowane przez interesariuszy zewnętrznych (Załącznik nr 3.4.3). Ponadto, w ramach pracy dyplomowej studenci mogą zrealizować pracę projektową związaną z kierunkiem i profilem studiów, lub opracować artykuł, który zostanie opublikowany w czasopiśmie naukowym lub będzie stanowił rozdział w monografii, tj. artykuł naukowy opiniowany przez recenzentów zewnętrznych (co jednakże nie zwalnia takiej pracy ze standardowej procedury recenzji). Tematy prac zgłoszone przez promotorów są weryfikowane pod względem zgodności z kierunkiem kształcenia, a następnie zatwierdzane przez Prodziekana. Studenci studiów inżynierskich wybierają tematy nie później niż jeden semestr przed planowanym terminem ukończenia studiów.

Niezależnie od formy pracy dyplomowej, promotorami prac dyplomowych są zarówno samodzielni pracownicy naukowcy, jak i upoważnieni przez Dziekana i zaopiniowani przez Kolegium Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka pracownicy ze stopniem naukowym doktora (Załącznik nr 3.4.5.). W szczególnym przypadku interdyscyplinarnego lub wdrożeniowego charakteru pracy dyplomowej Prodziekan Wydziału, na uzasadniony wniosek studenta, po zasięgnięciu opinii Rady Programowej Wydziału Żywności Człowieka, może wyrazić zgodę na objęcie promotorstwem pracy dyplomowej przez osobę co najmniej ze stopniem doktora, niebędącą nauczycielem akademickim zatrudnionym w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego, jednakże w przypadku kierunku Gastronomia i hotelarstwo na Wydziale Żywności Człowieka, nie wpłynął tego typu wniosek.

Praca dyplomowa była przygotowywana w SGGW do roku akademickiego 2020/2021 zgodnie z wytycznymi zapisanymi w Zarządzeniu Nr 34 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 1 czerwca 2016 r. (Załącznik nr 3.4.5.) wraz z załącznikiem (Załącznik nr 3.4.6.) i ujętymi w Procedurze Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia na Wydziale Żywności Człowieka („Ogólne zasady związane z przygotowaniem prac dyplomowych” – Załącznik nr 3.4.7.). Natomiast, od roku akademickiego 2021/2022 praca dyplomowa w zależności od kierunku i poziomu studiów przygotowana jest zgodnie z wytycznymi przedstawionymi w Zarządzeniu Nr 100 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 22 września 2021 r. (Załącznik nr 3.4.8.) wraz z załącznikami na podstawie których opracowano „Wymagania merytoryczne dotyczące prac dyplomowych realizowanych na Wydziale Żywności Człowieka na kierunkach kształcenia: Żywność człowieka i ocena żywności, Gastronomia i hotelarstwo oraz Dietetyka” (Załącznik nr 3.4.9.).

Jak wskazano wcześniej, w ramach wsparcia prowadzenia działalności naukowej, studenci kierunku Gastronomia i hotelarstwo mogą zaproponować w porozumieniu z potencjalnym promotorem własny temat pracy dyplomowej z zakresu związanego z ich zainteresowaniami naukowymi pod warunkiem zgodności tematu z kierunkiem kształcenia. Studenci są informowani o takiej możliwości przed terminem przekazania im tematów prac dyplomowych proponowanych przez nauczycieli akademickich. Studentom, którzy zgłaszają chęć realizacji tematu zaproponowanego przez siebie przedstawiane są informacje o potencjalnych opiekunach takiej pracy (osobach mających doświadczenie naukowe i dorobek naukowy z zakresu wskazanego przez studenta) a po jego wybraniu, wskazany nauczyciel akademicki pomniejsza liczbę zgłaszanych przez siebie tematów prac dyplomowych o pracę, która będzie

realizowana w oparciu o pomysł zgłoszony przez studenta. Przed rozpoczęciem realizacji tego rodzaju pracy dyplomowej, opiekun pracy, wraz ze studentem, dokonuje niezbędnych korekt zakresu tematycznego i proponowanej przez studenta metodyki. W przypadku zgłaszania przez studentów tematów własnych, szczególną rolę pełnią Prodzikan i opiekun roku, jako osoby do których zgłasza się student z propozycją tematu i które wskazują studentowi możliwości potencjalnych opiekunów takiej pracy. W roku akademickim 2022/2023 spośród 49 wybieranych tematów prac inżynierskich, 17 stanowiły tematy własne, zgłoszone przez dyplomantów w porozumieniu z promotorami (Załącznik nr 3.4.2.)

Przygotowywane przez studentów prace dyplomowe potwierdzają posiadaną wiedzę, posługiwanie się umiejętnościami i kompetencjami społecznymi odnoszącymi się do efektów uczenia się, które zostały określone dla kierunku Gastronomia i hotelarstwo, a także dla poziomu kształcenia i jego ogólnoakademickiego profilu, przy czym ze względu na to, że studia te prowadzą do uzyskania tytułu inżyniera, to potwierdzają wykorzystywanie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych niezbędnych do rozwiązywania określonych zagadnień teoretyczno-praktycznych o charakterze inżynierskim. Prace dyplomowe realizowane na kierunku Gastronomia i hotelarstwo niejednokrotnie umożliwiają studentom uczestniczenie w pracach badawczych lub projektach badawczych realizowanych przez promotora. Po uzyskaniu zgody Prodzikana praca dyplomowa może być przygotowana w języku obcym. Do pracy w języku obcym student zamieszcza obszernie streszczenie w języku polskim (zgodnie z Regulaminem Studiów SGGW).

Przed złożeniem pracy przez studenta, promotor obligatoryjnie weryfikuje jej oryginalność w Jednolitym Systemie Antyplagiatowym (JSA) zgodnie z Regulaminem antyplagiatowym (Załącznik nr 3.4.10.) wprowadzonym Zarządzeniem Nr 3 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 19 stycznia 2022 r. w sprawie wprowadzenia Regulaminu antyplagiatowego Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie (Załącznik nr 3.4.11.). Zgodnie z informacją od Pełnomocnika Rektora ds. Funkcjonowania Systemu Antyplagiatowego z 25.10.2021 r., która została przesłana drogą mailową na imienne skrzynki mailowe pracowników SGGW, od roku akademickiego 2021/2022 w Jednolitym Systemie Antyplagiatowym zmieniony został parametr „poziom podobieństwa”, który wpływa na wrażliwość systemu na zbieżność tekstów. Nowym poziomem podobieństwa obowiązującym na Uczelni jest poziom niski, czyli maksymalnie czuły. Wartości graniczne tzw. progów wyników również zostały podniesione i wynoszą odpowiednio 30% dla poziomu podwyższonego oraz 40% dla poziomu wysokiego. Zmiana przyniosła wyższą jakość ochrony antyplagiatowej w Uczelni. W przypadku stwierdzenia przekroczenia progu prawdopodobieństwa, promotor szczegółowo odnosi się do wykazanych prawdopodobnych naruszeń i ma on możliwość wskazania, że przekroczony dopuszczalny poziom podobieństwa nie wynika z naruszenia Regulaminu antyplagiatowego, tylko innych okoliczności (np. faktu, że cytowane frazy nie powinny być przeformułowywane przez studenta, tylko muszą być zawarte w pracy in extenso, co dotyczy np. sformułowanych rozporządzeń, przepisów i zaleceń, zwalidowanych narzędzi wykorzystywanych w pracy). Pozytywny wynik weryfikacji pracy w JSA umożliwia przyjęcie jej przez promotora i złożenie przez studenta w dziekanacie.

Student zobowiązany jest złożyć pracę dyplomową do 31 stycznia – w przypadku studiów kończących się w semestrze zimowym (w przypadku kierunku Gastronomia i hotelarstwo dotyczy to studiów stacjonarnych) lub do 30 czerwca – w przypadku studiów kończących się w semestrze letnim (w przypadku kierunku Gastronomia i hotelarstwo – studiów niestacjonarnych). Prodzikan (na wniosek studenta zaopiniowany przez promotora) może przedłużyć termin złożenia pracy dyplomowej maksymalnie do 6 miesięcy od powyższych terminów. Zgodnie z przyjętą procedurą, student może złożyć podanie o wydłużenie terminu o 3 miesiące i po ich upływie – ponowne podanie o kolejne 3 miesiące.

Student składa w dziekanacie: pracę w trzech egzemplarzach (wraz z dołączonymi płytami CD/ DVD zawierającymi wersję elektroniczną pracy), skierowany do Prodzikana wniosek o dopuszczenie do egzaminu dyplomowego, podpisany przez promotora raport z badania pracy

w Jednolitym Systemie Antyplagiatowym, a także oświadczenie dotyczące udziału w badaniu „Monitorowanie losów zawodowych Absolwentów”. Po złożeniu pracy dyplomowej przez studenta Prodziekan wyznacza recenzenta, dbając o równomierne obciążenie nauczycieli akademickich recenzowaniem prac. Na recenzenta pracy dyplomowej wyznaczany jest nauczyciel akademicki posiadający co najmniej stopień naukowy doktora, którego zakres zainteresowań naukowych związany jest z problematyką recenzowanej pracy i który reprezentuje inną Katedrę niż promotor pracy. Jeżeli promotorem pracy dyplomowej jest nauczyciel akademicki posiadający stopień naukowy doktora, na recenzenta wyznaczany jest nauczyciel akademicki posiadający co najmniej stopień naukowy doktora habilitowanego. Od roku akademickiego 2021/2022 zgodnie z Zarządzeniem Nr 100 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 22 września 2021 r. (Załącznik nr 3.4.8.) możliwe jest wyznaczenie na recenzenta pracy inżynierskiej nauczyciela akademickiego posiadającego stopień naukowy doktora również w sytuacji, gdy promotor pracy posiada stopień naukowy doktora, jednakże na Wydziale Żywności Człowieka na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo do tej pory nie było takich sytuacji.

Student posiadający status dyplomanta dopuszczany jest do egzaminu dyplomowego po uzyskaniu pozytywnej oceny z pracy dyplomowej (zarówno wystawionej przez promotora, jak i recenzenta pracy). Promotor i recenzent przygotowują recenzje w systemie e-HMS. Z dniem 6 grudnia 2021 r. uruchomiony został moduł recenzji prac dyplomowych w systemie e-HMS, gdzie student ma wgląd do obu recenzji swojej pracy dyplomowej przed obroną pracy. Dla zachowania obiektywności przygotowanej recenzji, ani promotor ani recenzent nie mają wglądu do recenzji drugiej osoby. Mają oni możliwość zapoznania się z recenzjami dopiero po złożeniu w dziekanacie własnej recenzji. Dodatkowo, promotor ma możliwość zapoznania się z recenzją recenzenta tuż przed lub tuż po egzaminie dyplomowym.

Egzamin dyplomowy odbywa się w terminie nieprzekraczającym dwóch miesięcy od daty złożenia pracy dyplomowej. Zgodnie z Regulaminem studiów w SGGW w uzasadnionych przypadkach, na pisemny wniosek studenta, Prodziekan może wyznaczyć termin późniejszy (takie przypadki zdarzają się bardzo rzadko i dotyczą przede wszystkim szczególnych sytuacji związanych ze stanem zdrowia studenta).

Egzamin dyplomowy jest egzaminem ustnym i odbywa się przed trzyosobową komisją, w skład której wchodzi przewodniczący komisji, promotor pracy (gdy z uzasadnionych przyczyn promotor nie może uczestniczyć w egzaminie dyplomowym zastępuje go recenzent pracy) oraz egzaminator, będący pracownikiem Instytutu Nauk o Żywności Człowieka, mający kompetencje z zakresu kierunku Gastronomia i Hotelarstwo. Przewodniczącym komisji podczas obron prac dyplomowych na Wydziale Żywności Człowieka każdorazowo jest Dziekan, Prodziekan, lub Zastępca Dyrektora Instytutu Nauk o Żywności Człowieka ds. Kształcenia. Dodatkowo, przy doborze składu komisji egzaminator dobierany jest w ten sposób aby zapewnić uzupełnienie kompetencji przewodniczącego komisji i promotora (lub recenzenta, jeśli promotor nie jest obecny na obronie).

W trakcie egzaminu dyplomowego student udziela odpowiedzi na trzy pytania. Ich treść wraz z ocenami umieszcza się w protokole. Pierwsze pytanie dotyczy zagadnień poruszanych w pracy i formułowane jest przez komisję. Odpowiedź na to pytanie pozwala zweryfikować uzyskane podczas realizacji pracy dyplomowej kompetencje i dotyczy ono gotowości do wykorzystania w praktyce wiedzy pozyskanej w czasie realizacji pracy. Dwa pozostałe pytania są formułowane w oparciu o zagadnienia losowane są przez studenta z puli zagadnień podanych do wiadomości studentów na stronie internetowej Wydziału (https://wzc.sggw.edu.pl/wp-content/uploads/sites/28/2021/05/Zagadnienia_dyplomowe_GIH.pdf?x69766). Losowane zagadnienia wskazują szeroki obszar w ramach, którego komisja albo formułuje konkretne pytanie dotyczące pewnej części tego obszaru, albo pozwala studentowi w ramach swojej odpowiedzi omówić wszystkie obszary, które powinny zostać poruszone. Zagadnienia dyplomowe są na bieżąco aktualizowane przez Zespół ds. Dyplomowania, który co roku dokonuje analizy ich zakresu i jeśli jest taka potrzeba (co wiąże się przede wszystkim ze

zmianami programu kształcenia), proceduje aktualizację zagadnień we współpracy z koordynatorami przedmiotów (wykaz zagadnień dyplomowych jest ostatecznie zatwierdzany przez Radę Programową Wydziału).

Dyplomant odpowiada na zadane pytania w wybranej przez siebie kolejności. Jeśli istnieje taka potrzeba, dyplomant po wylosowaniu zagadnień ma chwilę czasu na zastanowienie się nad odpowiedzią oraz ma możliwość sporządzenia pomocniczych notatek. Jeśli dyplomant ma trudność z odpowiedzią na sformułowane pytanie, to Komisja może formułować pytania pomocnicze (w ramach wylosowanego zagadnienia). Ocena na dyplomie wystawiana jest zgodnie z zasadami określonymi w Regulaminie studiów w SGGW (Załącznik nr 2.4.1.). Na podstawie ocen wystawionych przez komisję z pytań egzaminacyjnych oraz z ocen recenzji pracy wystawionych przez promotora i recenzenta wyliczane są oceny średnie z dokładnością do 2 miejsc po przecinku. Końcowy wynik studiów stanowi sumę $1/2$ średniej oceny ze wszystkim przedmiotów realizowanych podczas studiów oraz po $1/4$ średnich ocen z pracy dyplomowej i odpowiedzi udzielonych podczas egzaminu dyplomowego. Ocena na dyplomie ukończenia studiów wystawiana jest na podstawie końcowego wyniku studiów i średniej ocen za studia zgodnie z zasadami określonymi w § 36 ust. 5 Regulaminu Studiów w SGGW (Załącznik nr 2.4.1.). O wyniku egzaminu dyplomowego student informowany jest bezpośrednio po jego zakończeniu przez przewodniczącego komisji w obecności jej członków.

Warunkiem zdania egzaminu jest uzyskanie przez studenta ocen pozytywnych ze wszystkich trzech pytań egzaminacyjnych. Oceny wystawiane są przez członków komisji po zakończeniu przez dyplomanta odpowiedzi na wszystkie 3 pytania i po opuszczeniu przez niego sali w której odbywa się egzamin dyplomowy. Członkowie komisji niezależnie oceniają opisowo odpowiedź na każde pytanie wskazując mocne i słabe strony odpowiedzi oraz każdy z nich wskazuje sugerowane przez siebie oceny poszczególnych pytań, po czym przewodniczący komisji proponuje uspoźnienie ocen z pytań lub zarządza głosowanie dotyczące ocen. Oceny mogą być podjęte jednomyślnie lub większością głosów, przez co w konsekwencji końcowy wynik egzaminu może być podjęty jednomyślnie lub można o nim zdecydować większością głosów (jak wskazane jest w formularzu protokołu z egzaminu dyplomowego obowiązującego w SGGW – Załącznik nr 10.6.2.).

W przypadku negatywnego wyniku egzaminu dyplomowego lub nieusprawiedliwionego nieprzystąpienia do tego egzaminu w pierwszym terminie, Prodziekan wyznacza drugi termin egzaminu dyplomowego, który traktowany jest jako ostateczny i nie może odbyć się wcześniej niż po miesiącu od daty pierwszego egzaminu i nie później niż po upływie trzech miesięcy. Zgodnie z Regulaminem studiów w SGGW w uzasadnionych przypadkach, na pisemny wniosek studenta, Prodziekan może wyznaczyć termin późniejszy. W przypadku negatywnego wyniku egzaminu dyplomowego w drugim terminie Prodziekan skreśla studenta z listy studentów (taka sytuacja miała raz miejsce w przypadku kierunku Gastronomia i hotelarstwo).

Zgodnie z Procedurą Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia na Wydziale Żywności Człowieka, zarówno tryb dyplomowania, jak i jakość prac dyplomowych podlegają stałemu monitoringowi. Po zakończeniu każdego roku akademickiego przeprowadzana jest analiza poziomu zrealizowanych prac dyplomowych (na próbie losowo lub celowo wybranych prac). Analiza dotyczy oceny zgodności tematyki pracy z kierunkiem studiów, spełnienia wymagań formalnych, jakości merytorycznej i stylistycznej pracy oraz zgodności opinii promotora i recenzenta. Przykładowo, po roku akademickim 2022/2023 przeprowadzono ocenę opartą o dobór celowy a ocenie poddano prace w przypadku których wystąpiły rozbieżności ocen wystawionych przez promotorów i recenzentów (różnica ocen o 1 ocenę lub większa). Dodatkowo ocenie poddano recenzje (ich zakres, szczegółowość, dokładność oraz zasadność wystawienia oceny).

Każdorazowo, po analizie prac dyplomowych sporządzany jest raport analizy prac dyplomowych, zawierający wnioski oraz sugestie i zalecenia, mające na celu podwyższenie jakości realizowanych prac dyplomowych, ale także przygotowywanych recenzji. Analiza jest realizowana przez zespoły zadaniowe w skład których wchodzi członkowie Zespołu ds.

Dyplomowania oraz w razie konieczności także inni nauczyciele akademicy posiadający co najmniej stopień naukowy doktora habilitowanego i prowadzący zajęcia oraz działalność naukową w zakresie tożsamym z kierunkiem studiów, którzy są rotacyjnie wyznaczani przez Zespół ds. Dyplomowania w porozumieniu z Zespołem ds. Jakości Kształcenia. Równocześnie, podczas wyznaczania nauczycieli akademickich do ww. zespołów zadaniowych dba się o to, aby nie oceniały wylosowanej pracy osoby będące uprzednio jej promotorem lub recenzentem. Wyniki analizy są sprawozdawane Zespołowi ds. Jakości Kształcenia (celem uwzględnienia ich w Raporcie zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia za bieżący rok akademicki) oraz Zespołowi ds. Dyplomowania (celem ich uwzględnienia podczas aktualizowania wytycznych dotyczących przygotowywania pracy dyplomowej). Po roku akademickim 2022/2023 na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo weryfikacji takiej poddano 67 prac inżynierskich obronionych w tym roku akademickim, spośród których wyłoniono 21 prac do szczegółowej weryfikacji. Średnia ocen z weryfikowanych prac wynosiła 4,38 (ocena promotora) i 4,29 (ocena recenzenta). Podstawą wskazania do weryfikacji była różnica ocen o 1 ocenę lub większa w recenzji promotora i recenzenta, przy czym dla 18 prac różnica ta wynosiła 1,0, dla 2 prac wynosiła 1,5, a dla 1 pracy wynosiła 2,0. W przypadku wszystkich prac poddanych ocenie dokonano weryfikacji wystawionych ocen, konfrontując wystawioną ocenę z oceną opisową, jak również skonfrontowano uwagi wskazane w ocenie opisowej z pracą w kontekście wytycznych do pisania prac. W oparciu o przeprowadzoną weryfikację przekazano informacje ogólne wszystkim pracownikom Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka pełniącymi funkcje promotorów i/ lub recenzentów prac dyplomowych oraz, w przypadku recenzji, w których dostrzeżono potencjalną przestrzeń do poprawy wynikającą z niespójności recenzji (niezgodność wystawionej oceny ze sformułowaną oceną opisową) lub jej niezgodności z pracą i/lub wytycznymi, informacje indywidualne pracownikom Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka pełniącym funkcje promotorów i/lub recenzentów.

5. *Sposoby oraz narzędzia monitorowania i oceny postępów studentów oraz działań podejmowanych na podstawie tych informacji, jak również sposobów wykorzystania analizy wyników nauczania w doskonaleniu procesu nauczania i uczenia się studentów*

Przyjęcia kandydatów na kierunek Gastronomia i hotelarstwo na Wydziale Żywności Człowieka odbywają się zgodnie z uchwałami Senatu SGGW, w tym odnośnie limitów przyjęć oraz zgodnie z obowiązującym Regulaminem Studiów w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie (Załącznik nr 2.4.1.).

Limity przyjęć na kierunek Gastronomia i hotelarstwo w ostatnich czterech latach były następujące:

- studia stacjonarne I stopnia: 75 miejsc,
- studia niestacjonarne I stopnia: 45 miejsc.

Średnie progi punktowe z matur do przyjęcia na studia na kierunek Gastronomia i hotelarstwo w poszczególnych latach (kolejno 2019/2020, 2020/2021, 2021/2022, 2022/2023, 2023/2024) wynosiły odpowiednio (I tura/II tura rekrutacji od roku akademickiego 2022/2023):

- studia stacjonarne I stopnia (kolejno 2019/2020, 2020/2021, 2021/2022, 2022/2023, 2023/2024): 51,3/49,2; 22,4/24,2; 21,7/21; 22,4/25,2; 56,4/21
- studia niestacjonarne I stopnia (kolejno 2021/2022, 2022/2023, 2023/2024): 21/20; 21/21,4; 21/23,1 (rekrutacja zawieszona w roku akademickim 2019/2020 i 2020/2021);

Liczba kandydatów aplikujących na I rok studiów na kierunek Gastronomia i Hotelarstwo w roku akademickim: 2019/2020 wynosiła 2,54 osoby na jedno miejsce, w 2020/2021 wynosiła 1,56 osoby na 1 miejsce, w 2021/2022 1,26 osoby na 1 miejsce. W roku akademickim 2022/2023, w związku uruchomieniem nowego modułu Internetowej Rekrutacji Kandydatów (IRK), liczba zgłoszonych kandydatów wynosiła 1,98 kandydata/ miejsce, natomiast w roku akademickim 2023/2024 wynosiła 2,06 kandydata/miejsce.

Kandydaci na kierunek Gastronomia i hotelarstwo mogą zostać studentami w efekcie:

- postępowania rekrutacyjnego, zgodnie z przepisami obowiązującymi w SGGW,
- przeniesienia studenta z innej uczelni lub z innego kierunku na kierunek Gastronomia i hotelarstwo na Wydziale Żywienia Człowieka zgodnie z Regulaminem Studiów,
- wznowienia studiów na zasadach opisanych w Regulaminie Studiów.

Liczbę studentów w kierunku Gastronomia i hotelarstwo na wszystkich poziomach i formach studiów przedstawiono w tabelach w Załączniku nr IIA, a liczbę absolwentów kierunku Gastronomia i hotelarstwo na wszystkich poziomach i formach studiów przedstawiono w tabelach w Załączniku nr IIB.

W wyniku procesu rekrutacyjnego na kierunek Gastronomia i hotelarstwo przyjęto w ostatnich latach na:

- studia stacjonarne I stopnia w latach 2019/2020, 2020/2021, 2021/2022, 2022/2023, 2023/2024 odpowiednio: 76, 77, 76, 87 i 89 kandydatów, a po zakończeniu rekrutacji uzupełniającej i weryfikacji dokumentów przez Biuro Spraw Studenckich studia podjęły odpowiednio: 74, 75, 74, 82 i 89 osób;
- studia niestacjonarne I stopnia w latach 2021/2022, 2022/2023, 2023/2024 odpowiednio (rekrutacja zawieszona w roku akademickim 2019/2020, 2020/2021): 25, 19 i 22 kandydatów, a po zakończeniu rekrutacji uzupełniającej i weryfikacji dokumentów przez Biuro Spraw Studenckich studia podjęły odpowiednio: 25, 16 i 20 osób.

Podsumowując, w przypadku kierunku Gastronomia i hotelarstwo można stwierdzić utrzymującą się na podobnym poziomie liczbę kandydatów i tym samym wypełnienie limitu miejsc na studiach stacjonarnych mimo coraz większej liczby uczelni wyższych oferujących studia ze zbliżonego zakresu (np. Gastronomia, Gastronomia i sztuka kulinarna). Poza tym, niezależnie niewielki udział kandydatów zakwalifikowanych do przyjęcia rezygnuje ze studiów przed immatrykulacją (rocznie do 8 osób łącznie na studiach stacjonarnych i niestacjonarnych).

Pierwsza selekcja zrekrutowanych kandydatów następuje we wrześniu i w październiku, tj. przed i na początku danego roku akademickiego w wyniku niepodjęcia studiów, tj. niepodpisania ślubowania i umowy edukacyjnej, niezłożenia wymaganego zaświadczenia lekarskiego o braku przeciwwskazań do podjęcia studiów na kierunku Gastronomia i hotelarstwo oraz nieodebrania legitymacji studenckiej. Tacy kandydaci są skreślani z listy studentów z formułą „rezygnacja przed immatrykulacją” lub „niepodjęcie studiów”. W latach 2019/2020, 2020/2021 i 2021/2022 – było to po 2 osoby, w 2022/2023 8 osób (5 osób – studia stacjonarne i 3 osoby – studia niestacjonarne), natomiast w 2023/2024 jedynie 2 osoby na studiach niestacjonarnych.

Druga selekcja studentów następuje w trakcie trwania 1 semestru studiów. Corocznie w pierwszym semestrze studiów (w listopadzie) przeprowadzana jest w dziekanacie analiza informacji uzyskanych od wszystkich koordynatorów przedmiotów z rocznika o studentach, którzy mają co najmniej 20% nieobecności na zajęciach (Załącznik nr 2.4.1.). Procedura skreślenia jest uruchamiana w momencie przekroczenia maksymalnej ilości nieobecności dopuszczalnej Regulaminem studiów tj. 30% (czyli z uwzględnieniem zwiększenia limitu nieobecności po pozytywnej opinii Prodziekan na uzasadniony wniosek studenta). Tacy studenci są informowani listownie za potwierdzeniem odbioru o wszczęciu procedury skreślenia z listy studentów, a następnie zostają skreśleni decyzją Prodziekana, zgodnie z procedurą administracyjną.

Trzecia selekcja studentów I roku następuje po pierwszej sesji egzaminacyjnej, w wyniku rezygnacji ze studiów lub niezaliczenia semestru 1.

Analizując zmiany w liczbie studentów po I roku na kierunku Gastronomia i hotelarstwo można podać przykład rocznika 2022/2023 na studiach stacjonarnych, na który zrekrutowano 103 osoby, a w tym:

- 8 osób zrezygnowało przed immatrykulacją (13%),

- 28 osób zostało skreślonych z powodu niezaliczenia 1 semestru lub zrezygnowało po 1 semestrze (34%),
- 3 osoby zostały skreślone z powodu niezaliczenia 2 semestru lub zrezygnowało po 2 semestrze (4%),
- nikt nie dostał decyzji o powtarzaniu semestru 2,
- 2 osoby otrzymały urlop dziekański (2,46%).

Kolejne zmiany liczby studentów na wyższych semestrach studiów następują w wyniku powtarzania roku, wystąpienia o urlop dziekański (zwłaszcza w przypadku ciąży lub urodzenia dziecka), wystąpienia o urlop zdrowotny, skreślenia z listy studentów z powodu rezygnacji, niezaliczenia semestru, przeniesienia lub wznowienia.

Poza trybem standardowej rekrutacji, przyjęcie na studia może nastąpić na drodze przeniesienia się z innej uczelni i w wyniku potwierdzenia efektów uczenia się zgodnie z art. 71 ust. 4 Ustawy Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce z dnia 20 lipca 2018 r. oraz zgodnie z Regulaminem Studiów w SGGW. Zgodnie z wyżej wymienionymi aktami prawnymi, na kierunek Gastronomia i hotelarstwo mogą przenieść się studenci z innej uczelni, w tym zagranicznej, za zgodą Prodziekana wyrażoną w drodze decyzji administracyjnej, jeżeli kandydat wypełnił wszystkie obowiązki wynikające z przepisów uczelni, którą opuszcza (w tym uzyskał zaliczenia wszystkich modułów/ przedmiotów). Przeniesienie może nastąpić po zaliczeniu co najmniej jednego pełnego okresu studiów (semestru) w opuszczanej uczelni. Złożone przez kandydata dokumenty (podanie o przeniesienie ze zgodą Dziekana/ Prodziekana opuszczanej uczelni, podanie do Prodziekana Wydziału Żywności Człowieka o przyjęcie na kierunek Gastronomia i hotelarstwo w trybie przeniesienia, dokumentacja przebiegu studiów opuszczanej uczelni) są analizowane przez Prodziekana pod kątem zbieżności efektów uczenia się dla obu programów studiów i ewentualnych różnic programowych. W praktyce najczęściej przeniesienia na kierunek Gastronomia i hotelarstwo mają miejsce od 2 lub 3 semestru studiów stacjonarnych i niestacjonarnych. Decyzję o przeniesieniu studenta podejmuje Prodziekan.

Student może ubiegać się również o zmianę kierunku studiów w obrębie SGGW na kierunek Gastronomia i hotelarstwo, po zaliczeniu co najmniej jednego pełnego okresu studiów, za zgodą właściwych Prodziekanów. Decyzję w tej sprawie podejmuje również Prodziekan.

Kierunek Gastronomia i hotelarstwo w ostatnich latach ukończyło w terminie na:

- studiach stacjonarnych I stopnia w latach 2019/2020, 2020/2021, 2021/2022 oraz 2022/23 odpowiednio: 30, 20, 8 oraz 16 studentów,
- studiach niestacjonarnych I stopnia w latach 2019/2020, 2020/2021, 2021/2022 oraz 2022/23 odpowiednio: 11, 4, 9 oraz 8 studentów.

Około 23-63% (w latach 2019/2020, 2020/2021, 2021/2022, 2022/2023, odpowiednio: 63%, 48%, 23%, 29%) studentów studiów stacjonarnych oraz 9-44% (w latach 2019/2020, 2020/2021, 2021/2022, 2022/2023 odpowiednio: 44%, 9%, 25%, 35%) studentów studiów niestacjonarnych kończy studia w terminie. Wskazać można dość wysoki odsetek studentów, którzy nie kończą studiów w terminie, co jest związane ze składaniem podań o wydłużenie terminu na złożenie pracy dyplomowej, gdyż każdy student może przedłużyć termin złożenia pracy dyplomowej maksymalnie do 6 miesięcy (w praktyce – złożyć podanie o wydłużenie terminu o 3 miesiące i po ich upływie – ponowne podanie o kolejne 3 miesiące). Należy to wiązać z wcześniejszym wchodzeniem studentów na rynek pracy i częstszym niż w latach ubiegłych łączeniem przez studentów studiowania z pracą zawodową, co w przypadku ostatniego roku studiów jest to bardzo powszechne.

W przypadku studiów niestacjonarnych już od kilku lat obserwuje się ponowny wzrost zainteresowania tą formą studiów na kierunku Gastronomia i hotelarstwo. W roku akademickim 2019/2020 oraz 2020/2021 nie zostały uruchomione studia niestacjonarne na kierunku Gastronomia i hotelarstwo ze względu na skutki pogłębiającego się niżu demograficznego. Z kolei od roku 2021/2022 zwiększyło się zainteresowanie kierunkiem Gastronomia i hotelarstwo w trybie niestacjonarnym co mogło być efektem coraz częstszego

podejmowania pracy zawodowej na pełen etat i brakiem możliwości uczestniczenia w zajęciach w trybie stacjonarnym. Mogło być to skutkiem zmian priorytetów studentów po pandemii COVID-19 i pogłębiającym się kryzysem gospodarczym, a także wyrażać wzrost zainteresowania osób pracujących w gastronomii i hotelarstwie uzyskaniem formalnego wykształcenia w tym kierunku, związanego z zapewnieniem zatrudnienia, niezależnie od sytuacji społeczno-ekonomicznej w kraju.

Poza tym, niski udział kandydatów zakwalifikowanych do przyjęcia rezygnuje ze studiów przed immatrykulacją, co świadczy o wysokim stopniu zmotywowania kandydatów do studiowania na kierunku Gastronomia i hotelarstwo.

Średnio ok. 30% studentów nie radzi sobie z wymogami studiowania na pierwszym roku studiów, pomimo monitorowania ich postępów w nauce. Selekcja studentów (zwłaszcza na I roku studiów) jest wynikiem niedoborów wiedzy i umiejętności powstałych na wcześniejszych etapach edukacji (zwłaszcza dotyczących chemii i biologii). Aby zmniejszyć te niedobory, w SGGW przygotowano i zamieszczono na kanale YouTube Nauka/ Science SGGW dla studentów wszystkich kierunków wykłady z Podstaw chemii (26 wykładów: https://www.youtube.com/watch?v=eXJJ_Hkxfbo&list=PLNWC1jUbuB3yxNRoohOZJoYAcOswPrj), Podstaw analizy chemicznej (5 wykładów: <https://www.youtube.com/watch?v=1HLD08z49xk&list=PLNWC1jUbuB3wc09gK6A7MzGWaiN-e-2X9>) oraz Chemii organicznej (25 wykładów: https://www.youtube.com/watch?v=y5C_hEB7ug0&list=PLNWC1jUbuB3zjxeFErUpOrxmW1Tjt3qQg). Na stronie Wydziału umieszczone są linki do wskazanych wykładów, prezentujących łącznie 65 godzin filmów dydaktycznych z chemii (<https://wzc.sggw.edu.pl/wydzial-zywienia-czlowieka/sprawy-studenckie/>). Filmy są przeznaczone głównie dla studentów SGGW, mających słabe podstawy z tego przedmiotu, w tym tych niezdających chemii na maturze. Z materiałów tych bardzo chętnie korzystają studenci SGGW, w tym kierunku Gastronomia i hotelarstwo, ale także studenci innych uczelni, co znajduje odzwierciedlenie w bardzo dużej liczbie wyświetleń (dla poszczególnych filmów sięgającej kilkunastu tysięcy).

Deklarowane przez studentów inne przyczyny rezygnacji ze studiów lub skreślenia z listy studentów to m.in. niezyskanie efektów uczenia się, brak umiejętności regularnego uczenia się, konieczność podjęcia pracy w pełnym wymiarze godzin, problemy osobiste i zdrowotne (w tym problemy natury psychicznej), problemy obserwowane w czasie pandemii COVID-19, również te związane z nauką zdalną w tym czasie.

Corocznie około 20% studentów zrekrutowanych przestaje uczęszczać na zajęcia co powoduje, że po 2 miesiącach od rozpoczęcia roku akademickiego są oni skreśleni z listy studentów z powodu zbyt dużej liczby nieobecności na zajęciach uniemożliwiającej, zgodnie z regulaminem studiów, zaliczenie semestru.

Sposoby oraz narzędzia monitorowania i oceny postępów w nauce studentów, działania podejmowane na podstawie tych informacji, a także sposoby wykorzystania analizy wyników nauczania w doskonaleniu procesu nauczania i uczenia się studentów są ważnym elementem doskonalenia procesu dydaktycznego na Wydziale Żywności Człowieka. Obejmują one stały monitoring prowadzony przez koordynatorów przedmiotów, ale też wszystkich prowadzących zajęcia, Wydziałowego Koordynatora ds. Jakości Kształcenia, Prodziekana oraz Dziekana.

Na poziomie koordynatorów przedmiotów oraz wszystkich osób realizujących zajęcia dydaktyczne monitoring i ocena postępów studentów są realizowane dzięki regularnej ocenie prac studentów i czynionych przez nich postępów w czasie zajęć. Koordynatorzy na bieżąco sprawdzają prace oraz wystawiają oceny/ punkty, które również na bieżąco przekazują studentom. Biorąc pod uwagę kryteria sformułowane dla poszczególnych ocen (określone w sylabusach przedmiotów oraz Regulaminie studiów SGGW), koordynator przedmiotu ma możliwość z wyprzedzeniem poinformować studentów osiągających niskie wyniki punktowe o konieczności zwiększenia wysiłków i/ lub zwrócić uwagę na konieczność poprawy wskazanych prac w celu zwiększenia liczby punktów/ poprawy ocen (która to możliwość jest uzależniona od regulaminu przedmiotu i wynika ze specyfiki zajęć). Podobnie, każdy student, znając kryteria

ocen, może z wyprzedzeniem prognozować swoją ocenę końcową. Na koniec semestru, po sesji egzaminacyjnej, koordynator przedmiotu wypełnia formularze weryfikacji efektów uczenia się (WEU), które są później podstawą do analizy dla Koordynatora ds. Jakości Kształcenia.

Koordynator ds. Jakości Kształcenia analizuje po każdym semestrze formularze weryfikacji efektów uczenia się (WEU) dostępne w elektronicznym systemie e-HMS i formułuje wnioski dotyczące istniejących wyzwań i obszarów, które powinny zostać poddane doskonaleniu. Wśród danych wskazanych w formularzach WEU znajduje się liczba osób, które zaliczyły przedmiot w pierwszym terminie oraz ocena stopnia osiągnięcia przez studenta założonych w sylabusie przedmiotu efektów uczenia się sformułowana przez koordynatora przedmiotu. Koordynator ds. Jakości Kształcenia po każdym semestrze przekazuje wyniki analizy Dziekanowi i, jeśli pojawia się potrzeba, to podejmowane są odpowiednie działania dla poprawy osiągania postępów i realizowania założonych efektów uczenia się przez studentów w ramach określonych przedmiotów.

Dodatkowo, Dziekan i Prodzikan, w razie indywidualnych problemów zgłaszanych im przez studentów (Prodzikanowi) i nauczycieli akademickich (Dziekanowi) – podejmują działania naprawcze, zależne od zgłaszanych trudności. Problemy zgłaszane przez studentów Prodzikanowi najczęściej dotyczą kwestii indywidualnych (np. problemów zdrowotnych), natomiast problemy zgłaszane Dziekanowi przez nauczycieli akademickich są sporadyczne i dotyczą wyjątkowych sytuacji, w których cała grupa/ rocznik ma problemy z osiągnięciem założonych efektów uczenia się (w przypadku kierunku Gastronomia i hotelarstwo w ostatnich latach nie zdarzały się tego rodzaju sytuacje).

Pierwszy rok studiów jest trudnym czasem dla studentów, którzy muszą się przystosować do innego niż w szkole średniej rytmu i sposobu nauki, a także nauczyć się optymalnego zarządzania czasem. Szczególnie w okresie pandemii można było zaobserwować rosnący odsetek studentów, którzy nie radzili sobie emocjonalnie z problemami dnia codziennego, odczuwali silny stres, presję czasu, lęk, trudności z koncentracją i zapamiętywaniem, a w konsekwencji rezygnowali z nauki na kierunku Gastronomia i hotelarstwo lub występowali z prośbą o urlop zdrowotny. W tym trudnym czasie, a także teraz, studenci mogą liczyć na wsparcie Prodzikana, opiekunów roku, Koordynatora ds. Studentów z Niepełnosprawnością, nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia, a także skorzystać z profesjonalnej pomocy psychologicznej w przychodni SGGW. Informacja o możliwości jej uzyskania zamieszczona jest na stronie internetowej Wydziału (<https://wzc.sggw.edu.pl/wydzial-zywienia-czlowieka/sprawy-studenckie/>). Ponadto, w roku akademickim 2021/2022 dla wszystkich studentów pierwszego roku w SGGW zorganizowano szkolenie zdalne: „Zachowania trudne – jak reagować. Niepełnosprawność dotyczy lub może dotyczyć każdego z nas”, a na stronie Wydziału Żywnienia Człowieka dodatkowo umieszczono ulotkę przeznaczoną dla studentów (https://wzc.sggw.edu.pl/wp-content/uploads/sites/28/2021/10/ulotka-dla-studento%CC%81w_sggw.pdf). Również nauczyciele akademicki prowadzący zajęcia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo mieli możliwość uczestniczenia w szkoleniach pogłębiających ich umiejętności pracy ze studentami przejawiającymi zachowania problemowe. Zorganizowano dla nich dwa szkolenia: „Uczelnia wobec zaburzeń psychicznych – komunikacja i formy wsparcia edukacyjnego studentów i kandydatów na studia z zaburzeniami psychicznymi” (uczestniczyło 63 nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo) oraz „Kontakt ze studentami z zaburzeniami ze spektrum autyzmu” (uczestniczyło 14 nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo).

Nowym działaniem, wspierającym studentów, zainicjowanym na Wydziale Żywnienia Człowieka od roku akademickiego 2023/ 2024 jest powołanie Koordynatora ds. Wsparcia Psychologicznego (Załącznik nr 3.5.1.), na które to stanowisko powołano nauczyciela akademickiego prowadzącego zajęcia na Wydziale Żywnienia Człowieka (w tym na kierunku Gastronomia i hotelarstwo), a mającego, oprócz wykształcenia kierunkowego, także wykształcenie psychologiczne, podlegającego superwizji i mającego uprawnienia do

prowadzenia terapii psychologicznej. W wyniku przeprowadzonych rozmów indywidualnych ze studentami i mając na uwadze zgłaszane przez starostów roczników trudności dotyczące osób z ich roczników, zdecydowano na ułatwienie w ten sposób studentom Wydziału kontaktu z psychologiem. Jest to związane z pewnymi obawami studentów związanymi ze stygmatyzacją związaną ze zgłoszeniem się do przychodni SGGW i umówieniem się tam na wizytę u psychologa. W związku z tym, powołany Koordynator ds. Wsparcia Psychologicznego ma na terenie Wydziału stworzoną przestrzeń (pokój z przedsionkiem, który znajduje się w korytarzu, który nie jest blokowany dostępem na kartę) i ma on zaplanowane 4 godziny konsultacji w tygodniu, na które każdy student może się umówić, a także może skorzystać z długoterminowego wsparcia terapeutycznego. Ustalono, że w zależności od potrzeb i liczby osób zainteresowanych, Koordynator ds. Wsparcia Psychologicznego może prowadzić zarówno konsultacje, jak i długoterminową terapię. Obecnie z tej formy wsparcia korzystają głównie osoby z zaburzeniami odżywiania i stanami depresyjnymi.

6. Zasady sprawdzania i oceniania stopnia osiągnięcia efektów uczenia się

Ogólne zasady sprawdzania i oceniania stopnia osiągnięcia efektów uczenia się obowiązujące na kierunku Gastronomia i hotelarstwo wynikają z Regulaminu Studiów w SGGW (Załącznik nr 2.4.1), określającego prawa i obowiązki studenta związane z zaliczeniem przedmiotów, zdawaniem egzaminów, zaliczaniem etapów studiów i zakończeniem procesu kształcenia. Zapisy zawarte w regulaminie określają również ramy organizacyjne dla procesu weryfikacji osiągnięć studenta, formułują uprawnienia odwoławcze, a także precyzują konsekwencje braku zaliczenia przedmiotu. W trakcie sprawdzania i oceniania stopnia osiągnięcia przez studenta założonych dla danego przedmiotu efektów uczenia się nauczyciele akademicy wykorzystują następującą skalę ocen: bardzo dobry (5/A), dobry plus (4,5/B), dobry (4/C), dostateczny plus (3,5/D), dostateczny (3/E) i niedostateczny (2/F). Ocenę końcową z przedmiotu może również stanowić znak zaliczenia. Ocena końcowa z danego przedmiotu ustalana jest w oparciu o kryteria opisane w sylabusie tego przedmiotu, opracowanym przez koordynatora przedmiotu. Sylabus stanowi dokument opisujący dany przedmiot; określone są w nim między innymi sposoby weryfikacji osiąganych przez studenta efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji (założone dla danego przedmiotu) oraz ich wagi mające wpływ na ocenę końcową. Sylabusy przedmiotów realizowanych w toku studiów na kierunku Gastronomia i hotelarstwo dostępne są na stronie internetowej Wydziału (<https://wzc.sggw.edu.pl/wydzial-zywienia-czlowieka/sprawy-studenckie/zywienie-czlowieka-i-ocena-zywnosci/sylabusy/>). Dodatkowo na pierwszych zajęciach z każdego przedmiotu nauczyciel akademicki zobowiązany jest do przedstawienia studentom warunków zaliczenia przedmiotu i sposobów weryfikacji efektów uczenia się osiąganych w czasie jego realizacji (zgodnie z zapisami w sylabusie). Po zakończonym procesie zaliczeniowym Koordynator przedmiotu wypełnia protokół zamieszczony w systemie elektronicznym e-HMS, a następnie generuje formularz weryfikacji efektów uczenia się (WEU) dostępny w elektronicznym systemie e-HMS. Formularz ten zawiera rozkład ocen uzyskanych przez studentów oraz kilka pytań pozwalających na określenie stopnia osiągnięcia założonych dla danego przedmiotu efektów uczenia się (czy oceny końcowe potwierdzają uzyskanie założonych efektów uczenia się opisanych w sylabusie przedmiotu, czy treści programowe wymagają zmian, czy formy i metody dydaktyczne wymagają zmian, czy sposoby weryfikacji osiągnięcia założonych efektów uczenia się wymagają zmian, czy formy i sposoby dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się wymagają zmian), przy czym dla każdego pytania istnieje możliwość udzielenia odpowiedzi opisowej. W formularzu WEU Koordynator przedmiotu może zgłosić zmiany, które zamierza wprowadzić w sylabusie przedmiotu w nowym cyklu dydaktycznym w celu udoskonalenia procesu kształcenia. Ogólne zasady wypełniania formularza WEU zostały opracowane przez Pełnomocnika Rektora ds. Jakości Kształcenia.

Po każdym semestrze wypełnione formularze WEU są następnie analizowane przez Wydziałowego Koordynatora ds. Jakości Kształcenia i na podstawie tej analizy są wyciągane wnioski dotyczące istniejących wyzwań i obszarów, które muszą zostać poddane doskonaleniu, i mogą dotyczyć pojedynczych przedmiotów lub być szersze. W roku akademickim 2022/2023 analiza weryfikacji efektów uczenia się przeprowadzonej na kierunku Gastronomia i hotelarstwo (studia stacjonarne i niestacjonarne) dotyczyła 33 przedmiotów w semestrze zimowym oraz 24 w semestrze letnim (Załącznik nr 3.6.1.).

W przypadku większości przedmiotów, dla których zweryfikowano efekty uczenia się, osoby klasyfikowane zaliczyły przedmiot w pierwszym terminie. Na podstawie analizy formularzy WEU stwierdzono, że zakładane efekty uczenia się zostały osiągnięte, a Koordynatorzy przedmiotów nie zgłaszały konieczności zmian treści sylabusów. Głównym postulatem nauczycieli akademickich w ostatnich semestrach (w czasie pandemii COVID-19) był powrót do nauki stacjonarnej, co wskazywano mimo osiągania założonych efektów uczenia się. Uzasadniane to było często problemami z wykorzystaniem platform internetowych, jako nowego narzędzia dydaktycznego oraz problemami z przesyłaniem danych (różna szybkość Internetu w różnych rejonach kraju). Było to jedną z przyczyn, dla których obecnie na Wydziale Żywności Człowieka na kierunku Gastronomia i hotelarstwo całkowicie zrezygnowano z zajęć zdalnych i powrócono do nauki stacjonarnej.

Przedmioty przewidziane w programie studiów na kierunku Gastronomia i hotelarstwo, rozliczane są jedną oceną końcową, przy czym udział punktów z poszczególnych części (np. egzamin, kolokwia, wejściówki, sprawozdania) w ocenie końcowej jest określony w sylabusie przedmiotu. Koordynator przedmiotu dokonuje wpisu oceny do systemu elektronicznego e-HMS, przy czym oceny przekazywane są do wiadomości studentów przed ich zatwierdzeniem. System e-HMS umożliwia studentowi bieżącą analizę wpisów dokonywanych przez nauczyciela akademickiego i wyjaśnienie potencjalnych wątpliwości przed ostatecznym zatwierdzeniem wyniku.

W przypadku uzyskania oceny niedostatecznej z danego przedmiotu, studentowi przysługuje jeden termin egzaminu poprawkowego. Studentowi, który nie uzyskał zaliczenia egzaminu poprawkowego przysługuje prawo do złożenia (w terminie do 7 dni od daty ogłoszenia wyników egzaminu poprawkowego) umotywowanego, pisemnego podania do Prodziekana z prośbą o zaliczenie komisyjne. Zaliczenie to odbywa się przed komisją powołaną przez Prodziekana w ciągu 2 tygodni od daty złożenia podania. W skład komisji egzaminacyjnej powoływanej przez Prodziekana wchodzi: Prodziekan (jako przewodniczący komisji), dwóch nauczycieli akademickich, w tym przynajmniej jeden specjalista z zakresu wiedzy z przedmiotu objętego zaliczeniem komisyjnym oraz przedstawiciel samorządu studenckiego. Równocześnie, muszą być to osoby, które nie prowadziły dla danego rocznika zajęć z przedmiotu, dla którego jest realizowane zaliczenie komisyjne, przy czym istnieje możliwość poproszenia o pełnienie tej funkcji osoby, która nie jest pracownikiem Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka (w przypadku zaliczenia komisyjnego z wysoce specjalistycznych przedmiotów). W zaliczeniu komisyjnym może brać również udział (w charakterze obserwatora) Koordynator przedmiotu oraz dodatkowo, osoba wskazana przez studenta (np. opiekun roku, Koordynator ds. równego traktowania). W ciągu ostatnich 10 lat na kierunku Gastronomia i hotelarstwo nie miały miejsca żadne zaliczenia komisyjne.

Zgodnie z Regulaminem Studiów w SGGW (Załącznik nr 2.4.1.) na wniosek studenta z niepełnosprawnością, formy zaliczenia przedmiotu mogą zostać dostosowane do jego możliwości wynikających z niepełnosprawności. W zaliczeniach i egzaminach mogą uczestniczyć tłumacze języka migowego, a także asystenci osób z niepełnosprawnością ruchową lub asystenci osób niewidomych. Osoby pomagające studentom z niepełnosprawnością powinny mieć zgodę Prodziekana (Załącznik nr 2.4.1.) na uczestniczenie w zaliczeniach i egzaminach. Osoba przeprowadzająca zaliczenie ma prawo odmówić udziału asystenta osoby z niepełnosprawnością w zaliczeniu lub egzaminie w sytuacji, gdy asystentem jest osoba merytorycznie bądź zawodowo związana z przedmiotem, z którego jest prowadzone zaliczenie

lub egzamin. W ciągu ostatnich lat na kierunku Gastronomia i hotelarstwo nie miały miejsca tego rodzaju sytuacje.

7. *Dobór metod sprawdzania i oceniania efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych osiągniętych przez studentów w trakcie i na zakończenie procesu kształcenia (dyplomowania), w tym metod sprawdzania efektów uczenia się osiągniętych na praktykach zawodowych*

Metody weryfikacji efektów uczenia się określa nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot (Koordynator przedmiotu) w dokumencie opisującym przedmiot czyli sylabusie. Wzór sylabusa, który obowiązywał w roku akademickim 2018/2019 określa Załącznik do Uchwały nr 34 – 2014/2015 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 15 grudnia 2014 roku w sprawie wytycznych dla rad podstawowych jednostek organizacyjnych Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie w zakresie projektowania programów kształcenia dla studiów pierwszego stopnia, drugiego stopnia oraz jednolitych studiów magisterskich (Załącznik nr 3.7.1.). Od roku akademickiego 2019/2020 wzór sylabusa uległ zmianie zgodnie z Uchwałą nr 67 – 2018/2019 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 25 marca 2019 roku w sprawie wytycznych dla tworzenia i zmian programów studiów pierwszego stopnia, drugiego stopnia oraz jednolitych studiów magisterskich rozpoczynających się od roku akademickiego 2019/2020 (Załącznik nr 3.7.2.). Koordynator przedmiotu przygotowując sylabus, dobiera metody weryfikacji, uwzględniając wszystkie zdefiniowane dla przedmiotu efekty uczenia się w zakresie wiedzy, kompetencji i umiejętności. Bierze również pod uwagę zasoby Wydziału Żywności Człowieka i Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka obejmujące warunki lokalowe, w tym dostępność poszczególnych pracowni, specjalistyczną aparaturę analityczną oraz specjalistyczne oprogramowanie.

Efekty uczenia się na kierunku Gastronomia i hotelarstwo osiągane są przy wykorzystaniu różnorodnych form zajęć, takich jak wykłady, ćwiczenia laboratoryjne, ćwiczenia audytoryjne, seminaria. Wykorzystywane metody kształcenia mają w ogromnej większości charakter aktywizujący (wykład konwersatoryjny, metoda problemowa, metoda przypadków, metoda sytuacyjna, inscenizacja, zajęcia z użyciem komputera, ćwiczenia laboratoryjne, ćwiczenia produkcyjne, symulacja, dyskusja dydaktyczna, burza mózgów, metoda projektów), przy czym uwzględniają one również samodzielne uczenie się studentów. W trakcie studiów studenci zdobywają wiedzę teoretyczną oraz umiejętności praktyczne kształtowane zarówno w trakcie realizacji przedmiotów kierunkowych, jak również podczas realizacji praktyk zawodowych.

Stosowany system ocen odnosi się do wszystkich efektów uczenia się i stymuluje systematyczną pracę studentów. Wykorzystywane metody dydaktyczne i wynikający z nich sposób weryfikacji efektów uczenia się jest dopasowany do specyfiki przedmiotu oraz jego formy. Wynika to z dyscypliny, do której przyporządkowany jest kierunek Gastronomia i hotelarstwo (technologia żywności i żywienia) i znajduje swoje odzwierciedlenie głównie w przypadku weryfikacji efektów umiejętności i kompetencji. Efekty uczenia się w zakresie wiedzy weryfikowane są na podstawie egzaminów i prac zaliczeniowych (zarówno pisemnych, jak i ustnych), jak również prezentacji i referatów. Efekty uczenia się w zakresie umiejętności weryfikowane są na podstawie przygotowywanych indywidualnie lub grupowo projektów i raportów obejmujących analizę zdefiniowanego problemu, czy też oceny eksperymentów wykonywanych i opracowywanych w trakcie zajęć laboratoryjnych lub sprawozdań z ich realizacji. Efekty uczenia się w zakresie kompetencji społecznych weryfikowane są m.in. na podstawie oceny pracy studenta podczas zajęć (np. aktywny udział w dyskusji, zaangażowanie w realizację zadań), jak również poprzez ocenę umiejętności pracy zespołowej (na przykład podczas przygotowania projektów realizowanych w grupach).

Umiejętności studentów w zakresie prowadzenia badań naukowych rozwijane są w trakcie zajęć laboratoryjnych i audytoryjnych, seminariów dyplomowych oraz przygotowywania

pracy dyplomowej, a w przypadku studentów szczególnie zainteresowanych działalnością naukową, także w ramach działalności Kół Naukowych. Absolwenci studiów na kierunku Gastronomia i hotelarstwo są przygotowani w stopniu wystarczającym do realizacji prac badawczych, potrafią formułować i rozwiązywać proste problemy badawcze samodzielnie lub przy udziale ekspertów (w tym również ekspertów z innych dziedzin). Umiejętności prowadzenia badań naukowych weryfikowane są także w procesie recenzji prac dyplomowych oraz w trakcie egzaminu dyplomowego.

Efekty uczenia się z zakresu języków obcych weryfikowane są na studiach kierunku Gastronomia i hotelarstwo poprzez pisemne prace zaliczeniowe, wypowiedzi ustne, prezentacje. Metody te pozwalają na określenie w jakim stopniu student osiągnął niezależność językową pozwalającą mu na efektywne posługiwanie się językiem obcym w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej. Przeprowadzany na studiach końcowy egzamin z języka obcego weryfikuje opanowanie języka na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.

Efekty uczenia się osiągnięte przez studentów podczas realizacji praktyk zawodowych weryfikowane są przez Koordynatora ds. Praktyk na Kierunku Gastronomia i hotelarstwo na podstawie Dziennika praktyk przedłożonego przez studenta, w którym znajduje się opis zakładu pracy, karta przebiegu praktyki, opis przebiegu praktyki, podsumowanie realizacji praktyk w powiązaniu z efektami uczenia się, opinia pracodawcy/ zakładowego opiekuna praktyk potwierdzająca osiągnięcie założonych efektów uczenia się i ocena pracy studenta (https://wzc.sggw.edu.pl/wp-content/uploads/sites/28/2023/11/Dziennik-praktyk_od_1.10.2021_GIH-1.docx?x69766). Rozliczanie praktyk odbywa się w wyznaczonych terminach w czasie trwania semestru i sesji egzaminacyjnych (pierwszej i poprawkowej) podczas spotkania w siedzibie Uczelni lub za pośrednictwem MS Teams (główna forma rozliczania praktyk w czasie pandemii wirusa SARS-CoV-2), podczas którego student prezentuje Koordynatorowi ds. Praktyk na Kierunku Gastronomia i hotelarstwo dokumentację z odbytej praktyki, odpowiada na pytania Koordynatora dotyczące wykonywanych zadań i sposobu ich realizacji, ocenia miejsce realizacji praktyki i referuje ewentualne trudności, które wystąpiły podczas jej odbywania, a Koordynator sprawdza wypełnione dokumenty i ocenia efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych uwzględnione w sylabusie danej praktyki. W tym celu niezbędna jest osobista rozmowa Koordynatora ze studentem, aby możliwa była faktyczna weryfikacja osiągniętych efektów uczenia się (szczególnie w zakresie kompetencji).

Dokumentami wymaganymi do zaliczenia praktyki, potwierdzającymi jej realizację i osiągnięcie przez studenta założonych efektów uczenia się, są: umowa o organizację praktyki lub porozumienie zawarte między SGGW a zakładem pracy oraz wypełniony zgodnie z wytycznymi Dziennik praktyk. W semestrze letnim roku akademickiego 2019/2020 i roku akademickim 2020/2021 (ze względu na pandemię wirusa SARS-CoV-2) studenci, którzy realizowali praktykę w zredukowanym wymiarze godzin stacjonarnie i/ lub z wykorzystaniem technik kształcenia na odległość (zgodnie z Zarządzeniem nr 133 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 17 listopada 2020 roku w sprawie zasad weryfikacji osiągania efektów uczenia się określonych w programie studiów poza siedzibą Uczelni, przy użyciu środków komunikacji elektronicznej – Załącznik nr 2.7.10.) zobowiązani byli do dostarczenia także dodatkowego dokumentu poświadczającego osiągnięcie założonych efektów uczenia się podpisanego przez opiekuna praktyk.

W przypadku kierunku Gastronomia i hotelarstwo, ze względu na specyfikę realizowanych praktyk (w porównaniu do praktyk realizowanych na innych kierunkach realizowanych na Wydziale Żywności Człowieka – Dietetyka oraz Żywność człowieka i ocena żywności) przyjęto dodatkową procedurę weryfikacji informacji umieszczanych w Dzienniku praktyk przez studenta za pomocą notatki (wzór dokumentu – Załącznik 3.7.3.). Jest to konsekwencją licznych nieścisłości w wypełnianiu Dzienników praktyk przez studentów, co wynikało w czasie rozmów ze studentami, jak również weryfikacji informacji w czasie rozmów z praktykodawcami.

Studenci tłumaczyli nieścisłości tym, że w ramach praktyk realizowanych w przedsiębiorstwach gastronomicznych i hotelarskich niejednokrotnie są oni włączani do normalnej pracy przedsiębiorstwa (szczególnie w ramach praktyk realizowanych poza miejscem zamieszkania), co uniemożliwia im wypełnianie Dziennika praktyk na bieżąco. W związku z tym, procedura realizowana przez Koordynatora ds. Praktyk na Kierunku Gastronomia i hotelarstwo po wskazanej korekcie jest szersza niż w przypadku innych kierunków realizowanych na Wydziale Żywności Człowieka. Dodatkowo obejmuje, w czasie rozmowy dotyczącej rozliczenia praktyki ze studentem i/lub weryfikacji informacji w czasie rozmów z praktykodawcą następujące elementy: (1) sporządzenie notatki na formularzu (Załącznik 3.7.3.), (2) uzupełnienie informacji w Dzienniku praktyk (parafowane przez Koordynatora ds. Praktyk na Kierunku Gastronomia i hotelarstwo).

Realizacja programu kształcenia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo jest stale monitorowana poprzez walidację efektów uczenia się, dyplomowania, ocenę ankietową zajęć oraz procesu studiowania, a także hospitację zajęć dydaktycznych czy też analizę opinii z rynku pracy. Działania te mają charakter systemowy i są realizowane w sposób bieżący.

Ważny etap procesu monitorowania stopnia osiągania efektów uczenia się stanowi także analiza matrycy efektów uczenia się jeszcze na etapie opracowywania programu i planu studiów oraz przy każdej jego modyfikacji. Takie podejście umożliwia określenie, które efekty uczenia się są realizowane w ramach poszczególnych przedmiotów oraz jakie formy zajęć i sposoby ich weryfikacji są wykorzystywane do tego celu. Zgodnie z Wewnętrznym Systemem Zapewniania i Doskonalenia Jakości Kształcenia na Wydziale Żywności Człowieka SGGW programy kształcenia, plany studiów i zakładane efekty uczenia się podlegają przeglądowi raz na dwa lata. Raport z przeglądu opracowują osoby prowadzące przegląd, uwzględniając opinie interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych. Wnioski z oceny i propozycje zmian przedkładane są Radzie Programowej i zatwierdzane przez Dziekana, służąc poprawie jakości kształcenia na kierunku i lepszemu dostosowaniu programu do potrzeb rynku pracy.

8. *Dobór metod sprawdzania i oceniania efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych prowadzących do uzyskania kompetencji inżynierskich, z ukazaniem przykładowych powiązań tych metod z efektami uczenia się, w przypadku kierunku studiów kończących się uzyskaniem tytułu zawodowego inżyniera*

Ogólne i szczegółowe metody weryfikacji efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych prowadzących do uzyskania kompetencji inżynierskich opisane zostały w ramach podpunktu 7 tego kryterium. Wśród nich znajdują się efekty uczenia się prowadzące do uzyskania kompetencji inżynierskich, które są sprawdzane i oceniane na wielu przedmiotach, w przypadku których te kompetencje są dominujące, m.in.: Wyposażenie techniczne i technologiczne w gastronomii i hotelarstwie; Analiza żywności; Techniki i technologie w gastronomii i cateringu; Projektowanie technologiczne w zakładach gastronomicznych i hotelarskich; Systemy informatyczne w hotelarstwie czy Systemy informatyczne w gastronomii. Jednakże, efekty uczenia się prowadzące do uzyskania kompetencji inżynierskich znajdują w różnym stopniu swoje odzwierciedlenie także w pozostałych przedmiotach w zależności od ich specyfiki. Szczegółowe zestawienie występowania poszczególnych efektów uczenia się (w tym tych prowadzących do uzyskania kompetencji inżynierskich) w poszczególnych przedmiotach w toku studiów przedstawiono w załączniku (Załącznik nr 1.7.1.).

W czasie realizacji programu studiów na ćwiczeniach z wielu przedmiotów wykonywane są prace projektowe, które polegają na opracowaniu projektu rozwiązania konkretnego problemu o charakterze inżynierskim (zaprojektowanie układu funkcjonalnego zakładów spożywczych lub gastronomicznych, ocena ryzyka i wyznaczenie krytycznych punktów kontrolnych w ramach opracowania księgi HACCP; analiza efektywności procesów przetwarzania żywności lub procesów obróbki cieplnej).

Zajęcia służące zdobywaniu przez studentów kompetencji inżynierskich zostały przedstawione w załączniku (Załącznik nr II I.). Do kluczowych efektów uczenia się prowadzących do uzyskania kompetencji inżynierskich w zakresie wiedzy należą GH_K3_W01_inz; GH_K3_W02_inz; GH_K3_W03_inz; GH_K3_W04_inz; GH_K3_W05_inz; GH_K3_W06_inz; GH_K3_W07_inz; GH_K3_W08_inz; a w zakresie umiejętności GH_K3_U01_inz; GH_K3_U02_inz; GH_K3_U03_inz; GH_K3_U04_inz; GH_K3_U05_inz; GH_K3_U06_inz; GH_K3_U071_inz. Ponadto istotne są kompetencje społeczne, które w rozumieniu Ustawy z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (Dz. U. 2016 poz. 64 z późn.zm.) to rozwinięta w toku uczenia się zdolność kształtowania własnego rozwoju oraz autonomicznego i odpowiedzialnego uczestniczenia w życiu zawodowym i społecznym, z uwzględnieniem etycznego kontekstu własnego postępowania. Efekty te realizowane są w ramach wielu przedmiotów. Szczegółowe zestawienie efektów uczenia się związanych z kompetencjami inżynierskimi w poszczególnych przedmiotach w toku studiów przedstawiono w załączniku (Załącznik nr 1.7.1.). Efekty te są weryfikowane zgodnie z zapisanymi w poszczególnych sylabusach wymaganiami. Metody weryfikacji efektów uczenia się określa nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot (Koordynator przedmiotu) w dokumencie opisującym przedmiot, czyli sylabusie. Sylabusy są dostępne dla studentów na stronie internetowej Wydziału <https://wzc.sggw.edu.pl/wydzial-zywienia-czlowieka/sprawy-studenckie/gastronomia-i-hotelarstwo/sylabusy/> a od roku akademickiego 2023/2024 na dedykowanej stronie Uczelni <https://sylabus.sggw.edu.pl/pl/1/19/3/4/40>, do której znajdują się przekierowania ze strony Wydziałowej.

9. Rodzaje, tematyka i metodyka prac etapowych i egzaminacyjnych, projektów

Tematyka prac etapowych, egzaminacyjnych i projektów stosowanych w procesie weryfikacji osiągnięcia założonych w programie studiów efektów uczenia się dotyczy zagadnień z zakresu działalności naukowej prowadzonej przez pracowników Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka w dyscyplinie technologia żywności i żywienia i jest kompatybilna z prowadzonymi przez nich zajęciami/ przedmiotami.

Tematyka i metodyka prac etapowych, egzaminacyjnych i projektów jest zależna od przedmiotu i jego tematyki, określonej w sylabusie przedmiotu oraz jest tak przyjęta, aby potwierdzić uzyskanie założonych efektów uczenia się.

Na kierunku Gastronomia i hotelarstwo tematyka ta obejmuje zagadnienia takie, jak: technologie gastronomiczne i wymogi ich stosowania, obsługa konsumenta w gastronomii i ruchu turystycznym, technologia i towaroznawstwo żywności pochodzenia zwierzęcego i roślinnego, prawo żywnościowe i gospodarcze w obszarze usług gastronomicznych i hotelarskich, systemy informatyczne w gastronomii i hotelarstwie, projektowanie technologiczne przedsiębiorstw gastronomicznych i hotelarskich, zarządzanie i organizacja w hotelarstwie i gastronomii, biznes plan w gastronomii i hotelarstwie, możliwości wykorzystania badań marketingowych na rynku usług gastronomicznych i hotelarskich.

10. Rodzaje, tematyka i metodyka prac dyplomowych, ze szczególnym uwzględnieniem nabywania i weryfikacji osiągnięcia przez studentów kompetencji związanych z prowadzeniem działalności naukowej

Na studiach kierunku Gastronomia i hotelarstwo prace inżynierskie realizowane są w trakcie ostatnich semestrów tj. 7 – na studiach stacjonarnych oraz 7 i 8 – na studiach niestacjonarnych. Ich założeniem jest praktyczne wykorzystanie zdobytej przez studenta w trakcie studiów wiedzy, a także umiejętności i kompetencji charakterystycznych dla kierunku Gastronomia i hotelarstwo w celu rozwiązywania konkretnych problemów teoretycznych i/ lub praktycznych. Tematyka prac inżynierskich dotyczy między innymi jakości usług gastronomicznych i hotelarskich oraz dedykowanych strategii marketingowych, preferencji i zachowań konsumenckich, oprogramowania komputerowego oraz wyposażenia technicznego

i technologicznego dla przedsiębiorstw gastronomicznych i hotelarskich, cech jakościowych produktów spożywczych oraz możliwych modyfikacji technologicznych, jadłospisów w cateringu dietetycznym i asortymentu dedykowanych produktów spożywczych, itp. (Wykaz tematów prac dyplomowych podziałem na formy studiów – Załącznik nr III L). Tematyka prac studentów studiów niestacjonarnych powinna uwzględniać także zainteresowania i możliwości studentów, co oznacza, że w przypadku studiów niestacjonarnych częściej wybierane są tematy praktycznie związane z ich pracą zawodową i w przypadku pracy zawodowej w branży gastronomiczno-hotelarskiej, badania realizowane są często w miejscach pracy.

Praca inżynierska weryfikuje umiejętności studenta w zakresie pozyskiwania i analizowania różnorodnych specjalistycznych informacji pochodzących ze źródeł literaturowych, umiejętność właściwego doboru metod i technik w zależności od postawionego celu pracy, a także wskazywania i wykorzystania właściwych rekomendacji, wytycznych oraz standardów, w tym umiejętność wykorzystania aktów prawnych. Zgodnie z wytycznymi dotyczącymi przygotowywania prac dyplomowych w SGGW (Załącznik nr 3.4.4), praca inżynierska może być studium przypadku, ekspertyzą, pracą projektową, artykułem opublikowanym w czasopiśmie naukowym lub rozdziałem w monografii.

Tematy prac mogą być również realizowane w ramach projektu naukowego prowadzonego przez promotora (Załącznik nr 3.4.1), proponowane przez studentów (w porozumieniu z potencjalnym Promotorem) (Załącznik nr 3.4.2.) oraz proponowane przez interesariuszy zewnętrznych (Załącznik nr 3.4.3).

Metodyka prac dyplomowych jest zależna od tematu prac i jest weryfikowana przez promotora. Ponadto, w czasie seminarium dyplomowego jest ona prezentowana przez studentów, którzy uzasadniają jej celowość w kontekście realizowanej pracy. Zgodnie z przyjętym na Wydziale Żywienia Człowieka zakresem seminariów dyplomowych (określonym w sylabusie), każdy student w ich trakcie ma za zadanie m.in. przedstawić tematykę i metodykę swojej pracy dyplomowej, w tym uzasadnić celowość podjęcia tematu i dobór metodyki oraz zaprezentować uzyskane wyniki.

11. Sposoby dokumentowania efektów uczenia się osiągniętych przez studentów

Sposób dokumentacji efektów uczenia się osiągniętych przez studentów jest opisany w formularzach sylabusów poszczególnych przedmiotów i omawiany przez nauczycieli akademickich na pierwszych zajęciach z przedmiotu. Sposób weryfikacji efektów uczenia się jest dostosowany do specyfiki przedmiotu oraz jego formy (przedmiot wykładowo-ćwiczeniowy, wykładowy, ćwiczeniowy, lektorat, WF, praktyki zawodowe).

Do dokumentacji efektów uczenia się można zaliczyć m. in. prace projektowe (np. projekt zakładu gastronomicznego, projekt receptury dania do zastosowania w cateringu dietetycznym), raporty/ sprawozdania (np. z badań, analiz chemicznych i innych zadań wykonanych podczas ćwiczeń), prezentacje multimedialne na zadane tematy, pisemne kolokwia i inne pisemne prace zaliczeniowe, prace egzaminacyjne, testy egzaminacyjne, eseje, zawarte umowy o organizację praktyk zawodowych oraz wypełnione dzienniki praktyk. Kompletna dokumentacja jest przechowywana przez nauczycieli akademickich w wersji papierowej w szafach zamykanych na klucz w ich pokojach służbowych, lub w zaszyfrowanych plikach w wersji elektronicznej na dysku komputera, płytach CD/ DVD lub w folderach kursu danego przedmiotu na platformie Moodle w witrynie e-sggw lub w folderach plików i/ lub w utworzonych przez prowadzących zadaniach/ testach w zespołach wykładowych i/ lub ćwiczeniowych przedmiotów prowadzonych zdalnie w aplikacji MS Teams – dostępnych po zalogowaniu (dotyczyło zajęć realizowanych zdalnie w czasie pandemii COVID-19).

Ponadto, do dokumentacji efektów uczenia się należą protokoły egzaminacyjne i protokoły zaliczeniowe oraz karty zaliczeniowe. Protokoły są wypełniane przez nauczycieli akademickich odpowiedzialnych za poszczególne przedmioty/ moduły w wersji elektronicznej w wirtualnym dziekanacie (w systemie elektronicznym e-HMS). Karty zaliczeniowe

poszczególnych studentów po zaliczeniu semestru, są drukowane z systemu e-HMS w dziekanacie, podpisywane przez Prodziekana i przechowywane w indywidualnych teczkach studentów.

Dokumentację efektów uczenia się stanowią również prace dyplomowe i protokoły obron. Prace dyplomowe są gromadzone w bibliotece Wydziału Żywienia Człowieka. Protokoły z egzaminów dyplomowych podpisane przez członków komisji składane są w dziekanacie i przechowywane w indywidualnych teczkach studentów. W teczkach studentów przechowywany jest również jeden egzemplarz pracy dyplomowej i płyta CD/ DVD z zapisaną w wersji PDF pracą.

Indywidualne teuczki studenckie są przechowywane w dziekanacie przez 1 rok od daty egzaminu dyplomowego i po tym czasie przekazywane do Archiwum SGGW, gdzie są przechowywane przez 50 lat, zgodnie z Zarządzeniem Nr 64 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 13 grudnia 2018 r. w sprawie wprowadzenia Instrukcji kancelaryjnej dla Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Jednolitego rzeczowego wykazu akt dla Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz Instrukcji w sprawie organizacji i zakresu działania Archiwum Centralnego Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie (Załącznik nr 3.3.2.).

12. Wyniki monitoringu losów absolwentów ukazujące stopień przydatności na rynku pracy efektów uczenia się osiągniętych na ocenianym kierunku oraz luki kompetencyjne, jak również informacje dotyczące kontynuowania kształcenia przez absolwentów ocenianego kierunku

W celu dokonania analizy i oceny losów zawodowych absolwentów Wydziału Żywienia Człowieka co roku analizowane są informacje z ogólnopolskiego systemu monitorowania Ekonomicznych Losów Absolwentów (ELA) szkół wyższych. Ponadto przeprowadzane jest badanie ankietowe wśród absolwentów Wydziału. Monitorowanie losów absolwentów jest realizowane w sposób ciągły i każdorazowo, tj. w każdym roku akademickim, przy czym dotyczy ono osób, które ukończyły studia w ostatnim/ danym roku akademickim, jak również 3 oraz 5 lat wstecz w stosunku do roku, w którym jest realizowane badanie. Dotyczy ono wszystkich absolwentów Wydziału Żywienia Człowieka, w tym absolwentów kierunku Gastronomia i hotelarstwo, co pozwala na ciągłą analizę losów zawodowych absolwentów oraz na jej podstawie – na wyciąganie wniosków dotyczących ewentualnego udoskonalania programu kształcenia.

W roku akademickim 2021/2022 przeprowadzono aktualizację wykorzystywanej na Wydziale Żywienia Człowieka ankiety, która była szeroko konsultowana z interesariuszami zewnętrznymi i wewnętrznymi (Załącznik 3.12.1; Załącznik 3.12.2), którzy wpłynęli na jej ostateczny kształt. Efektem licznych dyskusji było uporządkowanie kolejności pytań, jak również włączenie do ankiety dodatkowych pytań dotyczących mocnych i słabych stron studiowania na Wydziale Żywienia Człowieka. Tego rodzaju modyfikacje kształtu ankiety są cyklicznie realizowane, w celu maksymalizacji wykorzystania informacji zwrotnej zbieranej przy jej pomocy od absolwentów.

W roku akademickim 2021/2022 oraz 2022/2023 badania wśród absolwentów kierunku Gastronomii i hotelarstwo realizowano z wykorzystaniem platformy MS Forms.

Zgodnie z przyjętymi przez Biuro Promocji SGGW zasadami prowadzenia badań wśród absolwentów w roku 2021/2022 kwestionariusz rozesłano do osób, które ukończyły studia w roku akademickim 2016/2017, 2018/2019 oraz 2021/2022, a w roku akademickim 2022/2023 rozesłano go do osób, które ukończyły studia w roku 2017/2018, 2019/2020 oraz 2022/2023 (tj. do osób, które ukończyły studia w danym roku akademickim, jak również 3 oraz 5 lat wstecz w stosunku do roku, w którym jest realizowane badanie).

W roku akademickim 2021/2022 na okresie czerwca i sierpnia kwestionariusz przesłano łącznie 1061 absolwentom Wydziału Żywienia Człowieka wykorzystując adresy mailowe udostępnione przez dziekanat Wydziału Żywienia Człowieka (absolwenci, którzy wyrazili zgodę

na kontakt mailowy w sprawie monitorowania losów zawodowych absolwentów). Procent odpowiedzi (*response rate*) wyniósł 11,7%, tj. wypełniono i odesłano ogółem 124 kwestionariusze ankiet. Wśród wszystkich absolwentów, którzy wzięli udział w badaniu, absolwenci kierunku Gastronomia i hotelarstwo stanowili 14,5%.

W roku akademickim 2022/2023 kwestionariusz ankiety przesłano w okresie czerwca i sierpnia łącznie 1665 absolwentom Wydziału Żywności Człowieka. Procent odpowiedzi (*response rate*) wyniósł 12,37% tj. wypełniono i odesłano ogółem 206 kwestionariuszy ankiet. Wśród wszystkich absolwentów, którzy wzięli udział w badaniu, absolwenci kierunku GiH stanowili 17,9%.

W roku akademickim 2021/2022 wśród absolwentów kierunku Gastronomia i hotelarstwo, kobiety stanowiły 77,8% badanych, a w roku 2022/2023 – 83,8%. Absolwenci badani w roku 2021/2022 ukończyli studia I stopnia (100% deklaracji dla I stopnia), natomiast osoby badane w roku akademickim 2022/2023 deklarowały, że ukończyły studia I stopnia tj. inżynierskie na kierunku Gastronomia i hotelarstwo (83,8%) lub studia I stopnia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo, a następnie studia II stopnia/magisterskie (16,2%), które realizowały na kierunku Żywność człowieka i ocena żywności.

Ponad 1/3 absolwentów zarówno w roku akademickim 2021/2022, jak i w roku 2022/2023 zadeklarowała, że studia ukończone na kierunku Gastronomia i hotelarstwo przygotowały ich do pracy zawodowej na poziomie dobrym oraz bardzo dobrym (Załącznik 3.12.3.).

W roku akademickim 2021/2022 ok. 40% absolwentów kierunku Gastronomia i hotelarstwo zadeklarowała, że program studiów realizowanych na Wydziale zawierał treści niezbędne do podjęcia pracy w wyuczonym zawodzie (suma odpowiedzi „raczej tak” oraz „zdecydowanie tak” 38,9%). Natomiast w roku akademickim 2022/2023 odsetek ten był nawet wyższy tj. prawie 60% absolwentów zgadzało się z tą opinią wskazując odpowiedzi „raczej tak” oraz „zdecydowanie tak” (suma odpowiedzi 56,8%) (Załącznik 3.12.4.).

Większość absolwentów kierunku Gastronomia i hotelarstwo w roku 2021/2022 deklarowało, że obecnie ma stałą pracę na podstawie umowy o pracę (77,8%), a co 10-ty, że prowadzi jednoosobową działalność gospodarczą (11,1%). W roku 2022/2023 na podstawie umowy o pracę było zatrudnionych 67,5% absolwentów, 10,2% pracowało na podstawie umowy cywilno-prawnej (Załącznik 3.12.5.).

Wśród absolwentów w roku 2021/2022 oraz 2022/2023 największy odsetek badanych znalazł pierwszą pracę dzięki ogłoszeniu pracodawcy w prasie, Internecie, itp. (odpowiednio 66,7%, 45,9%). Jako kolejną odpowiedź zarówno w roku 2021/2022, jak i w 2022/2023 wskazywano „bezpośrednio u pracodawcy w kraju/przez prywatne kontakty” (odpowiednio: 16,7%; 10,8%) (Załącznik 3.12.6.).

Co 10-ty absolwent w roku 2021/2022 oraz w roku 2022/2023 deklarował, że ma w swojej pracy kontakt z pacjentami/pensjonariuszami (odpowiednio: 11,1%; 10,8%) (Załącznik 3.12.7.).

Większość absolwentów kierunku Gastronomia i hotelarstwo badanych w roku 2021/2022 oraz 2022/2023 nie zajmowało się układaniem jadłospisów w swojej pracy zawodowej (odpowiednio: 94,4%; 94,6%) (Załącznik 3.12.8.).

W odniesieniu do sektora zatrudnienia zarówno absolwenci uczestniczący w badaniu w roku 2021/2022, jak i w roku 2022/2023 głównie deklarowali, że pracują w sektorze gastronomicznym (odpowiednio: 27,8%; 32,4%) oraz w hotelarskim (odpowiednio: 16,7%; 10,8%) (Załącznik 3.12.9.).

W odniesieniu do atrybutów wykonywanej pracy, mierzonych skalą 5-puntową (gdzie 1 – „zgadzam się w najmniejszym stopniu”; 5- „zgadzam się w największym stopniu”) w roku 2021/2022 wskazano, że najważniejsze w miejscu pracy są: atmosfera (4,4), stabilność zatrudnienia (4,1) oraz szanse na awans (3,8). Natomiast w roku 2022/2023 jako najważniejsze wskazywano: stabilność zatrudnienia oraz atmosferę w pracy (3,9), jak również możliwość rozwoju (3,5) oraz godzenie pracy z życiem prywatnym (3,4) (Załącznik 3.12.10.).

W odniesieniu do kompetencji, które absolwenci mogli zdobyć w trakcie studiów na SGGW za najważniejsze uznano w roku 2021/2022: umiejętność pracy zespołowej (3,5),

zdobyć wiedzę z przedmiotów zawodowych oraz zastosowania wiedzy w praktyce, jak również umiejętność samodzielnego rozwiązywania problemów (każdorazowo 3,2). W przypadku absolwentów uczestniczących w badaniu w roku 2022/2023 za najważniejszą uznano umiejętność pracy zespołowej (3,6), wiedzę zdobytą z przedmiotów zawodowych/specjalizacyjnych, umiejętność zastosowania wiedzy w praktyce, umiejętność zastosowania wiedzy w pracy zawodowej, umiejętność samodzielnego rozwiązywania problemów, zarządzania czasem oraz projektowania i planowania działań (każdorazowo 3,1) (Załącznik 3.12.11).

W zakresie mocnych stron studiów realizowanych na Wydziale Żywności Człowieka w opinii absolwentów kierunku Gastronomia i hotelarstwo, którzy udzielili odpowiedzi w roku 2021/2022 za najważniejsze uznano „pozytywną osobowość, dawanie dobrego przykładu zachowań w zakresie przywództwa, autorytetu, spójności, etyki” (3,4) oraz „wysoki poziom wiedzy i doświadczenia wykorzystywany podczas zajęć” (3,3). Natomiast w roku 2022/2023 w najwyższym stopniu zgadzano się ze stwierdzeniem dotyczącym „traktowania studentek i studentów z szacunkiem i empatią, otwartości na różnice poglądów i niestandardowe myślenie” (3,6); wysoką ocenę uzyskał również ponownie „wysoki poziom wiedzy i doświadczenia wykorzystywany podczas zajęć” (3,3) (Załącznik 3.12.12.).

W odniesieniu do obszarów wymagających poprawy w celu doskonalenia poziomu studiów realizowanych na kierunku Gastronomia i hotelarstwo w największym stopniu zarówno w roku 2021/2022, jak i w roku 2022/2023 zgadzano się ze stwierdzeniem, że poprawy wymaga wiedza praktyczna przekazywana w trakcie studiów (odpowiednio 3,6; 3,2) (Załącznik 3.12.13.).

W zakresie opinii nt. zapotrzebowania na rynku pracy na absolwentów kierunku GiH zarówno w roku 2021/2022, jak i w roku 2022/2023 ok. 40% zadeklarowało, że zgadza się z opinią o istnieniu takiego zapotrzebowania – „zdecydowanie tak” oraz „raczej tak” (odpowiednio suma ocen: 38,9% oraz 37,8%) (Załącznik 3.12.14.).

Podsumowując uzyskane wyniki badań w roku akademickim 2021/2022 i 2022/2023, wykazały, że absolwenci kierunku Gastronomia i hotelarstwo znajdują głównie zatrudnienie w sektorze gastronomii oraz hotelarstwa, co wskazuje na potrzebę doskonalenia kompetencji interpersonalnych studentów, tj. np. pracy w grupie, jak również odnoszących się do aspektów technologicznych oraz marketingowych z obszaru żywności i żywienia, ale także kompetencji nawiązujących do zmieniających się regulacji prawnych na rynku żywności i żywienia w celu sprostania wymaganiom stawianym pracownikom przez pracodawców.

Zalecenia dotyczące kryterium 3 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (jeżeli dotyczy)

Lp.	Zalecenia dotyczące kryterium 3 wymienione we wskazanej wyżej uchwale Prezydium PKA	Opis realizacji zalecenia oraz działań zapobiegawczych podjętych przez uczelnię w celu usunięcia błędów i niezgodności sformułowanych w zaleceniu o charakterze naprawczym
1.	Nie dotyczy	Nie dotyczy

Dodatkowe informacje, które uczelnia uznaje za ważne dla oceny kryterium 3:

Wśród innych efektów wieloletniej polityki jakościowej realizowanej na kierunku Gastronomia i hotelarstwo, w zakresie weryfikacji osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, oraz dyplomowania należy wskazać przede wszystkim:

- realizację programu studiów oraz przyjęcie form i organizacji zajęć, które stwarzają możliwości i sprzyjają rozwojowi studentów, pobudzaniu ich do poszerzania kompetencji oraz stwarzają praktyczne możliwości. Wśród nich należy wskazać stwarzane możliwości działalności naukowej studentów, w tym zaangażowania w projekty i aktywność

publikacyjną, co znajduje swoje odzwierciedlenie w rosnącym odsetku prac dyplomowych realizowanych w ramach projektów (także na kierunku Gastronomia i hotelarstwo), publikacji naukowych przygotowywaniach przy współautorstwie studentów kierunku Gastronomia i hotelarstwo (od roku akademickiego 2017/2018, opublikowano 23 artykuły naukowe (w tym 8 z IF) oraz prac realizowanych jako tematy własne zgłoszone przez studentów (w roku akademickim 2022/2023, 17 prac dyplomowych na kierunku na kierunku Gastronomia i hotelarstwo, spośród ogólnej liczby 49 prac dyplomowych na tym kierunku). Owocuje to nie tylko rozwojem naukowym studentów, ale także ich satysfakcją z podejmowanych wyzwań.

- stymulacja studentów do dodatkowych aktywności, wychodzących poza program kształcenia, ale mających na celu poszerzenie osiąganych przez nich efektów uczenia się. Znajduje to swoje odzwierciedlenie w tym, że studenci Wydziału Żywności Człowieka (w tym kierunku Gastronomia i hotelarstwo), pod opieką nauczycieli akademickich, podejmują cyklicznie wysiłek organizacji ogólnopolskiej studencko-doktoranckiej konferencji naukowej „Żywność. Żywnienie. Rynek. Innowacje w nauce i praktyce” dotyczącej żywienia człowieka, aspektów dietetycznych i technologicznych w żywieniu, jakości i bezpieczeństwa żywności oraz przedsiębiorczości i w roku 2023 miała miejsce jej 3. edycja. Obecnie jest planowana 4. edycja, która będzie realizowana w roku 2025 (konferencja organizowana jest co 2 lata).

Kryterium 4. Kompetencje, doświadczenie, kwalifikacje i liczebność kadry prowadzącej kształcenie oraz rozwój i doskonalenie kadry

1. Liczba, struktura kwalifikacji oraz dorobek naukowy nauczycieli akademickich na kierunku Gastronomia i hotelarstwo, jak również ich kompetencje dydaktyczne

Kadra dydaktyczna, która prowadzi zajęcia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo to nauczyciele akademicy, reprezentujący głównie dyscyplinę technologia żywności i żywienia. Niektórzy pracownicy badawczo-dydaktyczni prowadzący zajęcia na ocenianym kierunku reprezentują dyscypliny: nauki o zarządzaniu i jakości czy nauki socjologiczne. W roku akademickim 2022/2023 na kierunku Gastronomia i hotelarstwo przedmioty podstawowe i kierunkowe prowadziło 84 nauczycieli akademickich i doktorantów zatrudnionych w następujących Instytutach SGGW: Instytucie Nauk o Żywieniu Człowieka, Instytucie Nauk Socjologicznych i Pedagogicznych, Instytucie Ekonomii i Finansów, a także (niewliczeni do wskazanych 84 nauczycieli akademickich) nauczyciele akademicy ze Studium Wychowania Fizycznego i Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych.

W grupie pracowników badawczo-dydaktycznych i dydaktycznych prowadzących w roku akademickim 2022/2023 zajęcia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo 7 posiadało tytuł profesora, 19 – stopień doktora habilitowanego, 49 – doktora lub doktora inżyniera i 9 – magistra lub magistra inżyniera (w tym przede wszystkim doktoranci, w tym doktoranci ze szkoły doktorskiej). Osoby prowadzące zajęcia dobierane są pod względem kompetencji i doświadczenia. Dane potwierdzające kompetencje kadry kształcącej na kierunku Gastronomia i hotelarstwo zostały zebrane w kartach pracowników charakteryzujących ich profil naukowo-badawczy oraz dydaktyczny (Załącznik nr III J).

Należy podkreślić, że wielu spośród nauczycieli akademickich kształcących na kierunku Gastronomia i hotelarstwo to osoby rozpoznawalne w krajowym i międzynarodowym środowisku naukowym, w tym wybitni eksperci i specjaliści zasiadający w różnego rodzaju organizacjach zewnętrznych (Załącznik nr 4.1.1.). Kształtują oni wizerunek Wydziału oraz rozpoznawalność kierunku Gastronomia i hotelarstwo prowadzonego w SGGW na arenie krajowej i międzynarodowej. Równocześnie, nierzadko całą swoją karierę naukową wiążą oni z Instytutem Nauk o Żywieniu Człowieka i Wydziałem Żywienia Człowieka (we wcześniejszej strukturze: Wydziałem Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji) i są wychowankami Wydziału – realizującymi studia magisterskie i doktoranckie na tym Wydziale oraz prowadzącymi na nim przewód habilitacyjny (82% nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo w roku akademickim 2022/2023 to absolwenci Wydziału Żywienia Człowieka), przez co kształtują oni na arenie polskiej i międzynarodowej wizerunek Wydziału i kierunku Gastronomia i hotelarstwo.

Nauczyciele akademicy prowadzący zajęcia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo posiadają liczne osiągnięcia naukowe i dydaktyczne. W latach 2019-2023 pracownicy Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka, prowadzący zajęcia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo, opublikowali łącznie 747 publikacji naukowych (Załącznik nr 4.1.2.) oraz 3 monografie i 12 redakcji naukowych monografii (Załącznik nr 4.1.3.), 170 rozdziałów w monografiach (Załącznik nr 4.1.4.) uzyskali również 9 patentów (Załącznik nr 4.1.5.). W okresie tym, nauczyciele akademicy opublikowali wiele prac popularno-naukowych w takich czasopismach jak: Przegląd Gastronomiczny, czy Cukiernictwo i Piekarstwo, jak również udzielali wywiadów popularyzujących wiedzę żywieniową w radio i telewizji (Załącznik nr III J).

2. Obsada zajęć, ze szczególnym uwzględnieniem zajęć, które prowadzą do osiągnięcia przez studentów kompetencji związanych z prowadzeniem działalności naukowej oraz inżynierskich

Nauczyciele akademicy realizujący zajęcia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo posiadają specjalistyczną wiedzę i kompetencje gwarantujące osiągnięcie przez studentów planowanych efektów uczenia się (Załącznik nr II F). Na kierunku Gastronomia i hotelarstwo

obsada zajęć jest zgodna z programem studiów uchwalonym przez Senat SGGW. Za obsadę zajęć odpowiada Dziekan, który koordynuje ją we współpracy z Zastępcą Dyrektora Instytutu ds. Kształcenia. Zgodnie z regulaminem studiów SGGW, Dziekan może zlecić prowadzenie zajęć osobom, niebędącym pracownikami SGGW. Osoby niebędące pracownikami SGGW, którym powierzono prowadzenie zajęć dydaktycznych, są zobowiązane do złożenia oświadczenia o posiadanych kwalifikacjach i kompetencjach, muszą również posiadać minimum 5-letnie doświadczenie (uzyskane poza uczelnią), pozwalające na prawidłową realizację treści kształcenia prowadzonych przez nich zajęć. Równocześnie, doświadczenie i dorobek naukowy kadry realizującej proces kształcenia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo musi być spójny z treściami zawartymi w programie kształcenia. W roku akademickim 2022/2023, zajęcia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo nie były prowadzone przez żadną osobę niebędącą pracownikiem SGGW.

Dobór nauczyciela akademickiego do pełnienia funkcji Koordynatora przedmiotu realizowany jest nie tylko z uwzględnieniem posiadanej przez niego wiedzy z danej dyscypliny, ale także posiadanego doświadczenia. Propozycja kandydata, mającego pełnić funkcję Koordynatora przedmiotu, zgłaszana jest przez Kierownika Katedry, w której dany przedmiot ma być realizowany, a rozszerzone Kolegium (Dziekan, Prodziekan, Dyrektor Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka, Zastępca Dyrektora Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka, Koordynator ds. Jakości Kształcenia, Kierownicy Katedr Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka), po zapoznaniu się z sylwetką potencjalnego Koordynatora (jego dorobkiem naukowym, dydaktycznym oraz wynikami oceny w ankiecie studenckiej) podejmują decyzję w tym zakresie.

Zajęcia dydaktyczne prowadzone są przez nauczycieli akademickich specjalizujących się w danych zagadnieniach. Przedmioty z zakresu ogólnego/ społecznego, takie jak etyka, realizowane są w większości przez pracowników innych Instytutów SGGW, którzy posiadają wystarczający dorobek naukowy w reprezentowanych dyscyplinach. Natomiast przedmioty kierunkowe prowadzone są przez nauczycieli akademickich, którzy specjalizują się i realizują badania naukowe w obszarze odpowiadającym poszczególnym przedmiotom. Przedmioty z zakresu dyscypliny naukowej technologia żywności i żywienia realizują (w większości) pracownicy Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka deklarujący tę dyscyplinę, mający wykształcenie i/ lub dorobek badawczy i publikacyjny w tej dyscyplinie.

Zgodnie z Regulaminem Studiów w SGGW w Warszawie, wykłady są prowadzone przez samodzielnych nauczycieli akademickich (tj. z tytułem profesora lub stopniem doktora habilitowanego). Wykłady mogą być również prowadzone przez nauczycieli akademickich posiadających stopień doktora, o dużym doświadczeniu dydaktycznym. Kandydatury nauczycieli akademickich ze stopniem naukowym doktora do prowadzenia wykładów na kierunku Gastronomia i hotelarstwo są opiniowane przez Kolegium, a przed zmianami struktury SGGW były opiniowane przez Radę Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji. Wykłady na Wydziale Żywienia Człowieka są prowadzone przez osoby posiadające co najmniej stopień doktora, a jedynym wyjątkiem jest współprowadzenie zajęć wykładowych przez zaproszonego na zajęcia praktyka. Zapraszający praktyka nauczyciel akademicki podczas tak realizowanego wykładu jest obecny przez cały jego czas.

Obsada zajęć odbywa się z uwzględnieniem obowiązującego wymiaru pensum i zrównoważonego obciążenia dydaktycznego, przy zachowaniu zasady powierzania zajęć nauczycielom akademickim z odpowiednimi kwalifikacjami. Przydział zajęć oraz obciążenie godzinowe poszczególnych nauczycieli akademickich, zatrudnionych w SGGW w Warszawie jako podstawowym miejscu pracy oraz innych osób prowadzących zajęcia, są zgodne z wymaganiami dotyczącymi pensum ustalonego w SGGW w Warszawie (Załącznik nr 2.6.2. – Zarządzenie Nr 49 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 1 października 2019 r., w sprawie pensum dydaktycznego oraz zasad jego rozliczania z póź. zm. oraz Zarządzenie nr 100 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 29 września 2020 roku zmieniające Zarządzenie nr 49 Rektora SGGW w Warszawie z dnia 1

października 2019 roku w sprawie pensum dydaktycznego oraz zasad jego rozliczania – Załącznik nr 2.6.3.).

Oprócz prowadzenia zajęć dydaktycznych, nauczyciele akademicy są zobowiązani do realizacji innych prac związanych z procesem dydaktycznym i wychowawczym, takich jak: konsultacje (w obowiązkowym wymiarze przynajmniej 2 godzin zegarowych tygodniowo), przeprowadzanie egzaminów, przeprowadzanie kolokwium, sprawdzanie prac cząstkowych i dyplomowych studentów, jak również są odpowiedzialni za opiekę naukową nad ich pracami dyplomowymi i ich recenzowanie.

Część nauczycieli akademickich jest zaangażowanych w opiekę nad Kółkami Naukowymi lub pracami powstającymi w ramach Kół Naukowych. Jednakże, oprócz zaangażowania studentów w działalność Kół Naukowych, nauczyciele akademicy starają się także włączać zainteresowanych studentów w inne realizowane przez siebie prace naukowe, w tym w prace w ramach projektów, czy przygotowanie publikacji naukowych. Studenci zaangażowani w badania naukowe oraz przygotowujący publikacje mogą to czynić w zakresie jednym z trzech rodzajów aktywności: przygotowując artykuły naukowe jako formę pracy dyplomowej (żaden ze studentów kierunku Gastronomia i hotelarstwo nie wybrał tej formy pracy dyplomowej), przygotowując wraz z promotorem (i ewentualnie w szerszym zespole) publikacje uwzględniające wyniki ich prac dyplomowych lub uczestnicząc w przygotowaniu publikacji w szerszym zespole poza realizacją pracy dyplomowej, traktując to jako dodatkową działalność (Załącznik nr 1.5.1.). Dzięki realizacji tego rodzaju działań przez nauczycieli akademickich z szerokim doświadczeniem dydaktycznym i naukowym, studenci osiągają kompetencje związane z prowadzeniem działalności naukowej, związane z dokumentacją prowadzonych badań naukowych, przygotowaniem artykułów naukowych oraz procesem ich wydania w formie publikacji naukowych. Wykaz publikacji naukowych przygotowanych w latach 2017-2023 przy współautorstwie studentów kierunku Gastronomia i hotelarstwo przedstawiono w Załączniku nr 1.5.1.

3. *Łączenie przez nauczycieli akademickich i inne osoby prowadzące zajęcia działalności dydaktycznej z działalnością naukową oraz włączania studentów w prowadzenie działalności naukowej*

Nauczyciele akademicy, w tym zwłaszcza pracownicy badawczo-dydaktyczni, prowadzący zajęcia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo zgodnie z obowiązującymi zasadami łączą działalność dydaktyczną z działalnością naukową. Nauczyciele akademicy są autorami i współautorami publikacji naukowych z listy MEIN (wcześniej MNiSW) w zakresie wskazanej dyscypliny naukowej, jak również treści realizowanych przedmiotów. Nauczyciele akademicy są także kierownikami lub wykonawcami w projektach badawczych, wdrożeniowych i edukacyjnych finansowanych z różnych źródeł, w tym także współpracują z licznymi zagranicznymi jednostkami naukowymi (Załącznik nr 4.1.7.). Na szczególne podkreślenie zasługuje fakt, że od roku 2022 nauczyciele akademicy prowadzący zajęcia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo uczestniczą w realizacji zadania zleconego przez Ministerstwo Edukacji i Nauki przy partnerstwie Ministerstwa Zdrowia dotyczącego edukacji żywieniowej uczniów szkół podstawowych w klasach I-VI pn. Junior-Edu-Żywnienie (JEŻ) (<https://jez.edu.pl/>) (MEiN/2022/DPI/96), a Kierownikiem Zadania w SGGW jest prof. dr hab. Krystyna Gutkowska (Dyrektor Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka). W ramach tego projektu realizowane są warsztaty gastronomiczne, które pozwalają dzieciom zapoznać się nie tylko z surowcami spożywczymi, ale także uczyć ich kompetencji kulinarnych (np. Warsztaty kulinarne z Karolem Okrasą, który jest absolwentem Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji, aktualnie Wydział Żywności Człowieka <https://jez.edu.pl/aktualnosci/warsztaty-kulinarne-z-karolem-okrasa/>).

Nauczyciele akademicy prowadzący zajęcia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo realizują także prace zlecane przez otoczenie gospodarcze, które z jednej strony pozwalają na

zapoznanie studentów z potrzebami rynku/ interesariuszy zewnętrznych, z drugiej zaś przyczyniają się do rozwoju naukowego pracowników. Nauczyciele akademicy są także wykładowcami na kursach, szkoleniach i konferencjach. We wszystkie aktywności naukowe nauczyciele akademicy, w miarę możliwości, włączają studentów kierunku Gastronomia i hotelarstwo, czego efektem są współautorskie artykuły, publikowane również w czasopismach z IF, współautorskie referaty i doniesienia konferencyjne (Załącznik nr 1.5.1.) jak również otrzymane przez studentów nagrody i wyróżnienia tych wystąpień (Załącznik nr 1.5.2.).

Tematyka prac dyplomowych, realizowanych na kierunku Gastronomia i hotelarstwo, jest w szerokim zakresie powiązana z pracami badawczymi realizowanymi w poszczególnych Katedrach Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka, a podejmowana problematyka tych prac stanowi odpowiedź na praktyczne problemy. Wyniki badań prowadzonych w ramach prac dyplomowych często są publikowane lub prezentowane na konferencjach.

Ponadto, studenci działający w kołach naukowych (Koło Naukowe Żywnościowców, Koło Naukowe Dietetyków, Koło Naukowe Gastronomów i Hotelarzy, Koło Naukowe Przedsiębiorczości PROFIT) chętnie włączają się w działalność badawczą i naukową prowadzoną przez kadrę akademicką. Zgodnie z informacją dotyczącą działalności organizacji studenckich w roku sprawozdawczym 2022/2023, liczba członków Koła Naukowego Żywnościowców wynosiła 15; Koła Naukowego Dietetyków – 22; Koła Naukowego Gastronomów i Hotelarzy – 4 (działalność tego Koła reaktywowana była w roku akademickim 2022/2023 po kilku latach przerwy); Koła Naukowego Przedsiębiorczości PROFIT – 6.

Koła Naukowe działające przy Wydziale Żywienia Człowieka mogą poszczycić się licznymi osiągnięciami naukowymi i organizacyjnymi, w tym udziałem w Przeglądzie Dorobku Kół Naukowych SGGW, na którym członkowie Koła Naukowego Gastronomów i Hotelarzy zdobyli 1 miejsce w sekcji posterowej „Rośliny” za poster pt. „Siemię lniane i babka jajowata jako czynnik funkcjonalny lodów wegańskich”; czy wyróżnienie w sekcji posterowej „Człowiek” za poster pt. „Ocena wybranych wyróżników jakościowych nowych kompozycji smakowych lodów wegańskich spełniających zasadę food pairing” (50 Przegląd Dorobku Kół Naukowych SGGW, 8.12.2023; Załącznik nr 2.1.2.).

Ponadto, studenci Wydziału Żywienia Człowieka, pod opieką nauczycieli akademickich, podjęli wysiłek organizacji ogólnopolskiej studencko-doktoranckiej konferencji, co z powodzeniem realizują już od 6 lat (konferencja cykliczna co 2 lata) – w roku 2023 zorganizowana była III Ogólnopolska Konferencja Studentów i Doktorantów „Żywność, żywienie, rynek. Innowacje w Nauce i Praktyce” (<https://wzc.sggw.edu.pl/kolo-naukowe-zywnosciowcow/iii-konferencja-zywnosc-zywienie-rynek-innowacje-w-nauce-i-praktyce/>) dotycząca żywienia człowieka, aspektów dietetycznych i technologicznych w żywieniu, jakości i bezpieczeństwa żywności oraz przedsiębiorczości. Przewodniczącym Komitetu Organizacyjnego tej konferencji był student kierunku Gastronomia i hotelarstwo (studia I stopnia), a aktualnie student II stopnia kierunku Żywienia człowieka i ocena żywności.

4. Założenia, cele i skuteczność prowadzonej polityki kadrowej, z uwzględnieniem metod i kryteriów doboru oraz rekrutacji kadry, sposobów, zasad i kryteriów oceny jakości kadry oraz udziału w tej ocenie różnych grup interesariuszy, w tym studentów, a także wykorzystania wyników oceny w rozwoju i doskonaleniu kadry

Polityka kadrowa w Instytucie Nauk o Żywieniu Człowieka SGGW w Warszawie, którego nauczyciele akademicy w ogromnej większości prowadzą zajęcia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo w odniesieniu do trybu zatrudniania pracowników, awansowania oraz zmiany charakteru zatrudnienia, prowadzona jest zgodnie z zasadami wypracowanymi na Uczelni, przyjętymi w stosowanych uchwałach Senatu i ujętych w Statucie SGGW w Warszawie. Realizowana w Instytucie Nauk o Żywieniu Człowieka SGGW w Warszawie polityka kadrowa zapewnia taki dobór pracowników badawczo-dydaktycznych, dydaktycznych czy badawczych, który gwarantuje zarówno wysoki poziom prowadzonych badań naukowych (pracownicy

badawczo-dydaktyczni lub badawczy), jak również zapewnia wysoki poziom kształcenia (pracownicy badawczo-dydaktyczni lub dydaktyczni). Aktualna liczba zatrudnionych pracowników badawczo-dydaktycznych lub dydaktycznych została ukształtowana poprzez potrzeby kształcenia, wynikające z liczby studentów, a bezpośrednio z liczby realizowanych godzin dydaktycznych. Analiza składu kadrowego w Instytucie Nauk o Żywieniu Człowieka SGGW w Warszawie dokonywana jest w sposób ciągły. W zależności od potrzeb dydaktycznych i badawczych, a także możliwości finansowych, składane są wnioski do JM Rektora o zatrudnienie pracowników spełniających określone w konkursach kryteria. Rekrutacja na stanowisko nauczyciela akademickiego odbywa się na zasadzie otwartego konkursu, którego treść jest dostępna publicznie. Treść ogłoszenia w sprawie zatrudnienia obejmuje opis wymaganej wiedzy i kwalifikacji kandydata, warunków pracy, terminu i miejsca składania ofert. W postępowaniu konkursowym bierze się również pod uwagę doświadczenie dydaktyczne kandydatów w wymaganym przez konkurs zakresie. Ogłoszenia o konkursach zamieszczane są na stronach internetowych Instytutu, Uczelni, urzędu obsługującego MEiN, a także stronach internetowych Komisji Europejskich, przeznaczonych do publikacji ofert pracy dla naukowców zgodnie z art. 119 obowiązującej Ustawy Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce oraz Statutem SGGW w Warszawie.

Równocześnie, realizowana jest też weryfikacja jakości prowadzonych zajęć, w oparciu o oceny w ankietach studenckich, hospitacje zajęć dydaktycznych i działania prowadzone przez Wydziałowego Koordynatora ds. Jakości Kształcenia. W przypadku negatywnych ocen w ankietach studenckich, popartych negatywną oceną Wydziałowego Zespołu ds. Hospitacji Zajęć Dydaktycznych (po hospitacji zajęć dydaktycznych), Wydziałowy Koordynator ds. Jakości Kształcenia we współpracy z Dziekanem i Dyrektorem Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka podejmują odpowiednie działania dla uzyskania poprawy sytuacji lub rozwiązania umowy z nauczycielem akademickim.

Wydziałowy Zespół ds. Hospitacji Zajęć Dydaktycznych przeprowadza hospitacje obejmujące: hospitacje planowe nauczycieli akademickich (cyklicznie realizowane w przypadku wszystkich nauczycieli), hospitacje planowe doktorantów (realizowane przynajmniej raz w cyklu kształcenia w Szkole Doktorskiej) oraz hospitacje interwencyjne (np. związane z negatywnymi ocenami w ankiecie studenckiej – po zgłoszeniu do Przewodniczącego Zespołu ds. Hospitacji Zajęć Dydaktycznych przez Wydziałowego Koordynatora ds. Jakości Kształcenia). Na wniosek Zespołu ds. Jakości Kształcenia, w uzasadnionych przypadkach, tj. w przypadku negatywnej oceny zajęć wyrażonej przez studentów w anonimowych ankietach, Dziekan lub Kierownik Katedry może wyznaczyć hospitację nieprzewidzianą w ramowym semestralnym planie hospitacji. Istnieje także możliwość realizacji hospitacji na wniosek studentów, skierowany do Dziekana, jak również na wniosek nauczyciela akademickiego, występującego do Dziekana z prośbą o hospitację prowadzonych przez siebie zajęć.

Hospitacja rozumiana jest jako wizytacja zajęć dydaktycznych mająca na celu zapoznanie się z poziomem merytorycznym oraz metodami nauczania stosowanymi przez osobę prowadzącą zajęcia. Hospitacje są prowadzone zgodnie z harmonogramem hospitacji zajęć, który opracowuje Przewodniczący Zespołu ds. Hospitacji Zajęć Dydaktycznych w porozumieniu z Koordynatorem ds. Jakości Kształcenia i przedkłada Dziekanowi do akceptacji. Harmonogram hospitacji zajęć powstaje na początku każdego semestru. W roku akademickim 2021/2022 przeprowadzono hospitacje zajęć z udziałem 42 nauczycieli akademickich i doktorantów ze szkoły doktorskiej, w tym też tych prowadzących zajęcia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo. Natomiast w roku akademickim 2022/2023 przeprowadzono hospitacje zajęć z udziałem 22 nauczycieli akademickich i doktorantów ze szkoły doktorskiej, w tym też tych prowadzących zajęcia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo. W roku akademickim 2023/2024 zaplanowano hospitacje zajęć z udziałem 34 nauczycieli akademickich i doktorantów ze szkoły doktorskiej, w tym też tych prowadzących zajęcia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo.

Rozwój kadry w Instytucie Nauk o Żywieniu Człowieka SGGW w Warszawie obejmuje także awanse naukowe. Wszyscy kandydaci, proponowani JM Rektorowi SGGW do zatrudnienia lub awansowania, muszą wcześniej uzyskać pozytywną opinię właściwej Rady Dyscypliny.

O skuteczności przyjętych zasad świadczy publikowanie przez pracowników Instytutu prac w uznanych, indeksowanych w bazie SCOPUS, czy Web of Science czasopismach naukowych, jak również prowadzenie w Katedrach badań naukowych w ramach programów krajowych i międzynarodowych. Szczegółowe dane dotyczące działalności naukowej przedstawiono w załącznikach, wskazując artykuły naukowe (Załącznik nr 4.1.2.), monografie (Załącznik nr 4.1.3.), redagowanie monografii (Załącznik nr 4.1.3.), rozdziały w monografiach (Załącznik nr 4.1.4.), patenty (Załącznik nr 4.1.5.), nagrody (Załącznik nr 4.1.6.) oraz projekty naukowe (Załącznik nr 4.1.7.). Warto podkreślić, że Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka, a wcześniej Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji, plasuje się od kilku lat na wysokich miejscach w zestawieniach różnych rodzajów aktywności naukowych, które publikowane są w corocznych Sprawozdaniach JM Rektora (w roku 2022 w SGGW: 4 miejsce w wartości punktowej publikacji naukowych w przeliczeniu na 1 nauczyciela akademickiego, 4 miejsce w liczbie nadanych stopni i tytułów naukowych, 3 miejsce w liczbie realizowanych projektów NCN, 3 miejsce w liczbie międzynarodowych projektów badawczych na 18 jednostek SGGW).

Uzyskaniu wysokiej jakości procesu dydaktycznego i badań naukowych służy także przeprowadzana w SGGW ocena nauczycieli akademickich, którą reguluje Załącznik do Zarządzenia nr 138 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 30 grudnia 2021 r. (Załącznik nr 4.4.1.), dotyczący okresowej oceny nauczyciela akademickiego w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie za okres obejmujący lata 2022-2025 (ocena, która będzie obejmowała okres obecny).

Zgodnie z Regulaminem, oceny nauczyciela akademickiego dokonuje się na podstawie wypełnionego i złożonego przez niego „Arkusza ankiety oceny nauczyciela akademickiego” oraz dołączonych załączników. W ankiecie nauczyciel akademicki ma prawo uwzględnić osiągnięcia naukowe, dydaktyczne i organizacyjne uzyskane w ocenianym okresie, w których występuje jako pracownik Uczelni i które dotyczą zajmowanego stanowiska i pełnionej w Uczelni funkcji. Ponadto, pracownik może również przedstawić inne osiągnięcia istotne dla oceny, uzyskane w ocenianym okresie, które nie są ujęte w ankiecie.

W arkuszu oceny za okres obejmujący lata 2022-2025, nauczyciel akademicki oceniany będzie w następujących obszarach: (1) działalności badawczej oraz (2) działalności dydaktycznej i organizacyjnej. W przypadku nauczycieli akademickich zatrudnionych na stanowisku badawczo-dydaktycznym, ocena okresowa będzie dokonywana w dwóch ww. obszarach. W przypadku nauczycieli akademickich, zatrudnionych na stanowisku dydaktycznym, ocena okresowa będzie dokonywana tylko w obszarze działalności dydaktycznej i organizacyjnej.

W ostatniej ocenie nauczycieli akademickich, obejmującej okres lat 2020-2021, wszyscy pracownicy uzyskali pozytywną ocenę działalności dydaktycznej, natomiast jeśli pojawiały się negatywne oceny, to dotyczyły one działalności naukowej i dotyczyły 2 pracowników, spośród których z jedną z nich rozwiązano umowę o pracę i nie pracuje już ona w Instytucie Nauk o Żywieniu Człowieka (osoba ta prowadziła zajęcia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo). Druga osoba, nie prowadzi zajęć na kierunku Gastronomia i hotelarstwo. Z drugą osobą odbyto rozmowę dotyczącą możliwości poprawy jej zaangażowania naukowego (w rozmowie uczestniczyli: Dyrektor Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka, Sekretarz Zespołu ds. Oceny Pracowników Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka oraz Kierownik Katedry). Obecnie na bieżąco monitorowane są przez Kierownika Katedry aktywności naukowe wspomnianego pracownika i w roku 2022 i 2023 osiągnięcia tego pracownika uległy poprawie, bowiem jest już autorem publikacji naukowej wydanej w czasopiśmie o IF 4,614, 140 pkt MEiN oraz drugiej wydanej w czasopiśmie o IF 5.9, 140 pkt MEiN, co można uznać za znaczny postęp w obszarze działalności naukowej, który pozwala prognozować pozytywną ocenę za okres 2022-2025 (osoba ta nie prowadzi zajęć na kierunku Gastronomia i hotelarstwo).

Ważnym elementem uwzględnianym podczas doboru kadry dydaktycznej prowadzącej zajęcia dydaktyczne w kolejnym roku akademickim są także opinie studentów nt. nauczycieli akademickich i prowadzonych przez nich zajęć, wyrażane w anonimowych ankietach. Studenci biorą udział w ocenie prowadzących zajęcia poprzez wypełnienie dobrowolnych, anonimowych ankiet, wypełniając je w systemie e-HMS po zakończeniu cyklu zajęć z danego przedmiotu zgodnie z ogólnouczelnianą formułą. Ankiety te podlegają następnie analizie prowadzonej przez Koordynatora ds. Jakości Kształcenia, a wnioski z analizy są przekazywane Dziekanowi Wydziału i Radzie Programowej Wydziału Żywienia Człowieka oraz Dyrektorowi Instytutu. W przypadku negatywnych ocen i/ lub komentarzy Koordynator ds. Jakości Kształcenia, Dziekan i Dyrektor Instytutu podejmują decyzję o potrzebie przeprowadzenia rozmowy z niekorzystnie ocenionym nauczycielem. W takiej sytuacji, o problemie informowany jest Kierownik Katedry w której zatrudniony jest określony nauczyciel akademicki. Ze względu na strukturę, w której funkcjonuje SGGW (nauczyciele akademicy nie są zatrudnieni na Wydziale, a w Instytucie, stąd ich przełożonym jest Dyrektor Instytutu, a bezpośrednim przełożonym – Kierownik Katedry), rozmowa odbywa się w gronie: nauczyciel, Dyrektor Instytutu, Kierownik Katedry, Koordynator ds. Jakości Kształcenia. W czasie rozmowy, zostają przedyskutowane konkretne komentarze zgłaszane przez studentów pod adresem nauczycieli akademickich i wyjaśniane są zaistniałe sytuacje, wraz z przekazaniem rekomendacji o konieczności zmiany podejścia. Jeśli zaistniała sytuacja wynika z czynników niezależnych, oferowane jest stosowne wsparcie. Ponadto, dla takich nauczycieli planowana jest dodatkowa niezapowiedziana hospitacja (poza planowymi hospitacjami wynikającymi z kalendarza okresowych hospitacji). W roku akademickim 2021/2022 opisana sytuacja dotyczyła 2 nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo. W przypadku tych nauczycieli odbyły się rozmowy dotyczące istniejących problemów i zostali oni pouczeni o konieczności podjęcia działań umożliwiających eliminację stwierdzonych przez studentów problemów. Obaj nauczyciele tłumacząc zaistniałą sytuację powołali się na wyjątkowo trudną sytuację osobistą – w jednym przypadku depresję spowodowaną ciężkim stanem zdrowia dziecka, a w drugim – śmierć współmałżonka, które mogły spowodować wyjątkową drażliwość i trudności w prowadzeniu zajęć na odpowiednim poziomie. Z rozmów zostały sporządzone notatki przez Koordynatora ds. Jakości Kształcenia (Załącznik nr 8.10.1.), a Komisja Hospitacyjna przeprowadziła, w przypadku wskazanych osób, dodatkowe hospitacje, po których osoby te zostały ocenione pozytywnie. Obecnie jeden ze wskazanych nauczycieli akademickich nie jest już pracownikiem SGGW, ze względu na emeryturę. Ankiety za rok akademicki 2022/2023 nie są jeszcze dostępne, niemniej jednak, wzorem ubiegłych lat, po ich udostępnieniu, zostaną przeanalizowane przez Koordynatora ds. Jakości Kształcenia, a w przypadku negatywnych opinii, zostaną podjęte analogiczne działania.

Należy też dodać, że w dniu 19 maja 2017 r. Komisja Europejska przyznała SGGW w Warszawie logo „HR Excellence in Research”. Ponadto, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie jako jedna z pierwszych dwudziestu Uczelni polskich w dniu 1 lipca 2015 r. podpisała Deklarację poparcia dla stosowania zasad Europejskiej Karty Naukowca i Kodeksu Postępowania przy rekrutacji pracowników naukowych (EKN i KP).

5. *System wspierania i motywowania kadry do rozwoju naukowego lub artystycznego oraz podnoszenia kompetencji dydaktycznych*

Pracownicy badawczo-dydaktyczni, badawczy i dydaktyczni są wspierani i motywowani do ciągłego rozwoju przez programy działające na Uczelni i w Instytucie. Co roku, na wniosek Dyrektora Instytutu (we wcześniejszej strukturze Dziekana Wydziału Nauk o Żywnieniu Człowieka i Konsumpcji), po zaopiniowaniu przez Senacką Komisję Nauki, wyróżniającym się pracownikom przyznawane są nagrody JM Rektora SGGW za osiągnięcia naukowe, organizacyjne i dydaktyczne. Co roku nagrody te otrzymuje kilkudziesięciu pracowników Instytutu Nauk o Żywnieniu Człowieka (Załącznik nr 4.1.6.).

W Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie działają programy motywujące pracowników i doktorantów do intensywnej pracy naukowej, realizacji staży naukowych oraz samorozwoju. Należą do nich:

- własny fundusz stypendialny utworzony Uchwałą nr 53 – 2010/2011 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 20 czerwca 2011 r. w sprawie własnego funduszu stypendialnego Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie (z późniejszymi zmianami Uchwała nr 25 – 2021/2022 Senatu Szkoły Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 25.10.2021 r.) (Załącznik nr 4.5.1.);
- okresowe zwiększenie wynagrodzenia pracowników Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie – regulowane Zarządzeniem Nr 3 Rektora SGGW z dnia 12 stycznia 2018 r. (Załącznik nr 4.5.2.);
- system wsparcia finansowego dla naukowców i zespołów badawczych w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie – regulowany Zarządzeniem nr 36 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 14 kwietnia 2021 zmieniającym Zarządzenie nr 2 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 12 lutego 2019 roku w sprawie Systemu Wsparcia Finansowego dla Naukowców i Zespołów Badawczych w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie (Załącznik nr 4.5.3.).

W Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie istnieją następujące możliwości dofinansowania wyjazdów zagranicznych nauczycieli akademickich:

- program Erasmus+ – wspierający wyjazdy do krajów programu i do krajów partnerskich;
- program PROM – mający na celu podniesienie kompetencji i kwalifikacji uczestników, poprawę dostępności międzynarodowych programów kształcenia, zwiększenie mobilności w zakresie wyjazdów za granicę i przyjazdów zagranicznych stypendystów do SGGW, w tym osób pochodzących spoza UE).

W Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie prowadzona jest transparentna polityka w odniesieniu do awansów nauczycieli akademickich. Zasady awansowania są wskazane w Statucie SGGW w Warszawie i rozporządzeniach JM Rektora oraz Ustawie Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce. Awansowanie nauczycieli akademickich może odbywać się bądź z własnej inicjatywy JM Rektora po zasięgnięciu opinii Dyrektora Instytutu i Rady Dyscypliny, bądź na wniosek Dyrektora Instytutu zaopiniowanego przez Radę Dyscypliny lub na wniosek kierownika jednostki niewchodzącej w skład Instytutu, w której nauczyciel akademicki jest zatrudniony. Szczegółowe zasady awansu, procedury awansu, Kryteria awansowe opisane są w załączniku Statutu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie (Załącznik nr IA.)

W latach 2019–2023 w Instytucie Nauk o Żywieniu Człowieka sfinalizowano 13 przewodów habilitacyjnych pracowników Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka, w tym 10 przewodów habilitacyjnych pracowników Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka prowadzących zajęcia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo) oraz 55 doktoratów (w tym 19 przewodów doktorskich pracowników Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka). W tym samym czasie przeprowadzono 6 procedur dotyczących uzyskania tytułu profesora, w tym 4 dotyczących pracowników Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka prowadzących zajęcia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo.

Zalecenia dotyczące kryterium 4 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (jeżeli dotyczy)

Lp.	Zalecenia dotyczące kryterium 4 wymienione we wskazanej wyżej uchwale Prezydium PKA	Opis realizacji zalecenia oraz działań zapobiegawczych podjętych przez uczelnię w celu usunięcia błędów i niezgodności sformułowanych w zaleceniu o charakterze naprawczym
-----	---	--

1.	Nie dotyczy	Nie dotyczy
----	-------------	-------------

Dodatkowe informacje, które uczelnia uznaje za ważne dla oceny kryterium 4:

Wśród innych rodzajów działań mających na celu zapewnienie kadry dydaktycznej o optymalnych dla kierunku Gastronomia i hotelarstwo kompetencjach i kwalifikacjach, podkreślić należy wieloletnią politykę kadrową, obejmującą:

- unikalny system kształtowania ścieżki rozwoju naukowego studentów Wydziału Żywności Człowieka, w tym kierunku Gastronomia i hotelarstwo, do otwarcia ścieżki do zatrudnienia w Instytucie absolwentów o najlepszych predyspozycjach jako pracowników badawczo-dydaktycznych, o czym świadczy fakt, że 82% nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo to absolwenci studiów na Wydziale, oraz fakt, że mimo iż kierunek Gastronomia i hotelarstwo został uruchomiony w roku akademickim 2013/2014 to jeden z absolwentów tego kierunku zdobył już stopień doktora (po ukończeniu studiów I stopnia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo, studiów II stopnia na kierunku Żywność człowieka i ocena żywności w SGGW oraz studiów doktoranckich w SGGW), a kolejni absolwenci kierunku Gastronomia i hotelarstwo są obecnie w Szkole Doktorskiej SGGW;
- Koordynatorzy i nauczyciele akademicki prowadzący zajęcia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo stale podnoszą swoje kwalifikacje związane z organizacją procesu nauczania i uczenia studentów, w tym osób z niepełnosprawnościami i różnego rodzaju zaburzeniami. W ramach tego obszaru działalności, Koordynator ds. Studentów z Niepełnosprawnością zorganizował szkolenia „Uczelnia wobec zaburzeń psychicznych. Komunikacja i formy wsparcia edukacyjnego studentów z zaburzeniami psychicznymi” dla nauczycieli akademickich oraz specjalistyczne szkolenie na temat kontaktu ze studentami z zaburzeniami ze spektrum autyzmu (nauczycieli akademickich, ale także pracowników Dziekanatu), przy czym taka wysoka świadomość rosnących potrzeb studentów z tego zakresu jest wynikiem ustawicznego dokształcania się Koordynatora ds. Studentów z Niepełnosprawnością i uczestnictwa w różnego rodzaju szkoleniach (np. w szkoleniu “Tożsamość studenta z niepełnosprawnością w perspektywie akademickiej”);
- Wprowadzenie w SGGW od roku akademickiego 2023/2024 możliwości nauczania zindywidualizowanego w formie tutoringów i mentoringów akademickich adresowanej do studentów, którym zależy na doskonaleniu swojej wnikliwości, samoświadomości, umiejętności podejmowania decyzji, biegłości w nauce, którzy chcą nad sobą pracować, nauczyć się krytycznego myślenia i wyciągania wniosków, rozwijać swój charakter i rozmawiać o wartościach, w formie tutoringów rozwojowych, naukowego lub rozwojowo-naukowego, który wspiera proces kształcenia (wśród zarejestrowanych w SGGW tutorów i mentorów są tacy będący pracownikami Instytutu Nauk o Żywności Człowieka, prowadzący zajęcia ze studentami kierunku Gastronomia i hotelarstwo);
- dbałość o zapewnienie optymalnej liczby i poziomu kadry akademickiej i najlepsze wykorzystanie kompetencji dydaktycznych i badawczych pracowników, co znajduje swoje odzwierciedlenie w braku ich nadmiernego obciążania godzinami ponadwymiarowymi (ostatnia analiza prowadzona w SGGW wykazała w Instytucie Nauk o Żywności Człowieka SGGW najmniejszą liczbę godzin ponadwymiarowych przypadających na 1 pracownika spośród 17 Instytutów w SGGW).

Kryterium 5. Infrastruktura i zasoby edukacyjne wykorzystywane w realizacji programu studiów oraz ich doskonalenie

- 1. Stan, nowoczesność, rozmiar i kompleksowości bazy dydaktycznej i naukowej służącej realizacji zajęć oraz działalności naukowej na ocenianym kierunku w dyscyplinach, do których kierunek jest przyporządkowany*

Kampus SGGW w Warszawie to jeden z największych kampusów akademickich w Polsce. Na obszarze ponad 70 ha powierzchni zlokalizowane są budynki dydaktyczne, w tym budynek dedykowany nauczaniu języków obcych oraz Biblioteka Główna, obiekty sportowe, domy studenckie, budynki administracyjne, lokale przeznaczone dla studentów zrzeszonych w samorządach, kołach naukowych i agendach kulturalnych.

W nowej strukturze organizacyjnej SGGW, Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka jest jednostką naukowo-badawczą, prowadzącą badania naukowe w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, natomiast Wydział Żywienia Człowieka jest jednostką dydaktyczną, organizującą kształcenie w ramach 3 kierunków studiów, m. in. na kierunku Gastronomia i hotelarstwo. Zarówno Wydział, jak i Instytut dysponują odpowiednią infrastrukturą dydaktyczną oraz zapleczem badawczo-naukowym, które umożliwiają realizację procesu kształcenia i programów studiów na wysokim poziomie, a przez to osiągnięcie przez studentów zamierzonych efektów uczenia się. Główna baza dydaktyczna Wydziału i Instytutu zlokalizowana jest w budynku przy ul. Nowoursynowskiej 159c (budynek 32), w którym Wydział i Instytut dzielą wspólną przestrzeń (4 piętra), wraz z Wydziałem Technologii Żywności oraz Instytutem Nauk o Żywności. Wynika to ze struktury organizacyjnej, w której Wydział korzysta z kadry dydaktycznej (zatrudnionej w Instytucie) oraz z aparatury badawczej (będącej na wyposażeniu Instytutu). Instytut nie realizuje działalności dydaktycznej, dlatego korzysta ze zleceń godzin dydaktycznych (dla pracowników badawczo-dydaktycznych i dydaktycznych Instytutu) wskazanych przez Wydział. Zajęcia ujęte w planie studiów realizowane są w budynkach na terenie kampusu SGGW, pomiędzy ulicami: Nowoursynowską, Jana Ciszewskiego i aleją Jana Rodowicza „Anody” (jest to tzw. nowa część kampusu, wybudowana w latach 2000-2021). Mapę kampusu SGGW w Warszawie przedstawiono w załączniku (Załącznik nr 5.1.1.), jest ona też dostępna online (<https://www.sggw.edu.pl/strona-glowna/informacje-praktyczne/kampus/dojazd-mapa-rekomendacje-jak-dojechac/>).

Kształcenie studentów na Wydziale Żywienia Człowieka na ocenianym kierunku prowadzone jest głównie w oparciu o własną bazę dydaktyczną. Do dyspozycji Wydziału i studentów przeznaczono pracownie laboratoryjne, aule oraz sale wykładowe i audytoryjne. Wykłady odbywają się w aulach lub ogólnodostępnych salach uczelnianych, a ćwiczenia audytoryjne i zajęcia seminaryjne – w ogólnodostępnych salach uczelnianych i wydziałowych oraz w salach seminaryjnych i salach wykładowych w katedrach. Aule, sale wykładowe i audytoryjne wyposażone są w podstawowe środki audiowizualne, takie jak projekторы multimedialne, komputery, rzutniki pisma i slajdów, jak również w nagłośnienie, tablice suchościeralne i flipcharty. W ww. salach dostępne jest oprogramowanie oraz dostęp do Internetu, umożliwiające wykorzystanie w trakcie zajęć zasobów sieciowych. W budynku 32 znajdują się 4 aule (o pojemności 240 osób każda) oraz 5 sal wykładowych ogólnouczelnianych (o pojemności 40-90 osób każda). Ponadto, w budynku mieści się wydziałowa Biblioteka, ze stanowiskiem dostosowanym do potrzeb studentów z niepełnosprawnością.

Wszystkie sale przystosowane są do potrzeb osób z niepełnosprawnością ruchową. Ćwiczenia odbywają się w salach audytoryjnych, komputerowych i laboratoryjnych posiadających niezbędne wyposażenie do właściwego prowadzenia procesu dydaktycznego, w zależności od specyfiki sali i prowadzonych w niej zajęć dydaktycznych. Wyposażenie wszystkich sal wykorzystywanych w procesie dydaktycznym oraz same pomieszczenia spełniają standardy gwarantujące właściwą i bezpieczną realizację procesu kształcenia oraz zdobycie ujętych w programie studiów efektów uczenia się. Dodatkowo, Wydział Żywienia Człowieka dysponuje przenośnymi zestawami: projektor multimedialny wraz z komputerem oraz rzutnik pisma i

przeźroczy – do wykorzystania w salach laboratoryjnych. Jest on również wykorzystywany przez studentów kierunku Gastronomia i hotelarstwo w czasie realizacji zajęć wyjazdowych, w tym zajęć praktycznych. W niektórych salach znajdują się również interaktywne tablice multimedialne. Sprzęt ten stanowi uzupełnienie standardowego wyposażenia sal i jest dostępny dla studentów m. in. na seminariach dyplomowych. Sale i pracownie poszczególnych jednostek Instytutu wyposażone są w nowoczesną aparaturę, zgodną ze specyfiką aktywności naukowo-badawczej tych jednostek oraz dostosowaną do realizowanych w nich zajęć dydaktycznych. Zasoby te wykorzystywane są także przez studentów w trakcie badań realizowanych w ramach prac dyplomowych, projektów badawczych kół naukowych lub badań naukowych prowadzonych wspólnie z pracownikami Instytutu. Pracownie i laboratoria Instytutu pozwalają na realizację wszystkich zajęć dydaktycznych ujętych w programach studiów dla kierunku Gastronomia i hotelarstwo.

Wyjątek stanowią zajęcia z języków obcych i wychowania fizycznego, które realizowane są w przeznaczonych do tego budynkach, w tej samej części kampusu, na której znajduje się Wydział Żywności Człowieka. Charakterystykę wyposażenia znajdujących się w budynku Wydziału i Instytutu przedstawiono w Załączniku nr 5.1.2. We wszystkich salach znaleźć można regulamin pracowni oraz apteczkę (której wyposażenie podlega okresowym kontrolom). W salach na bieżąco aktualizowane są zasady BHP. Aparatura badawcza znajdująca się w salach laboratoryjnych opatrzona jest instrukcją stanowiskową, a odczynniki wraz z kartami charakterystyk zabezpieczone są w szafkach laboratoryjnych i oznaczone piktogramami. Na zajęciach realizowanych na kierunku Gastronomia i hotelarstwo, wykorzystuje się nowoczesną aparaturę, specjalistyczne oprogramowania i materiały dydaktyczne, zależne od rodzaju zajęć i przedmiotu (Załącznik nr 5.1.2.; Załącznik nr III K).

W kształceniu na kierunku Gastronomia i hotelarstwo zaangażowani są pracownicy innych jednostek organizacyjnych SGGW, takich jak Instytut Nauk Socjologicznych i Pedagogicznych, Instytut Ekonomii i Finansów, a także nauczyciele akademicy ze Studium Wychowania Fizycznego i Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych.

Nauczanie języków obcych odbywa się w pracowniach dydaktycznych Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych (ul. Jana Ciszewskiego 10), gdzie studenci mają do dyspozycji podstawowe środki audiowizualne, bibliotekę oraz laboratorium SITA.

Zajęcia z wychowania fizycznego realizowane są przez pracowników Studium Wychowania Fizycznego i Sportu SGGW zlokalizowanego przy Obiektach Sportowych SGGW (ul. Jana Ciszewskiego 10) w ramach, których funkcjonuje: nowoczesny basen z częścią rekreacyjną, 3 sale sportowe, hala do tenisa ziemnego (3 korty), dwie sauny suche, sala do zajęć fitness i siłownia. Wszystkie obiekty kompleksu sportowego SGGW są przystosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnością. Dodatkowo, osoby z niepełnosprawnością korzystające z pływalni, a poruszające się na wózkach inwalidzkich mają możliwość skorzystania z wózka basenowego, do którego przesiadają się w przygotowanym do tego celu miejscu.

SGGW posiada 3900 miejsc w 11 domach studenckich w Warszawie zlokalizowanych przede wszystkim na terenie Kampusu SGGW, z których korzystają między innymi studenci kierunku Gastronomia i hotelarstwo. Większość domów studenckich podzielona jest na 4-pokojowe segmenty, w każdym segmencie jest oddzielna łazienka, WC i prysznic, a do większości pokoi doprowadzona jest sieć strukturalna internetowo-telefoniczna i instalacja antenowa radiowo-telewizyjna. Na każdym piętrze znajduje się pomieszczenie kuchenne do przygotowywania posiłków we własnym zakresie. Najnowszy dom akademicki (Limba) to wyłącznie pokoje 1- i 2-osobowe, pogrupowane w 2-pokojowe segmenty, każdy z łazienką i aneksem kuchennym. W domach studenckich część pokoi uwzględnia potrzeby osób z niepełnosprawnością ruchową, w tym osób poruszających się na wózkach inwalidzkich.

Budynek Biblioteki Głównej SGGW zapewnia dostęp do czytelni wszystkim studentom, także z niepełnosprawnością ruchową. Biblioteka Główna dysponuje 57 stanowiskami komputerowymi, w tym 5 stanowiskami dla osób z niepełnosprawnościami dedykowanymi osobom niedowidzącym i słabo-widzącym (ze specjalną klawiaturą, słuchawkami z

mikrofonem, oraz powiększalnikami stacjonarnymi i przenośnymi lampami powiększającymi). Zasoby biblioteczne Biblioteki SGGW są na bieżąco poszerzane, przy czym w roku 2022 (na ten rok został przedstawiony raport z zakupów realizowanych przez Bibliotekę) dokonano zakupu: 2851 woluminów książek, a 325 otrzymano bezkosztowo oraz prenumerowano 987 woluminów czasopism, a 316 otrzymano bezkosztowo (wydawnictwa zwarte i ciągłe dostępne na półce – nie wliczając wydawnictw cyfrowych). W ramach subskrybowanych źródeł cyfrowych zwartych i ciągłych wskazać należy te w ramach licencji krajowych (Science Direct, Springer Link, Wiley Online Library, Nature, Science, Ebsco) oraz w licencjach konsorcyjnych (Knovel, Oxford University Press, Proquest, Taylor & Francis, EMIS).

Infrastruktura budynków dydaktycznych pozwala także na poruszanie się po nich osób z niepełnosprawnością. Do wejść do budynków prowadzą utwardzone dojścia i dojzdy, a parkingi wyposażone są w wydzielone miejsca postojowe dla osób z niepełnosprawnością. Budynki wyposażone są w windy oraz automatycznie otwierane drzwi. Szerokość drzwi dostosowana jest do szerokości wózków inwalidzkich.

Ponadto, na terenie kampusu SGGW do dyspozycji studentów pozostają Apteka oraz Niepubliczny Zakład Opieki Zdrowotnej SGGW/ Student Health Center (ul. Nowoursynowska 161), oferujący poradnię podstawowej opieki zdrowotnej, punkt pobrań, poradnię diagnostyki obrazowej, usługi medycyny pracy oraz lekarzy specjalistów (okulista, otolaryngolog, ginekolog, psycholog, neurolog, kardiolog, reumatolog, endokrynolog), czy pielęgniarki środowiskowej. Dodatkowo, studenci Wydziału Żywienia Człowieka mogą korzystać z bezpłatnej pomocy psychologicznej oraz ze wskazanych placówek instytucjonalnych, w których pomocy specjalistycznej udzielają profesjonaliści.

Ponadto Uczelnia oferuje studentom możliwość skorzystania z usług Niepublicznego Przedszkola SGGW (<https://przedszkole.sggw.edu.pl/>) zapewniającego opiekę nad dziećmi studentów, doktorantów i pracowników SGGW, co stanowi znaczące wsparcie dla studentów będących rodzicami. Dodatkowo, w przypadku studentów SGGW (zarówno studiów stacjonarnych, jak i niestacjonarnych), podobnie jak w przypadku doktorantów i pracowników, opłata za przedszkole jest zredukowana o 45% w stosunku do obowiązującej dla pozostałych osób.

W obrębie kampusu SGGW działa także kilka punktów ksero, bufety, sklepy wielobranżowe oraz klubokawiarnia.

2. Infrastruktura i wyposażenie instytucji, w których prowadzone są zajęcia poza uczelnią oraz praktyki zawodowe

Obowiązkowym elementem edukacji studentów kierunku Gastronomia i hotelarstwo jest odbycie i zaliczenie praktyk studenckich zgodnych z założonymi efektami uczenia się i programem studiów. W celu zapewnienia wysokich standardów kształcenia i uzyskania przez studentów założonych efektów uczenia się, zasady organizacji i zaliczania praktyk obowiązujące na Wydziale są określone w Regulaminie Praktyk Studenckich (Załącznik nr 2.7.3.), uwzględniającym szczegółowe wymagania, jakie muszą być spełnione, zarówno przez studentów, jak i Koordynatora ds. Praktyk na Kierunku Gastronomia i hotelarstwo zaliczającego praktykę, a także placówkę, w której jest ona realizowana. Celem praktyki na kierunku Gastronomia i hotelarstwo jest pogłębienie wiedzy zdobytej w toku studiów oraz uzupełnienie jej umiejętnościami praktycznymi i odpowiednimi kompetencjami społecznymi. Zrealizowanie założonych celów praktyki jest możliwe jedynie przy prawidłowo dobranym miejscu praktyki, tj. dysponującym odpowiednią infrastrukturą i wyposażeniem, w którym pracują specjaliści gotowi do dzielenia się wiedzą i umiejętnościami oraz do wprowadzania studentów w zadania zawodowe. Instytucje, w których realizowane są praktyki studenckie, dobierane są zgodnie z programem studiów, a podmioty te posiadają odpowiednie zaplecze, umożliwiające studentom dostęp do nowych i specjalistycznych form organizacji pracy. Dobór zakładów pracy, w których

studenci realizują praktyki prowadzone w sposób zapewniający realizację efektów uczenia się.

Zgodnie z Regulaminem praktyk studenckich, studenci kierunku Gastronomia i hotelarstwo odbywają praktyki w ściśle określonych miejscach o profilu zgodnym z kierunkiem studiów i zdefiniowanym dla określonych praktyk. Student może poszukiwać miejsca realizacji praktyki we własnym zakresie lub skorzystać z oferty praktyk dostępnej u Koordynatora ds. Praktyk na kierunku Gastronomia i hotelarstwo. W przypadku odbycia praktyki w miejscu nieodpowiednim dla kierunku studiów, które nie pozwala na pełną realizację zakładanych celów czy ramowego programu studiów, praktyka taka nie zostaje zaliczona. W przypadku jakichkolwiek wątpliwości dotyczących poprawności wyboru miejsca praktyki student może zwrócić się o opinię do osoby nadzorującej realizacją praktyk (Koordynator ds. Praktyk na kierunku Gastronomia i hotelarstwo). Zapewnienie realizacji praktyki przez studentów w odpowiednim miejscu, tj. w jednostkach o pożądanym profilu działalności i infrastrukturze technicznej oraz wyposażeniowej, umożliwiają intensywnie prowadzone działania informacyjne. Na początku każdego semestru w danym roku akademickiego Koordynator ds. Praktyk na kierunku Gastronomia i hotelarstwo prowadzi spotkania informacyjne ze studentami, w trakcie których podkreśla wagę odpowiedniego doboru miejsca praktyk, zarówno w osiągnięciu efektów uczenia się, jak i kształtowaniu ich późniejszej pozycji na rynku pracy, zaś w czasie trwania semestru Koordynator ds. Praktyk na kierunku Gastronomia i hotelarstwo na bieżąco doradza studentom, jakimi kryteriami należy kierować się przy doborze miejsc odbywania praktyki studenckiej. Prowadzona działalność informacyjna i doradcza jest sprawozdawana z danego roku akademickiego przez Koordynatora ds. Praktyk na kierunku Gastronomia i hotelarstwo (sprawozdanie przedstawiane jest Radzie Programowej Wydziału) (Załącznik nr 5.2.1.).

Infrastruktura i wyposażenie instytucji, w których prowadzone są zajęcia poza Uczelnią oraz praktyki zawodowe są ściśle związane z wyborem miejsca realizacji praktyk, co wynika z tego, że praktyki na kierunku Gastronomia i hotelarstwo są realizowane jako przedmioty obieralne. Student w toku studiów realizuje 2 praktyki, przy czym jedna z nich musi być realizowana w przedsiębiorstwie gastronomicznym, a druga musi być realizowana w przedsiębiorstwie hotelarskim (w praktyce oznacza to, że studenci realizują 1 praktykę w przedsiębiorstwie hotelarskim i 1 praktykę w przedsiębiorstwie gastronomicznym). Ponadto, niezależnie od rodzaju praktyki, student ma możliwość wyboru rodzaju placówki (praktyka gastronomiczna: np. restauracja, stołówka, przedsiębiorstwo cateringowe; praktyka hotelarska: np. hotel, pensjonat, sanatorium), jak również niezależnie od rodzaju placówki, student ma możliwość wyboru konkretnej placówki (konkretnego obiektu – np. konkretnej restauracji, czy konkretnego hotelu).

3. *Dostęp do technologii informacyjno-komunikacyjnej oraz stopień jej wykorzystania w procesie nauczania i uczenia się studentów oraz w działalności i komunikacji naukowej*

Uczelnia oferuje Studentom szeroki dostęp do usług informatycznych. Na stronie internetowej Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, w zakładce „Informacje praktyczne dla Studentów” umieszczone są informacje dotyczące dostępności IT dla studentów (<https://www.sggw.edu.pl/strona-glowna/studia/informacje-praktyczne-dla-studentow/uslugi-it/>). Rola wszystkich tych usług wzrosła w okresie pandemii oraz rozszerzeniu uległy możliwości ich wykorzystywania.

Uczelnia umożliwia studentom dostęp do:

- wirtualnego dziekanatu (system e-HMS). Informacje o sposobie logowania się do systemu oraz jego funkcjonalnościach widoczne są pod adresem: <https://www.sggw.edu.pl/strona-glowna/studia/informacje-praktyczne-dla-studentow/wirtualny-diekanat/>;

- elektronicznej Legitymacji Studenckiej (ELS). Możliwości, jakie daje studentowi posiadanie takiej karty opisane są pod adresem: <https://www.sggw.edu.pl/strona-glowna/studia/informacje-praktyczne-dla-studentow/legitymacje-studenckie-2/>;
- studenckiego konta pocztowego: (<https://www.sggw.edu.pl/poczta/>), które daje studentom m. in. możliwość bezpłatnego dostępu do sieci bezprzewodowej EDUROAM. Studenci posiadają imienne adresy mailowe w domenie @sggw.edu.pl, co również ułatwia kontakt z nauczycielami akademickimi (pisząc wiadomość do nauczyciela akademickiego z adresu mailowego w domenie @sggw.edu.pl student ma pewność, że wiadomość ta nie zostanie zatrzymana przez system antyspamowy).

Uczelnia oferuje studentom również możliwość korzystania z programów potrzebnych podczas realizacji zajęć ćwiczeniowych, czy do realizacji prac dyplomowych: AutoCad, STATISTICA, SPSS oraz Microsoft (<https://www.sggw.edu.pl/poczta/>).

Uczelnia zapewnia studentom dostęp do bezprzewodowej sieci komputerowej (EDUROAM – <https://www.eduroam.pl/>) oraz Ogólnouczelnianej Sieci Komputerowej dostępnej w Domach Studenckich (<https://www.sggw.edu.pl/wp-content/uploads/2021/07/Instrukcja-Wifi-dla-Windows.pdf?x29955>).

Studenci SGGW mogą korzystać z ogólnodostępnych stanowisk komputerowych, które znajdują się w Bibliotece Głównej SGGW i Laboratorium Informatycznym Wydziału Zastosowań Informatyki i Matematyki (budynek 34, III piętro). Szczegółowe informacje dotyczące organizacji pracy i zasad korzystania z ogólnodostępnych stanowisk komputerowych można uzyskać na miejscu.

Ponadto, od roku akademickiego 2022/2023 w Bibliotece SGGW została uruchomiona sala do pracy grupowej 4Team – z dużym okrągłym stołem, podłączeniem do projektora i ksero, w której można także spożywać w czasie pracy posiłki i pić napoje. Z tego pomieszczenia może korzystać każdy student (grupa studentów), po uprzedniej rezerwacji (<https://bg.sggw.edu.pl/sala-pracy-grupowej-4team/>). Równolegle otwarto 2 kabiny akustyczne do cichej pracy, które również może zarezerwować każdy student (w tym przypadku jest ograniczenie czasu pracy – czasu rezerwacji do 4 godzin).

Dodatkowo, studenci kierunku Gastronomia i hotelarstwo mają dostęp do sal komputerowych z specjalistycznym oprogramowaniem żywieniowym (programy pozwalające na układanie jadłospisów i ocenę żywienia, interpretację wyników pomiarów składu ciała i aktywności fizycznej), a także pozwalających na projektowanie lokali gastronomicznych (program AutoCad). Studenci korzystają z tych sal w ramach zajęć dydaktycznych, ale także w ramach własnych badań realizowanych podczas przygotowywania prac dyplomowych, czy aktywności kół naukowych.

Centrum Informatyczne SGGW służy studentom pomocą w rozwiązywaniu problemów dotyczących wyżej wspomnianych usług. SGGW posiada platformę e-learningową Adobe Connect, dzięki której można prowadzić zajęcia webinarowe. Studenci korzystają z e-learningowej platformy Moodle podczas obowiązkowych szkoleń BHP oraz szkoleń bibliotecznych (<https://szkolenia.sggw.pl>), a w czasie pandemii zajęcia z niektórych przedmiotów realizowane były również przy wykorzystaniu tej platformy. Do kursów na platformie Moodle można przystąpić z użyciem komputera lub smartfonu po wcześniejszym zainstalowaniu aplikacji mobilnej Moodle Mobile.

Jednakże, większość zajęć w trakcie pandemii COVID-19 (od semestru letniego w roku akademickim 2019/2020) była realizowana z wykorzystaniem platformy Microsoft Teams, gdzie każdy student ma założone konto (także teraz, kiedy zajęcia zdalne się już nie odbywają), a dodatkowo w czasie realizacji zajęć zdalnych, Centrum Informatyczne SGGW tworzyło dedykowane zespoły na wszystkie zajęcia wykładowe i ćwiczeniowe.

Na Wydziale Żywnienia Człowieka najczęściej wykorzystywanym środkiem komunikacji w pracy zdalnej (zarówno w pracy dydaktycznej, jak i komunikacji naukowej) była platforma MS Teams. SGGW organizuje liczne szkolenia z obsługi platformy MS Teams. Ponadto, do realizacji

zajęć dydaktycznych wykorzystywane są wszystkie dostępne w pakiecie Microsoft Office aplikacje, takie jak: Forms, OneDrive i inne.

Na stronie internetowej Wydziału (<https://wzc.sggw.edu.pl/>) studenci mają dostęp do zaktualizowanych informacji dotyczących m.in.: organizacji roku akademickiego, planów zajęć, sylabusów przedmiotów, efektów uczenia się, praktyk, egzaminów i zasad dyplomowania oraz wzorów wniosków do pobrania. Rozmieszczenie zasobów technologii informacyjno-komunikacyjnej umożliwia sprawne korzystanie ze źródeł dostępnych on-line, wykorzystywanych w procesie kształcenia, przygotowywania prac dyplomowych oraz przygotowania i realizacji zajęć.

Promotorzy prac dyplomowych korzystają z Jednolitego Systemu Antyplagiatowego (<https://jsa.opi.org.pl/home/login>), aby mieć pewność, że prace zostały przygotowane z poszanowaniem praw autorskich.

Współczesne formy przekazywania informacji (komunikatory internetowe), takie jak Facebook (<https://www.facebook.com/profile.php?id=100057690870377>) i Instagram (https://www.instagram.com/zywienie_sggw/) wykorzystywane są jako dodatkowy kanał informacyjny, który służy do promocji kierunku oraz informowania o ważnych wydarzeniach z życia Uczelni, Instytutu i Wydziału.

4. *Udogodnienie w zakresie infrastruktury i wyposażenia dostosowanych do potrzeb studentów z niepełnosprawnością*

Uczelnia zadbała o szereg udogodnień w zakresie infrastruktury i wyposażenia Uczelni w celu prawidłowej realizacji programu studiów i osiągnięcia założonych efektów uczenia się przez studentów z niepełnosprawnością. Budynek oraz infrastruktura SGGW w większości są dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnością. Do wejść budynków, w szczególności budynków dydaktycznych (w tym budynku nr 32), prowadzą utwardzone dojścia i podjazdy z poręczami. Wejścia do budynków zaopatrzone są w drzwi automatyczne z napędem mechanicznym, a wewnątrz dostępne są windy. W budynku znajdują się toalety przystosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnością ruchową. Przygotowane są również specjalnie oznakowane miejsca parkingowe, z których korzystają osoby z niepełnosprawnością. Studenci z niepełnosprawnością na czas realizacji programu studiów mają możliwość zakwaterowania w domach studenckich Uczelni. Na terenie kampusu znajdują się dwa domy studenckie oferujące pokoje i segmenty dla osób z niepełnosprawnością z pełną infrastrukturą w tym zakresie, dostosowaną również do potrzeb osób z dysfunkcją narządu ruchu. W Domu Studenckim Adara ze względu na brak wind, pokoje dla osób z niepełnosprawnością zlokalizowane są na parterze budynku (do wejścia prowadzi utwardzony podjazd), a kontakt z administracją domu studenckiego jest ułatwiony dzięki jej lokalizacji na tym samym poziomie. Drugi dom studencki przystosowany do potrzeb osób z niepełnosprawnościami, Dom Studencki Limba, ma większy metraż segmentów i wyposażony jest w windy.

W budynku 32 znajdują się 2 windy (po obu stronach budynku), jednakże należy wskazać, że z przyczyn niezależnych od władz Instytutu, Wydziału i Uczelni obecnie podlegają one naprawie. Wynika to z tego, że zgodnie z protokołem konserwacyjnym windy P0672 i P0673 zostały wyłączone z użytkowania (lipiec 2023) (Załącznik nr 5.4.1), ze względu na konieczność modernizacji następujących elementów: kontakt ogranicznika prędkości, układ koło cierne/ lina nośna, dojazd beznapięciowy (Załącznik nr 5.4.2). Niezwłocznie skierowano z Wydziału pismo do Zastępcy Kanclerza – Dyrektora ds. Zarządzania Infrastrukturą wskazujące konieczność umożliwienia osobom z niepełnosprawnościami poruszanie się pomiędzy piętrami i w odpowiedzi na pismo, SGGW zakupiło do budynku 32 schodół oraz przeszkoliło pracowników Działu Technicznego w zakresie jego obsługi. Przez pół roku, do czasu przywrócenia prawidłowego funkcjonowania wind (zakończenie prac planowane na grudzień 2023 (Załącznik nr 5.4.3), w budynku 32 zamiast wind funkcjonuje schodół obsługiwany przez pracownika Działu Gospodarczego nr 3. Jednocześnie, każdorazowo w razie potrzeby, pomocy osobom z

niepełnosprawnościami udziela obsługa budynku. Obecnie na ukończeniu są prace związane z przywróceniem funkcjonalności wind i po dopuszczeniu ich do użytkowania przez Urząd Dozoru Technicznego, zostaną one na nowo uruchomione.

Realizując zajęcia z wychowania fizycznego studenci z niepełnosprawnością korzystają z nowoczesnego kompleksu sportowego. Wszystkie obiekty kompleksu sportowego SGGW w Warszawie są przystosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnością. Osoby z niepełnosprawnością korzystające z pływalni i poruszające się na wózkach mają możliwość skorzystania z wózka basenowego, do którego przesiadają się w przygotowanym do tego celu miejscu. Na pływalni istnieje również możliwość skorzystania z windy. Ponadto osobom z niepełnosprawnością, chcącym korzystać z obiektów sportowych Uczelni poza godzinami zajęć dydaktycznych proponowane są karty abonamentowe w obniżonych cenach (<http://obiektysportowe.sggw.pl/index.php/cat/cenniki/cennik-plywalnia/>).

Studium Wychowania Fizycznego i Sportu SGGW organizuje dodatkowo grupowe zajęcia rehabilitacyjne dla studentów z niepełnosprawnością. Odbývają się one zarówno w salach sportowych, jak i na basenie. Mogą w nich uczestniczyć studenci po przedłożeniu zaświadczenia lekarskiego określającego rodzaj niepełnosprawności i zalecenia/ przeciwwskazania medyczne związane z jej rodzajem.

Budynek Biblioteki Głównej SGGW w Warszawie (<https://bg.sggw.edu.pl/o-bibliotece/zobacz-biblioteke/>) zapewnia studentom z niepełnosprawnością ruchową pełen dostęp do czytelni, wypożyczalni oraz muzeum SGGW zlokalizowanego na terenie Biblioteki. W budynku znajduje się również winda. Ponadto, Biblioteka Główna dysponuje 5 stanowiskami dla osób z niepełnosprawnościami dedykowanymi osobom niedowidzącym i słabo-widzącym (ze specjalną klawiaturą, słuchawkami z mikrofonem, oraz powiększalnikami stacjonarnymi i przenośnymi lampami powiększającymi). Pracownicy Biblioteki służą także pomocą osobom niepełnosprawnym w zakresie poruszania się po budynku oraz korzystania ze zbiorów bibliotecznych. W razie potrzeby dodatkowo podejmowane są działania ułatwiające studentom z niepełnosprawnościami korzystanie z Biblioteki Głównej SGGW.

Również w Bibliotece Wydziału Żywnienia Człowieka przy Instytucie Nauk o Żywieniu Człowieka zostało przygotowane stanowisko pracy i udogodnienia dedykowane studentom z niepełnosprawnościami (wirtualny spacer po Bibliotece: https://www.youtube.com/watch?v=np9blrQG_A0&t=88s).

Na Wydziale Żywnienia Człowieka powołany został Koordynator ds. Studentów z Niepełnosprawnością. Jego rolą jest pomoc osobom z niepełnosprawnością w trakcie rekrutacji na studia, pośredniczenie w kontaktach student – pracownik dydaktyczny, administracyjny, władze Uczelni, jak również aktywizacja studentów w życiu uczelnianym i pozauczelnianym.

Szczególną rolę odgrywa tu pozytywny przykład pracowników Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka z niepełnosprawnością, którzy mając kontakt ze studentami kierunku Gastronomia i hotelarstwo mogą zachęcać studentów z niepełnosprawnością do większej aktywności w życiu społecznym, a równocześnie oswajać studentów pełnosprawnych z wyzwaniami jakie wiążą się z potrzebą wsparcia osób z niepełnosprawnością w codziennym funkcjonowaniu. Jest to szczególnie ważne w rozwoju kompetencji społecznych studentów kierunku Gastronomia i hotelarstwo, przygotowujących się do pracy w zespole z różnymi współpracownikami/klientami.

W gronie nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo znajduje się jedna osoba z niepełnosprawnością motoryczną znacznego stopnia, poruszająca się na elektrycznym wózku inwalidzkim i prowadząca zajęcia przy wsparciu asystenta osoby z niepełnosprawnością oraz dwie osoby poruszające się o lasce/ kuli. Studenci kierunku Gastronomia i hotelarstwo mogli mieć kontakt z pracownikiem Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka z niepełnosprawnością, który przez 20 lat koordynował działalność Wszechnicy Żywnieniowej SGGW, mimo swojej niepełnosprawności. Dzięki sprawnemu działaniu Pani mgr Hanny Wysokiej, będącej osobą niewidomą, prowadzona na Wydziale Wszechnica Żywnieniowa SGGW otrzymała zaszczytne wyróżnienie Pro Polonia Opulenta przyznawane przez

kapitułę Polskiej Federacji Producentów Żywności w uznaniu za 20-letnie działania Wszechnicy na rzecz edukacji żywieniowej konsumentów (<https://www.youtube.com/watch?v=Y5I88jemiGY>). Ponadto, sama Pani mgr Hanna Wysoka została wyróżniona w Konkursie „Lady D.” (Lady Disabled) im. Krystyny Bochenek, przeprowadzonego przez Oddział Mazowiecki Państwowego Funduszu Rehabilitacji Osób Niepełnosprawnych, w kategorii życie zawodowe (Załącznik nr 5.4.4.). Takie pozytywne przykłady zachęcają studentów z niepełnosprawnością do wyboru tego Wydziału i nawiązania dalszej, wieloletniej współpracy. Na Wydziale Żywnienia Człowieka, na kierunku Gastronomia i hotelarstwo, w bieżącym roku akademickim studiują 3 osoby z niepełnosprawnością (2 osoby z umiarkowanym stopniem niepełnosprawności, oraz 1 osoba ze znacznym stopniem niepełnosprawności). Ponadto, studentka z niepełnosprawnością ruchową poruszająca się o kulach rozpoczęła studia 3 stopnia w Szkole Doktorskiej w SGGW w roku akademickim 2022/2023 i realizuje je właśnie w Instytucie Nauk o Żywieniu Człowieka. Te przykłady potwierdzają nie tylko istnienie na Wydziale udogodnień w zakresie infrastruktury i wyposażenia dostosowanych do potrzeb studentów z niepełnosprawnością, ale także są przykładem dobrych praktyk istotnie wpływających na poprawę możliwości funkcjonowania zarówno studentów, jak i pracowników z niepełnosprawnością.

Dodatkowo, w celu wsparcia studentów z niepełnosprawnością ruchową, Wydział nabył tzw. aktywny fotel (fotel aktywizujący przykurczone i osłabione mięśnie kręgosłupa), zalecany w przypadku określonych niesprawności ruchowych. Został on kupiony przez Wydział w momencie przyjęcia na studia studentki z niesprawnością ruchową, dla której korzystanie z tego akcesorium było niezbędne. Obecnie studentka ta ukończyła już studia, ale Wydział nadal jest w posiadaniu wskazanego sprzętu, który może być wykorzystywany przez potrzebujących go studentów, w tym studentów kierunku Gastronomia i hotelarstwo.

Na stronie <https://www.sggw.edu.pl/strona-glowna/informacje-praktyczne/osoby-z-niepelnosprawnosciami/> zamieszczone są informacje skierowane do studentów z niepełnosprawnościami, dotyczące m. in. różnych form wsparcia im dedykowanego. W Kryterium 2, podpunkcie czwartym, wskazane zostały dodatkowe informacje związane z dostosowaniem procesu uczenia się do zróżnicowanych potrzeb grupowych i indywidualnych studentów, w tym potrzeb studentów z niepełnosprawnością. Ponadto na stronie internetowej Wydziału znajduje się deklaracja dostępności.

5. *Dostępność infrastruktury, w tym aparatury naukowej, oprogramowania specjalistycznego i materiałów dydaktycznych, w celu wykonywania przez studentów zadań wynikających z programu studiów w ramach pracy własnej*

Jakość prowadzonych badań i dydaktyki jest ściśle powiązana z wyposażeniem bazy naukowo-badawczej, w tym aparatury naukowej (Załącznik nr IIIK). W Instytucie Nauk o Żywieniu Człowieka dostępne są dla studentów liczne laboratoria i pracownie specjalistyczne, przeznaczone zarówno do realizacji dydaktyki (Załącznik nr 5.1.2.), jak i badań prowadzonych w ramach prac dyplomowych, projektów kół naukowych oraz prac naukowo-badawczych pracowników Instytutu, w które włączani mogą być studenci. Studenci mogą korzystać ze specjalistycznej infrastruktury badawczej i związanego z nią oprogramowania w ramach pracy własnej po uprzednim przeszkoleniu przez pracowników naukowo-dydaktycznych i pod nadzorem tych osób. Każdy rodzaj aparatury, będącej w posiadaniu Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka, może być wykorzystywany przez studentów, za wyjątkiem kilku wysokospecjalistycznych urządzeń zakupionych z projektów, które precyzują brak możliwości ich wykorzystania do celów innych niż związane z realizacją projektów. Student, chcąc korzystać (w ramach realizowanego przez siebie badania) z określonej aparatury, musi zgłosić to promotorowi pracy (w przypadku badań do prac dyplomowych), opiekunowi koła naukowego (w przypadku badań realizowanych w ramach działalności koła naukowego) lub opiekunowi

realizowanego przez siebie projektu/ działania naukowego, który zajmuje się formalnościami związanymi z przeszkoleniem i ustaleniem możliwości oraz grafiku korzystania z aparatury).

W pracowniach dostępne są instrukcje obsługi wykorzystywanej aparatury, aby zapewnić właściwe użytkowanie i stopniowe usamodzielnianie się studentów w obsłudze urządzeń. Urządzenia specjalistyczne są najczęściej zlokalizowane poza pracowniami, w których regularnie realizowane są zajęcia dydaktyczne, tak więc dostęp do nich jest możliwy w godzinach pracy pracowników poszczególnych Katedr.

W katedrach dostępne są również pracownie w szczególności dedykowane realizacji prac dyplomowych, wyposażone w podstawowy sprzęt wykorzystywany w tym celu. Badania realizowane przez studentów kierunku Gastronomia i hotelarstwo w ramach prac inżynierskich wspierane są merytorycznie przez promotorów. Biorąc pod uwagę dostępność aparatury i drobnego sprzętu wszystkie laboratoria zapewniają odpowiednie warunki do samodzielnego wykonywania badań wynikających z programu studiów oraz aktywności naukowej studentów (Załącznik nr 5.1.2. – Pracownie i laboratoria Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka służące do realizacji zajęć na kierunku Gastronomia i hotelarstwo; Załącznik nr 5.1.3. – Wykaz aparatury zakupionej w ramach projektu Projekt „Centrum żywności i żywienia - modernizacja kampusu SGGW”; Załącznik nr III K - Charakterystyka wyposażenia sal wykładowych, pracowni, laboratoriów).

6. *System biblioteczno-informacyjny uczelni, w tym dostęp do aktualnych zasobów informacji naukowej w formie tradycyjnej i elektronicznej, o zasięgu międzynarodowym oraz zakresie dostosowanym do potrzeb wynikających z procesu nauczania i uczenia się na ocenianym kierunku, a także działalności naukowej w zakresie dyscyplin, do których przyporządkowany jest kierunek, w tym w szczególności dostęp do piśmiennictwa zalecanego w sylabusach*

W SGGW funkcjonuje system biblioteczno-informacyjny „Naukowa Sieć Informacyjna”, którą tworzy Biblioteka Główna i nieliczne biblioteki wydziałowe, w tym Biblioteka przy Instytucie Nauk o Żywieniu Człowieka. Mieści się ona w budynku, w którym odbywają się zajęcia dydaktyczne realizowane na kierunku Gastronomia i hotelarstwo. Wydział Żywności Człowieka SGGW jest jednym z 3 wydziałów SGGW, którego studenci korzystają nie tylko z zasobów Biblioteki Głównej SGGW, ale również z Biblioteki Wydziałowej.

Biblioteka Wydziałowa prenumeruje 277 tytułów czasopism w formie tradycyjnej, w tym tytułów o istotnym znaczeniu dla ocenianego kierunku, takich jak: Polish Journal of Food and Nutrition Sciences, Trends in Food Science and Technology, Food Control, Żywność Człowieka i Metabolizm, Roczniki PZH, Zdrowie Publiczne.

Wydawnictwa zwarte dostępne w Bibliotece Wydziałowej obejmują w szczególności literaturę obowiązkową i zalecaną, ujętą w sylabusach oraz najnowsze publikacje polsko- i angielskojęzyczne z zakresu żywienia człowieka. Piśmiennictwo zalecane w sylabusach w formie tradycyjnej jest także dostępne w Wypożyczalni.

Biblioteka zapewnia też dostęp do abstraktowych i pełnotekstowych baz danych zawierających informacje z dziedziny technologii żywności, dietetyki i żywienia człowieka (IBUK Libra, Medline, ScienceDirect, SpringerLink, Nature, Biological Abstracts), umożliwiającymi korzystanie z czasopism i książek polskich oraz zagranicznych, jak również informacji o charakterze encyklopedycznym. Platforma IBUK Libra zapewnia dostęp on-line do najnowszych publikacji wiodących wydawnictw naukowych m. in. PWN i PZWL. Z zasobów elektronicznych studenci mogą korzystać na miejscu, a także z dowolnego urządzenia po zalogowaniu.

Studenci mogą korzystać także z prac dyplomowych i doktorskich, na podstawie formularza (Załącznik nr 5.6.1.) oraz w oparciu o regulamin udostępniania zasobów (<http://bg.sggw.edu.pl/o-bibliotece/regulaminy-instrukcje-formularze/regulamin/>). Ponadto, od roku 2022, w oparciu o Zarządzenie nr 14/2012 Rektora SGGW w sprawie gromadzenia i udostępniania przez Bibliotekę Główną wykazu rozpraw doktorskich broniących w SGGW, udostępnione są on-line w wersjach pełnotekstowych prace doktorskie, których autorzy

wyrażają na to zgodę (https://sgw0.bg.sggw.pl/F?func=file&file_name=base-doktoraty-wykaz). Biblioteka Wydziałowa (<https://bg.sggw.edu.pl/biblioteki-instytutowe/biblioteka-przy-instytucie-nauk-o-zywieniu-czlowieka/>) dysponuje 30 miejscami w czytelni wyposażonymi dodatkowo w 6 stanowisk komputerowych umożliwiającymi poszukiwanie informacji i materiałów w bazach danych. Jedno stanowisko jest przystosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnościami. Jej istnienie jako jednej z zaledwie 3 bibliotek wydziałowych w SGGW, znacznie ułatwia studentom korzystanie z zasobów dostępnych na terenie budynku, w którym realizują zajęcia. Biblioteka ta posiada ok. 6000 polsko- i angielskojęzycznych woluminów dotyczących także gastronomii i hotelarstwa (https://www.youtube.com/watch?v=np9blrQG_A0). Należy podkreślić, że księgozbiór ten jest na bieżąco uzupełniany o aktualne pozycje dydaktyczne. Biblioteka ta jest otwarta dla studentów także w soboty w czasie zjazdów dla studentów studiów niestacjonarnych.

7. *Sposób, częstość i zakres monitorowania, oceny i doskonalenia bazy dydaktycznej i naukowej oraz systemu biblioteczno-informacyjnego, a także udziału w ocenie różnych grup interesariuszy, w tym studentów*

Baza dydaktyczna i naukowa jest przedmiotem analiz i oceny w ramach działań projakościowych prowadzonych w Instytucie Nauk o Żywieniu Człowieka i na Wydziale Żywności Człowieka. Sprawność sprzętu elektronicznego oraz wyposażenia meblowego w salach dydaktycznych jest monitorowana i weryfikowana przez pracowników działu gospodarczego. Usterki sprzętu zgłaszane są w formie pisemnej przez nauczycieli oraz personel sprząający i usuwane na bieżąco przez pracowników działu technicznego. Istnieje też Elektroniczny System Obsługi Zgłoszeń. W ramach corocznych raportów z zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia weryfikowane są ww. zasoby.

Ponadto na Wydziale Żywności Człowieka, w odpowiedzi na stałe potrzeby monitorowania i doskonalenia bazy dydaktycznej i naukowej, od roku 2022 powołany został Koordynator ds. Dostępności i Wykorzystania Zasobów Dydaktycznych. Zadania Koordynatora ds. Dostępności i Wykorzystania Zasobów Dydaktycznych 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 na kierunkach realizowanych na Wydziale Żywności Człowieka oraz bieżące monitorowanie aktualności przeglądów aparatury i programów komputerowych wykorzystywanych na Wydziale Żywności Człowieka.

Biblioteka Główna SGGW prowadzi wewnętrzną politykę monitorowania i aktualizacji zbiorów, przy czym istnieje możliwość zgłoszenia przez nauczycieli akademickich, doktorantów lub studentów potrzeb z tego zakresu, za pomocą formularza internetowego, który pozwala na zasugerowanie zakupów określonych książek (<https://bg.sggw.edu.pl/katalog-zasoby/zaproponuj-zakup/>).

Dodatkowo, od roku akademickiego 2023/ 2024 wprowadzany jest system centralnego koordynowania pozycji literaturowych wykorzystywanych w ramach zajęć dydaktycznych z posiadanymi zasobami bibliotecznymi. Zadanie to będzie realizowane w ramach systemu Syllabus, gdzie dla każdego przedmiotu jego koordynator wskazuje literaturę obowiązkową oraz literaturę dodatkową (uzupełniającą) i od bieżącego roku akademickiego dane te będą w wersji elektronicznej eksportowane do Biblioteki Głównej, gdzie będą weryfikowane (biorąc pod uwagę liczbę studentów uczestniczących w zajęciach z poszczególnych przedmiotów) z zasobami bibliotecznymi i posłużą do bieżącego uzupełniania zasobów bibliotecznych w obszarze wydawnictw zwartych (zarówno w wersji papierowej, jak i elektronicznej).

Wydziałowa Biblioteka przy Instytucie Nauk o Żywieniu Człowieka prowadzi również politykę monitorowania i aktualizacji gromadzonych zbiorów uwzględniającą naukowy charakter biblioteki oraz kierunki studiów realizowane na Wydziale. Zadanie to realizuje powołana dzięki powołanej w Instytucie Nauk o Żywieniu Człowieka Radzie Bibliotecznej, w skład której wchodzi Kierownik Biblioteki oraz nauczyciele akademicy prowadzący zajęcia m.in. na kierunku Gastronomia i hotelarstwo, zajmujący się w swojej działalności naukowej i dydaktycznej zarówno obszarami związanymi z żywnością, jak i żywieniem. Wybór zasobów prowadzony jest w oparciu o bieżące monitorowanie rynku wydawniczego oraz zapotrzebowanie zgłaszane przez pracowników Instytutu i studentów Wydziału. Ponadto, Rada Biblioteczna nadzoruje właściwe działanie Biblioteki oraz wskazuje konieczne uzupełnienia posiadanych zasobów. Sprawozdanie z działalności Rady Bibliotecznej jest przedstawiane raz w roku Radzie Programowej. Biblioteka prowadzi również badania satysfakcji użytkowników. Biorą w nich udział studenci Wydziału, a uzyskane wyniki służą do wprowadzenia zmian oczekiwanych przez użytkowników.

Zalecenia dotyczące kryterium 5 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (jeżeli dotyczy)

Lp.	Zalecenia dotyczące kryterium 5 wymienione we wskazanej wyżej uchwale Prezydium PKA	Opis realizacji zalecenia oraz działań zapobiegawczych podjętych przez uczelnię w celu usunięcia błędów i niezgodności sformułowanych w zaleceniu o charakterze naprawczym
1.	Nie dotyczy	Nie dotyczy

Dodatkowe informacje, które uczelnia uznaje za ważne dla oceny kryterium 5:

Wśród innych kwestii związanych z infrastrukturą i zasobami edukacyjnymi wykorzystywanymi w realizacji programu studiów na kierunku Gastronomia i hotelarstwo na Wydziale Żywienia Człowieka, szczególnie podkreślić należy unikalne działania:

- na Wydziale Żywienia Człowieka powołany został, unikalny w skali Uczelni i wydziałów żywieniowych w całej Polsce, Koordynator ds. Dostępności i Wykorzystania Zasobów Dydaktycznych, który pełni rolę monitorującą potrzeby dydaktyczne związane z aparaturą i wyposażeniem, w tym także (to we współpracy z Koordynatorem ds. Studentów z Niepełnosprawnością) zasobami wykorzystywanymi dla potrzeb studentów z niepełnosprawnością, co pozwala na bieżący nadzór nad zasobami, ich stanem i pojawiającymi się potrzebami;
- w ramach Zintegrowanego Programu Rozwoju SGGW na rzecz Rozwoju Regionalnego, organizowane są następujące szkolenia i warsztaty: „Jak wesprzeć studentów w kryzysie emocjonalnym?”, „Komunikacja z osobą w kryzysie zdrowia psychicznego uwzględniająca skutki izolacji pandemicznej”, w którym uczestniczą koordynatorzy i nauczyciele akademicy prowadzący zajęcia m.in. na kierunku Gastronomia i hotelarstwo, jak również pracownik obsługujący studentów kierunku Gastronomia i hotelarstwo w dziekanacie Wydziału Żywienia Człowieka. Prowadzone są też szkolenie dedykowane jedynie kadrze administracyjnej, takie jak Radzenie sobie z emocjami”. Warsztaty te organizowane są w ramach realizowanego na Uczelni programu POWER 4 „Uczelnia dostępna”, w których uczestniczyło łącznie 92 pracowników Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka (stanowi to większość wszystkich pracowników) i Instytut ten był jednym z najliczniej korzystających z możliwości poszerzenia kompetencji w ramach wskazanych szkoleń i warsztatów.
- w ramach dbałości o poszerzanie zasobów edukacyjnych, w tym kompetencji w zakresie związanym z przekazywaniem wiedzy i podnoszenia jakości kształcenia na Wydziale Żywienia Człowieka nauczyciele akademicy biorą udział w kursach i szkoleniach

- tematycznie związanych z doskonaleniem sposobu przekazywania treści przedmiotów oraz metod realizacji zajęć, w tym w prestiżowych szkoleniach międzynarodowych, takich jak *Innovative Teaching in Higher Education for Sustainable Food System TEFSI Capacity Building Training* (22 nauczycieli akademickich), czy *Study Quality: Experience and Improvement* (15 nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia na Wydziale Żywnienia Człowieka);
- Wydział Żywnienia Człowieka jest miejscem przyjaznym osobom z niepełnosprawnościami, co zostało osiągnięte dzięki stałemu i systematycznemu rozwojowi oraz wdrażaniu udogodnień w zakresie infrastruktury i wyposażenia dostosowanych do potrzeb studentów i pracowników z niepełnosprawnością, oraz znajduje swoje odzwierciedlenie w liczonym gronie pracowników z niepełnosprawnościami (3 osoby, w tym 1 poruszająca się na elektrycznym wózku inwalidzkim i prowadząca zajęcia przy wsparciu asystenta osoby z niepełnosprawnością) oraz studentów i doktorantów z niepełnosprawnościami (na kierunku Gastronomia i hotelarstwo w bieżącym roku akademickim studiują 3 osoby z niepełnosprawnością).

Kryterium 6. Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w konstruowaniu, realizacji i doskonaleniu programu studiów oraz jej wpływ na rozwój kierunku

- 1. Zakres i formy współpracy uczelni z instytucjami otoczenia społeczno-gospodarczego, w tym z pracodawcami oraz jej wpływu na koncepcję kształcenia, efekty uczenia się, program studiów i jego realizację, w tym realizację praktyk zawodowych*

Wydział Żywienia Człowieka prowadzi ścisłą współpracę z otoczeniem społeczno-gospodarczym, w tym z przedstawicielami najważniejszych jednostek prowadzących działalność w obszarach związanych z żywieniem, technologią żywności, dietetyką, gastronomią i hotelarstwem różnych branż przemysłu spożywczego, a wśród nich z obszaru gastronomicznego i hotelarskiego – między innymi z przedstawicielami restauracji, barów, przedsiębiorstw prowadzących catering w żywieniu zbiorowym, agencji kreatywnych zajmujących się branżą gastronomiczną, hoteli, ośrodków wypoczynkowych i pensjonatów.

Współpraca Wydziału z interesariuszami zewnętrznymi ma za zadanie w szczególności zapewnienie udziału przedstawicieli otoczenia gospodarczego w konstruowaniu programów studiów i ich realizacji, w określaniu efektów uczenia się i ich weryfikacji, w organizacji staży i praktyk zawodowych oraz w realizacji prac badawczo-rozwojowych. Współpraca Wydziału Żywienia Człowieka z otoczeniem społeczno-gospodarczym jest bardzo szeroka i różnorodna, opiera się na systematycznych, wieloletnich oraz często bezpośrednich (także nieformalnych) relacjach nauczycieli akademickich z interesariuszami zewnętrznymi.

Decyzją Rady Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji w dniu 19 września 2012 roku powołany został Zespół Pracodawców i Doradców przy Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji. Od 1 października 2019 r., w wyniku zmian strukturalnych w SGGW, Zespół Pracodawców i Doradców współpracuje i doradza zarówno Wydziałowi Żywienia Człowieka, jak i Instytutowi Nauk o Żywieniu Człowieka (Załącznik nr 1.3.1.).

W zależności od bieżącej sytuacji i potrzeb, skład Zespołu Pracodawców i Doradców jest aktualizowany i poszerzany o nowych członków, którzy wnoszą wiele inspiracji w jego pracę. Reprezentują oni środowisko interesariuszy zewnętrznych, którzy wspierają absolwentów kierunku Gastronomia i hotelarstwo w znalezieniu pracy po ukończeniu studiów, a także w realizacji praktyki zawodowej w czasie studiów. Powoduje to, że interesariusze zewnętrzni dysponują wiedzą dotyczącą oczekiwań rynku pracy wobec kompetencji absolwentów kierunku Gastronomia i hotelarstwo i na bieżąco konfrontują ją z faktycznym przygotowaniem studentów do pracy w zawodzie. Warty podkreślenia jest fakt, że wśród osób wchodzących w skład Zespołu Pracodawców i Doradców jest między innymi absolwent kierunku Gastronomia i hotelarstwo, który aktualnie odnosi wyjątkowe sukcesy w pracy zawodowej.

Wszystkie wprowadzane zmiany, mające na celu udoskonalenie programów studiów, proponuje Dziekan, biorąc pod uwagę opinie interesariuszy zewnętrznych, w tym Zespołu Pracodawców i Doradców, poszczególnych koordynatorów oraz opinie studentów. Zmiany w programie kształcenia mogą wynikać między innymi z konieczności modyfikacji profilu albo sylwetki absolwenta studiów, co spowodowane jest zmieniającymi się potrzebami rynku pracy, ciągłym rozwojem dyscypliny, do której przyporządkowany jest kierunek Gastronomia i hotelarstwo lub też uwagami zgłaszanymi przez interesariuszy zewnętrznych i wewnętrznych.

Należy podkreślić, że zmiany w programie studiów oraz niektórych przedmiotów są dokonywane na bieżąco, po przeprowadzonych dyskusjach z interesariuszami zewnętrznymi reprezentowanymi funkcjonujący przy Wydziale Zespół Pracodawców i Doradców. Wprowadzane zmiany są również przez nich opiniowane (Załączniki nr 1.3.2a-c). Udział interesariuszy zewnętrznych w realizacji zmian programów dotyczyć może wielu etapów: Zespół Pracodawców i Doradców inicjuje zmiany i zgłasza potrzebę modyfikacji programów studiów, zmiany są realizowane przez Radę Programową (w skład której wchodzi przedstawiciel interesariuszy zewnętrznych), a programy w kształcie przyjętym przez Senat SGGW są opiniowane przez interesariuszy zewnętrznych. Biorąc pod uwagę to, że Zespół Pracodawców i Doradców jest ciałem o określonym składzie osobowym, a w skład Rady Programowej Wydziału

Żywności Człowieka (zgodnie ze Statutem SGGW) wchodzi 1 przedstawiciel interesariuszy zewnętrznych, to na etapie opiniowania przez interesariuszy zewnętrznych programów kształcenia w kształcie przyjętym przez Senat SGGW, do opiniowania włączany jest szerszy zakres interesariuszy, reprezentujących różne przedsiębiorstwa, co pozwala na zebranie kompleksowych opinii i sugestii.

Podczas realizacji projektu POWER przeprowadzono dyskusje i konsultacje ze studentami, nauczycielami i pracodawcami, mające na celu modyfikację programu studiów pod względem dostosowania go do ich oczekiwań. Dokonano również analizy porównawczej programu studiów z programami studiów analogicznych kierunków w uczelniach polskich i zagranicznych, stwierdzając zasadność prowadzenia przedmiotów ujętych w bieżącym programie studiów. Zmodyfikowano program kształcenia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo przez włączenie zagadnień związanych między innymi z hotelarstwem i higieną żywności, co przełożyło się na zmiany przedmiotów, liczbę realizowanych w ich ramach godzin, a także układu zajęć i treści programowych.

Podobne działania, ukierunkowane na efekty uczenia się, realizowano w ramach współpracy z Instytutem Badań Edukacyjnych w projekcie Sektorowa Rada ds. Kompetencji – Sektor Żywności Wysokiej Jakości (POWR.02.12.00-IP.09-00-006/18). W projekcie tym aktywnie uczestniczyli reprezentanci 7 wydziałów żywieniowych z całej Polski (w tym Dziekan Wydziału Żywności Człowieka SGGW oraz Dyrektor i Zastępca Dyrektora ds. Kształcenia Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka SGGW, również prowadzący zajęcia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo). W projekcie tym uczestnicy analizowali kompetencje absolwentów studiów kierunków żywieniowych z nastawieniem na monitorowanie uzyskiwanych przez nich kompetencji zawodowych, a wśród nich oceniono również kompetencje studentów kierunku Gastronomia i hotelarstwo. Włączenie do realizacji tego prestiżowego projektu kompetencji i programów studiów kierunku Gastronomia i hotelarstwo pozwoliło na potwierdzenie zasadności decyzji dotyczących zmian programów kształcenia podjętych w ostatnich latach.

Kontynuacją wskazanego projektu był zrealizowany w ramach współpracy z Instytutem Badań Edukacyjnych projekt pt. „Sektorowa Rada ds. Kompetencji – Sektor Żywności Wysokiej Jakości” (POWR.02.12.00-IP.09-00-006/18), w którym Wydział Żywności Człowieka i Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka były partnerami (reprezentowanymi przez Dziekana Wydziału Żywności Człowieka SGGW oraz Dyrektora Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka SGGW), współuczestnicząc również w opracowaniu Projektu Sektorowej Ramy Kwalifikacji dla Branży Przetwórstwa Żywności (SRK PŻ). Doświadczenie zdobyte w ramach tego projektu pozwala na bieżącą ocenę programu studiów na kierunku Gastronomia i hotelarstwo oraz na projektowanie niezbędnych zmian w odpowiedzi na zmieniającą się sytuację rynkową.

W przypadku realizacji zajęć dydaktycznych we współpracy lub z udziałem podmiotów zewnętrznych reprezentujących otoczenie gospodarcze, sposób prowadzenia i organizację tych zajęć określa porozumienie lub pisemna umowa zawarta pomiędzy Uczelnią a danym podmiotem. Od 2012 r. podpisano łącznie 110 porozumień o współpracy a kolejne umowy, w zależności od pojawiających się potrzeb, zawierane są na bieżąco (przyjęta forma porozumienia to podpisanie go między firmą zewnętrzną a SGGW, mimo tego, że faktycznie dotyczy to określonego Wydziału/ Instytutu, w tym przypadku Wydziału Żywności Człowieka/ Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka). Wykaz firm współpracujących z Instytutem Nauk o Żywieniu Człowieka oraz Wydziałem Żywności Człowieka na dzień 20.11.2023 przedstawiono w załączniku (Załącznik nr 6.1.1.).

W ramach współpracy z jednostkami z otoczenia społeczno-gospodarczego realizowane są wszystkie przewidziane planem studiów praktyki studenckie na studiach stacjonarnych i niestacjonarnych na kierunku Gastronomia i hotelarstwo.

Jako przykład szerokiej współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym, można wskazać nawiązaną pod koniec roku akademickiego 2020/2021 współpracę z Restauracją Belvedere w Warszawie. Współpraca ta jest wielopłaszczyznowa a Instytut Nauk o Żywieniu

Człowieka, w osobach naukowców reprezentujących obszary projektowania nowych potraw i zarządzania marką w biznesie żywnościowym, wpiera naukowo prestiżową „Akademię Mistrzów Smaku by Belvedere” (<http://akademiamistrzowsmaku.pl/>). „Akademia Mistrzów Smaku by Belvedere” to akademie kulinarna, która przyjmuje najzdolniejszych młodych ludzi, kształcących się na kierunkach gastronomicznych i pozwala na dalszy rozwój talentu kulinarnego najzdolniejszym adeptom szkół gastronomicznych, którzy chcieliby pogłębiać swoją wiedzę w tym zakresie pod kierunkiem wybitnych kucharzy, cukierników, a także gości prowadzących wykłady z obszaru zagadnień dotyczących kompetencji niezbędnych w działalności restauracyjnej, poruszając także treści związane z aspektami dietetycznymi, psychologicznymi czy wizerunkowymi. Ponadto, studenci kierunku Gastronomia i hotelarstwo mogą w Restauracji Belvedere realizować praktykę o profilu gastronomicznym. Taka formuła kooperacji, w której przenika się współpraca o charakterze dydaktycznym i naukowym oraz w której zarówno Wydział/ Instytut, jak i interesariusze zewnętrzni zyskują istotne profity jest modelową formą, która na Wydziale Żywnienia Człowieka sprawdza się najlepiej. Jest to bardziej zaawansowana forma współpracy, w której nie mówi się o zyskach przedsiębiorstwa w kontekście praktykantów jako niskopłatnych/ bezpłatnych pracowników, ale raczej o zyskach głębszych, związanych ze wsparciem rozwoju i nowych kierunków działań przedsiębiorstwa. Tego rodzaju współpraca zapewnia zdecydowanie większe możliwości długofalowego jej utrzymywania oraz rozszerzania na coraz to nowsze obszary.

Należy nadmienić, że dzięki staraniom „Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere”, konkurs ten został włączony w zakres uchwały Nr 56 - 2022/2023 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 24 kwietnia 2023r w sprawie uprawnień laureatów olimpiad i konkursów w latach 2023/2024, 2024/2025, 2025/2026, 2026/2027 (Załącznik nr 6.1.3.). Zatem dwóch laureatów konkursu Akademia Mistrzów Smaku by Belvedere uzyskuje zgodnie z tą uchwałą, maksymalną liczbę punktów i indeks na kierunek Gastronomia i hotelarstwo na Wydziale Żywnienia Człowieka (<https://www.youtube.com/watch?v=kilnhNH1FdA>). Dzięki takim działaniom, na kierunku Gastronomia i hotelarstwo będą pojawiać się coraz bardziej uzdolnieni kandydaci. Podkreśla to także prestiż i renomę kierunku w środowisku, gdyż ta unikalna akademie, spośród wszystkich wydziałów prowadzących kierunki żywieniowe i gastronomiczne w Polsce, zabiegała właśnie o współpracę z Wydziałem Żywnienia Człowieka i możliwość uhonorowania dwójki najlepszych uczestników Akademii indeksem na kierunku Gastronomia i hotelarstwo.

Realizacja praktyk odbywa się na podstawie umów o organizację praktyki. Pełną listę placówek (z danymi adresowymi) współpracujących z Wydziałem w ramach realizacji praktyk zawodowych w roku akademickim 2022/2023 zamieszczono w Załączniku nr 6.1.4.

Warto nadmienić, że kilku studentów zgłosiło, że otrzymało w miejscu realizacji praktyk propozycję pracy już po zakończeniu praktyki lub już teraz propozycję pracy po zakończeniu studiów. Jest to związane z tym, że część studentów daje się w ramach praktyk poznać jako kreatywni młodzi ludzie o szerokiej wiedzy i umiejętnościach niezbędnych w danym przedsiębiorstwie.

2. Sposób, częstość i zakres monitorowania, oceny i doskonalenia form współpracy i wpływu jej rezultatów na program studiów i doskonalenie jego realizacji

Na Wydziale Żywnienia Człowieka oraz przy Instytucie Nauk o Żywieniu Człowieka (we wcześniejszej strukturze organizacyjnej – na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji), powołany jest Koordynator ds. Współpracy z Otoczeniem Społeczno-Gospodarczym, do obowiązków którego należy inicjowanie i organizowanie współpracy naukowej, dydaktycznej i organizacyjnej z przedsiębiorstwami działającymi w obszarze żywności i żywienia, utrzymywanie kontaktów z przedsiębiorstwami działającymi w obszarze żywności i żywienia oraz nadzorowanie dokumentacji związanej ze współpracą z otoczeniem społeczno-gospodarczym. Koordynator poszukuje potencjalnych partnerów z otoczenia

biznesowego i proceduje podpisywanie umów z tymi jednostkami. W trakcie trwających umów Koordynator ds. Współpracy z Otoczeniem Społeczno-Gospodarczym monitoruje współpracę, a zwłaszcza kontaktuje potencjalne zespoły pracowników badawczo-dydaktycznych z partnerami w związku z ich zapotrzebowaniem na rozwiązanie konkretnych problemów praktycznych, jak też zbiera zapotrzebowanie na przygotowanie ekspertyz czy wykonanie prac dyplomowych dotyczących zaproponowania konkretnych rozwiązań praktycznych pomocnych w funkcjonowaniu firmy. Koordynator ds. Współpracy z Otoczeniem Społeczno-Gospodarczym rokrocznie przygotowuje Raport z monitorowania współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym i przedkłada go Dziekanowi i Radzie Programowej.

Ponadto, w SGGW został powołany Pełnomocnik Rektora ds. Współpracy z Gospodarką, na które to stanowisko został zatrudniony ekspert z dużym doświadczeniem we wspieraniu nawiązywania szerokiej współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym (<https://www.sggw.edu.pl/andrzej-szmalc-pelnomocnikiem-rektora-ds-wspolpracy-z-gospodarka/>). Jest on również Dyrektorem Biura Projektów Strukturalnych i Transferu Technologii (<https://www.sggw.edu.pl/?jednostki=biuro-projektow-strukturalnych-i-transferu-technologiei>), co pozwala na wykorzystanie unikalnych kompetencji do budowania cennych wspólnych działań. Prowadzone przez niego działania dotyczą m.in. wspierania Wydziałów i Instytutów w realizacji ich współpracy z otoczeniem oraz budowania sieci kontaktów z przemysłem i otoczeniem gospodarczym (<https://www.sggw.edu.pl/strona-glowna/wspolpraca/>).

Interesującą formą wymiany poglądów i zacieśniania współpracy Wydziału z interesariuszami zewnętrznymi były spotkania noworoczne „Biznesu i nauki”, które organizowane były przez Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Wydział Żywienia Człowieka (we wcześniejszej strukturze Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji) w lutym każdego roku, a które niestety ze względu na pandemię COVID-19 zostały zawieszony, ale od roku 2024 planowane jest ich wznowienie jak tylko sytuacja epidemiologiczna na to pozwoli.

Istotne znaczenie w ramach współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym mają różne projekty podejmowanych przez firmy sektora żywnościowego, gastronomicznego, hotelarskiego, w ścisłej współpracy z nauczycielami akademickimi prowadzącymi zajęcia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo, w tym takie w ramach których studenci kierunku mogą realizować praktyki studenckie lub staże, czego przykładem są następujące działania:

- cyklicznie prowadzone zajęcia terenowe w ramach przedmiotu Podstawy hotelarstwa (Załącznik nr 6.2.1), a także wizyty studyjne w zakładach produkcyjnych (Załącznik nr 6.2.2.);
- spotkanie branżowe z cyklu „Food Working!” Organizowane cyklicznie przez agencję kreatywną „Studio Od Kuchni” (ostatnie listopadowe spotkanie dotyczyło nowych technologii oraz sztucznej inteligencji (AI) – „Nowe technologie i sztuczna inteligencja w branży spożywczej i HoReCa”, gdzie prelegentami byli Maciej Statkiewicz (Head of Wolt Drive Polska), Mateusz Kowalczyk (CEO Foods), Marcin Pawlak (Key Account Manager LSI Software – Pion PUDU), Maciej Głowacki (Chief Design Officer Sygnis S.A);
- „Akademia Mistrzów Smaku by Belvedere”, akademia kulinarna, która przyjmuje najzdolniejszych młodych ludzi, kształcących się na kierunkach gastronomicznych i pozwala na dalszy rozwój talentu kulinarnego najzdolniejszym adeptom szkół gastronomicznych, którzy chcieliby pogłębiać swoją wiedzę w tym zakresie pod kierunkiem wybitnych kucharzy, cukierników, a także gości specjalnych prowadzących wykłady z obszaru zagadnień dotyczących kompetencji niezbędnych w działalności restauracyjnej, poruszając także treści związane z aspektami dietetycznymi, psychologicznymi czy wizerunkowymi, gdzie dwóch wykładowców prowadzących zajęcia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo (dr hab. Hanna Górską-Warsewicz, prof. SGGW oraz dr inż. Artur Głuchowski) jest ekspertami obok takich osób jak: Cristina Catese, Adam Chrzęstowski, David Gaboriaud, Łukasz

Guziński, Michał Iwaniuk, Ernest Jagodziński, Tomasz Łagowski, Artur Musztyfaga, Maciej Rosiński, Kurt Scheller, Michał Toczyłowski, Maciej Wiśniewski, Agata Wojda, Krystian Zalejski, Paweł Gruba, Renata Kozłowska, Tomasz Kolecki, Angelika Motopulos, Wojciech Pasko (<https://akademiamistrzowsmaku.pl/trenerzy/>).

Realizacja praktyk studenckich monitorowana jest przez Koordynatora ds. Praktyk na Kierunku Gastronomia i hotelarstwo na podstawie Dziennika praktyk przedłożonego przez studenta, w którym znajduje się opis zakładu pracy, karta przebiegu praktyki, opis przebiegu praktyki, podsumowanie realizacji praktyk w powiązaniu z efektami uczenia się, opinia pracodawcy/ zakładowego opiekuna praktyk potwierdzająca osiągnięcie założonych efektów uczenia się i ocena pracy studenta (https://wzc.sggw.edu.pl/wp-content/uploads/sites/28/2023/11/Dziennik-praktyk_od_1.10.2021_GIH-1.docx?x69766).

Rozliczanie praktyk odbywa się w wyznaczonych terminach w czasie trwania semestru i sesji egzaminacyjnych (pierwszej i poprawkowej) podczas spotkania w siedzibie Uczelni lub za pośrednictwem MS Teams (główna forma rozliczania praktyk w czasie pandemii wirusa SARS-CoV-2), podczas którego student prezentuje Koordynatorowi ds. Praktyk na Kierunku Gastronomia i hotelarstwo dokumentację z odbytej praktyki, odpowiada na pytania Koordynatora dotyczące wykonywanych zadań i sposobu ich realizacji, ocenia miejsce realizacji praktyki i podaje trudności, które wystąpiły podczas jej odbywania, a Koordynator sprawdza wypełnione dokumenty i ocenia efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych uwzględnione w sylabusie danej praktyki. Na podstawie tej rozmowy, Koordynator ds. Praktyk na Kierunku Gastronomia i hotelarstwo ma możliwość wskazania potencjalnych wyzwań związanych ze współpracą z konkretnym praktykodawcą, w którym realizowane są praktyki i na podstawie tego może podjąć działania doskonalące/ naprawcze.

Ponadto, po rozliczeniu praktyk danego rocznika, Zespół ds. Jakości Kształcenia przygotowuje w porozumieniu z Koordynatorem ds. Jakości Kształcenia, Raport zgodnie z harmonogramem stosowania narzędzi monitorowania jakości kształcenia w SGGW i na Wydziale. Informacje zawarte w Raporcie są oceniane przez Radę Programową, która wskazuje ewentualne wyzwania na kolejny okres i analizowane przez Koordynatora ds. Jakości Kształcenia. Dane służą do przygotowywania rocznego przeglądu Systemu Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia. Analizie podlegają również zamieszczone w Dziennikach praktyk opinie pracodawców/ opiekunów praktyk o praktykancie, które dotyczą zarówno jego przygotowania merytorycznego, jak i przebiegu praktyki. Praktykodawcy (interesariusze zewnętrzni) stanowią istotny element łączący Uczelnię ze środowiskiem branżowym pracodawców i odgrywają ważną rolę w weryfikacji efektów uczenia się, których ocena jest możliwa po odbyciu przez studenta praktyk zawodowych. Praktykodawcy zaangażowani we współpracę są zapraszani do poszerzenia wspólnie realizowanych działań na inne obszary, a także mogą zostać zaproszeni do dołączenia do Zespołu Pracodawców i Doradców, który jest najwyższą możliwą formą współpracy.

Otoczenie społeczno-gospodarcze ma bezpośredni wpływ na program studiów i jego realizację, ale także współpraca z otoczeniem podlega systematycznym ocenom, z udziałem studentów, a wyniki tych ocen są wykorzystywane w działaniach doskonalących. W odniesieniu do realizacji praktyk jest to odzwierciedlone w ocenach miejsc realizacji praktyk (praktykodawców) przez studentów. O większości miejsc realizacji praktyk w roku akademickim 2022/2023 studenci kierunku Gastronomia i hotelarstwo wyrazili pozytywne opinie, jednocześnie polecając je następnym rocznikom studentów kierunku. Studenci podkreślają, że w miejscach realizacji praktyk umożliwiono im zdobycie bardzo dobrego lub dobrego doświadczenia zawodowego co pozwoliło na wykorzystanie wiedzy zdobytej w toku studiów w praktyce. Ponadto, rozmowy telefoniczne Koordynatora ds. Praktyk na Kierunku Gastronomia i hotelarstwo z zakładowymi opiekunami praktyk (w czasie trwania praktyk i/ lub po ich zakończeniu) na temat zadań realizowanych przez studentów, wiedzy zdobytej przez studenta w danej placówce/ zakładzie, uzyskanych umiejętności i kompetencji dostarczają informacji, które przyczyniają się do doskonalenia współpracy z praktykodawcami i efektywniejszej

realizacji programu praktyk w danej placówce oraz wykorzystywane są podczas wprowadzania zmian i modyfikacji w programie praktyk, ale także w programie kształcenia.

Zalecenia dotyczące kryterium 6 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (jeżeli dotyczy)

Lp.	Zalecenia dotyczące kryterium 6 wymienione we wskazanej wyżej uchwale Prezydium PKA	Opis realizacji zalecenia oraz działań zapobiegawczych podjętych przez uczelnię w celu usunięcia błędów i niezgodności sformułowanych w zaleceniu o charakterze naprawczym
1.	Nie dotyczy	Nie dotyczy

Dodatkowe informacje, które uczelnia uznaje za ważne dla oceny kryterium 6:

Wśród innych rodzajów działań obejmujących współpracę z otoczeniem społeczno-gospodarczym w konstruowaniu, realizacji i doskonaleniu programu studiów mających na celu zapewnienie jakości kształcenia, realizowanych na Wydziale Żywienia Człowieka, na kierunku Gastronomia i hotelarstwo, należy przede wszystkim podkreślić następujące działania:

- powołanie w SGGW Pełnomocnika Rektora ds. Współpracy z Gospodarką, co pozwala na wspieranie budowania cennych współprac, zarówno naukowych, jak i dydaktycznych, gdyż do jego obowiązków należy wspieranie Wydziałów i Instytutów w realizowanych wspólnych działaniach w ramach budowania sieci kontaktów z przemysłem oraz otoczeniem gospodarczym;
- udział Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka i Wydziału Żywienia Człowieka wraz z Polską Federacją Producentów Żywności – Związek Pracodawców w prestiżowym projekcie finansowanym przez PARP pt. „Sektorowa Rada ds. Kompetencji – Sektor żywności wysokiej jakości”, mającym na celu zwiększenie wiedzy o potrzebach kwalifikacyjno-zawodowych w Sektorze, co ma istotny wpływ na kształtowanie sylwetki absolwentów Wydziału;
- udział Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka i Wydziału Żywienia Człowieka w tworzeniu ramy kwalifikacji dla sektora przetwórstwa żywności w ramach projektu pt. „Opracowanie projektu sektorowej ramy kwalifikacji dla sektora przetwórstwa żywności w Polsce” ogłoszonego przez Instytut Badań Edukacyjnych (IBE), w ramach którego realizowane są m. in. analizy kompetencji studentów kierunku Gastronomia i hotelarstwo;
- coroczny udział pracowników i studentów Wydziału Żywienia Człowieka, w tym studentów kierunku Gastronomia i hotelarstwo, w Międzynarodowych Targach Rozwiązań dla Branży Horeca (Eurogastro – największe i najważniejsze w Polsce wydarzenie dla branży gastronomicznej, organizowane od 25 lat; <https://eurogastro.com.pl/>), w którym studenci Wydziału Żywienia Człowieka uczestniczą od początku jego istnienia i zawsze mają możliwość otrzymania darmowych wejściówek za pośrednictwem Wydziału, w ostatnich latach przy wykorzystaniu systemu rejestracji na stronie internetowej, a także jako grupy zorganizowane;
- współpraca z przedsiębiorstwami produkcji żywności, w ramach której praktycy zapraszani są na zajęcia ze studentami, ale także studenci mają szansę zwiedzić zakłady produkcyjne – w ramach tej współpracy w roku akademickim 2023/2024, studenci kierunku Gastronomia i hotelarstwo wzięli udział w zorganizowanym wyjeździe do Kalisza na wizytę studyjną do największej w Europie fabryki Nestlé, gdzie mieli okazję zapoznać się z produkcją prowadzoną w wydziałach przyprawy w płynie i kostki bulionowej, koncentratów sosów i zup, deserów, odżywek dla dzieci oraz produktów mokrych - majonezów i dressingów, a także odwiedzili laboratoria oceniające produkcję własną oraz dział rozwoju produktów;

- współpraca Wydziału Żywienia Człowieka z agencją eventowo-fotograficzną z branży gastronomicznej „Studio od Kuchni”, która rozpoczęła się w roku 2023 i w ramach której planowane jest poszerzanie oferty przedmiotów do wyboru związanych z wykorzystaniem mediów i nowoczesnych technologii w promocji i marketingu branży gastronomiczno-hotelarskiej;
- współpraca Wydziału Żywienia Człowieka z „Akademią Mistrzów Smaku by Belvedere”, akademią kulinarną, która przyjmuje najzdolniejszych młodych ludzi, kształcących się na kierunkach gastronomicznych i pozwala na dalszy rozwój talentu kulinarnego najzdolniejszym adeptom szkół gastronomicznych, którzy chcieliby pogłębiać swoją wiedzę w tym zakresie pod kierunkiem wybitnych kucharzy, cukierników, a także gości specjalnych prowadzących wykłady z obszaru zagadnień dotyczących kompetencji niezbędnych w działalności restauracyjnej, poruszając także treści związane z aspektami dietetycznymi, psychologicznymi czy wizerunkowymi. W ramach tej Akademii dwóch wykładowców prowadzących zajęcia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo (dr hab. Hanna Górską-Warsewicz, prof. SGGW oraz dr inż. Artur Głuchowski) jest ekspertami obok takich osób jak Cristina Catese, Adam Chrzastowski, David Gaboriaud, Łukasz Guziński, Michał Iwaniuk, Ernest Jagodziński, Tomasz Łagowski, Artur Musztyfaga, Maciej Rosiński, Kurt Scheller, Michał Toczyłowski, Maciej Wiśniewski, Agata Wojda, Krystian Zalejski, Paweł Gruba, Renata Kozłowska, Tomasz Kolecki, Angelika Motopulos, Wojciech Pasko (<https://akademiamistrzowsmaku.pl/trenerzy/>).

Kryterium 7. Warunki i sposoby podnoszenia stopnia umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku

1. Rola umiędzynarodowienia procesu kształcenia w koncepcji kształcenia i planach rozwoju kierunku

Proces internacjonalizacji kształcenia ma na celu wspieranie studentów i przyszłych absolwentów w funkcjonowaniu w nowoczesnym społeczeństwie, w przekonaniu o ważnej roli nieustannego zdobywania nowoczesnej wiedzy i umiejętności. Umiędzynarodowienie procesu kształcenia jest jednym z elementów strategii rozwoju Wydziału Żywnienia Człowieka i realizowane jest m.in. poprzez zwiększenie liczby studentów z zagranicy kształcących się na Wydziale Żywnienia Człowieka oraz poprzez rozpoczęte od niedawna opracowywanie programów kształcenia w języku angielskim na studiach I i II stopnia. Umiędzynarodowienie procesu kształcenia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo dotyczy działań kadry naukowo-dydaktycznej, które umożliwiają studentom uczestnictwo w zajęciach, wykładach czy seminariach prowadzonych przez zagranicznych wykładowców akademickich lub profesorów wizytujących (Visiting Professors) oraz do zachęcania oraz zachęcają do udziału w programach międzynarodowej wymiany ERASMUS+, ERASMUS Mundus, PAX, czy PROM.

W ostatnim czasie obserwuje się także rosnący udział studentów uczestniczących w zagranicznych konferencjach naukowych, oraz studentów zainteresowanych prowadzeniem badań naukowych, co ma przełożenie na współautorstwo studentów w publikacjach naukowych w prestiżowych zagranicznych czasopismach z wysokim współczynnikiem wpływu (IF). Ponadto, studenci mogą uczestniczyć w międzynarodowych szkołach letnich i zimowych organizowanych przez Wydział Żywnienia Człowieka lub uniwersytety zrzeszone w ramach Euroleague of Life Sciences, której członkiem jest SGGW.

Systematycznemu podnoszeniu poziomu umiędzynarodowienia oraz wymiany studentów i kadry sprzyja kształcenie nauczycieli akademickich, którzy nieustannie podnoszą swoje kwalifikacje korzystając z różnych form aktywności, w tym m.in. uczestnicząc w zagranicznych kursach (np. związanych z tematyką nowoczesnych metod dydaktycznych), czego przykładem mogą być:

- międzynarodowy kurs e-learning (na platformie eSGGW) „*Food systems embedded in territories*” (edycja 2022) w ramach międzynarodowego projektu GOODFOOD (“*Good teaching practices in experiential learning for effective education in embedded food systems*”), projekt koordynowany przez Panią dr hab. Dominikę Średnicką-Tober, prof. SGGW i realizowany w konsorcjum z *University of Gastronomic Sciences* (Włochy), *ISARA-Lyon* (Francja), *Münster University of Applied Sciences* (Niemcy), *Agricultural University – Plovdiv* (Bułgaria), *University of Oradea* (Rumunia); (on-line, edycja 2022 w którym brał udział 1 student kierunku Gastronomia i hotelarstwo);
- kurs dla nauczycieli Wydziału Żywnienia Człowieka pt. „*Innovative Teaching in Higher Education for Sustainable Food Systems*”, w ramach projektu TEFSI – Transformation of European Food Systems towards Sustainability by Transnational, Innovative Teaching (Project No. 2018-1-PL01-KA203-051124, realizowany w dniach 07-08.07.2021); projekt koordynowany przez Panią dr hab. Dominikę Średnicką-Tober, prof. SGGW; udział w kursie wzięło 22 nauczycieli akademickich;
- szkolenie dydaktyczne w ramach konferencji on-line „*Study Quality: Experience and Improvement*” organizowanej w ramach European Social Fund (Projekt Nr 8.2.3.0/18/A/009, Latvia University of Life Sciences and Technologies, Jelgawa, Łotwa 29.01.2021; udział wzięło 15 nauczycieli akademickich z Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka, prowadzących zajęcia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo).

Zdobyte umiejętności oraz nawiązane kontakty międzynarodowe umożliwiły Koordynatorowi ds. Międzynarodowej Wymiany Studentów stworzenie interdyscyplinarnego

kursu on-line w języku angielskim dla studentów. Podczas tego kursu studenci wymiany ERASUMS z Wydziału Żywności Człowieka SGGW wraz ze studentami z Wydziału Informatyki Uniwersytetu w Poitiers (Computer Science at the University of Poitiers, Francja) uczestniczyli we wspólnym projekcie o nazwie: IT for Food Technology and Nutrition (semestr letni roku).

Podnoszeniu stopnia umiędzynarodowienia sprzyjają realizowane programy międzynarodowej wymiany nauczycieli akademickich, umożliwiające im podnoszenie kwalifikacji i doskonalenie przygotowania dydaktycznego. Nauczyciele akademicy prowadzący zajęcia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo mogą korzystać z programu wymiany akademickiej oferowanej w ramach programu Erasmus+ Kraje Programu lub Erasmus+ Kraje Partnerskie, jak również z programów PROM. Istotny wpływ na proces internacjonalizacji wywiera także udział nauczycieli akademickich w konferencjach międzynarodowych, umożliwiające nawiązywanie nowych i zacieśnianie już istniejących kontaktów. Spośród 84 pracowników prowadzących zajęcia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo, w ciągu ostatnich 5 lat, 32 uczestniczyło w przynajmniej 1 konferencji naukowej, a 16 uczestniczyło w przynajmniej 3 konferencjach naukowych.

Udział pracowników w międzynarodowych konferencjach naukowych był niejednokrotnie doceniany w postaci przyznanych nagród i wyróżnień, czego przykładem mogą być:

- Nagrody *Young Glyco-Scientist Competition Poster Prize B* dla Pani dr inż. Iwony Wojtasik-Kalinowskiej oraz *Young Glyco-Scientist Competition Poster Prize A* dla Pana mgr inż. Arkadiusza Szpicera zdobyte podczas konferencji: *14th Conference on Polysaccharides-Glycoscience*, 7-9.11.2018, Praga, Czechy;
- Nagroda dla Pana mgr inż. Arkadiusza Szpicera zdobyta podczas konferencji , *14th Conference on Polysaccharides-Glycoscience*, 7-9.11.2018, Praga, Czechy;
- Nagroda za najlepszą ustną prezentację dla Pani dr inż. Katarzyny Świąder, która została zdobyta podczas konferencji: *International Conference "Opportunities in Developing and Implementing Sustainable Functional Foods and Nutraceuticals, Health Ingredients South East Asia"*, 28.03.2018, Dżakarta, Indonezja.

Z procesem umiędzynarodowienia kształcenia ściśle wiąże się tworzenie oferty kształcenia w języku obcym i opracowywanie nowych programów kształcenia. Obecnie, Wydział Żywności Człowieka oraz Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka SGGW (we współpracy z Wydziałem Technologii Żywności oraz Instytutem Nauk o Żywności SGGW) uruchomiły nowy kierunek studiów anglojęzycznych I stopnia pt. „Food Science - Technology and Nutrition” w ramach studiów typu double degree w kooperacji z Uniwersytetem w Bohai w Chinach. Studia na tym kierunku rozpoczęły się w roku akademickim 2021/2022, a obecnie nauka jest realizowana na dwóch rocznikach studiów. W proces kształcenia na tym nowym kierunku studiów zaangażowanych jest ponad 20 nauczycieli akademickich z Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka. Należy ponadto zaznaczyć, że obecnie 5 osób – pracowników Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka realizuje na Uniwersytecie w Bohai w Chinach zajęcia w języku angielskim.

W ramach inicjatywy Uniwersytetu Otwartego i Biura Współpracy Międzynarodowej, studentom oferowane są również zajęcia anglojęzyczne w formie on-line, z takich przedmiotów, jak m.in.: „Prevention and Management of Diet-related Diseases” oraz „Innovation in Food and Nutrition”. Istnieje również możliwość uczestnictwa w tych zajęciach studentów kierunku Gastronomia i hotelarstwo.

W celu sformalizowania działań na rzecz umiędzynarodowienia procesu kształcenia, po zmianie struktury na Wydziale Żywności Człowieka powołani zostali Koordynator ds. Międzynarodowej Wymiany Studentów oraz Koordynator ds. Studiów Anglojęzycznych. W poprzedniej strukturze tymi działaniami oraz międzynarodową współpracą naukową zajmowała się jedna osoba, ale w związku z tym, że w strategii rozwoju Wydziału Żywności Człowieka jest dalsze zwiększenie internacjonalizacji kształcenia, poprzez m.in. opracowywanie programu studiów anglojęzycznych II stopnia w obszarze żywienia człowieka i dietetyki, powołano odrębnych koordynatorów do tych działań.

Należy podkreślić, że dzięki działaniom podejmowanym przez Wydział Żywienia Człowieka i Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka na rzecz zachęcania pracowników do podnoszenia swoich kwalifikacji językowych - 32 osoby z naszego Instytutu obecnie realizują kurs języka angielskiego (w wymiarze 108 godzin, od 1.03.2023 do 30.11.2023 r.) w ramach programu POWER, co bez wątpienia zaowocuje lepszym poziomem przygotowania do nauczania w języku angielskim, a w konsekwencji przyczyni się do rozszerzania oferty kształcenia w języku angielskim dla studentów naszego Wydziału, w tym również studentów kierunku Gastronomia i hotelarstwo.

2. *Aspekty programu studiów i jego realizacji, które służą umiędzynarodowieniu, ze szczególnym uwzględnieniem kształcenia w językach obcych*

Władze Wydziału Żywienia Człowieka oraz Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka mając na względzie istotną rolę procesu internacjonalizacji procesu kształcenia oraz budowania potencjału naukowego nauczycieli akademickich, wspierają działania naukowców na rzecz aplikowania oraz udziału w projektach naukowo-edukacyjnych, naukowo-badawczych i innych, których rezultatem jest transfer zdobytej wiedzy do procesu dydaktycznego. Kadra naukowo-dydaktyczna stale podejmuje działania w zakresie nawiązywania kontaktów z naukowcami z różnych uczelni i instytutów zagranicznych w celu trwałej współpracy naukowo-dydaktycznej. Rezultatem takich działań mogą być organizowane przez pracowników Instytutu międzynarodowe szkoły letnie oraz kursy, kierowane do studentów i wykładowców z różnych krajów i kierunków, w tym z kierunku Gastronomia i hotelarstwo na Wydziale Żywienia Człowieka, takie jak np.: międzynarodowa szkoła letnia (Intensive Study Programme) „Food systems embedded in territories” (14-22.07.2023) organizowana w Melle (we Włoszech) w ramach międzynarodowego projektu GOODFOOD (Good teaching practices in experiential learning for effective education in embedded food systems), dla 24 studentów z 6 krajów UE (w tym dla doktorantów SGGW).

Znajomość języka angielskiego jest często wykorzystywana podczas zajęć ze specjalistycznych, kierunkowych przedmiotów, podczas których studenci m.in. analizują publikacje obcojęzyczne. Umiejętności językowe studentów są poszerzane i weryfikowane w trakcie zajęć dydaktycznych, na których istnieje potrzeba przygotowywania prezentacji i projektów uwzględniających obcojęzyczną literaturę naukową, ale także podczas pisania prac dyplomowych. Zgodnie z wytycznymi przyjętymi przez SGGW, przegląd piśmiennictwa i/ lub dyskusja uzyskanych wyników pracy dyplomowej licencjackiej, inżynierskiej oraz magisterskiej musi uwzględniać literaturę obcojęzyczną. Umiejętność pracy studentów z artykułami naukowymi publikowanymi w języku obcym (najczęściej angielskim) jest również praktycznym sposobem weryfikacji ich umiejętności językowych.

Studenci przyjeżdżający na studia na Wydział Żywienia Człowieka z uczelni zagranicznych, z którymi Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego ma podpisane umowy w ramach programu wymiany ERASMUS+, mogą realizować zajęcia prowadzone przez nauczycieli akademickich z następujących przedmiotów: „Ecological Aspects of Food and Nutrition”, „Chemistry of Natural Compounds”, „Preventive Nutrition”, „New Food Product Development”, „Innovation in Food and Nutrition”, „Organic Raw Food Materials and Products”, „Advanced Food Technology”, „Enzymes in Food Development and Food Production”, „Nutrition through the Life Span”, „Nutrition in Older Age”, „Nutrition and Immunity”, „Alternative Diets”, „Basics of Dietetics”. W przedmiotach tych mogą również uczestniczyć studenci kierunku Gastronomia i hotelarstwo, którzy mogą wybierać je jako dodatkowe przedmioty. Dodatkowo, oferta przedmiotów dla studentów jest wzbogacona o zajęcia realizowane w ramach kierunku Food Science – Technology and Nutrition, są to, np. „Biology”, „Raw Food Materials”, „Sustainable Food System”, „Introduction to Human Nutrition”, „Information technology”.

Działania studentów i kadry naukowo-dydaktycznej dotyczące wymiany międzynarodowej skupiają się głównie na udziale w programach wymiany ERASMUS+ (Kraje Programu i Kraje Partnerskie), realizacji staży naukowych w ramach Własnego Programu

Stypendialnego finansowanego ze środków uczelni, umów bilateralnych, zagranicznych wizyt naukowców na naszej uczelni.

Ponadto, nauczyciele akademicki z Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka są aktywni w pozyskiwaniu środków finansowych na realizację projektów naukowych i naukowo-dydaktycznych. Warto, więc podkreślić udział pracowników Instytutu w realizacji projektów naukowych, co umożliwi aktywizację studentów i włączanie ich do działań naukowych realizowanych we współpracy międzynarodowej. W przypadku nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo należy wskazać kierowane przez nich międzynarodowe projekty takie jak:

- projekt międzynarodowy (Belgia, Finlandia, Holandia, Portugalia, Polska) finansowany przez NCN OPUS17 (Projekt Nr 2019/33/B/NZ7/01441) pt. „Profil metabolomiczny i długość telomerów jako wskaźniki toksycznego działania metali w pyłach/ dymach spawalniczych w europejskiej populacji spawaczy”; (Kierownik Projektu w SGGW: dr hab. Lucyna Kozłowska, prof. SGGW);
- “COST Action CA15136 Management Committee Member EUROCARTEN – European network to Advance Carotenoid Research and Applications in Agro-Food and Health (2016-2020)”; (Kierownik Projektu: prof. dr hab. Agata Wawrzyniak);
- projekt: Capacity for Innovation, pt. “STRATKIT – Innovative Strategies for Public Catering: Sustainability Toolkit Across Baltic Sea Region”; 22.04.2020 – 31.12.2021; projekt w ramach programu Interreg Vb Baltic Sea Region Programme 2014-2020; (Kierownik Projektu: dr hab. Renata Kazimierczak, prof. SGGW).

3. Stopień przygotowania studentów do uczenia się w językach obcych i sposobów weryfikacji osiągnięcia przez studentów wymaganych kompetencji językowych oraz ich oceny

Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych (SPNJO) jako jednostka ogólnouczelniana prowadzi lektoraty z języków angielskiego (na poziomie: B1+, B2, C1) oraz niemieckiego, francuskiego, rosyjskiego i hiszpańskiego (odpowiednio na poziomie: A2, B1, B2 według skali Rady Europy (<http://jezyki.sggw.pl/poziomy-kursow/>)). Realizacja i weryfikacja efektów uczenia się jest zgodna z zapisami w sylabusach dotyczących lektoratów językowych. Wymaganiem formalnym pozwalającym studentom na uczęszczanie na zajęcia z języka obcego jest znajomość języka obcego nowożytnego zdobyta na etapie szkoły średniej na poziomie min. B1 (w zakresie języka angielskiego) lub na poziomie A1 w odniesieniu do języka francuskiego, niemieckiego i rosyjskiego (według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego).

Studenci Wydziału Żywienia Człowieka na kierunku Gastronomia i hotelarstwo, na studiach I stopnia realizują lektoraty językowe w SPNJO. Studenci studiów stacjonarnych uczęszczają na zajęcia z języków obcych w wymiarze 120 godzin (po 60 godz. dydaktycznych w semestrze 2 i 3), natomiast studenci studiów niestacjonarnych w wymiarze 63 godzin (po 21 godz. dydaktycznych w semestrze 3, 4 i 5). W roku akademickim 2022/2023 studenci kierunku studiów stacjonarnych I stopnia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo realizowali lektoraty głównie z języka angielskiego (54 osoby), natomiast pozostałe osoby uczęszczały na zajęcia z języka rosyjskiego (24 osoby), francuskiego (5 osób), niemieckiego (4 osoby). Z kolei, studenci studiów niestacjonarnych uczęszczali na lektorat z języka angielskiego (15 osób).

Zgodnie z Regulaminem Studiów oraz Regulaminem SPNJO (<http://jezyki.sggw.pl/regulaminy/> Załącznik nr 7.3.1.), studenci realizujący lektorat z języka obcego zobowiązani są do przystąpienia do egzaminu końcowego, który organizowany jest przez SPNJO. W roku akademickim 2022/2023 do egzaminu końcowego z języka obcego przystąpiło 50 studentów kierunku Gastronomia i hotelarstwo, w tym do egzaminu z języka angielskiego przystąpiło 25 osób do egzaminu z języka angielskiego, 16 osób – do egzaminu z języka rosyjskiego, natomiast do egzaminu z języka francuskiego oraz rosyjskiego przystąpiło odpowiednio 5 oraz 4 studentów. Celem zajęć z lektoratów językowych jest opanowanie znajomości języka obcego przez studentów na poziomie B2, zgodnie z Europejskim Systemem

Opisu Kształcenia Językowego. W szczególności, celem zajęć jest osiągnięcie przez studentów umiejętności pozwalających na efektywne posługiwanie się językiem obcym (w zakresie słuchania ze zrozumieniem, mówienia, pisania i czytania) obejmujące tematykę ogólną, a także zawodową i naukową. Umiejętności te są doskonalone podczas prowadzonych konwersacji na zadany temat, pracy w grupach, studium przypadku. Szczegółowe informacje dotyczące efektów uczenia się oraz sposobów ich weryfikacji, jak również opisów zajęć zawarte są w sylabusach zajęć z poszczególnych języków obcych.

Zgodnie z pkt. 16 regulaminu SPNJO studenci, którzy posiadają certyfikaty językowe potwierdzające zakładane efekty uczenia się mogą być zwolnieni z uczęszczania na lektoraty językowe i mogą być zwolnieni z egzaminu końcowego z języka obcego w SPNJO. Decyzję w tej sprawie podejmuje Dziekan Wydziału Żywności Człowieka na pisemny wniosek studenta. W przypadku pozytywnej decyzji, ocena końcowa z lektoratu językowego jest zależna od wyniku umieszczonego na certyfikacie językowym oraz zgodnie z oceną przypisaną za wynik z certyfikatu (zgodnie z Zał. 1 Regulaminu dot. prowadzenia zajęć przez SPNJO – Załącznik nr 7.3.2.).

Studenci kierunku Gastronomia i hotelarstwo ubiegający się o wyjazd na studia zagraniczne w ramach programu Erasmus+ Kraje Programu lub Kraje Partnerskie powinni wykazać się znajomością języka obcego, w którym będą prowadzone zajęcia na uczelni partnerskiej (poziom znajomości języka na danej uczelni zawsze jest podany w informacjach rekrutacyjnych). Studenci podczas procesu aplikowania mogą przedstawić certyfikaty potwierdzające znajomość języka obcego na odpowiednim poziomie lub jeśli takich nie posiadają, mogą przystąpić do egzaminu z języka obcego organizowanego przez Biuro Współpracy Międzynarodowej (BWM). Egzamin z języka: angielskiego, niemieckiego, francuskiego, hiszpańskiego lub włoskiego jest przeprowadzany przez BWM dwa razy w roku w trakcie trwania naboru na studia Erasmus+ (listopad-grudzień/styczeń oraz kwiecień-maj).

Studenci kierunku Gastronomia i hotelarstwo mają także możliwość uczestniczenia w praktykach/stażach zagranicznych. Rekrutacja na praktyki organizowana jest centralnie przez Biuro Współpracy Międzynarodowej i odbywa się przez cały rok. Warunkiem wyjazdu na praktyki z programu Erasmus+ jest znajomość języka obcego przynajmniej na poziomie B1.

Osoby nieposiadające certyfikatu językowego na poziomie B1 mogą przystąpić do egzaminu z języka obcego organizowanego przez Biuro Współpracy Międzynarodowej. Takie egzaminy organizowane są dwa razy w roku w trakcie trwania naboru na studia Erasmus+ (listopad-grudzień/ styczeń oraz kwiecień-maj). Z egzaminu zwolnieni są studenci, którzy w czasie studiów na SGGW wzięli udział w egzaminie językowym kwalifikującym na wyjazd na studia zagraniczne organizowanym przez BWM, a także ci, którzy przystępowali do egzaminu maturalnego z języka obcego nowożytnego na poziomie rozszerzonym i uzyskali wynik co najmniej na poziomie 50% lub studiujący w SGGW na studiach anglojęzycznych.

4. Skala i zasięg mobilności i wymiany międzynarodowej studentów i kadry

Studenci Wydziału Żywności Człowieka, w tym kierunku Gastronomia i hotelarstwo, mogą podejmować studia zagraniczne na wielu uczelniach zagranicznych. W ramach programu Erasmus+ Kraje Programu studenci mogą studiować na 41 uczelniach partnerskich, z którymi Wydział ma podpisane umowy dwustronne w zakresie studiów wymiennych. Na liście uczelni partnerskich Wydziału Żywności Człowieka znajdują się: Universität für Bodenkultur Wien (BOKU), Universiteit Gent, Leuven University College (KHL), HEPL - Haute Ecole de la Province de Liege, Agricultural University – Plovdiv, University of Chemistry and Technology Prague, Estonian University of Life Sciences, University of Helsinki, FESIA (uczelnia do wyboru z konsorcjum: ISA Lille, ISARA Lyon, ESA Angers, El Purpan), UniLaSalle Beauvais, UniLaSalle, Université Montpellier, Agricultural University of Athens, Alexander Technological Educational Institute of Thessaloniki, Universidad Politecnica de Madrid, Universidad de Zaragoza, Amsterdam University of Applied Sciences, Wageningen University, Aleksandras Stulginskis

University (ASU), Lithuanian University of Health Sciences, Klaipeda State University of Applied Sciences, Rheinische Friedrich-Wilhelms Universität Bonn, Hochschule Fulda – University of Applied Sciences, Universität Kassel, Kiel University, Fachhochschule Münster – University of Applied Sciences, Universität Hohenheim, Norwegian University of Life Sciences, Instituto Politecnico de Castelo Branco, Instituto Politecnico de Leiria – IPEiria, Universidade do Porto, Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine in Rumania, Universitatea de Stiinte Agricole si Medicina Veterinara a Banatului Timisoara – USAMVBT, Universitatea de Medicina si Farmacie Grigore T Popa din Iasi, Slovak University of Agriculture in Nitra, Univerza v Mariboru, Akdeniz University, Universita Politecnica delle Marche – UNIVPM, Universita' degli studi di Milano, Universita degli Studi della Tuscia.

Studenci Wydziału Żywnienia Człowieka mają możliwość uczestnictwa w wielu programach wymiany międzynarodowej i są do nich zachęceni w spotkaniach informacyjnych, poprzez media społecznościowe, plakaty, ulotki, ogłoszenia, informacje na stronach Wydziału/Instytutu/Uczelni. Jednocześnie studenci są informowani o konieczności uzyskania efektów uczenia się założonych w programie studiów na takiej wymianie. W ramach Wewnętrznego Systemu Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia na Wydziale Żywnienia Człowieka SGGW opracowano „Wymagania dotyczące zaliczenia okresu studiów odbytych w ramach programu wymiany międzynarodowej: Erasmus/ Eureca/ Ceepus” (Załącznik nr 7.4.1.). Dokument ten jest dostępny dla studentów na stronie internetowej Wydziału (<https://wzc.sggw.edu.pl/wydzial-zywnienia-czlowieka/sprawy-studenckie/wspolpraca-miedzynarodowa/>), co znacznie ułatwia przygotowanie się do wyjazdu oraz uzyskanie zaliczenia przedmiotów realizowanych w ramach wymiany międzynarodowej. Wydział Żywnienia Człowieka stosuje system transferu i akumulacji punktów (ECTS), co ułatwia uzyskanie zaliczenia w ramach wymiany studenckiej. Załączona na stronie Wydziału dokumentacja zawiera wzór raportu z odbytej wymiany studenckiej, który student przesyła do Koordynatora ds. Międzynarodowej Wymiany Studentów Wydziału Żywnienia Człowieka po zakończeniu studiów zagranicznych, którego celem jest udoskonalenie funkcjonowania wymiany studenckiej i umiędzynarodowienia procesu kształcenia, zwiększenie satysfakcji studentów z odbytych studiów oraz zachęcenie kolejnych studentów do aplikowania na studia zagraniczne. Studia te mogą trwać jeden lub dwa semestry w trakcie jednego roku akademickiego zgodnie z kalendarzem akademickim uczelni goszczącej.

Studenci

W ciągu ostatnich lat, liczba studentów kierunku Gastronomia i hotelarstwo podejmujących studia zagraniczne w ramach programu Erasmus+ Kraje Programu (UE) oraz Erasmus+ Kraje Partnerskie (spoza UE) utrzymuje się na podobnym poziomie. W Tabeli 1 (Załącznik nr 7.4.2.) zestawiono liczbę studentów, którzy zostali zakwalifikowani na studia zagraniczne w ramach dwóch naborów: głównego i uzupełniającego do programu Erasmus+ Kraje Programu oraz Erasmus+ Kraje Partnerskie, które są prowadzone w SGGW na Wydziale Żywnienia Człowieka.

W roku akademickim 2018/2019 na studia wymienne ERASMUS+ Kraje Programu zakwalifikowały się 2 osoby z kierunku Gastronomia i hotelarstwo, które odbyły studia w Instituto Politecnico de Leiria – IPEiria w Portugalii oraz Alexander Technological Educational Institute of Thesaloniki (Grecja). W roku akademickim 2019/ 2020, jedna osoba, która wyjechała do IPEiria, reprezentowała kierunek Gastronomia i hotelarstwo. Z kolei, w roku akademickim 2020/2021, jedna osoba z kierunku Gastronomia i hotelarstwo wyjechała do Universita degli Studi della Tuscia (Włochy), natomiast w latach 2021/2022 - 2022/2023 trzy osoby zrealizowały studia w takich uczelniach jak, np. Universita Studi della Tuscia (Włochy), JAMK University of Applied Sciences (Finlandia) oraz University of Hohenheim (Niemcy).

Studenci kierunku Gastronomia i hotelarstwo mają też możliwość odbywania praktyk zagranicznych (Załącznik nr 7.4.3.) w ramach programu Erasmus+ Kraje Programu. Rekrutacja

na praktyki organizowana jest centralnie przez Biuro Współpracy Międzynarodowej i odbywa się przez cały rok. W roku akademickim 2020/2021 z praktyk zagranicznych skorzystał 1 student kierunku Gastronomia i hotelarstwo (praktyka we Włoszech). W roku 2021/2022 dwóch studentów odbyło praktyki w Turcji.

Studenci Wydziału Żywności Człowieka, w tym kierunku Gastronomia i hotelarstwo, mają również możliwość uczestnictwa w zagranicznych stażach, szkołach letnich i konferencjach dzięki finansowaniu z programu PROM – Narodowej Agencji Wymiany Akademickiej (NAWA) oraz dotacji unijnych. Wśród takich warsztatów były „BIP Erasmus+: Principles of sustainable food production, including only local products of the region” które odbyły się w 2022 roku (7 studentów kierunku Gastronomia i hotelarstwo na 9 wyjeżdżających); „Międzynarodowa szkoła letnia “Food Systems Embedded in Territories” w ramach projektu GOODFOOD w 2023 roku; „Międzynarodowy Kurs e-learning “Food Systems Embedded in Territories” w ramach projektu GOODFOOD (on-line, edycja 2002 w którym brał udział 1 student kierunku Gastronomia i hotelarstwo).

Studenci kierunku Gastronomia i hotelarstwo mają także możliwość korzystania z wielu warsztatów międzynarodowych organizowanych na terenie Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie przez pracowników Wydziału Żywności Człowieka prowadzących zajęcia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo i zachęcających studentów tego kierunku do uczestnictwa.

Kadra akademicka

Pracownicy Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka, realizujący zajęcia dydaktyczne na Wydziale Żywności Człowieka, uczestniczą w licznych zagranicznych wyjazdach dydaktycznych zarówno w ramach programu Erasmus+ Kraje Programu, jak również w ramach programu Erasmus+ Kraje Partnerskie (Załącznik nr 7.4.4.). Co roku, pracownicy Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka, realizujący zajęcia dydaktyczne na Wydziale Żywności Człowieka, prowadzą wykłady dla studentów w wielu uczelniach zagranicznych. Jest to możliwe dzięki Programowi Erasmus+ Kraje Programu. Umożliwia to poszerzenie ich kompetencji dydaktycznych oraz zdobycie wiedzy dotyczącej technik analitycznych i metod badawczych wykorzystywanych w innych krajach/ na innych uczelniach.

W roku 2018/2019, 9 pracowników prowadziło zajęcia dydaktyczne na następujących uczelniach: Lithuanian University of Health Sciences (Litwa), Vytautas Magnas University – ASU (Litwa), Universität Wien (Austria), University of Hohenheim (Niemcy), The University of Applied Sciences Leuven-Limburg (UCLL) (Belgia).

W roku akademickim 2019/2020 ze względu na pandemię COVID-19, tego rodzaju wyjazdy nie były realizowane, a w roku akademickim 2020/2021, pracownicy wyjeżdżali do następujących uczelni: University of Maribor (Słowenia), Slovak University of Agriculture in Nitra (Słowacja), Lithuanian University of Health Sciences (Litwa).

W roku akademickim 2021/2022 pracownicy Wydziału Żywności Człowieka wyjeżdżali do ośrodków akademickich takich jak: University of Applied Sciences (Litwa) (2 osoby), Kassel University (Niemcy), Hohenheim University (Niemcy).

Z kolei, w roku akademickim 2022/2023 w ramach programu Erasmus+ Kraje Programu (UE) w ramach grantów na krótkie mobilności dydaktyczne wyjechało 13 pracowników Instytutu. Nauczyciele zrealizowali pobyty w takich ośrodkach, jak: Politecnico di Leiria (Portugalia), Universidad Politecnica de Valencia (Hiszpania), University of Ljubljana (Słowenia) (2 osoby), Slovak University of Agriculture in Nitra (3 osoby), University of South Bohemia (Czechy), Mendel University of Brno (Czechy) (2 osoby), University of Zagreb (Chorwacja), Kaunas University of Applied Sciences (Litwa) (2 osoby).

Pracownicy Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka, realizujący zajęcia dydaktyczne na Wydziale Żywności Człowieka, również w pewnym stopniu korzystają z zagranicznych wyjazdów dydaktycznych w ramach programu Erasmus+ Kraje Partnerskie. W roku 2018/2019 stypendium wyjazdowe zrealizowało czterech pracowników na następujących uczelniach:

University of British Columbia (Kanada), University of Novi Sad (Serbia), National Chung Hsing University (Tajwan). Natomiast w roku 2019/2020 w wyjeździe uczestniczył jedynie jeden pracownik - w University of British Columbia (Kanada). W latach 2020/2021 stypendium Erasmus+ Kraje Partnerskie zrealizował jeden pracownik w Ilia State University (Gruzja). Pozostałe wyjazdy ze względu na pandemię zostały przeniesione na późniejszy okres. W roku akademickim 2021/2022 stypendium Erasmus+ Kraje Partnerskie zrealizowali pracownicy w następujących jednostkach uniwersyteckich: Agricultural University of Tirana (Albania) (2 osoby), University of British Columbia (Kanada) (1 osoba), jedna osoba Louisiana State University (USA), jedna osoba Shibaura Institute of Technology (Japonia).

Pracownicy i doktoranci Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka nawiązywali współpracę międzynarodową również wyjeżdżając za granicę w ramach Własnego Funduszu Stypendialnego SGGW: w roku akademickim 2018/2019 dotyczyło to 4 pracowników (Norwegia, Austria, Chorwacja), a w roku 2022/2023 4 pracowników (Kanada, Turcja, Dania, Holandia). Pracownicy, którzy zrealizowali staże m.in. w następujących ośrodkach:

- University of Vienna, Austria (staż zrealizowany przez mgr inż. Monikę Zielińską-Pukos w terminie 11.11.2018 – 11.02.2019);
- University of Oslo, Norwegia (staż zrealizowany przez dr inż. Katarzynę Dziendzikowską w terminie 1.03. – 31.05.2019);
- University of Zagreb, Chorwacja (Sveučilište u Zagrebu) (staż zrealizowany przez dr hab. Dominikę Guzek, prof. SGGW w terminie 01.05.2019 – 31.07.2019);
- University of Zagreb, Chorwacja (Sveučilište u Zagrebu) (staż zrealizowany przez dr hab. Dominikę Głąbską w terminie 01.05.2019 – 31.07.2019);
- University of Helsinki, Finlandia (staż zrealizowany przez mgr inż. Marcina Kruka w terminie 1.05.-31.07.2022);
- University of Vigo, Hiszpania (staż zrealizowany przez doktoranta mgr Kübra Küçükgöz w terminie 20.04.-20.07.2022);
- Maastricht University, Holandia (staż zrealizowany przez doktoranta mgr Kübra Küçükgöz w terminie 1.01.-30.04.2023);
- University of Copenhagen, Dania (staż zrealizowany przez doktorantkę mgr Ritę Góralską-Walczak w terminie 1.02.-30.04.2023);
- Izmir Institute of Technology, Turcja (staż zrealizowany przez mgr inż. Alicję Napiórkowską w terminie 1.06.-30.09.2023);
- University of Calgary, Kanada (staż zrealizowany przez mgr inż. Marcelinę Karbowskiak w terminie 1.06.-31.08.2023).

Współpraca nauczycieli akademickich, realizujących zajęcia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo, z uczelniami zagranicznymi jest także możliwa dzięki finansowaniu z programu PROM - Narodowej Agencji Wymiany Akademickiej. Dzięki finansowaniu z tego programu w roku akademickim 2019/2020 jeden pracownik odbył staż w Irlandii w Technological University Dublin, a w roku akademickim 2020/2021 dwóch pracowników skorzystało z możliwości uczestnictwa w konferencji oraz odbycia stażu w Hiszpanii w University of Santiago de Compostela.

Należy podkreślić, że w najbliższym okresie mobilność nauczycieli akademickich w ramach programów edukacyjnych, jak również aktywność studentów chcących podjąć kształcenie na uczelniach zagranicznych będzie w dużym stopniu zależne od bieżącej sytuacji epidemiologicznej.

5. *Udział wykładowców z zagranicy w prowadzeniu zajęć na ocenianym kierunku*

Istotnym aspektem umiędzynarodowienia procesu kształcenia studentów kierunku Gastronomia i hotelarstwo jest ich kontakt z profesorami wizytującymi. W ciągu ostatnich kilku lat, na Wydziale Żywienia Człowieka gościło wielu naukowców z zagranicznych ośrodków, którzy

jako 'profesorowie wizytujący' mogli przekazać polskim studentom swoją wiedzę. Wśród nich warto wymienić takie osoby, jak:

- prof. dr hab. Jamal Mahajn (Tel-Hai College, Izrael) (28.09. – 27.10.2018);
- dr Jaakko Nuutila (Natural Resources Institute, Finlandia) (dwa kilkutygodniowe pobyty: 20-22.09.2018 oraz 11-13.12.2018);
- prof. dr Amr Edris (National Research Center, Egipt) (01.10. – 31.12.2019);
- prof. Hanna Wijay (Bogor Agricultural University, Indonezja), która realizowała zajęcia on-line, ze względu na okres pandemiczny (11.2020.-01.2021);
- prof. Elvyre Jariene (Vytautas Magnus University Agriculture Academy, Litwa) (03.-04.2021);
- prof. dr hab. Shahla Wunderlich (Montclair State University, USA) (28.04-30.06.2021);
- Prof. Vilma Kriaučionienė (Lithuanian University of Health Sciences Faculty of Public Health, Litwa) (06.04-02.06.2023);
- Prof. Zivile Taraseviciene (Vytautas Magnus University, Agriculture Academy, Kowno, Litwa) 04-30.05.2023 on-line, ze względu na okres pandemiczny i stacjonarnie).

Z każdym zauważa się wzrost wykładowców z zagranicy prowadzących zajęcia dla studentów kierunku Gastronomia i hotelarstwo na Wydziale Żywnienia Człowieka. Natomiast okres pandemii nieco ten wzrost zahamował i większość zajęć prowadzona była w formie on-line. W Tabeli (Załącznik nr 7.4.5.) przedstawiono wykaz profesorów wizytujących prowadzących zajęcia na Wydziale Żywnienia Człowieka, m.in. dla kierunku Gastronomia i hotelarstwo, w latach 2018-2023.

W roku 2018 (Załącznik nr 7.4.6.) studenci kierunku Gastronomia i hotelarstwo mieli możliwość wzięcia udziału w wykładach wygłoszonych przez 6 zagranicznych wykładowców z Tajwanu (1 wykładowca), Belgii (4 wykładowców) i z Austrii (1 wykładowca). W roku 2019 (Załącznik nr 7.4.7.) studenci kierunku Gastronomia i hotelarstwo mieli możliwość wzięcia udziału w wykładach wygłoszonych przez 11 zagranicznych wykładowców z Tajwanu (1 wykładowca), Indonezji (1 wykładowca), Belgii (2 wykładowców), Hiszpanii (1 wykładowca), Litwy (6 wykładowców).

W roku 2022 studenci kierunku Gastronomia i hotelarstwo mieli możliwość wzięcia udziału w wykładach wygłoszonych przez wykładowcę z Agricultural University of Tirana (Albania) - Dr. Ilir Ilohania (Załącznik nr 7.4.8). W roku 2023 studenci kierunku Gastronomia i hotelarstwo mieli możliwość wzięcia udziału w wykładach wygłoszonych przez wykładowców ze Słowacji (2 wykładowców) (Załącznik nr 7.4.9).

Wykładowcy zagraniczni goszczący na Wydziale Żywnienia Człowieka realizowali od 6 do 11 godzin dydaktycznych. W 2019 roku na Wydziale Żywnienia Człowieka gościło 5 naukowców zagranicznych na wyjazdach szkoleniowych (Erasmus+ Training). Były to dwie osoby z Austrii, dwie z Litwy i jedna osoba ze Słowacji (Załącznik nr 7.4.10.).

Wizyty wykładowców zagranicznych nie tylko poszerzają wiedzę studentów, ale też zwiększają ich kompetencje, gdyż oswajają z uczestnictwem w zajęciach w języku angielskim, co ułatwia późniejsze podejmowanie decyzji o ewentualnym wyjeździe na studia zagraniczne. Ponadto wizyty wykładowców zagranicznych uczelni na Wydziale Żywnienia Człowieka umożliwiają wymianę doświadczeń pomiędzy pracownikami, szczególnie w zakresie współpracy badawczej i kształcenia, co jest pomocne w doskonaleniu programów nauczania.

6. *Sposób, częstość i zakres monitorowania i oceny umiędzynarodowienia procesu kształcenia oraz doskonalenia warunków sprzyjających podnoszeniu jego stopnia, jak również wpływu rezultatów umiędzynarodowienia na program studiów i jego realizację*

W ramach Wewnętrznego Systemu Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia na Wydziale Żywnienia Człowieka SGGW opracowano „Wymagania dotyczące zaliczenia okresu studiów odbytych w ramach programu wymiany międzynarodowej: Erasmus/Eureca/ Ceepus” (Załącznik nr 7.4.1.). Dokument ten jest dostępny dla studentów na stronie Wydziału w zakładce

'spawy studenckie/współpraca międzynarodowa' (https://wzc.sggw.edu.pl/wp-content/uploads/sites/28/2021/10/l.VI_.3.-Wymagania-dotyczace-zaliczenia-okresu-studiow-odbytych-w-ramach-programow-wymiany-miedzynarodowej-5_ver_JK.docx?x69766), co ułatwia studentom przygotowanie się do wyjazdu oraz zaliczenie realizowanych tam przedmiotów. Dodatkowo dokumentacja zawiera opracowany przez Wydział Żywności Człowieka wzór raportu z odbytej wymiany studenckiej, który student przesyła do Koordynatora ds. Międzynarodowej Wymiany Studentów Wydziału Żywności Człowieka po zakończeniu studiów zagranicznych. Prodziekan i Koordynator ds. Międzynarodowej Wymiany Studentów Wydziału Żywności Człowieka dokonują analizy raportu i na jego podstawie mogą wskazać obszary niezbędne do dalszego rozwoju w zakresie umiędzynarodowienia procesu kształcenia. Szczególną rolę odgrywa tu analiza możliwości faktycznego zdobywania przez studentów założonych efektów uczenia się w ramach zajęć realizowanych na zagranicznych uczelniach. Na podstawie tej analizy, na bieżąco aktualizowana jest lista uczelni do których wyjeżdżają studenci określonych kierunków, w tym kierunku Gastronomia i hotelarstwo.

Ocena umiędzynarodowienia procesu kształcenia oraz doskonalenia warunków sprzyjających podnoszeniu poziomu tego procesu, jak również wpływu rezultatów umiędzynarodowienia na program studiów i jego realizację odbywa się raz w roku. Sprawozdania przygotowywane są na podstawie danych z Biura Współpracy Międzynarodowej na temat mobilności dydaktycznej studentów oraz naukowej i dydaktycznej pracowników, jak również danych gromadzonych przez Koordynatora na Wydziale i są prezentowane przez Koordynatora ds. Międzynarodowej Wymiany Studentów przed Radą Programową Wydziału Żywności Człowieka, która również ma możliwość wskazania wyzwań niezbędnych do realizacji w kolejnym roku akademickim.

Zalecenia dotyczące kryterium 7 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (jeżeli dotyczy) – tu wskazano zalecenia sformułowane w odniesieniu do kryterium 6 w schemacie opartym na 8 kryteriach („Umiędzynarodowienie procesu kształcenia”)

Lp.	Zalecenia dotyczące kryterium 7 wymienione we wskazanej wyżej uchwale Prezydium PKA	Opis realizacji zalecenia oraz działań zapobiegawczych podjętych przez uczelnię w celu usunięcia błędów i niezgodności sformułowanych w zaleceniu o charakterze naprawczym
1.	Zaleca się intensyfikację procesu umiędzynarodowienia	<ul style="list-style-type: none"> – powołano na Wydziale Żywności Człowieka koordynatora dedykowanego obsłudze międzynarodowej wymiany studentów i nauczycieli akademickich (Koordynator ds. Międzynarodowej Wymiany Studentów), w miejsce koordynatora uprzednio obsługującego zarówno międzynarodową wymianę studentów, jak i naukową współpracę międzynarodową pracowników Wydziału, co pozwoliło na rozdzielenie funkcji między nowo powołanego Koordynatora i nowo powołany Zespół ds. Współpracy Międzynarodowej (powołany w Instytucie Nauk o Żywieniu Człowieka) i skoncentrowanie się na dedykowanych obszarach działań; – rozdzielenie funkcji Koordynatora ds. Międzynarodowej Wymiany Studentów i Zespołu ds. Współpracy Międzynarodowej zaowocowało zwiększeniem liczby wyjazdów studentów w ramach wymiany międzynarodowej (dla kierunku Gastronomia i hotelarstwo w roku akademickim 2021/2022 realizacja

		<p>2 praktyk), wyjazdów nauczycieli akademickich w ramach wymiany międzynarodowej (dla nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia dla kierunku Gastronomia i hotelarstwo w roku akademickim 2021/2022 – 4 wyjazdy w ramach Erasmus+ Kraje Programu (UE) i 5 wyjazdów w ramach Erasmus+ Kraje Programu (poza UE)), 2022/2023 – 13 wyjazdów w ramach Erasmus+ Kraje Programu (UE)) oraz przyjazdów nauczycieli akademickich z zagranicy prowadzących zajęcia dla studentów Wydziału Żywność Człowieka (dla kierunku Gastronomia i hotelarstwo w roku akademickim 2021/2022 - 6 nauczycieli wizytujących; 2022/2023 - 3 nauczycieli wizytujących);</p> <ul style="list-style-type: none"> – powołano Koordynatora ds. Studiów Anglojęzycznych w celu utworzenia na Wydziale i uczestniczenia w tworzeniu we współpracy z innymi wydziałami anglojęzycznych kierunków studiów, co pozwoli na poszerzenie oferty dydaktycznej dla studentów kierunku Gastronomia i hotelarstwo; – podjęto działania związane z utworzeniem na Wydziale kierunku anglojęzycznego we współpracy międzynarodowej z Cihan University-Erbil (stworzona została oferta zajęć w języku angielskim mająca być początkiem współpracy i stworzenia wspólnych programów kształcenia), obecnie prowadzone są dalsze działania, aby móc zacieśnić współpracę dydaktyczną od roku akademickiego 2024/2025, jeśli pozwoli na to sytuacja polityczna; – podjęto współpracę z Wydziałem Technologii Żywności SGGW w kooperacji z Bohai University, celem opracowania kierunku anglojęzycznego „Food Science – Technology and Nutrition”, w realizacji którego uczestniczyć będzie grono pracowników Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka (dwa przedmioty w semestrze 1; cztery przedmioty w semestrze 2; cztery przedmioty w semestrze 3; trzy przedmioty w semestrze 4; trzy przedmioty w semestrze 5 – w tym elektyw; dwa przedmioty w semestrze 6 – w tym projekt); – poszerzono ofertę literatury anglojęzycznej w Bibliotece Wydziału Żywności Człowieka, obecnie w zasobach Biblioteki wydziałowej znajduje się – 33 czasopism anglojęzycznych; 1195 książek anglojęzycznych z dyscypliny technologii żywności i żywienia; wydawnictwa o charakterze encyklopedycznym oraz słowniki - 97 woluminów); szersza oferta czasopism w języku angielskim jest dostępna w Bibliotece Głównej, w tym również w dostępie zdalnym (po zalogowaniu się indywidualnym numerem studenta/ doktoranta/ pracownika); – prowadzono szereg działań promujących udział studentów w zagranicznych szkołach letnich, innych zagranicznych kursach wymiennych oraz praktykach
--	--	---

		<p>zagranicznych, w tym wprowadzono na stronie internetowej Wydziału zakładkę „komunikaty dla studentów”, w której na bieżąco umieszczane są informacje o możliwościach uczestnictwa w tego rodzaju aktywnościach (w roku akademickim 2021/2022 promowano w ten sposób następujące szkoły letnie: Circular Bioeconomy and Sustainable Development w Grecji, International Summer School at Louisiana State University w Stanach Zjednoczonych; kurs Sustainable Restaurant Service na Łotwie i praktyki studenckie w Stanach Zjednoczonych);</p> <ul style="list-style-type: none"> – zachęcano studentów do uczestnictwa w bezpłatnych konferencjach międzynarodowych, o których studenci mogli dowiedzieć się z informacji zamieszczonych na stronie internetowej Wydziału, w zakładce „komunikaty dla studentów” (w roku akademickim 2021/2022 znalazły się na w/w stronie internetowej informacje dot. takich konferencji międzynarodowych jak: RIS Fall School in Targeted Nutrition oraz Challenges of Nowadays in the Light of Sustainability); – wprowadzono system kontaktu między uczelnią a studentami przybywającymi z zagranicy – WePoint (https://www.sggw.edu.pl/en/home/collaboration-and-services/international-cooperation/welcome-information-package/), pozwalający na utrzymanie kontaktu, bieżącą pomoc oraz przekazywanie informacji; – zainicjowano przygotowywanie dla wszystkich studentów anglojęzycznych rozpoczynających kształcenie w SGGW tzw. StartBooków (https://www.sggw.edu.pl/startbook-dla-nowych-studentow-sggw/) – przewodnika gromadzącego najważniejsze informacje i adresy niezbędne podczas studiów w SGGW rozpowszechnianego w wersji anglojęzycznej – kierowanej do studentów studiów anglojęzycznych oraz studentów ze studiów wymiennych (https://www.sggw.edu.pl/wp-content/uploads/2021/09/2_Startbook_2021_en.pdf).
--	--	---

Dodatkowe informacje, które uczelnia uznaje za ważne dla oceny kryterium 7:

Wśród innych ważnych obszarów związanych z podnoszeniem stopnia umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo na Wydziale Żywności Człowieka, należy wskazać aktywizujące działania:

- wśród działań adresowanych do studentów z zagranicy przyjeżdżających do SGGW, w tym na Wydział Żywności Człowieka – wprowadzono system kontaktu między uczelnią a studentami przybywającymi z zagranicy – WePoint (<https://www.sggw.edu.pl/en/home/collaboration-and-services/international-cooperation/welcome-information-package/>), pozwalający na utrzymanie kontaktu, bieżącą pomoc oraz przekazywanie informacji. Oprócz dedykowanej jednostki składającej się z 3 pracowników, na stronie internetowej przygotowany jest szereg informacji w języku angielskim. Na stronie, oprócz standardowych informacji dotyczących programów

studiów czy formalnych kwestii takich jak stypendia, legalizacja pobytu, czy zakwaterowanie w akademikach, znajdują się też praktyczne informacje dotyczące między innymi tego, w jaki sposób założyć konto w polskim banku lub jak uzyskać numer telefonu komórkowego w polskiej sieci komórkowej;

- organizowanie są tzw. *Open Day* oraz *Introduction Days* (w roku 2023 realizowane w dniach 4 marca <https://www.sggw.edu.pl/en/4-march-2023-sggw-open-day/> oraz 11 marca; <https://www.sggw.edu.pl/en/summer-semester-introduction-day/>);
- wśród działań adresowanych do studentów Wydziału Żywienia Człowieka, w tym studentów kierunku Gastronomia i hotelarstwo, mających ich aktywizować i zachęcać do korzystania z programów wymiany akademickiej – wprowadzono od roku akademickiego 2021/2022 dodatkowe bezpłatne zajęcia językowe ze specjalistycznego języka obcego w zakresie słownictwa żywieniowego. W roku akademickim 2021/2022 i 2022/2023 były one prowadzone z języka niemieckiego (pt. „Żywieniowy niemiecki, czyli przygotuj się na Erasmusa (i nie tylko)”) przez doświadczoną nauczycielkę języka niemieckiego będącą Muttersprachler (native speaker). W roku akademickim 2023/2024 kurs z języka niemieckiego będzie powtórzony (również prowadzony przez Muttersprachler), a ponadto prowadzone są rozmowy dotyczące zapotrzebowania studentów na analogiczne zajęcia dotyczące innych języków (języki krajów, do których studenci kierunków realizowanych na Wydziale Żywienia Człowieka najczęściej wyjeżdżają na wymiany międzynarodowe – francuski, hiszpański, włoski, portugalski);
- wśród działań adresowanych do studentów kierunku Gastronomia i hotelarstwo należy podkreślić realizowany w roku akademickim 2022/2023 przez 2 nauczycieli akademickich, prowadzących zajęcia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo, wraz z grupą studentów z tego kierunku (7 osób na 9 wyjeżdżających) program “Principles of sustainable food production, including only local products of the region” (3 ECTS) w ramach Blended Intensive program. 1 tydzień – realizowany w Polsce, 2 tydzień – wyjazd do Kowna, gdzie w ramach intensywnego programu realizowana była część międzynarodowa dla studentów z Polski, Litwy i Łotwy. Główne cele programu: Zapoznanie z zasadami zrównoważonej produkcji żywności; Ocena zasad zrównoważonej produkcji żywności w kontekście życia codziennego.

Kryterium 8. Wsparcie studentów w uczeniu się, rozwoju społecznym, naukowym lub zawodowym i wejściu na rynek pracy oraz rozwój i doskonalenie form wsparcia

1. Dostosowanie systemu wsparcia do potrzeb różnych grup studentów, w tym potrzeb studentów z niepełnosprawnością

Studenci kształcący się na kierunku Gastronomia i hotelarstwo uzyskują różnorodne formy wsparcia w obszarze dydaktycznym i naukowym, adekwatne do efektów uczenia się, jak również mogą liczyć na wsparcie w obszarze socjalnym, bytowym, administracyjnym i psychologicznym.

Począwszy od pierwszych dni studiowania, są oni objęci wsparciem zarówno od strony uczelni, jak również studentów starszych roczników. Uczelnia, dla wszystkich studentów rozpoczynających kształcenie w SGGW przygotowuje tzw. StartBook (<https://www.sggw.edu.pl/strona-glowna/na-skroty-dla-studenta/>) – przewodnik gromadzący najważniejsze informacje i adresy niezbędne podczas studiów w SGGW i rozpowszechniany przewodnik w wersji elektronicznej (we wcześniejszych latach dostępna była również wersja papierowa, obecnie zaś tylko "ekologiczna" wersja elektroniczna) zawierający najważniejsze informacje i adresy niezbędne podczas studiowania w SGGW (<https://www.sggw.edu.pl/en/?r3d=171357>). Samorząd Studencki natomiast, organizuje dla studentów rozpoczynających studia w pierwszym tygodniu kształcenia codzienne oprowadzanie po kampusie.

W Kryterium 2, podpunkcie czwartym opisano szczegółowo dostosowanie procesu uczenia się do zróżnicowanych potrzeb grupowych i indywidualnych studentów, w tym potrzeb studentów z niepełnosprawnością, jak również możliwości realizowania indywidualnych ścieżek kształcenia. W podpunkcie tym wskazano, iż Regulamin Studiów w SGGW (Załącznik nr 2.4.1.) uwzględnia różne możliwości dostosowania procesu uczenia się, jak również zróżnicowane formy wsparcia dla poszczególnych grup studentów. Za najważniejszą formę wsparcia uznać można indywidualną organizację studiów (indywidualny program studiów – IPS, indywidualny plan zajęć – IPZ oraz spersonalizowany plan studiów SPS). Szczegółowy opis ww. form organizacji studiów określają § 13, §14, §15 Regulaminu Studiów w SGGW Warszawie (Załącznik nr 2.4.1.) i został on zamieszczony w Kryterium 2, podpunkcie czwartym.

Zgodnie z §14 Regulaminu Studiów SGGW, studenci z niepełnosprawnością, studentki w ciąży oraz studenci będący rodzicami mogą złożyć wniosek o indywidualny plan zajęć (IPZ), który nadzorowany jest przez Prodziekana i odbywa się pod opieką wybranego nauczyciela akademickiego. Na Uczelni powołany jest Pełnomocnik Rektora ds. Studentów z Niepełnosprawnością, a na Wydziale – Koordynator ds. Studentów z Niepełnosprawnością (działania Koordynatora ds. Studentów z Niepełnosprawnością szerzej opisane są w Kryterium 2, podpunkcie czwartym).

Na Wydziale Żywnienia Człowieka powołany jest także Koordynator ds. Współpracy z Otoczeniem Społeczno-Gospodarczym, który ułatwia i koordynuje współpracę z otoczeniem społeczno-gospodarczym, w tym inicjuje, na prośbę studentów lub pracowników, podpisanie umów o współpracy z konkretnymi jednostkami, w których studenci chcieliby realizować praktyki (jest to realizowane w oparciu o pozytywną opinię Koordynatora ds. Praktyk). Od 2012 roku, powołany przy Wydziale Nauk o Żywnieniu Człowieka i Konsumpcji (teraz Wydział Żywnienia Człowieka i Instytut Nauk o Żywnieniu Człowieka) jest także Zespół Pracodawców i Doradców (Załącznik nr 1.3.1.), który współpracuje i doradza w sprawie realizacji praktyk i staży. Koordynator ds. Praktyk na Kierunku Gastronomia i hotelarstwo stwarza również możliwości indywidualnej realizacji staży i praktyk z oferty wskazanej przez Wydział. Szczegółowe informacje o realizacji praktyk opisano w Kryterium 6, w podpunkcie pierwszym.

Studenci mają możliwość zakwaterowania w dobrze wyposażonych Domach Studenckich (<http://adiss.sggw.pl/>). W przypadku trudnej sytuacji materialnej istnieje również możliwość otrzymania dopłaty do zakwaterowania. Ponadto, na terenie Kampusu SGGW funkcjonuje Niepubliczne Przedszkole SGGW (<https://przedszkole.sggw.edu.pl/>) oferujące opiekę nad

dziećmi studentów, doktorantów i pracowników SGGW, co stanowi znaczące wsparcie dla studentów będących rodzicami. Dodatkowo, w przypadku studentów SGGW (zarówno studiów stacjonarnych, jak i niestacjonarnych), podobnie jak w przypadku doktorantów i pracowników, opłata za przedszkole jest zredukowana o 45% w stosunku do obowiązującej dla pozostałych osób.

W tym miejscu można wspomnieć o dodatkowej formie wsparcia studentek karmiących piersią, jaką jest stworzenie dla nich przestrzeni, w której mogą w odosobnieniu nakarmić dziecko lub odciągnąć pokarm, co wdrożono od roku 2022. Takie sytuacje zdarzały się do tej pory w przypadku studentek studiów niestacjonarnych, kiedy studentki karmiące piersią w czasie zjazdów musiały w przerwach zajęć odciągać pokarm, lub przyjeżdżał ktoś z ich bliskich z dzieckiem, aby mogły w przerwach zajęć je nakarmić. W związku z tym, w sytuacji zgłoszenia przez studentkę takiej potrzeby, otrzymuje ona na czas zjazdu klucze do sali/ pracowni, która w tym czasie nie jest wykorzystywana, aby mogła we właściwych warunkach nakarmić dziecko lub odciągnąć pokarm. W roku akademickim 2023/2024 takie zgłoszenia jeszcze się nie pojawiły, jak również Prodziekan nie otrzymał indywidualnych informacji od studentek, które są w ciąży (przy pojawieniu się takiej informacji od studentek – studentki zostają powiadomione o takiej możliwości). Jednakże biorąc pod uwagę dużą liczbę studentek na Wydziale, jak również rekomendację karmienia piersią w upowszechnianie której Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka się angażuje (<https://1000dni.pl/wp-content/uploads/2023/09/poradnik-karmienie-piersia-268.pdf>), stworzenie takiej możliwości jest konieczne i zgodne z misją Wydziału i Instytutu.

Kolejną ważną formę wsparcia studentów w procesie kształcenia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo stanowi obowiązkowe szkolenie organizowane przez Radę Uczelnianą Samorządu Studentów SGGW dla studentów I roku, które nie tylko zapoznaje studentów z ich prawami i obowiązkami, ale także stwarza możliwość uzyskania odpowiedzi na wiele pytań nurtujących nowoprzyjętych studentów.

W trudnym czasie pandemii wsparcie było dla studentów szczególnie ważne i biorąc pod uwagę ryzyko kolejnych fal zakażeń COVID-19, sprawdzony w poprzednich latach system wsparcia, będzie możliwy do ponownego wykorzystania, jeśli pojawi się taka konieczność. W tym zakresie studenci mogą też liczyć na pomoc Prodziekana, opiekunów poszczególnych roczników, Koordynatora ds. Studentów z Niepełnosprawnością, nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia, czy Koordynatora ds. Promocji Zdrowia Publicznego (poprzednio nazywanego Koordynatorem ds. Zapobiegania Rozprzestrzenianiu się Wirusa SARS-CoV-2, a obecnie o szerszym zakresie kompetencji). W indywidualnych losowych sytuacjach służyli oni wsparciem, ułatwiali zorganizowanie zdalnego uczestnictwa w zajęciach, czy procedowanie kwestii związanych z innymi szczególnymi sytuacjami. Dotyczyło to w głównej mierze studentów pozostających w izolacji lub na kwarantannie nałożonej przez Sanepid (z powodu choroby lub kontaktu z osobą chorą) w sytuacji, kiedy ich rocznik miał zajęcia stacjonarne. W takiej sytuacji organizowano dla osoby pozostającej w izolacji lub kwarantannie na okres jej trwania zajęcia zdalne. Ponadto, wsparciem obejmowano studentów także w innego rodzaju sytuacjach, takich jak np. choroba autoimmunologiczna studenta, ciąża studentki, czy ciężka choroba domowników, które powodowały, że zachorowanie studenta/studentki na COVID-19 byłoby szczególnie niebezpieczne dla nich czy ich najbliższych. W takich sytuacjach podejmowano działania mające na celu minimalizację ryzyka zakażenia, m. in. przez ułatwienie organizacji zajęć w formie zdalnej, w okresie szczególnego narażenia (w czasie rzutu choroby studenta/ domownika, w czasie pierwszych miesięcy ciąży studentki), jeśli tylko było to możliwe ze względu na uzyskanie założonych efektów uczenia się.

Dodatkowo, w przypadku szczególnych sytuacji związanych z pandemią COVID-19, wspierano studentów Wydziału Żywienia Człowieka z objawami COVID-19 pośrednicząc w ich rejestracji na test PCR w kierunku wirusa SARS-CoV-2, w szczególności studentów z Białorusi i Ukrainy (posiadających Kartę Polaka, ale nieposiadających polskiego ubezpieczenia zdrowotnego, zatem niemogących zarejestrować się na test w krajowym systemie) oraz

studentów niepełnoletnich nie pochodzących z Warszawy (czyli takich, którzy formalnie powinni na wizytę lekarską udać się z rodzicem/opiekunem prawnym). W takich sytuacjach Władze Wydziału procedowały zapisanie studentów na test za pośrednictwem Niepublicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej SGGW i Student Health Center (<https://www.sggw.edu.pl/strona-glowna/wspolpraca/uslugi/niepubliczny-zaklad-opieki-zdrowotnej/>).

Ponadto studenci mogą korzystać z profesjonalnej pomocy psychologicznej. Informacja o możliwości jej uzyskania zamieszczona jest na stronie internetowej Wydziału (https://wzc.sggw.edu.pl/wp-content/uploads/sites/28/2021/10/ulotka-dla-studento%CC%81w_sggw.pdf), i na stronie Uczelni (<https://www.sggw.edu.pl/strona-glowna/studia/informacje-praktyczne-dla-studentow/pomoc-psychologiczna/>), a w czasie pandemii dodatkowo była przekazywana studentom w czasie spotkań z Władzami Wydziału i opiekunami roczników. Ponadto, wsparcie udzielane jest studentom Wydziału Żywności Człowieka podczas trudności związanych ze studiowaniem przez powołanego od roku akademickiego 2023/2024 Koordynatora ds. Wsparcia Psychologicznego (<https://wzc.sggw.edu.pl/wp-content/uploads/sites/28/2023/12/koordynator-ds.-wsparcia.pdf?x69766>), a mającego, oprócz wykształcenia kierunkowego, także wykształcenie psychologiczne, podlegającego superwizji i mającego uprawnienia do prowadzenia terapii psychologicznej (Załącznik nr 3.5.1.).

Po agresji Rosji na Ukrainę, w związku z możliwością przenoszenia studentów z ukraińskich uniwersytetów/szkół wyższych o kierunkach żywieniowych na Wydział Żywności Człowieka, od momentu otwarcia procedury pierwszych przeniesień, na Wydziale Żywności Człowieka powołany został Koordynator ds. Wsparcia Studentów z Ukrainy (obecnie o szerszym zakresie kompetencji, od roku akademickiego 2023/2024 pod nazwą Koordynator ds. Wsparcia Studentów ze Wschodu, odpowiedzialny za wsparcie studentów z Ukrainy i Białorusi). Na tę funkcję powołano nauczyciela akademickiego prowadzącego na co dzień zajęcia ze studentami wszystkich kierunków realizowanych na Wydziale Żywności Człowieka, który równocześnie nie ma bariery językowej w kontakcie ze studentami z Ukrainy, ponieważ jest narodowości polskiej, ale z podwójnym obywatelstwem – polskim i białoruskim. W związku z tym, że w Białorusi są dwa języki urzędowe – białoruski i rosyjski, osoba ta biegle porozumiewa się językiem rosyjskim i białoruskim. Dzięki temu z łatwością komunikuje się ze studentami, którzy po agresji Rosji na Ukrainę przyjechali do Polski oraz z ich rodzinami i bliskimi (studenci ci często potrzebują wsparcia bliskich, szczególnie w czasie realizacji procedur formalnych, które w Polsce są inne niż w Ukrainie). Koordynator ds. Wsparcia Studentów z Ukrainy (od roku akademickiego 2023/2024 pod nazwą Koordynator ds. Wsparcia Studentów ze Wschodu) powołany na Wydziale komunikuje się z nimi biegle (biegłość dwujęzyczna) w języku rosyjskim, a język ukraiński dzięki biegłej znajomości języków rosyjskiego i białoruskiego, również jest dla niego zrozumiały. Wynika to z ogromnych podobieństw między językiem ukraińskim a białoruskim (wskazuje się, że język ukraiński posiada 11 takich samych cech specyficznych w fonetyce i gramatyce, co język rosyjski, ale z językiem białoruskim ma 29 wspólnych cech specyficznych). Ponadto, wybór na Koordynatora ds. Wsparcia Studentów z Ukrainy (od roku akademickiego 2023/2024 pod nazwą Koordynator ds. Wsparcia Studentów ze Wschodu) osoby rozumiejącej bardzo dobrze doświadczenia obywateli Ukrainy przez wspólnotę doświadczeń z obywatelami Białorusi, pozwoliło na łatwiejsze odnalezienie się studentów przenoszonych z ukraińskich uczelni w nowych warunkach.

Działania Koordynatora ds. Wsparcia Studentów z Ukrainy (od roku akademickiego 2023/2024 pod nazwą Koordynator ds. Wsparcia Studentów ze Wschodu) obejmowały wszelkie inicjatywy, których studenci zmieniający uczelnię i kraj potrzebowali – począwszy od wyjaśniania procedur, wsparcia przy tłumaczeniu dokumentów, czy pomoc w weryfikacji dokumentów wystawianych w języku ukraińskim lub rosyjskim przez ukraińskie uczelnie, po wsparcie przy procedurach przyjęcia do akademika, organizacji praktyk studenckich, czy informowanie o możliwościach uczestniczenia w dodatkowych zajęciach z języka polskiego.

Każdy student z Ukrainy, zgłaszający od roku akademickiego 2021/2022 chęć przeniesienia z uczelni ukraińskiej na Wydział Żywnienia Człowieka, został objęty wsparciem i w zależności od tego czy takie przeniesienie było możliwe czy nie (ze względu na kierunek kształcenia w macierzystej uczelni, lub zaistniałe różnice programowe), rozpoczęto procedurę przeniesienia lub przekierowywano studenta na inny Wydział, wskazując kierunek kształcenia najbardziej pokrewny do studiowanego uprzednio w Ukrainie lub związany z najmniejszą ilością różnic programowych.

Ponadto, Koordynator ds. Wsparcia Studentów z Ukrainy (od roku akademickiego 2023/2024 pod nazwą Koordynator ds. Wsparcia Studentów ze Wschodu) oferuje na bieżąco swoją pomoc studentom z Ukrainy i Białorusi (studiującym w Polsce jeszcze przed agresją Rosji na Ukrainę, zarówno w oparciu o Kartę Polaka, jak i jako cudzoziemcy) w przypadku jakichkolwiek problemów językowych lub proceduralnych. Należy tu podkreślić, że możliwość uzyskania pomocy tego rodzaju była anonsowana studentom przed formalnym powołaniem Koordynatora ds. Wsparcia Studentów z Ukrainy.

W odniesieniu do studentów z Ukrainy, przenoszonych na studia na Wydziale Żywnienia Człowieka po agresji Rosji na Ukrainę, oprócz opieki na Wydziale, otrzymali oni wsparcie na poziomie SGGW, w postaci intensywnych kursów językowych przygotowujących ich do studiowania w Polsce, w postaci „semestru językowego” (semestr letni roku akademickiego 2021/2022), bezpłatnych dla studentów przenoszonych na studia w SGGW. Pozwoliło to na uzupełnienie kompetencji językowych i włączenie do zajęć od początku nowego roku akademickiego 2022/2023. Dzięki temu, że zajęcia były realizowane w grupach międzywydziałowych, tworzonych w zależności od poziomu językowego, możliwe było szybkie zwiększanie kompetencji językowych uczestników i włączenie ich do rzeczywistości studiowania na nowej uczelni.

Zgodnie z Regulaminem Studiów w SGGW (Załącznik nr 2.4.1.) na wniosek studenta z niepełnosprawnością, formy zaliczenia przedmiotu mogą zostać dostosowane do jego możliwości wynikających z niepełnosprawności. W zaliczeniach i egzaminach mogą uczestniczyć tłumacze języka migowego, a także asystenci osób z niepełnosprawnością ruchową lub asystenci osób niewidomych. Osoby pomagające studentom z niepełnosprawnościami powinny mieć zgodę Prodziekana (Załącznik nr 2.4.1) na uczestniczenie w zaliczeniach i egzaminach. W okresie 01.09.2020-30.09.2022 dzięki współpracy ze stowarzyszeniem „Twoje Nowe Możliwości” Koordynator ds. Studentów z Niepełnosprawnością pozyskał dwóch asystentów dla Studentów z niepełnosprawnością, w tym jednego – dla studenta kierunku Gastronomia i hotelarstwo. Asystenci wspierają Studentów podczas zdobywania wiedzy w trakcie trwania procesu dydaktycznego poprzez pomoc w wyszukiwaniu informacji oraz przygotowywaniu się do zajęć. Było to możliwe dzięki dużemu zaangażowaniu nauczycieli akademickich w proces kształcenia, opiece Koordynatora ds. Studentów z Niepełnosprawnością oraz dzięki pomocy asystentów.

Wydziałowy Koordynator ds. Studentów z Niepełnosprawnością nie tylko wspiera studentów z indywidualnymi szczególnymi potrzebami w trakcie procesu edukacji, ale zajmuje się pozyskiwaniem i rozliczaniem finansowania z zakresu wspierania osób z niepełnosprawnościami, w tym:

1. zorganizował szkolenie dla siedmiu nauczycieli akademickich oraz jednego pracownika dziekanatu z zakresu języka migowego – kurs Polskiego Języka Migowego (PJM) na poziomie podstawowym A1 w wymiarze 90 godzin;
2. zorganizował szkolenie dla czterech nauczycieli akademickich z zakresu języka migowego – kurs Polskiego Języka Migowego (PJM) na poziomie podstawowym A2 w wymiarze 90 godzin;
3. zorganizował szkolenie na temat kontaktu ze Studentami z zaburzeniami ze spektrum autyzmu (przeszkolono 14 pracowników – nauczycieli akademickich oraz pracowników Dziekanatu);

4. zorganizował szkolenie „Uczelnia wobec zaburzeń psychicznych. Komunikacja i formy wsparcia edukacyjnego Studentów z zaburzeniami psychicznymi” (przeszkolono 63 pracowników – nauczycieli akademickich oraz pracowników Dziekanatu);
5. ukończył szkolenie „Tożsamość studenta z niepełnosprawnością w perspektywie akademickiej”;
6. ukończył szkolenie w ramach projektu „Odpowiedzialne wsparcie i zrównoważony rozwój” (4 dniowe szkolenie);
7. ukończył „Warsztaty z kontaktem z osobami po kryzysie psychicznym”.

Wszystkie te działania pozwalają na lepsze zrozumienie przez nauczycieli akademickich potrzeb studentów z niepełnosprawnościami oraz na stworzenie systemu wsparcia dla realizacji potrzeb różnych grup studentów, w tym potrzeb studentów z niepełnosprawnością.

Dla osób z niepełnosprawnością SGGW oferuje również dedykowaną stronę internetową (<https://www.sggw.edu.pl/strona-glowna/informacje-praktyczne/osoby-z-niepelnosprawnościami/>) (Sekcja ds. osób z niepełnosprawnościami) gdzie znajdują się między innymi takie informacje jak:

1. Wsparcie – informacje dotyczące: 1) zakresu wsparcia studentów; 2) katalogu wsparcia; 3) kandydatów z niepełnosprawnościami; 4) danych Koordynatorów ds. osób z niepełnosprawnościami; 5) dostępnej pomocy psychologicznej; 6) dostępnego Asystenta studenta z ASD; 7) materiałów dla nauczycieli;
2. Pełnomocnik – informacje dotyczące: 1) zakresu jego działalności; 2) kontakt do Pełnomocnika Rektora ds. osób z niepełnosprawnościami;
3. Dostępność – informacje dotyczące: 1) deklaracji dostępności; 2) udogodnień na kampusie; 3) udogodnień w bibliotece (5 stanowisk komputerowych dla osób z niepełnosprawnościami w Czytelni Dydaktycznej; Elektroniczny powiększalnik tekstu – w Czytelni naprzeciwko stanowiska bibliotekarza dyżurnego; Podświetlana lupa analogowa o średnicy 9 cm; Komputer z oprogramowaniem ZoomText; Pętla indukcyjna w Informatorium, na stanowisku bibliotekarza dyżurnego w Czytelni oraz w Wypożyczalni);
4. Wnioski – informacje dotyczące: 1) stypendium dla osób z niepełnosprawnościami; 2) Asystenta studenta z ASD – dokumenty.

Ponadto znajdują się tam przydatne informacje, takie jak 1) Praktyczny przewodnik savoir-vivre wobec osób niepełnosprawnych (https://www.sggw.edu.pl/wp-content/uploads/2020/11/MPIPS_Savoir_vivre.pdf?x12205); 2) Savoir-vivre wobec osób z niepełnosprawnością komiks (https://www.sggw.edu.pl/wp-content/uploads/2021/04/komiks_savoir_vivre.pdf?x12205) – informacje, które są również dostępne na stronie

Wydziału <https://wzc.sggw.edu.pl/wydzial-zywienia-czlowieka/sprawy-studenckie/>.

W Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie studiuje blisko 200 osób z udokumentowanymi różnego rodzaju niepełnosprawnościami, w tym na Wydziale Żywności Człowieka, na kierunku Gastronomia i hotelarstwo, w roku akademickim 2022/2023, studiuje 3 osoby z niepełnosprawnością (2 osoby z umiarkowanym stopniem niepełnosprawności oraz 1 osoba ze znacznym stopniem niepełnosprawności). Regulamin Studiów zawiera stosowne zapisy dotyczące tej grupy studentów, takie jak gwarancję form przeprowadzania zaliczeń i egzaminów dostosowanych do potrzeb i możliwości wynikających z niepełnosprawności. Ponadto, nauczyciele akademicy, rozpoczynając pracę w SGGW są zobligowani do uczestnictwa w specjalistycznym szkoleniu, w czasie którego zapoznają się z metodami wsparcia studentów z niepełnosprawnościami w procesie kształcenia uniwersyteckiego, jak również na bieżąco są im stwarzane możliwości poszerzania kompetencji z tego zakresu.

Zaplecze techniczne SGGW, w tym budynki dydaktyczne nowej części kampusu, w większości są dostosowane do potrzeb osób z dysfunkcją narządu ruchu (podjazdy, miejsca parkingowe, toalety), a w starej części kampusu – są one sukcesywnie modernizowane.

Budynek Wydziału Żywienia Człowieka (budynek 32) jest zlokalizowany w nowej części kampusu, stąd jest on w całości dostosowany – posiada 2 windy, które docierają na wszystkie poziomy (od poziomu „-2” do poziomu „2”), podjazd przy każdym wejściu do budynku, wewnątrz budynku brak jest barier architektonicznych, a na każdym piętrze znajduje się toaleta dla osób z niepełnosprawnością. W roku 2023 ze względu na awarię wind w budynku 32 (szerzej opisane w Kryterium 5, podpunkt 4) zakupiono schodofaz oraz pracownicy Działu Technicznego zostali przeszkoleni z zakresu jego obsługi oraz z zakresu wsparcia osób z niepełnosprawnością w tym obszarze. Również inne budynki, z których korzystają studenci kierunku Gastronomia i hotelarstwo (Biblioteka Główna SGGW, Niepubliczny Zakład Opieki Zdrowotnej SGGW/ Student Health Center) są dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnością. W razie potrzeby dodatkowo podejmowane są działania ułatwiające studentom z niepełnosprawnościami korzystanie z budynków SGGW. W domach studenckich część pokoi uwzględnia potrzeby osób z dysfunkcją narządu ruchu, w tym osób poruszających się na wózkach i w sytuacji kiedy student z dysfunkcją narządu ruchu jest kwaterowany w domu studenckim, to taki właśnie pokój jest mu przydzielany.

Cały kampus Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie jest przystosowany dla osób z niepełnosprawnością. Na stronie Wydziału oraz Instytutu znajduje się informacja „deklaracja dostępności” zgodnie z wymogami ustawy z dnia 4 kwietnia 2019 r. o dostępności cyfrowej stron internetowych i aplikacji mobilnych podmiotów publicznych. Szczegółowe informacje o infrastrukturze dla osób ze szczególnymi wymaganiami opisane są w Kryterium 5.

Wszyscy studenci z udokumentowaną niepełnosprawnością, po złożeniu stosownych dokumentów, otrzymują specjalne stypendium, którego wysokość zależy od stopnia niepełnosprawności.

Na podkreślenie zasługuje inicjatywa, która od roku akademickiego 2022/2023 została wdrożona w SGGW, związana z ograniczeniem ubóstwa i wykluczenia menstruacyjnego wśród Studentek SGGW. Z inicjatywy Pani Prorektor ds. Współpracy Międzynarodowej podjęto działania związane z zapewnieniem kobietom pracującym i studiującym w SGGW dostępu do środków higieny osobistej dla kobiet (tzw. podstawowych środków menstruacyjnych) i stworzono tzw. „różowe skrzyneczki” (planowane do umieszczenia na wszystkich Wydziałach SGGW). Obecnie, na terenie Wydziału Żywienia Człowieka są umieszczone 2 takie skrzyneczki – obie wyposażone w podstawowy asortyment podpasek i tamponów (na bieżąco uzupełniany, jeśli ich zabraknie – za uzupełnianie odpowiedzialny jest personel sprzątający toalety). Biorąc pod uwagę to, że obecnie w wielu krajach, także w Polsce, podejmowane są działania i akcje mające na celu zapewnienie powszechnego dostępu w przestrzeni publicznej do bezpłatnych środków higieny na czas menstruacji dla osób dotkniętych tzw. ubóstwem i wykluczeniem menstruacyjnym, SGGW uznało za stosowane zainicjować takie działania. Prorektor ds. Współpracy Międzynarodowej włączyła do dyskusji na ten temat kobiety pełniące funkcje kierownicze na Wydziałach i Instytutach w ramach struktur SGGW, w tym Dziekan i Prodziekan Wydziału Żywienia Człowieka oraz Dyrektor i Zastępcę Dyrektora Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka (Załącznik nr 8.1.1), które wyraziły swój głos poparcia dla niniejszej inicjatywy. Symbolicznie w Dniu Kobiet, 8 marca 2022 r. inicjatywa ta została przedłożona JM Rektorowi SGGW, a od roku akademickiego 2022/2023 została wdrożona.

Ponadto, w celu dostosowania otoczenia studiowania do potrzeb studentów i pracowników, Koordynator ds. Promocji Zdrowia Publicznego, po konsultacjach z Zastępcą Dyrektora, Dziekanem oraz Kierownikiem Biura Promocji SGGW, w roku akademickim 2023/2024 podjął działania mające na celu diagnozę dotyczącą uciążliwości palenia tytoniu w miejscach publicznych – w bezpośrednim sąsiedztwie budynku Wydziału Żywienia Człowieka i poprosił w anonimowej ankiecie o wskazanie miejsc, w których przebywają osoby palące, których zachowanie może pogarszać samopoczucie i zdrowie osób niepalących. W celu analizy problemu występowania dymu papierosowego, do pracowników Instytut została skierowana ankieta, która pozwoliła na wskazanie miejsc występowania dymu (lub przenikania dymu do budynku) (Załącznik nr 8.1.2.). Wśród działań naprawczych, w niedalekiej przyszłości, na uczelni

planuje się zorganizowane na terenie Campusu Uczelni zadaszonych miejsc, w których dozwolone będzie palenie papierosów. Pozostałe strefy mają być wolne od dymu papierosowego. W związku z dużym zaangażowaniem pracowników Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka oraz Wydziału Żywienia Człowieka w to działanie, obecnie prowadzone są rozmowy z Kierownikiem Biura Promocji SGGW, Zastępcą kanclerza SGGW – Dyrektorem ds. Zarządzania Infrastrukturą oraz Kierownikami Działów Technicznych SGGW mające na celu pilotażowe wprowadzenie nowych regulacji właśnie na terenie Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka oraz Wydziału Żywienia Człowieka.

Studenci Wydziału Żywienia Człowieka, podobnie jak pozostali studenci SGGW w Warszawie, mają możliwość korzystania z szerokiej oferty wsparcia materialnego, co znacznie ułatwia im funkcjonowanie w społeczności akademickiej. W ramach środków z funduszu stypendialnego SGGW, na które składają się środki finansowe przyznane przez Ministra Edukacji i Nauki na świadczenia dla studentów oraz środki z innych źródeł, studenci mogą ubiegać się o pomoc materialną w formie różnego rodzaju stypendiów i zapomóg. System stypendialny uwzględnia także potrzeby osób z niepełnosprawnością (jak wskazano powyżej) oraz promuje studentów wyróżniających się naukowo, sportowo i artystycznie. Zasady udzielania pomocy materialnej określone są w ogólnouczelnianym Regulaminie świadczeń dla studentów i doktorantów Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie (Załącznik do Zarządzenia nr 111 Rektora SGGW z dnia 13 października 2021 r. w sprawie wprowadzenia Regulaminu świadczeń dla studentów i doktorantów Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie) (Załącznik nr 8.1.2.). Dokument ten reguluje przyznawanie stypendium socjalnego, w tym w zwiększonej wysokości (w związku z zamieszkaniem w akademiku, wynajmowaniem mieszkania, sieroctwem lub innymi trudnymi sytuacjami życiowymi), stypendium dla osób z niepełnosprawnością, zapomogi oraz stypendium Rektora za osiągnięcia naukowe, artystyczne lub sportowe. W Regulaminie opisane są kwestie w szczególności związane z kryteriami (warunkami), trybem przyznawania, okresem na jaki świadczenia te są przyznawane, ograniczeniami możliwości przyznawania świadczeń i ich utratą, trybem powoływania oraz składem komisji stypendialnych i odwoławczej komisji stypendialnej oraz kryteriami i trybem zakwaterowania studentów.

Wydział wspiera studentów w staraniach o takie stypendia, jak również o wsparcie finansowe z innych źródeł, np. stypendia Fundacji Jana Pawła II. Na wniosek studenta wydawane jest zaświadczenie o przebiegu studiów oraz opinia Dziekana, jak również opinie wydają inne osoby, takie jak opiekun roku, czy Promotor pracy dyplomowej.

W latach 2017-2023 liczba stypendiów i zapomóg przyznanych studentom kierunku Gastronomia i hotelarstwo w ramach wsparcia materialnego była następująca:

- 406 – stypendia socjalne;
- 197 – stypendia socjalne zwiększone związane z dopłatą do zamieszkania;
- 23 – stypendia socjalne zwiększone inne (wypłacane od roku akademickiego 2019/2020);
- 215 – stypendia Rektora;
- 16 – stypendia dla osób niepełnosprawnych;
- 30 – zapomogi.

W ostatnich latach obserwuje się wyraźne zmniejszenie liczby przyznawanych stypendiów socjalnych wynikające z niezmiennego od kilku lat progu dochodu uprawniającego do otrzymania stypendiów, a także podejmowania pracy przez samych studentów (często na pełen etat), co ma oczywisty wpływ na dochody gospodarstwa domowego, którego członkiem jest student.

Zapomogi najczęściej są przyznawane w przypadku śmierci najbliższego członka rodziny lub ciężkiej choroby studenta czy najbliższego członka rodziny.

Od roku 2019/2020 zostały zlikwidowane dopłaty do domów studenckich, w zamian za to zwiększono kwoty samych stypendiów socjalnych. Jednocześnie, wprowadzono nowy rodzaj dopłaty do stypendium socjalnego (200 zł) dla studentów, którzy są w wyjątkowo trudnej

sytuacji materialnej i życiowej – wynikającej najczęściej z posiadania niepełnosprawnego członka rodziny, sieroctwa lub półsieroctwa studenta.

Ponadto, w roku akademickim 2021/2022 wprowadzono możliwość ubiegania się studentów z Ukrainy o dodatkowe wsparcie finansowe w postaci zapomóg i/lub zwolnienia z opłat za studia, ze względu na agresję Rosji na Ukrainę i pogorszenie się sytuacji materialnej większości ukraińskich rodzin. W przypadku zapomóg – podanie o ten rodzaj wsparcia złożyło 7 studentów Wydziału Żywnienia Człowieka i w przypadku 7 studentów zapomoga została przyznana. Natomiast o zwolnienie z opłat za studia ubiegało się 6 studentów Wydziału Żywnienia Człowieka. Wszystkie podania zostały pozytywnie zaopiniowane przez Dziekana Wydziału Żywnienia Człowieka, która odbyła osobiste rozmowy ze wszystkimi osobami składającymi podania o zwolnienie z opłat za studia i w przypadku wszystkich skierowała do Prorektora ds. Dydaktyki prośbę o pozytywne rozpatrzenie podania studenta wraz z notatką uzasadniającą, opisującą indywidualny przypadek i sytuację rodzinną studenta. W tym przypadku, Prorektor ds. Dydaktyki wyraził zgodę na zwolnienie z opłat za studia dla 5 studentów. Od roku akademickiego 2022/2023 tego typu wsparcie finansowe w SGGW nie było realizowane.

2. Zakres i formy wspierania studentów w procesie uczenia się

Zgodnie ze Statutem SGGW w Warszawie (Załącznik nr IA.) w nowej strukturze organizacyjnej uczelni Wydział stanowi główny typ jednostki organizacyjnej SGGW o charakterze dydaktycznym, który odpowiada za prowadzenie kształcenia na kierunkach studiów, studiach podyplomowych oraz kształcenie w innych formach. Działalnością Wydziału kieruje Dziekan, którego powołuje i odwołuje Rektor na zasadach określonych w statucie SGGW. Do zadań Dziekana Wydziału należy:

- sprawowanie bieżącego nadzoru nad procesem kształcenia w ramach kierunków studiów prowadzonych na Wydziale;
- sprawowanie bieżącego nadzoru nad procesem promocji i rekrutacji na kierunki studiów prowadzone na Wydziale, na zasadach określonych odrębnymi przepisami i we współpracy z właściwymi jednostkami organizacyjnymi SGGW;
- ustalanie szczegółowych planów zajęć dydaktycznych prowadzonych na Wydziale;
- dokonywanie zleceń zajęć dydaktycznych w porozumieniu z Dyrektorami Instytutów, których pracownicy prowadzą zajęcia na kierunkach realizowanych na Wydziale;
- prowadzenie i sprawowanie nadzoru nad działaniami związanymi z zapewnianiem jakości kształcenia na Wydziale;
- współuczestniczenie w procesie oceny okresowej nauczycieli akademickich w ramach wykonywania przez nich obowiązków dydaktycznych, na zasadach określonych przez Rektora;
- wykonywanie innych zadań określonych przez Rektora lub odrębne przepisy SGGW.

Dziekan nadzoruje również proces rekrutacji i wspiera finansowo inicjatywy naukowe i organizacyjne zgłaszane przez Samorząd Studentów i Koła Naukowe działające na Wydziale.

Prodziekan wydaje decyzje administracyjne, postanowienia i inne rozstrzygnięcia określone Regulaminem Studiów w indywidualnych sprawach studentów Wydziału związanych z tokiem ich studiów, wydaje rozstrzygnięcia w sprawach związanych z tokiem kształcenia w ramach studiów podyplomowych i innych form kształcenia prowadzonych na Wydziale, na zasadach określonych odrębnymi przepisami, jak również jest zobowiązany do wykonywania innych zadań określonych przez Rektora, Statut lub odrębne przepisy SGGW. Ponadto Prodziekan odpowiada za przyznawanie warunkowych zaliczeń semestrów i określa warunki powtarzania przedmiotów lub semestrów, zatwierdza tematy prac dyplomowych i odpowiada za organizację indywidualnego trybu studiów.

Innymi osobami zaangażowanymi we wspieranie organizacji zajęć dydaktycznych i monitorowanie ich przebiegu są Dyrektor Instytutu, Zastępca Dyrektora Instytutu ds. Kształcenia, Koordynator ds. Jakości Kształcenia oraz Zespół ds. Jakości Kształcenia, a w szczególnych obszarach uczestniczą w tym również poszczególni koordynatorzy: Koordynator ds. Praktyk na Kierunku Gastronomia i hotelarstwo, Koordynator ds. Równego Traktowania, Koordynator ds. Międzynarodowej Wymiany Studentów, Koordynator ds. Współpracy z Otoczeniem Społeczno-Gospodarczym, Koordynator ds. Studentów z Niepełnosprawnością, Koordynator ds. Monitorowania Losów Zawodowych Absolwentów, Koordynator ds. Komunikacji i Etykiety, Koordynator ds. Nauczania przez Internet, Koordynator ds. Dostępności i Wykorzystania Zasobów Dydaktycznych, Koordynator ds. Promocji Zdrowia Publicznego (do roku akademickiego 2022/2023 Koordynator ds. Zapobiegania Rozprzestrzenianiu się Wirusa SARS-CoV-2), Koordynator ds. Wsparcia Studentów ze Wschodu (do roku akademickiego 2022/2023 Koordynator ds. Wsparcia Studentów z Ukrainy) oraz Koordynator ds. Wsparcia Psychologicznego.

Dyrektor Instytutu oraz Zastępca Dyrektora Instytutu ds. Kształcenia koordynują realizację obowiązków dydaktycznych przez pracowników Instytutu w porozumieniu z Dziekanem. Organem opiniodawczo-doradczym Dziekana w sprawach związanych z jakością kształcenia, ewaluacją zajęć dydaktycznych, formułowaniem rekomendacji w tym zakresie, ewaluacją i doskonaleniem programów dydaktycznych, oraz opracowywaniem projektów programów dydaktycznych jest Rada Programowa. Ponadto, Kierownicy Katedr mogą wspierać proces organizacji i realizacji kształcenia, co jest realizowane przez zwoływane raz w miesiącu Kolegia Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka i Wydziału Żywności Człowieka (uczestniczą w nich Władze Wydziału i Instytutu oraz Kierownicy Katedr), na których są omawiane m. in. aktualne kwestie związane z organizacją kształcenia.

Koordynator ds. Jakości Kształcenia oraz Zespół ds. Jakości Kształcenia, powołani na Wydziale Żywności Człowieka i współpracujący z Pełnomocnikiem Rektora ds. Jakości Kształcenia powołanym na poziomie Uczelni są kluczowi dla zapewnienia jakości kształcenia. Zakres ich działań jest jasno określony i w zależności od potrzeb uzupełniany. Zadania Koordynatora ds. Jakości Kształcenia obejmują: wdrażanie i doskonalenie Wydziałowego Systemu Jakości Kształcenia, nadzór i bieżącą aktualizację dokumentacji jakości kształcenia, dystrybucję dokumentacji jakości kształcenia wśród studentów Wydziału i pracowników Instytutu, przygotowanie i prowadzenie przeglądów Systemu Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia, współpracę z instytucjami związanymi z nadzorem i zapewnianiem jakości kształcenia, w tym akredytacyjnymi i certyfikującymi, analizę dokumentacji oceny jakości kształcenia, w tym wyników ankiet studenckich i absolwenckich, weryfikację efektów uczenia się. Działania realizowane przez Koordynatora ds. Jakości Kształcenia są odzwierciedlone w aktualizacji dokumentacji jakości kształcenia na stronie internetowej Wydziału/ Instytutu (dokonywanej przynajmniej raz w roku akademickim), nadzorze nad raportowaniem działań realizowanych przez Koordynatorów i Zespoły zgodnie z Harmonogramem Stosowania Narzędzi Jakości Kształcenia, raportowaniu realizowanych działań zgodnie z Harmonogramem Stosowania Narzędzi Jakości Kształcenia.

Równocześnie, zadania Zespołu ds. Jakości Kształcenia obejmują koordynowanie procedur zapewniania jakości kształcenia, w tym Systemu Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia, wprowadzanie i doskonalenie procedur w zakresie europejskich standardów wewnętrznego systemu zapewniania jakości kształcenia w instytucjach szkolnictwa wyższego, inicjowanie działań doskonalących jakość kształcenia, monitorowanie oraz okresowy przegląd programów oraz ich efektów, monitorowanie kryteriów i procedur oceny jakości kształcenia, w tym ankiet studenckich i absolwenckich. Działania realizowane przez Zespół ds. Jakości Kształcenia są odzwierciedlone w udostępnianiu pracownikom i studentom informacji o podejmowanych działaniach doskonalących jakość kształcenia oraz raportowaniu o realizowanych działaniach zgodnie z Harmonogramem Stosowania Narzędzi Jakości Kształcenia.

Działania Koordynatora ds. Jakości Kształcenia oraz Zespołu ds. Jakości Kształcenia dopełniają się i łącznie pokrywają zakres zarządzania jakością kształcenia na Wydziale Żywnienia Człowieka. W związku z kalendarzem działań przyjętych przez SGGW są one realizowane pod koniec roku kalendarzowego; obecnie opracowana dokumentacja obejmuje zakończony rok akademicki 2021/2022, a raport z zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia za rok akademicki 2022/2023 zamknięty będzie z końcem grudnia 2023.

Koordynator ds. Praktyk na Kierunku Gastronomii i hotelarstwo uczestniczy w organizacji zajęć dydaktycznych i monitorowaniu ich przebiegu oraz wspiera studentów w procesie uczenia się w zakresie związanym z organizacją i monitorowaniem przebiegu praktyk studenckich. Wspomaga on studentów w procesie organizacji praktyk zawodowych, nadzoruje ich realizację oraz jest odpowiedzialny za zaliczanie praktyk studenckich na Wydziale. Zadania Koordynatora ds. Praktyk na Kierunku Gastronomii i hotelarstwo obejmują: wskazywanie studentom możliwych miejsc realizacji praktyk, opiniowanie i akceptowanie proponowanych przez studentów miejsc praktyk, wystawianie dokumentów związanych z praktykami, bieżący kontakt z opiekunami praktyk i kontrolę miejsc realizacji praktyk, dystrybucję informacji o praktykach i warunkach ich realizacji wśród studentów, archiwizację dokumentacji związanej z praktykami, prowadzenie rozliczeń praktyk studenckich zgodnie z Regulaminem ich realizacji.

Koordynator ds. Równego Traktowania uczestniczy w organizacji zajęć dydaktycznych i monitorowaniu ich przebiegu oraz wspiera studentów w procesie uczenia się w zakresie związanym z zapewnieniem równego traktowania w czasie zajęć i poza nimi oraz ochrony przed dyskryminacją. Zadania Koordynatora ds. Równego Traktowania obejmują: monitorowanie działań zmierzających do zapewnienia równego traktowania i ochrony przed dyskryminacją pracowników i studentów, prowadzenie skrzynki e-mail pozwalającej na zgłaszanie problemów przez pracowników i studentów, bieżące rozwiązywanie problemów wynikających z nieprzestrzegania zasad równego traktowania pracowników i studentów, upowszechnianie informacji o działaniach zmierzających do zapewnienia równego traktowania i ochrony przed dyskryminacją wśród studentów Wydziału i pracowników Instytutu, współpracę z instytucjami związanymi z nadzorem i zapewnianiem równego traktowania. Ponadto, współpracuje on z Pełnomocnikiem Rektora ds. Równego Traktowania w ramach działań realizowanych centralnie w SGGW.

Koordynator ds. Międzynarodowej Wymiany Studentów uczestniczy w organizacji zajęć dydaktycznych i monitorowaniu ich przebiegu oraz wspiera studentów w procesie uczenia się w zakresie związanym z udziałem w dostępnych programach stypendialnych i wymiany międzynarodowej oraz zajęciami prowadzonymi przez profesorów wizytujących. Zadania Koordynatora ds. Międzynarodowej Wymiany Studentów obejmują: wskazywanie studentom możliwości uczestniczenia w międzynarodowej wymianie, opiniowanie i akceptowanie proponowanych przez studentów opcji wymiany międzynarodowej, przygotowanie dokumentów związanych z międzynarodową wymianą, bieżący kontakt z zagranicznymi uczelniami i kontrolę miejsc realizacji międzynarodowej wymiany, dystrybucję informacji o proponowanych opcjach wymiany międzynarodowej oraz archiwizację dokumentacji związanej z wymianą międzynarodową.

Koordynator ds. Współpracy z Otoczeniem Społeczno-Gospodarczym uczestniczy w organizacji zajęć dydaktycznych i monitorowaniu ich przebiegu oraz wspiera studentów w procesie uczenia się w zakresie związanym z zajęciami realizowanymi z udziałem praktyków reprezentujących otoczenie społeczno-gospodarcze, uczestnictwem w projektach, czy realizacją prac dyplomowych przy współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym. Zadania Koordynatora ds. Współpracy z Otoczeniem Społeczno-Gospodarczym obejmują: inicjowanie i organizowanie współpracy naukowej, dydaktycznej i organizacyjnej z przedsiębiorstwami działającymi w obszarze żywności i żywienia, utrzymywanie kontaktów z przedsiębiorstwami działającymi w obszarze żywności i żywienia oraz nadzorowanie dokumentacji związanej ze współpracą z otoczeniem społeczno-gospodarczym.

Koordinator ds. Studentów z Niepełnosprawnością uczestniczy w organizacji zajęć dydaktycznych i monitorowaniu ich przebiegu oraz wspiera studentów z niepełnosprawnością w procesie uczenia się. Wspiera on kandydatów na studia z niepełnosprawnością poprzez informowanie o możliwości odbywania edukacji na Wydziale, organizuje i koordynuje działania mające na celu ułatwienie studentom z niepełnosprawnością korzystania z oferty Wydziału, informuje studentów z niepełnosprawnością o przewidzianej dla nich pomocy w zdobywaniu wiedzy i kompetencji zawodowych. Zadania Koordynatora ds. Studentów z Niepełnosprawnością obejmują: monitorowanie działań zmierzających do zapewnienia właściwych warunków kształcenia studentów z niepełnosprawnością, prowadzenie skrzynki e-mail pozwalającej na zgłaszanie problemów przez studentów z niepełnosprawnością, bieżące rozwiązywanie problemów studentów z niepełnosprawnością, dystrybucję informacji o działaniach realizowanych dla zapewnienia właściwych warunków kształcenia studentów z niepełnosprawnością, współpracę z instytucjami zapewniającymi właściwe warunki kształcenia studentów z niepełnosprawnością oraz współpracę z Pełnomocnikiem Rektora ds. Studentów z Niepełnosprawnością.

Koordinator ds. Monitorowania Losów Zawodowych Absolwentów uczestniczy w organizacji zajęć dydaktycznych i monitorowaniu ich przebiegu oraz wspiera studentów w procesie uczenia się dzięki informacjom zbieranym od absolwentów Wydziału i przekazywanym Koordynatorowi ds. Jakości Kształcenia, przyczyniając się do udoskonalania formy wspierania studentów na Wydziale w przyszłości. Zadania Koordynatora ds. Monitorowania Losów Zawodowych Absolwentów obejmują: przygotowanie i prowadzenie badań jakości kształcenia wśród Absolwentów w roku ukończenia studiów (unikalna procedura wprowadzona na Wydziale) oraz przygotowanie i prowadzenie badań losów zawodowych Absolwentów w okresie 3 i 5 lat po ukończeniu studiów.

Koordinator ds. Komunikacji i Etykiety uczestniczy w organizacji zajęć dydaktycznych i monitorowaniu ich przebiegu oraz wspiera studentów w procesie uczenia się w zakresie umiejętności komunikowania się z nauczycielami akademickimi. Zadania Koordynatora ds. Komunikacji i Etykiety obejmują: monitorowanie działań zmierzających do zapewnienia przestrzegania przez studentów Wydziału zasad etykiety akademickiej, prowadzenie skrzynki e-mail pozwalającej na zgłaszanie problemów przez pracowników i studentów, bieżące rozwiązywanie problemów wynikających z nieprzestrzegania zasad etykiety akademickiej oraz upowszechnianie informacji o działaniach zmierzających do zapewnienia przestrzegania przez studentów Wydziału i pracowników Instytutu zasad etykiety akademickiej.

Koordinator ds. Nauczania przez Internet uczestniczy w organizacji zajęć dydaktycznych i monitorowaniu ich przebiegu oraz wspiera studentów oraz nauczycieli akademickich w procesie uczenia się w trybie on-line oraz przy wykorzystaniu narzędzi komunikacji zdalnej w procesie kształcenia. Koordynator ds. Nauczania przez Internet był powołany i działał aktywnie jeszcze przed wystąpieniem pandemii COVID-19, natomiast w czasie pandemii jego działania nabrały szczególnego znaczenia. Zadania Koordynatora ds. Nauczania przez Internet obejmują: promowanie możliwości realizacji nauczania przez Internet wśród pracowników, upowszechnianie informacji o możliwości realizacji nauczania przez Internet wśród pracowników, kontakt z pracownikami realizującymi nauczanie przez Internet i rozwiązywanie bieżących problemów.

Koordinator ds. Dostępności i Wykorzystania Zasobów Dydaktycznych uczestniczy w organizacji zajęć dydaktycznych i monitorowaniu ich przebiegu oraz wspiera studentów w procesie uczenia się w zakresie monitorowania dostępności i wykorzystania zasobów dydaktycznych na potrzeby zajęć realizowanych w Katedrach. Zadania Koordynatora ds. Dostępności i Wykorzystania Zasobów Dydaktycznych 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,

prorowadzenie rejestru aparatury, programów komputerowych i infrastruktury wykorzystywanych do celów dydaktycznych na kierunkach realizowanych na Wydziale Żywnienia Człowieka oraz bieżące monitorowanie aktualności przeglądów aparatury i programów komputerowych wykorzystywanych na Wydziale Żywnienia Człowieka.

Koordinator ds. Wsparcia Psychologicznego uczestniczy w organizacji zajęć dydaktycznych i monitorowaniu ich przebiegu oraz wspiera studentów w procesie uczenia się w zakresie wymagającym udzielenia wsparcia psychologicznego. Zadania Koordynatora ds. Wsparcia Psychologicznego obejmują opracowywanie i aktualizację treści prezentowanych na stronie internetowej Wydziału Żywnienia Człowieka dotyczących możliwości wsparcia psychologicznego studentów oraz organizację i realizację spotkań grupowych ze studentami dotyczących możliwości wsparcia psychologicznego. Są one odzwierciedlone w opracowywaniu i aktualizacji treści prezentowanych na stronie internetowej Wydziału Żywnienia Człowieka dotyczących możliwości wsparcia psychologicznego studentów, organizacji i realizacji spotkań grupowych ze studentami dotyczących możliwości wsparcia psychologicznego (realizowane przynajmniej 2 razy w roku oddzielnie dla poszczególnych kierunków studiów) i realizacji indywidualnego wsparcia psychologicznego studentów (realizowane w zależności od liczby chętnych).

W okresie pandemii COVID-19 koniecznym stało się wspieranie studentów w procesie uczenia się również w zakresie studiowania bezpiecznego pod względem higieniczno-sanitarnym. Na ten czas, w Instytucie został powołany Koordinator ds. Zapobiegania Rozprzestrzenianiu się Wirusa SARS-CoV-2 (do roku akademickiego 2022/2023, obecnie zastąpiony przez Koordynatora ds. Promocji Zdrowia Publicznego), a jego zadania obejmowały: opracowanie i aktualizację wytycznych epidemiologicznych dla pracowników Instytutu Nauk o Żywnieniu Człowieka i Wydziału Żywnienia Człowieka oraz studentów Wydziału Żywnienia Człowieka dotyczących prowadzenia działań w niezbędnych reżimach sanitarnych, bieżące prowadzenie szkoleń i udzielanie indywidualnych informacji dotyczących prowadzenia działań w warunkach pandemii i z zachowaniem zasad reżimu sanitarnego. Obecnie powołany na jego miejsce Koordinator ds. Promocji Zdrowia Publicznego realizuje zadania obejmujące: opracowanie i aktualizację wytycznych dla pracowników Instytutu Nauk o Żywnieniu Człowieka i Wydziału Żywnienia Człowieka oraz studentów Wydziału Żywnienia Człowieka dotyczących niezbędnych działań minimalizujących zagrożenia zdrowia publicznego (innych niż zagrożenia żywieniowe) oraz bieżące prowadzenie szkoleń i udzielanie indywidualnych informacji dotyczących prowadzenia działań minimalizujących zagrożenia zdrowia publicznego (innych niż zagrożenia żywieniowe).

W okresie po agresji Rosji na Ukrainę, kiedy studenci z uczelni ukraińskich znaleźli się na terenie Polski i koniecznym było stworzenie warunków do przeniesienia ich na studia na polskich uczelniach, koniecznym stało się wsparcie ich w tym zakresie. Na Wydziale Żywnienia Człowieka powołany został wówczas Koordinator ds. Wsparcia Studentów z Ukrainy (do roku akademickiego 2022/2023, obecnie zastąpiony przez Koordynatora ds. Wsparcia Studentów ze Wschodu). Jego zadania obejmowały: monitorowanie działań zmierzających do zapewnienia właściwych warunków kształcenia studentów z Ukrainy przyjętych na studia w SGGW z powodu agresji Rosji na Ukrainę, prowadzenie skrzynki e-mail pozwalającej na zgłaszanie problemów przez studentów z Ukrainy, bieżące rozwiązywanie problemów studentów z Ukrainy przyjętych na studia w SGGW, dystrybucję informacji o działaniach realizowanych dla zapewnienia właściwych warunków kształcenia studentów z Ukrainy oraz współpracę z instytucjami zapewniającymi właściwe warunki kształcenia i wsparcie studentów z Ukrainy. Obecnie powołany na jego miejsce Koordinator ds. Wsparcia Studentów ze Wschodu realizuje zadania obejmujące: monitorowanie działań zmierzających do zapewnienia właściwych warunków kształcenia studentów ze Wschodu przyjętych na studia w SGGW, prowadzenie skrzynki e-mail pozwalającej na zgłaszanie problemów przez studentów ze Wschodu przyjętych na studia w SGGW, bieżące rozwiązywanie problemów studentów ze Wschodu przyjętych na studia w SGGW, dystrybucję informacji o działaniach realizowanych dla zapewnienia właściwych

warunków kształcenia studentów ze Wschodu przyjętych na studia w SGGW, współpracę z instytucjami zapewniającymi właściwe warunki kształcenia i wsparcie studentów ze Wschodu przyjętych na studia w SGGW.

Ponadto, Dziekan powołuje dla każdego rocznika studiów opiekuna roku, wybierając go spośród nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia na tym kierunku. Funkcja opiekuna roku polega przede wszystkim na ułatwianiu studentom funkcjonowania w środowisku akademickim, wspomaganie w rozwiązywaniu problemów związanych z przebiegiem studiów, sprawami bytowymi i socjalnymi studentów. Każdy student może zgłosić się do opiekuna swojego roku celem uzyskania pomocy w zakresie problemów, jakie spotyka w procesie kształcenia. Również w przypadku opiekunów roczników, ich rola w czasie pandemii COVID-19 była szczególna, gdyż byli oni zaangażowani, we współpracy z Koordynatorem ds. Zapobiegania Rozprzestrzenianiu się Wirusa SARS-CoV-2 oraz Władzami Wydziału, w rozwiązywanie pojawiających się na bieżąco problemów związanych z zachorowaniami studentów, ich kwarantannami, czy trudną sytuacją życiową wynikającą z przypadków COVID-19 wśród ich bliskich. Dane kontaktowe do opiekunów roku są zamieszczane na stronie internetowej Wydziału, jak również na początku każdego roku akademickiego opiekunowie roku są przedstawiani w mediach społecznościowych (Facebook i Instagram).

Podczas uroczystej inauguracji roku akademickiego opiekunowie roku są przedstawiani studentom rozpoczynającym studia (w okresie pandemii dodatkowo realizowane były spotkania z wykorzystaniem technik i metod porozumiewania się na odległość z opiekunami oraz Koordynatorem ds. Zapobiegania Rozprzestrzenianiu się Wirusa SARS-CoV-2, który przekazywał studentom informacje o tym jak bezpiecznie studiować w siedzibie Uczelni oraz jak minimalizować ryzyko zakażenia się wirusem SARS-CoV-2, by bezpiecznie uczestniczyć w zajęciach). Ponadto, w czasie tych spotkań opiekunowie roku wprowadzają studentów w zasady funkcjonowania na Uczelni, przedstawiają najważniejszych Koordynatorów, których wsparcia studenci mogą oczekiwać w trudnych sytuacjach oraz odpowiadają na wszelkie pytania ze strony nowoprzyjętych studentów. Ponadto, w pierwszym tygodniu kształcenia studentów pierwszego roku, każdy opiekun roku organizuje spotkanie (najczęściej realizowane on-line) w czasie którego przedstawia studentom strukturę Wydziału, najważniejszych Koordynatorów, plan budynku i lokalizację sal oraz pomieszczeń, zasady pracy dziekanatu, zalecane procedury w różnych sprawach indywidualnych i grupowych, sprawy organizacyjne, informacje o obowiązkowych szkoleniach, organizację roku akademickiego, użyteczne strony internetowe, informacje o Kołach Naukowych i Organizacjach Studenckich. Każdy opiekun roku prezentuje wtedy studentom ujednoliconą prezentację (dostosowaną do potrzeb kierunku studiów), którą następnie każdy student otrzymuje jako kompendium najważniejszej wiedzy na początku studiowania w SGGW.

Studentów poszczególnych roczników wspiera i reprezentuje Starosta roku – osoba szczególnie zaangażowana w organizację przebiegu studiów i życia studenckiego danego rocznika, będąca również przedstawicielem studentów w kwestiach wymagających udziału Władz Wydziału (np. kwestie związane z planem zajęć, organizacją sesji). Ponadto, Samorząd Studentów (Rada Uczelniana Samorządu Studentów SGGW) organizuje obowiązkowe szkolenie dla studentów I roku z zakresu praw i obowiązków studenta zgodnie ze Statutem SGGW.

Podczas realizacji procesu kształcenia, studenci kierunku Gastronomia i hotelarstwo mają możliwość korzystania z pomocy dydaktycznych w formie podręczników i skryptów dostępnych nie tylko w Bibliotece Głównej SGGW, ale także bibliotece zlokalizowanej w budynku Wydziału (Biblioteka Wydziału Żywienia Człowieka przy Instytucie Nauk o Żywieniu Człowieka). Wydział Żywienia Człowieka jest jednym z 3 Wydziałów SGGW, który nie tylko ma dostęp do zasobów bibliotecznych zgromadzonych w Bibliotece Głównej SGGW (w tym zasobów z zakresu nauk żywieniowych, dietetycznych, gastronomicznych i hotelarskich), ale również od lat prowadzi własną Bibliotekę, w której znajduje się dedykowany księgozbiór, zawierający pozycje szczególnie często wykorzystywane przez studentów Wydziału Żywienia Człowieka, polecane przez nauczycieli akademickich, czy najnowsze pozycje, które nie znalazły się jeszcze w

księgozbiornie Biblioteki Głównej SGGW (wirtualny spacer po Bibliotece Wydziału Żywnienia Człowieka przy Instytucie Nauk o Żywieniu Człowieka prezentujący zasoby biblioteczne, udogodnienia dla studentów i stanowisko pracy dla osób z niepełnosprawnością: https://www.youtube.com/watch?v=np9blrQG_A0).

Materiały dydaktyczne są także udostępniane studentom Wydziału Żywnienia Człowieka przez nauczycieli akademickich na indywidualnych stronach internetowych, na platformie MS Teams i w systemie Moodle. Ponadto, istnieje możliwość korzystania z czytelni studenckich wyposażonych w stanowiska komputerowe oraz zbiorów Naukowej Sieci Informacyjnej SGGW, a także tematycznych baz danych. Studenci mogą również liczyć na wsparcie pracowników biblioteki, w tym także działu informacji naukowej, które obejmuje szkolenie z zakresu poszukiwania informacji w naukowych bazach danych, realizowane w wymiarze 2 godzin dla studentów ostatniego semestru studiów inżynierskich na kierunku Gastronomia i hotelarstwo (na wszystkich kierunkach studiów szkolenie takie jest włączone w program Seminarium dyplomowego na ostatnim semestrze studiów).

Jednym z podstawowych instrumentów wsparcia studentów w procesie kształcenia są konsultacje, które są organizowane przez nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia dydaktyczne. Informacje o terminach konsultacji pracowników są dostępne na stronie internetowej Wydziału Żywnienia Człowieka (https://wzc.sggw.edu.pl/wp-content/uploads/sites/28/2023/10/godziny_konsultacji_sem.zimowy_2023_2024v3.pdf?x69766) oraz na drzwiach pokoi pracowników. Konsultacje są prowadzone w formie bezpośredniej i/ lub telefonicznie, a od 2020 r., w związku istniejącym wówczas zagrożeniem epidemicznym, także z wykorzystaniem środków porozumiewania się na odległość (np.: platformy MS Teams, jako rozmowy on-line, czy video-spotkania on-line). Obecnie, pomimo powrotu do systemu zajęć stacjonarnych, znaczna część nauczycieli akademickich nadal oferuje studentom możliwość konsultacji zdalnych (w zależności od tematyki i specyfiki zajęć realizowanych przez nauczycieli akademickich oraz możliwości praktycznego wsparcia studentów w formie zdalnej), co niejednokrotnie jest dla studentów formą wygodniejszą. Terminy konsultacji pracownicy wskazują przed rozpoczęciem każdego semestru zajęć dydaktycznych i są one ustalane na cały semestr.

Kolejnym, ważnym instrumentem wsparcia procesu kształcenia jest możliwość prowadzenia działalności w Kołach Naukowych w ramach, których pod opieką nauczycieli akademickich studenci realizują własne projekty naukowo-badawcze. Studenci Wydziału Żywnienia Człowieka mają możliwość rozwijania swoich zainteresowań w ramach działalności 4 Kół Naukowych: Koło Naukowe Żywniowców, Koło Naukowe Dietetyków, Koło Naukowe Gastronomów i Hotelarzy, Koło Naukowe Przedsiębiorczości PROFIT. Koła Naukowe działające przy Wydziale Żywnienia Człowieka mogą poszczycić się licznymi osiągnięciami naukowymi i organizacyjnymi, a członkowie kół biorą udział w konferencjach, zdobywając liczne nagrody i wyróżnienia (w tym ostatnio otrzymane przez Koło Naukowe Gastronomów i Hotelarzy, które zajęło, podczas 50. Przeglądu Dorobku Kół Naukowych SGGW, pierwsze miejsce w sekcji posterowej "Rośliny" za poster pt. Siemę lniane i babka jajowata jako czynnik funkcjonalny lodów wegańskich). Wszystkie prace studentów zaangażowanych w działalność kół są realizowane pod nadzorem opiekunów kół, a także pozostałych nauczycieli akademickich, będących opiekunami poszczególnych projektów realizowanych przez studentów (publikacji, wystąpień, posterów, itp.).

Ponadto, wsparcie procesu kształcenia jest możliwe dzięki aktywnemu udziałowi studentów w szkoleniach, warsztatach i wykładach otwartych organizowanych przez różne podmioty funkcjonujące na Uczelni, m. in. Biuro Karier czy organizacje studenckie.

3. *Formy wsparcia:*

a. krajowej i międzynarodowej mobilności studentów

Studenci Wydziału Żywnienia Człowieka, w tym kierunku Gastronomia i hotelarstwo, mogą podejmować studia zagraniczne na wielu uczelniach zagranicznych. W ramach programu Erasmus+ Kraje Programu studenci mogą studiować na 43 uczelniach partnerskich, z którymi Wydział ma podpisane umowy dwustronne w zakresie studiów wymiennych. W strukturze organizacyjnej SGGW jednostką odpowiedzialną za koordynację wymiany międzynarodowej, obsługę administracyjną wyjazdów zagranicznych pracowników i studentów SGGW, a także organizację zagranicznych zawodowych praktyk studenckich jest Biuro Współpracy Międzynarodowej (BWM – <https://www.sggw.edu.pl/strona-glowna/wspolpraca/wspolpraca-miedzynarodowa/>), podlegające Prorektorowi ds. Współpracy Międzynarodowej. Biuro podejmuje działania mające na celu pozyskanie funduszy na współpracę zagraniczną od krajowych i zagranicznych organizacji na terenie kraju i za granicą. Współpraca międzynarodowa zajmuje ważne miejsce w działalności SGGW, przyczyniając się do pogłębiania badań naukowych i ujednoczenia programów dydaktycznych. W 2023 r. współpraca międzynarodowa SGGW realizowana była na podstawie ponad 400 umów. Uczelnia współpracuje łącznie z ok. 300 partnerami zagranicznymi na wszystkich kontynentach. Corocznie za granicę wyjeżdża około 1200 pracowników i studentów. Informacje dotyczące mobilności studentów umieszczane są na stronie internetowej Uczelni i Wydziału, a także na portalu społecznościowym Wydziału (Facebook oraz Instagram). Ponadto BWM zajmuje się organizacją szkoleń dla kadry akademickiej i administracyjnej w zakresie komunikacji i relacji międzykulturowych, co jest bardzo cenne również w aspektach związanych z prowadzeniem zajęć dydaktycznych.

Na Wydziale powołany jest Koordynator ds. Wymiany Międzynarodowej Studentów wspierający studentów w zakresie mobilności zagranicznej. Do zadań Koordynatora ds. Międzynarodowej Wymiany Studentów należy wskazywanie studentom możliwości uczestniczenia w międzynarodowej wymianie, opiniowanie i akceptowanie proponowanych przez studentów opcji wymiany międzynarodowej, przygotowanie dokumentów związanych z międzynarodową wymianą, bieżący kontakt z zagranicznymi uczelniami i kontrola miejsc realizacji międzynarodowej wymiany, dystrybucja informacji o proponowanych opcjach wymiany międzynarodowej oraz archiwizacja dokumentacji związanej z wymianą międzynarodową.

Studenci Wydziału Żywnienia Człowieka mają możliwość uczestniczenia w wielu programach wymiany międzynarodowej i są do nich zachęceni w indywidualnych rozmowach, spotkaniach informacyjnych, poprzez media społecznościowe, plakaty, ulotki, ogłoszenia, informacje na stronach Wydziału/ Instytutu/ Uczelni. Liczba studentów podejmujących studia zagraniczne w ramach programu Erasmus+ Kraje Programu (UE) oraz Erasmus+ Kraje Partnerskie (spoza UE) jest na umiarkowanym poziomie wśród studentów kierunku Gastronomia i hotelarstwo, co jest związane z ograniczoną ofertą zbliżonych programów studiów na uczelniach europejskich, które pozwalałyby studentom kierunku Gastronomia i hotelarstwo na uczestniczenie w tego rodzaju wymianie. Dodatkowo, nawet jeśli taka oferta wydaje się być adekwatna, to zdarzają się sytuacje w których ze względu na małą liczbę osób nią zainteresowanych z krajów europejskich, to faktycznie uczelnie nie uruchamiają zajęć dla studentów w ramach wymiany, tylko dołączają ich do grup studentów miejscowych. Taka sytuacja miała miejsce w przypadku studentki kierunku Gastronomia i hotelarstwo, uczestniczącej w wymianie w Uniwersytecie Hohenheim w Niemczech w roku akademickim 2021/2022, gdzie faktycznie zajęcia nie były prowadzone zgodnie z pierwotną ofertą i studentka została dołączona jako jedyna uczestnicząca w wymianie do zajęć już realizowanych dla studentów miejscowych. Z tego powodu zrezygnowała ona z wymiany, którą rozpoczęła i wróciła do Polski, co kosztowało ją dużo stresu oraz wymagało dużego wsparcia ze strony Pradziadka przy powrocie studentki do Polski. W związku z tym, przedmioty te w ramach Uniwersytetu Hohenheim w Niemczech nie są obecnie rekomendowane studentom kierunku Gastronomia i hotelarstwo.

Jednakże, studenci kierunku Gastronomia i hotelarstwo starają się korzystać z istniejących opcji i od roku akademickiego 2020/2021 w wymianie uczestniczyło 3 studentów kierunku Gastronomia i hotelarstwo, w następujących uczelniach: (1) Università degli Studi della Tuscia, Włochy (przedmioty: Quality and Certifications for Food Industry, Oenology I, Oenology II, Food Technology, Agrarian Industries, Gastronomic Technologies and Logistics of Catering, Principles of Agri-Food and Wine Economy, Wine Analysis and Special Wines), (2) JAMK University of Applied Sciences, Finlandia (przedmioty: Financial Accounting for Tourism, Food and Environment, Nature Based Tourism, Services Marketing, Special Issues of Strategic Management), (3) Alexander Technological Educational Institute of Thessaloniki, Grecja (przedmioty: Business Economics, Business Planning and Profit Management of Hospitality Companies, Decision Making, Planning and Organizing in Advertising Campaigns/Promotional Campaign Design & Management, Political Marketing).

Studenci Wydziału Żywnienia Człowieka, w tym kierunku Gastronomia i hotelarstwo, mają również możliwość uczestnictwa w zagranicznych stażach, szkołach letnich i konferencjach dzięki finansowaniu z programu PROM – Narodowej Agencji Wymiany Akademickiej (szczegółowe informacje związane ze skalą i zasięgiem mobilności i wymiany międzynarodowej studentów i kadry opisane są w Kryterium 7, podpunkcie czwartym).

b. prowadzenia działalności naukowej oraz publikowania lub prezentacji jej wyników, jak również w uczestniczeniu w różnych formach komunikacji naukowej lub twórczości artystycznej

Działalność naukowa studentów w toku studiów na kierunku Gastronomia i hotelarstwo może być związana z prowadzeniem badań w ramach prac dyplomowych, jak również z realizacją projektów naukowych w ramach działalności na Wydziale Kół Naukowych lub realizacją projektów naukowych we współpracy z nauczycielami akademickimi Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka.

W ramach wsparcia prowadzenia działalności naukowej, studenci kierunku Gastronomia i hotelarstwo mogą zaproponować własny temat pracy dyplomowej z zakresu związanego z ich zainteresowaniami naukowymi pod warunkiem zgodności z kierunkiem kształcenia. Studenci są informowani o takiej możliwości przed terminem przekazania im tematów prac dyplomowych proponowanych przez nauczycieli akademickich. Studentom, którzy zgłaszają chęć realizacji tematu zaproponowanego przez siebie przedstawiane są informacje o potencjalnych opiekunach takiej pracy (osobach mających doświadczenie naukowe i dorobek naukowy z zakresu wskazanego przez studenta) i po wybraniu przez studenta opiekuna pracy, ten nauczyciel akademicki pomniejsza liczbę zgłaszanych przez siebie tematów prac dyplomowych o pracę, która będzie realizowana w oparciu o pomysł zgłoszony przez studenta. Przed rozpoczęciem realizacji tego rodzaju pracy dyplomowej, opiekun pracy wraz ze studentem, dokonuje niezbędnych korekt zakresu tematycznego i proponowanej przez studenta metodyki. W przypadku zgłaszania przez studentów tematów własnych, szczególną rolę pełnią Prodzikan i opiekun roku, jako osoby, do których zgłasza się student z propozycją tematu i które wskazują studentowi możliwości potencjalnych opiekunów takiej pracy.

Studenci, zarówno w ramach działalności Kół Naukowych, jak i realizacji projektów naukowych we współpracy z nauczycielami akademickimi Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka są zachęceni do coraz szerszej działalności naukowej. Pozwala im to na zdobywanie dodatkowych umiejętności i kompetencji, związanych z prowadzeniem badań naukowych.

Studenci mogą rozwijać swoje zdolności i zainteresowania działając w kołach naukowych (Koło Naukowe Żywniowców, Koło Naukowe Dietetyków, Koło Naukowe Gastronomów i Hotelarzy, Koło Naukowe Przedsiębiorczości PROFIT), włączając się tym samym w działalność badawczą i naukową. Koła Naukowe działające przy Wydziale Żywnienia Człowieka mogą poszczycić się licznymi osiągnięciami naukowymi i organizacyjnymi (w tym ostatnio otrzymane przez Koło Naukowe Gastronomów i Hotelarzy, które zajęło, podczas 50. Przeglądu Dorobku Kół Naukowych SGGW, pierwsze miejsce w sekcji posterowej "Rośliny" za poster pt. Siemię

Iniane i babka jajowata jako czynnik funkcjonalny lodów wegańskich). Nadzór nad bieżącą działalnością Koła Naukowego sprawuje jego opiekun. Koła Naukowe raz w roku sporządzają sprawozdanie z działalności, które w obecnej strukturze organizacyjnej jest przedstawiane przez opiekuna Koła Naukowego Radzie Programowej. Studenci nie tylko aktywnie uczestniczą w licznych konferencjach naukowych, sympozjach czy warsztatach, ale także, co warto podkreślić, organizują Ogólnopolską Konferencję Naukową Studentów i Doktorantów „Żywność. Żywnienie. Rynek. Innowacje w nauce i praktyce”. W 2019 roku odbyła się jej I edycja, w 2021 roku odbyła się jej II edycja (mimo obostrzeń związanych z pandemią COVID-19), w roku 2023 odbyła się jej III edycja (<https://wzc.sggw.edu.pl/iii-konferencja-zywnosc-zywienie-rynek-innowacje-w-nauce-i-praktyce/>), a obecnie jest planowana IV edycja, która będzie realizowana w roku 2025 (konferencja organizowana jest co 2 lata).

Członkowie Kół Naukowych działających przy Wydziale aktywnie biorą udział w corocznym przeglądzie Dorobku Kół Naukowych SGGW, który jest najważniejszym wydarzeniem w działalności Kół Naukowych w SGGW. Jest to jednodniowa konferencja dająca studentom szansę zaprezentowania swych zainteresowań naukowych i osiągnięć na forum całej uczelni w formie referatów lub posterów. Konferencja ma charakter interdyscyplinarny i odbywa się w równoległych sesjach, grupujących referaty o zbliżonej tematyce.

Studenci kierunku Gastronomia i hotelarstwo, oprócz projektów naukowych i badawczych realizowanych przez Koła Naukowe i we współpracy z nauczycielami akademickimi, uczestniczą w ogólnopolskich projektach związanych z upowszechnianiem wiedzy. Obecnie planowana jest współpraca studentów z Koła Gastronomów i Hotelarzy z warszawskim Centrum Alzheimer (https://www.ca.waw.pl/), w ramach której studenci mają edukować członków rodzin pacjentów z chorobą Alzheimer na temat możliwości poprawy stanu odżywienia pacjentów przez zastosowanie odpowiednich technik kulinarnych i dostosowania diety do ograniczonych możliwości pacjentów wynikających z postępu choroby i jej objawów.

Ponadto studenci mogą publikować wyniki swoich badań nie tylko w ramach działalności Kół Naukowych czy projektów realizowanych we współpracy z nauczycielami akademickimi, ale także prace dyplomowe realizowane na kierunku Gastronomia i hotelarstwo mogą mieć formę publikacji. Zgodnie z Zarządzeniem Nr 100 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 22 września 2021 r. w sprawie wprowadzenia „Wytucznych dotyczących przygotowywania prac dyplomowych w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie” (Załącznik nr 3.4.4.), praca dyplomowa inżynierska może być artykułem opublikowanym w czasopiśmie naukowym lub rozdziałem w monografii, a praca magisterska – artykułem opublikowanym w czasopiśmie naukowym. Za pracę dyplomową inżynierską w formie artykułu opublikowanego w czasopiśmie naukowym lub rozdziału w monografii oraz za pracę magisterską w formie artykułu opublikowanego w czasopiśmie naukowym, może zostać uznana publikacja związana z efektami uczenia się osiąganymi na danym kierunku, poziomie i profilu studiów, w czasopiśmie recenzowanym znajdującym się w wykazie czasopism naukowych i recenzowanych materiałów z konferencji międzynarodowych ogłoszonym komunikatem ministra właściwego do spraw szkolnictwa wyższego i nauki na podstawie art. 267 ust. 3 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. z 2021 r. poz. 478). Student zgłasza do Prodziekana Wydziału wnioski o uznanie przygotowywanego artykułu naukowego za pracę dyplomową. Zgodę na uznanie przygotowywanego artykułu naukowego za pracę dyplomową wydaje Prodziekan Wydziału. Praca taka wykonywana jest samodzielnie lub jako współautorstwo nie więcej niż 2 osób (student i promotor), przy czym wkład studenta stanowi nie mniej niż 50% i jest potwierdzony w oświadczeniu składanym przez obu współautorów. Do tej pory na kierunku Gastronomia i hotelarstwo nie były realizowane prace dyplomowe w takiej formie.

Ponadto, kolejną formą wsparcia studentów w prowadzeniu działalności naukowej oraz publikowaniu są organizowane na Wydziale i/ lub Uczelni wykłady, zajęcia, seminaria, szkolenia z udziałem zapraszanych gości – wybitnych naukowców z kraju i zagranicy oraz praktyków, jak również realizowane projekty. Uczestnictwo w takich wydarzeniach stanowi inspirację dla

studentów, sprzyja nowym inicjatywom badawczym, a także staje się ważnym instrumentem systemu wsparcia we wprowadzaniu studentów na rynek pracy.

Informacje o wszelkich wydarzeniach naukowych zamieszczane są na stronie internetowej Wydziału i Uczelni. O poziomie wsparcia studentów kierunku Gastronomia i hotelarstwo w publikowaniu ich prac naukowych świadczą dane przedstawione w Załączniku nr 1.5.1. (Publikacje naukowe z udziałem studentów kierunku Gastronomia i hotelarstwo oraz wystąpienia konferencje, w tym postery z udziałem studentów kierunku Gastronomia i hotelarstwo), jak również otrzymane przez studentów nagrody i wyróżnienia (Załącznik nr 1.5.2.).

c. we wchodzeniu na rynek pracy lub kontynuowaniu edukacji

Formy wsparcia studentów kierunku Gastronomia i hotelarstwo we wchodzeniu na rynek pracy są kompleksowe, począwszy od bardzo dobrego przygotowania merytorycznego studentów w trakcie studiów, poprzez oferowanie studiów na II stopniu na kierunku Żywność Człowieka i Ocena Żywności (w roku akademickim 2021/2022 na tym kierunku kontynuowało edukację 9 studentów, w roku akademickim 2022/2023 – 17 studentów, a w roku akademickim 2023/2024 – 11 osób na studiach niestacjonarnych, a na studia stacjonarne rekrutacja będzie realizowana w lutym 2024) oraz na studiach podyplomowych, na propozycjach pracy z Biura Karier skończywszy. W celu przygotowania studentów do wejścia na rynek pracy, podpisywane i realizowane są umowy o współpracy z licznymi jednostkami otoczenia społeczno-gospodarczego, które umożliwiają studentom odbywanie praktyk i staży (Załącznik nr 6.1.4.), czy też oferowane są przez Uczelnię praktyki zagraniczne (Załącznik nr 7.4.3.). Biorąc pod uwagę zapotrzebowanie rynku pracy, jak również program kształcenia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo, Wydział Żywności Człowieka oferuje studentom tego kierunku współpracę z jednostkami otoczenia społeczno-gospodarczego w ramach realizacji praktyk gastronomicznych i hotelarskich.

Ważną rolę wspierającą studentów w procesie wchodzenia na rynek pracy i rozpoczynania kariery zawodowej odgrywa funkcjonujące w SGGW od kilkunastu lat, Biuro Karier. Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie jako jedna z pierwszych uczelni w kraju postanowiła profesjonalnie pomagać swoim absolwentom w poszukiwaniu pracy. Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oferuje swoim studentom i absolwentom profesjonalną pomoc w poszukiwaniu pracy, a pracodawcom umożliwia nawiązanie współpracy ze studentami SGGW. Biuro Karier prowadzi stronę internetową (<https://bk.sggw.edu.pl/>), na której udostępniane są aktualne oferty pracy, stażu, praktyki czy pracy tymczasowej. Biuro Karier prowadzi serwis internetowy, w którym pracodawca może zamieścić ofertę pracy, stażu, praktyki, czy pracy dorywczej (<https://bk.sggw.edu.pl/pracodawca/>), a student (<https://bk.sggw.edu.pl/student/>) i absolwent (<https://bk.sggw.edu.pl/absolwent/>) – skorzystać z ofert pracy, bezpłatnego doradztwa, bezpłatnej konsultacji z Job Coachem, a także organizowanych przez Biuro Karier warsztatów. Zainteresowane strony mogą bez przeszkód wymieniać między sobą informacje. Zarejestrowani pracodawcy – wyszukiwać studentów, a studenci – aplikować jednym kliknięciem na interesujące ich oferty. W serwisie Biura Karier codziennie dostępnych jest kilkadziesiąt aktualnych ofert. Praca Biura nie ogranicza się jedynie do administracji systemem. Dzięki współpracy z Biurem Karier, bardzo wiele przedsiębiorstw pozyskało wykwalifikowanych fachowców, jakimi są stale doksztalający się, między innymi na studiach podyplomowych, absolwenci SGGW. Biuro prowadzi indywidualne konsultacje dla studentów, organizuje – bardzo często wspólnie z organizacjami studenckimi – szkolenia i prezentacje firm, spotkania rekrutacyjne oraz organizuje szkolenia z umiejętności miękkich wspierające studentów w aktywności na rynku pracy.

Ponadto, wiele ofert pracy lub płatnych staży jest przekazywanych bezpośrednio do Wydziału, a ogłoszenia są zamieszczane w gablotach lub udostępniane na stronie internetowej oraz w mediach społecznościowych Wydziału (Facebook oraz Instagram).

W wejściu na rynek pracy szczególnie wspierani są w SGGW studenci z niepełnosprawnością. Na stronie internetowej <https://www.sggw.edu.pl/strona-glowna/informacje-praktyczne/osoby-z-niepelnosprawnosciam/> umieszczane są dla studentów z niepełnosprawnością informacje o bezpłatnych programach i projektach pomocnych w poszukiwaniu pracy. Inicjatywą taką jest np.: akcja „Twoja nowa praca – ABSOLWENT” organizowana przez Stowarzyszenie „Twoje Nowe Możliwości”, które wspiera w byciu samodzielnym i niezależnym, w rozwijaniu kompetencji, jak również prowadzi doradztwo zawodowe.

Ponadto na Wydziale prowadzone są studia podyplomowe (Nowoczesna Organizacja i Zarządzanie w Gastronomii; Poradnictwo Żywnościowe i Dietetyczne; Systemy Zarządzania Bezpieczeństwem i Jakością Żywności; Żywnienie Człowieka i Gastronomia), które pozwalają absolwentom podnosić swoje kwalifikacje zawodowe i przez to podnosić swoją atrakcyjność na rynku pracy.

d. aktywności studentów: sportowej, artystycznej, organizacyjnej, w zakresie przedsiębiorczości

W rozwoju sportowym i artystycznym studentów kierunku Gastronomia i hotelarstwo Wydziału Żywnienia Człowieka, Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie wspierają pracownicy Studium Wychowania Fizycznego i Sportu w SGGW, pracownicy zaangażowani w działalność Klubu Uczelnianego Akademickiego Związku Sportowego SGGW i wielu agend kulturalnych działających w SGGW. W ramach zajęć organizowanych przez Studium Wychowania Fizycznego i Sportu w roku akademickim 2022/2023 studenci mogli uczestniczyć w następujących zajęciach: Active Cross, Active Body, Total Fit & Fight, Aerobik, Pilates, Pływanie, Gry zespołowe (futsal, koszykówka, siatkówka, piłka ręczna), Siłownia, Badminton, Tenis stołowy, Kickboxing, Gry rekreacyjne (boccia, frisbee, korfbal), Trening funkcjonalny, Active spinning, Zdrowy kręgosłup, Joga.

Ponadto, Klub Uczelniany AZS Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego z Warszawy rozpoczął działalność nowej „Integracyjnej sekcji AZS” (<https://www.sggw.edu.pl/integracyjny-sport-w-sggw/>), realizującej działania z zakresu integracji polegającej na aktywizacji sportowej wszystkich członków społeczności akademickiej SGGW w szczególności osób z niepełnosprawnością, we tym wspieraniu ich w dążeniu do sukcesów w sporcie. Warto podkreślić, że SGGW jako pierwsza Uczelnia w Warszawie wyszła z inicjatywą zajęć sportowych dla osób z niepełnosprawnością.

Aktywność sportowa studentów może być rozwijana przy wykorzystaniu nowoczesnych obiektów sportowych zlokalizowane na terenie Kampusu SGGW. Należą do nich m.in.: nowoczesny basen z częścią rekreacyjną, 3 sale sportowe, hala do tenisa ziemnego, dwie suche sauny, sala do aerobiku, czy siłownia.

Ponadto, w SGGW prężnie działa Akademicki Związek Sportowy (AZS SGGW) (<http://azs.sggw.pl/>), który ma ponad 100-letnią tradycję. Do jego głównych celów należy upowszechnianie kultury fizycznej wśród studentów, stąd umożliwia on rozwój sportowy zarówno wyczynowym sportowcom, jak i amatorom. Co roku w Klubie zrzeszonych jest prawie pół tysiąca studentów oraz pracowników Uczelni, którzy reprezentują Klub podczas Akademickich Mistrzostw Warszawy i Mazowsza oraz Akademickich Mistrzostw Polski. Wielu reprezentantów SGGW z Wydziału Żywnienia Człowieka, dzięki uzyskanym wynikom sportowym zostaje wysoko sklasyfikowanych na listach najlepszych studentów do stypendium Rektora. Ponadto, są wśród studentów Wydziału Żywnienia Człowieka tacy, którzy biorą udział w profesjonalnych zawodach i na nich odnoszą sukcesy.

Uczelnia oferuje bogatą ofertę aktywności artystycznej, organizacyjnej lub w zakresie przedsiębiorczości. Do organizacji studenckich działających w SGGW należą: Ludowy Zespół Artystyczny PROMNI im. Zofii Solarzowej, Chór Akademicki, Chór Kameralny, Zespół Sygnalistów Myśliwskich AKTEON, Orkiestra Reprezentacyjna, SQER Dance, Akademicki Klub Turystyczny, Klub Żeglarski, Studencki Klub Wspinaczkowy, Akademicki Inkubator Przedsiębiorczości oraz Akademickie Stowarzyszenie Katolickie Soli Deo. Członkowie tych

zespołów odnoszą liczne sukcesy krajowe i zagraniczne, a organizacje te oferują zainteresowanym profesjonalne możliwości rozwoju talentu artystycznego. W trakcie realizacji studiów studenci mogą angażować się również w działalność społeczną i organizacyjną, biorąc udział w różnego rodzaju warsztatach, seminariach, konferencjach czy wyjazdach studyjnych. Wraz z pracownikami SGGW oraz doktorantami studenci biorą udział w organizacji Dni Otwartych SGGW, Dni SGGW, Festiwalu Nauki, Pikniku Naukowego oraz akcji charytatywnych (np.: we współpracy z organizacjami i fundacjami takimi, jak Szlachetna Paczka, czy Daj herbatę) czy imprez integracyjnych (np.: Otrzęsiny Wydziału). W miarę możliwości akcje te wspierane są finansowo i/ lub organizacyjnie przez Wydział Żywienia Człowieka.

Wydział współpracuje z przedstawicielami Rady Wydziałowej Samorządu Studentów (RWSS) m. in. przy organizacji Dni Otwartych SGGW, Dni SGGW, Festiwalu Nauki, Pikniku Naukowego, Wydziałowej Inauguracji Roku Akademickiego oraz wspiera RWSS przy organizacji przez nich akcji charytatywnych (np.: przy akcji Szlachetna Paczka, czy wspieraniu fundacji DKMS – rejestracja studentów i pracowników Wydziału i Instytutu w bazie potencjalnych dawców szpiku kostnego).

Przedsiębiorczość studentów może być rozwijana na różnych płaszczyznach – od uczestnictwa w kole naukowym zrzeszającym studentów i doktorantów (Koło Naukowe Przedsiębiorczości PROFIT powołane na Wydziale Żywienia Człowieka), po uczestnictwo w spotkaniach dla osób zainteresowanych własnym rozwojem organizowanych przez Akademicki Inkubator Przedsiębiorczości SGGW (AIP SGGW) (e-mail: aip@sggw.pl). AIP stwarza studentom szansę na rozpoczęcie kariery w biznesie, oferując pomoc przy zakładaniu i prowadzeniu działalności gospodarczej poprzez udzielanie bezpłatnych porad dotyczących pozyskiwania funduszy europejskich, tworzenia biznesplanów czy podstaw księgowości. W AIP SGGW funkcjonuje już ponad 70 mikroprzedsiębiorstw.

Informacje o organizacjach studenckich, artystycznych, sportowych i naukowych działających w ramach Uczelni są udostępniane na stronach internetowych SGGW, a także rozpowszechniane przez Samorząd Studencki. Rokrocznie, na początku roku akademickiego odbywa się prezentacja wszystkich Kół Naukowych, organizacji oraz stowarzyszeń studenckich w czasie wydarzenia przygotowanego dla studentów I roku w ramach programu Reaktywacja.

4. *System motywowania studentów do osiągnięcia lepszych wyników w nauce oraz działalności naukowej oraz sposobów wsparcia studentów wybitnych*

Istotnym czynnikiem motywującym studentów kierunku Gastronomia i hotelarstwo do osiągnięcia jak najlepszych wyników w nauce jest możliwość przyjęcia na studia II stopnia na kierunku Żywność człowieka i ocena żywności (w roku akademickim 2021/2022 na tym kierunku kontynuowało edukację 9 studentów, w roku akademickim 2022/2023 – 17 studentów, a w roku akademickim 2023/2024 – 11 osób na studiach niestacjonarnych, a na studia stacjonarne rekrutacja będzie realizowana w lutym 2024), gdyż na studia II stopnia rekrutacja przebiega na podstawie list rankingowych ustalanych po zakończeniu studiów I stopnia (szczegółowo opisane w Kryterium 3, podpunkt pierwszy).

Ponadto zgodnie z Regulaminem Studiów SGGW w Warszawie (Załącznik nr 2.4.1.) w rozdziale XIII, § 38 wskazano warunki, które musi spełnić student, aby otrzymać dyplom z wyróżnieniem – otrzymuje go absolwent, który spełnił łącznie następujące warunki:

- uzyskał zaliczenia z modułów wymaganych programem studiów nie później niż w ostatnim dniu sesji zaliczeniowej, w ostatnim określonym w programie kształcenia semestrze studiów;
- uzyskał średnią ocenę za studia nie niższą niż 4,75;
- złożył pracę dyplomową lub projekt dyplomowy zgodnie z terminem;
- uzyskał z pracy dyplomowej i egzaminu dyplomowego obie oceny bardzo dobre.

Kolejną ważną rolę w systemie motywowania studentów do osiągnięcia lepszych wyników w nauce odgrywa stypendium Rektora dla najlepszych studentów. Regulamin świadczeń dla

studentów i doktorantów SGGW określony w załączniku do Zarządzenia nr 111 Rektora SGGW z dnia 13 października 2021 r. w sprawie wprowadzenia Regulaminu świadczeń dla studentów i doktorantów Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie) (Załącznik nr 8.1.2.) określa szczegółowe zasady i kryteria przyznawania pomocy materialnej, w tym stypendiów (szczegółowo opisane w Kryterium 8, podpunkt pierwszym). Stypendium Rektora na dany rok akademicki może otrzymać student, który uzyskał w poprzednim roku studiów wyróżniające wyniki w nauce lub posiada osiągnięcia naukowe lub artystyczne, lub posiada osiągnięcia sportowe we współzawodnictwie co najmniej na poziomie krajowym. Za wyróżniające wyniki w nauce uważa się uzyskanie średniej ocen 4,0 lub wyższej ze wszystkich przedmiotów objętych programem studiów. Ponadto, o stypendium Rektora może wnioskować student przyjęty na pierwszy rok studiów w roku złożenia egzaminu maturalnego, który jest: laureatem olimpiady międzynarodowej albo laureatem lub finalistą olimpiady stopnia centralnego lub medalistą co najmniej współzawodnictwa sportowego o tytuł Mistrza Polski. Wysokość przyznanego stypendium Rektora uzależniona jest od liczby uzyskanych przez studenta punktów stypendialnych. Punkty stypendialne za osiągnięcia naukowe przyznawane są za czynny udział w konferencjach, przeglądach Kół Naukowych, konkursach, olimpiadach, wystawach, za punktowane miejsca/ nagrody/ wyróżnienia związane z działalnością naukową studenta oraz za publikacje naukowe. Aktywni, zaangażowani naukowo, sportowo i artystycznie studenci mają zatem większe szanse uzyskania takiego wsparcia finansowego. Stypendium Rektora dla najlepszych studentów może otrzymać do 10% studentów każdego kierunku studiów. Dla każdego kierunku studiów obowiązuje wspólna lista rankingowa obejmująca wszystkie lata, formy i poziomy studiów.

Ponadto, student może otrzymać stypendium Ministra Edukacji i Nauki za znaczące osiągnięcia, wykazując się znaczącymi osiągnięciami naukowymi lub artystycznymi związanymi ze studiami lub znaczącymi osiągnięciami sportowymi.

Informacje dotyczące procedury przyznawania świadczeń, w tym za wyniki w nauce zamieszczane są na stronach Uczelni, łącznie ze wzorami wymaganych dokumentów (<https://www.sggw.edu.pl/strona-glowna/studia/informacje-praktyczne-dla-studentow/stypendia/>).

System motywacji studentów do nauki związany jest także z możliwością odbycia części studiów za granicą w ramach dostępnych programów mobilności studenckiej. O ostatecznym zakwalifikowaniu się na studia wymienne decyduje, oprócz znajomości języka obcego, również średnia za cały okres studiów.

Ponadto Biuro Karier SGGW realizowało do roku 2021 projekt „Sukces z natury – wsparcie studentek i studentów Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie wchodzących na rynek pracy poprzez wysokiej jakości usługi Biura Karier” – (sukcesznatury.sggw.pl). Projekt finansowany był z Europejskiego Funduszu Społecznego, natomiast aktualnie Biuro Karier funkcjonuje ze wsparciem z funduszy rektorskich.

5. *Sposób informowania studentów o systemie wsparcia, w tym pomocy materialnej*

Informacje o systemach wsparcia studentów, w tym pomocy materialnej, ale także systemach wsparcia związanych z działalnością naukową, praktykami studenckimi, mobilnością zagraniczną, działalnością sportową, artystyczną, przedsiębiorczością, aktywizacją zawodową, czy pomocą psychologiczną przekazywane są wielokanałowo. Wykorzystuje się w tym celu stronę internetową Wydziału i Instytutu, a także Uczelni, system e-HMS, portale społecznościowe Wydziału (Facebook i Instagram), ale także przekazuje się informacje poprzez umieszczanie materiałów informacyjnych i ogłoszeń w gablotach informacyjnych na Wydziale (obok dziekanatu) oraz przez bezpośredni kontakt z pracownikami dziekanatu, opiekunami roku, Dziekanem, Prodziekanem, Koordynatorami (np.: Koordynator ds. Praktyk na Kierunku Gastronomia i hotelarstwo, Koordynator ds. Międzynarodowej Wymiany Studentów), kadrą dydaktyczną, Samorządem Studentów czy Starostami roku. W procesie przygotowywania

wniosek o stypendia oraz kompletowania dokumentów dołączanych do wniosków pomocą służą pracownicy dziekanatu, którzy wspierają studentów aplikujących w ramach poszczególnych programów o wsparcie.

Opiekunowie roku organizują spotkania ze studentami 1 roku studiów, na których omawiane są zagadnienia organizacyjne, w czasie których przedstawia się studentom strukturę Wydziału, najważniejszych Koordynatorów, plan budynku i lokalizację sal oraz pomieszczeń, zasady pracy Dziekanatu, zalecane procedury w różnych sprawach indywidualnych i grupowych, sprawy organizacyjne, informacje o obowiązkowych szkoleniach, organizację roku akademickiego, użyteczne strony internetowe, informacje o Kołach Naukowych i Organizacjach Studenckich. Każdy opiekun roku prezentuje wtedy studentom ujednoczoną prezentację (dostosowaną do potrzeb kierunku studiów), którą następnie każdy student otrzymuje jako kompendium najważniejszej wiedzy na początku studiowania w SGGW. Podobne spotkania organizują również pozostali Opiekunowie starszych roczników – każdy dla studentów, których ma pod swoją opieką. Spotkania te mają także charakter motywacyjny.

W okresie pandemii, dodatkowo przed rozpoczęciem roku akademickiego odbywały się spotkania wszystkich roczników z Koordynatorem ds. Zapobiegania Rozprzestrzenianiu się Wirusa SARS-CoV-2, które realizowane były z wykorzystaniem technik i metod porozumiewania się na odległość. W czasie tych spotkań Koordynator przekazywał studentom informacje o tym jak bezpiecznie studiować w siedzibie uczelni, jak minimalizować ryzyko zakażenia się wirusem SARS-COV-2 by bezpiecznie uczestniczyć w zajęciach oraz w jaki sposób Wydział wspierać może studentów w sytuacjach związanych z pandemią COVID-19.

Dodatkowo, w czasie pandemii COVID-19 wprowadzono system regularnych spotkań Władz Wydziału (Dziekan, Prodziekan, Zastępca Dyrektora ds. Kształcenia) i opiekunów roku ze Starostami roku w celu bieżącego rozwiązywania ewentualnych problemów i planowania dalszych działań dla jak najlepszej i najbardziej sprawnej realizacji zajęć on-line. W ramach tych spotkań informowano studentów o wszystkich aktualnych kwestiach, m. in. także o oferowanym systemie wsparcia, w tym o pomocy materialnej. Obecnie te spotkania są nadal realizowane, aby na bieżąco przekazywać Starostom roczników ważne informacje oraz być w stałym kontakcie.

6. Sposób rozstrzygnięcia skarg i rozpatrywania wniosków zgłaszanych przez studentów oraz jego skuteczności

Indywidualne sprawy związane z realizacją procesu kształcenia, w tym dotyczące programu studiów, sposobu prowadzenia i rozkładu zajęć dydaktycznych, a także sprawy indywidualne mogące wywoływać zaniepokojenie studentów wyjaśnia na bieżąco Prodziekan Wydziału, dbając przy tym o zachowanie równego i sprawiedliwego traktowania, jak również o to by kwestie sporne rozstrzygać zgodnie z Regulaminem Studiów SGGW.

Prodziekan przyjmuje ewentualne skargi i wnioski przekazywane w formie pisemnej i ustnej podczas dyżuru, a także pocztą elektroniczną na adres e-mail podany na stronie internetowej Wydziału lub z wykorzystaniem platformy MS Teams. Skargi i wnioski mogą być zgłaszane za pośrednictwem opiekuna roku, przedstawicieli Samorządu Studentów lub nauczycieli akademickich. Studenci niezgadający się z decyzją Prodziekana Wydziału mogą odwołać się do Prorektora ds. Dydaktyki.

Na Wydziale funkcjonuje także Koordynator ds. Równego Traktowania, który dba o zapewnienie równego traktowania oraz ochronę pracowników i studentów przed dyskryminacją. Studenci mogą zgłaszać się bezpośrednio do Koordynatora poprzez skrzynkę mailową dostępną ze strony Wydziału, a także mogą umówić się z nim na spotkanie osobiste, lub z wykorzystaniem narzędzi komunikacji zdalnej (link do korespondencji mailowej dostępny ze strony Wydziału: <https://wzc.sggw.edu.pl/koordynatorzy/>).

Kolejną możliwą drogą zgłaszania uwag związanych z realizacją procesu kształcenia lub mających na celu poprawę jakości kształcenia, jest dostępne na stronie Wydziału anonimowe

„Okno Jakości” (<https://wzc.sggw.edu.pl/wydzial-zywienia-czlowieka/sprawy-studenckie/jakosc-ksztalcenia/okno-jakosci/>). Okno Jakości służy do anonimowego wyrażania opinii przez studentów oraz nauczycieli akademickich na temat procesu kształcenia. Informacje z tego okna są przekazywane bezpośrednio do Koordynatora ds. Jakości Kształcenia, który weryfikuje nadesłane uwagi, a następnie przedstawia je w formie sprawozdania Dziekanowi lub Prodziekanowi, w zależności od rodzaju poruszanych kwestii. Informacje przekazane tą drogą mogą być bardzo pomocne w procesie monitorowania i doskonalenia jakości procesu kształcenia, ze względu na fakt zachowania anonimowości nadawcy. W okresie funkcjonowania okna nie wpłynęły żadne prośby/ uwagi dotyczące jakości kształcenia od studentów kierunku Gastronomia i hotelarstwo, ale wpływały informacje natury ogólnej, niezwiązane z programami kształcenia, ale z jakością studiowania (np.: potrzeba wydłużenia czasu świecenia światła w toalecie, po zmianie oświetlenia na zapalające się automatycznie i gasnące automatycznie po upływie określonego czasu od zapalenia – Załącznik nr 9.2.1., co zresztą udało się w pełni zrealizować).

Ponadto, Studenci mogą zgłaszać różne sprawy za pośrednictwem anonimowych ankiet studenckich, które są realizowane w przypadku zaistnienia problemów (np. zgłoszonych przez studentów) i ich wyniki analizowane są przez poszerzone Kolegium Dziekańskie. Zgłoszone przez studentów uwagi są konfrontowane ze stanowiskiem nauczycieli akademickich, a następnie przekazywane do rozpatrzenia przez Władze Wydziału i Instytutu. Tego rodzaju uwagi (w zależności od tego, co jest w nich wskazywane) mogą być podstawą do zarządzenia dodatkowych hospitacji w przypadku nauczyciela akademickiego, jak również w konsekwencji, do skierowania sprawy do Rektorskiej Komisji ds. Przeciwdziałania Mobbingowi, Uczelnianej Komisji Dyscyplinarnej ds. Nauczycieli Akademickich, lub Uczelnianej Komisji Dyscyplinarnej ds. Doktorantów.

Zgodnie ze Statutem SGGW „Nauczyciel akademicki podlega odpowiedzialności dyscyplinarnej za przewinienie dyscyplinarne stanowiące czyn uchybiający obowiązkom nauczyciela akademickiego lub godności zawodu nauczyciela akademickiego” (Załącznik nr IA). W przypadku zgłoszenia przez studenta lub studentów nieetycznego zachowania nauczyciela akademickiego sprawa rozpatrywana jest w trybie natychmiastowym w porozumieniu z Dyrektorem Instytutu oraz Kierownikiem Katedry. Rozmowa prowadzona jest zarówno ze zgłaszającymi, jak i nauczycielem akademickim, a z rozmowy sporządzana jest notatka służbowa. W przypadku stwierdzenia naruszenia przez nauczyciela akademickiego norm etycznych, z rozmów sporządzane są protokoły i wraz z nimi sprawa przekazywana jest do Rektorskiej Komisji ds. Przeciwdziałania Mobbingowi, Uczelnianej Komisji Dyscyplinarnej ds. Nauczycieli Akademickich, lub Uczelnianej Komisji Dyscyplinarnej ds. Doktorantów.

Sytuacje skarg zgłaszanych przez studentów na nauczycieli akademickich pojawiają się bardzo rzadko.

Gdy sytuacja dotyczy naruszenia przepisów obowiązujących w SGGW przez studenta oraz czynów uchybiających godności studenta również działania są podejmowane w trybie natychmiastowym poprzez przeprowadzanie rozmowy z osobami zainteresowanymi, tj. studentem, który naruszył przepisy oraz z osobą wskazującą to uchybienie, jak również osobami, które mogły uczestniczyć w danym zdarzeniu lub mogą przekazać kluczowe informacje. W przypadku stwierdzenia rzeczywistego niewłaściwego zachowania studenta, z rozmów sporządzane są protokoły i wraz z nimi sprawa przekazywana jest do Uczelnianej Komisji Dyscyplinarnej ds. Studentów. Organem odwoławczym jest wtedy Uczelniana Odwoławcza Komisja Dyscyplinarna ds. Studentów (<https://bip.sggw.edu.pl/strona-glowna/wladze-centralne-uczelni/komisje/>).

Tego rodzaju sytuacje zdarzają się bardzo rzadko i te które zaistniały w ciągu 3 ostatnich lat 2 dotyczyły studentów kierunku Gastronomia i hotelarstwo: (1) zgłoszenie niegodnego zachowania studentki przez jednostkę, w której były realizowane praktyki – spożywanie alkoholu w czasie realizacji praktyki i niewywiązywanie się z powierzonych obowiązków, które skończyło się zgłoszeniem do Uczelnianej Komisji Dyscyplinarnej ds. Studentów (Załącznik nr

8.6.1.) nr oraz (2) posługiwanie się przez studentkę sfałszowanym zwolnieniem lekarskim, które skończyło się wszczęciem postępowania dyscyplinarnego, a ponadto zostało zgłoszone do prokuratury przez lekarza którego podpis i pieczęć zostały sfałszowane, oraz przez Uczelnię (Załącznik nr 8.6.2.).

Nowym rozwiązaniem, którego celem jest poprawa sposobu rozwiązywania konfliktów, jest osoba Ombudsmana – Rzecznika akademickiego, który jest powołany od roku akademickiego 2023/2024 (<https://www.sggw.edu.pl/mateusz-niedbala-rzecznikiem-akademickim-sggw/>). Rzecznik akademicki, to osoba niezależna i neutralna, do której osoby pracujące i kształcące się w SGGW mogą zwracać się w sposób nieformalny i poufny z prośbą o pomoc w sprawach dotyczących uczelni i jej społeczności. Zadaniem Rzecznika akademickiego w SGGW jest wspieranie pracowników i studentów w rozwiązywaniu konfliktów oraz dbanie o to, by wszyscy członkowie społeczności akademickiej byli traktowani sprawiedliwie i uczciwie. Funkcja Ombudsmana jest niezależna od struktury zarządzania. Rzecznik Akademicki opiera się w swoim działaniu na standardach przyjętych przez Międzynarodowe Stowarzyszenie Ombudsmanów (International Ombudsman Association (IOA)): niezależności, bezstronności, nieformalności i poufności. Rzecznik akademicki może: wysłuchać, pomóc zdiagnozować problem i wybrać sposób jego rozwiązania, wesprzeć w rozwiązaniu konfliktu, zarekomendować mediację i ułatwić jej wszczęcie, przedstawić informacje dotyczące obowiązujących w SGGW zasad i regulacji prawnych, pomóc w uzyskaniu informacji i wyjaśnieniu sprawy we właściwej jednostce, przekazać przedstawione informacje władzom Uczelni.

7. Zakres, poziom i skuteczność systemu obsługi administracyjnej studentów, w tym kwalifikacji kadry wspierającej proces kształcenia

Studenci Wydziału Żywności Człowieka mają zapewnioną kompleksową i profesjonalną obsługę administracyjną ze strony osób zatrudnionych w dziekanacie. Jeden pracownik zatrudniony w dziekanacie jest oddelegowany do obsługi studentów kierunku Gastronomia i hotelarstwa dla studiów stacjonarnych i niestacjonarnych.

Dziekanat dostępny jest dla interesantów od poniedziałku do piątku, zarówno w godzinach porannych, jak i popołudniowych, z wyjątkiem wtorków, kiedy prowadzone są systemowe działania związane z dokumentacją studentów. Informacje dotyczące danych osób zajmujących się poszczególnymi kierunkami studiów na Wydziale Żywności Człowieka wraz z numerami kontaktowymi dostępne są na internetowej stronie Wydziału <https://wzc.sggw.edu.pl/wydzial-zywnosc-czlowieka/kontakt/>. Rokrocznie, pracownicy dziekanatu są przedstawiani w czasie uroczystej inauguracji roku akademickiego, a także z wykorzystaniem mediów społecznościowych (Facebook, Instagram), co poprawia rozpoznawalność tych osób przez studentów.

Podstawowym narzędziem elektronicznym służącym do obsługi administracyjnej studentów jest ogólnouczelniany system e-HMS. Jest to platforma elektroniczna, która po zalogowaniu się, umożliwia każdemu studentowi dostęp do jego indywidualnego konta i tym samym pozwala na sprawdzenie wszelkich informacji o studiach, np. ocen częściowych, wyników zaliczeń, stanu opłaty za studia w przypadku studiów w trybie niestacjonarnym, informacji dotyczących daty egzaminu dyplomowego i recenzenta pracy dyplomowej, zapoznanie się z recenzjami pracy przez obronę.

Jakość obsługi studentów w dziekanacie weryfikowana jest przez rozsyłane okresowo do studentów poszczególnych kierunków studiów anonimowe ankiety. Ostatnia ankieta została przeprowadzona w 2023 r. za pośrednictwem formularza MS Forms i obejmowała 12 pytań dotyczących m. in. oceny godzin pracy dziekanatu, przestrzegania godzin funkcjonowania dziekanatu, czy rozwiązywania indywidualnych problemów. Ankiety wypełniło 60 studentów, przy czym dla studentów na studiach inżynierskich, zadowolenie z przekazywania informacji przez pracowników dziekanatu oceniono średnio na poziomie 4,21 (w pięciopunktowej skali),

przyjazność oceniono średnio na 4,04, a rozwiązywanie indywidualnych problemów oceniono średnio na poziomie 4,04. W związku z tym, że badanie jest przeprowadzane cyklicznie, kolejne planowane jest w 2024 r.

Dodatkowo, pracownicy dziekanatu mają możliwość poszerzania swoich kompetencji poprzez uczestniczenie w licznych kursach i szkoleniach (w tym szkolenie na temat „Kontakt ze studentami z zaburzeniami ze spektrum autyzmu” oraz „Uczelnia wobec zaburzeń psychicznych. Komunikacja i formy wsparcia edukacyjnego Studentów z zaburzeniami psychicznymi” – w obu uczestniczyli pracownicy dziekanatu).

W celu wsparcia obsługi administracyjnej studentów w okresie zawieszenia zajęć w siedzibie Uczelni, Dziekan i Prodziekan oraz pracownicy dziekanatu utrzymywali kontakt ze starostami poszczególnych roczników (telefon, mail, MS Teams). Ponadto, organizowane były regularne spotkania Władz Wydziału (Dziekan, Prodziekan, Zastępca Dyrektora ds. Kształcenia) i opiekunów roku ze Starostami roku w celu bieżącego rozwiązywania ewentualnych problemów związanych z przebiegiem procesu kształcenia.

W tym miejscu należy wskazać także (opisaną szerzej w podpunkcie szóstym tego kryterium) rolę Rzecznika akademickiego, którego zadaniem jest wspieranie pracowników i studentów w rozwiązywaniu konfliktów oraz dbanie o to, by wszyscy członkowie społeczności akademickiej byli traktowani sprawiedliwie i uczciwie. To co jest istotne to fakt, że funkcja ombudsmiana jest niezależna od struktury zarządzania, zatem gwarantuje bezstronność.

8. *Działania informacyjne i edukacyjne dotyczących bezpieczeństwa studentów, przeciwdziałania dyskryminacji i przemocy, zasady reagowania w przypadku zagrożenia lub naruszenia bezpieczeństwa, dyskryminacji i przemocy wobec studentów, jak również pomocy jej ofiarom*

Członkowie społeczności akademickiej, zarówno pracownicy, jak i studenci, są zobowiązani do postępowania zgodnego z zapisami Regulaminu Studiów, Statutu SGGW oraz Kodeksu Etyki Studenta SGGW (Załącznik nr 8.8.1.). Ponadto, zasady przebywania na terenie Kampusu SGGW określone są w „Wewnętrznym Regulaminie Porządkowym Kampusu SGGW w Warszawie” (Załącznik nr 8.8.2.). O bezpieczeństwo studentów dba Straż Akademicka, która reaguje w sytuacjach zakłócania porządku, nieprzestrzegania norm współżycia społecznego, a także w sytuacjach zagrażających zdrowiu i życiu społeczności akademickiej. W przypadku rażących naruszeń obowiązujących przepisów student podlega procedurze dyscyplinarnej zgodnie z zapisami w Regulaminie Studiów oraz Statucie SGGW. Na Uczelni powoływana jest Komisja Dyscyplinarna ds. Studentów oraz Odwoławcza Komisja Dyscyplinarna ds. Studentów.

W nagłych przypadkach bezpłatną pomoc medyczną oferuje studentom przychodnia lekarska (Niepubliczny Zakład Opieki Zdrowotnej SGGW), która jest zlokalizowana na terenie Kampusu. Pracownicy Instytutu są też przeszkoleni z zakresu udzielania pierwszej pomocy przedmedycznej. Wśród pracowników jest też pracownik, który ukończył Kurs Kwalifikowanej Pierwszej Pomocy uzyskując tytuł ratownika oraz lekarz medycyny. Ponadto budynek 32 (budynek, gdzie zlokalizowany jest Wydział oraz gdzie realizowana jest zdecydowana większość zajęć na kierunku Gastronomia i hotelarstwo) wyposażony jest w automatyczne urządzenie do defibrylacji (AED).

Na pierwszym roku studiów, na początku pierwszego semestru studenci odbywają obowiązkowe szkolenie z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy w formie e-learningowej. Kursy z tego zakresu udostępniane są na stronie Uczelni (<https://szkolenia.sggw.pl>). Natomiast za fizyczne bezpieczeństwo studentów podczas realizacji zajęć dydaktycznych w sposób bezpośredni odpowiedzialni są prowadzący zajęcia. Wszystkie zajęcia laboratoryjne, w czasie których stosowane są specyficzne urządzenia badawcze i/ lub odczynniki chemiczne rozpoczynają się od poinformowania studentów przez prowadzących o specyficznych zagrożeniach związanych z używaniem urządzeń i substancji chemicznych. Ponadto, w każdym laboratorium, w widocznym miejscu znajduje się regulamin bezpieczeństwa i higieny pracy oraz apteczka i informacja o kontaktach do osób przeszkolonych do udzielania pierwszej pomocy z

wykorzystaniem defibrylatora (z podanymi numerami telefonów, w tym telefonów komórkowych). Dodatkowo, sale dydaktyczne, laboratoria i pomieszczenia hali technologicznej, w których odbywają się zajęcia dydaktyczne podlegają okresowym, zarówno wewnętrznym, jak i zewnętrznym kontrolom, w tym także kontrolom Sanepidu.

Na Wydziale Żywnienia Człowieka i w Instytucie Nauk o Żywieniu Człowieka ważną funkcję w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa i higieny pracy sprawuje Społeczny Inspektor Pracy, który kontroluje warunki pracy i monitoruje wszelkie nieprawidłowości zagrażające życiu i zdrowiu społeczności akademickiej. Wśród dodatkowych realizowanych przez niego działań, jest tworzenie wytycznych dotyczących zawartości apteczek znajdujących się w pracowniach i laboratoriach, które na bieżąco aktualizuje i uzupełnia w oparciu o zmieniające się regulacje prawne (Załącznik nr 8.8.3.).

Władze Wydziału udzielają pomocy studentom we wszystkich sytuacjach, które mogłyby mieć charakter dyskryminacyjny lub zagrażający ich bezpieczeństwu. Na Wydziale powołany jest Koordynator ds. Równego Traktowania, który dba o zapewnienie równego traktowania i ochrony przed dyskryminacją pracowników i studentów. Zadania Koordynatora ds. Równego Traktowania obejmują: prowadzenie monitoringu działań zmierzających do zapewnienia równego traktowania i ochrony przed dyskryminacją pracowników i studentów, prowadzenie skrzynki mailowej pozwalającej na zgłaszanie problemów przez pracowników i studentów, bieżące rozwiązywanie problemów wynikających z nieprzestrzegania zasad równego traktowania pracowników i studentów, upowszechnianie informacji o działaniach zmierzających do zapewnienia równego traktowania i ochrony przed dyskryminacją wśród studentów Wydziału i pracowników Instytutu oraz współpracę z instytucjami związanymi z nadzorem i zapewnianiem równego traktowania. Na stronie Wydziału działa bezpośrednia skrzynka mailowa do Koordynatora ds. Równego Traktowania, gdzie student lub pracownik może zgłosić sprawę do rozpatrzenia i rozwiązania.

Studenci potrzebujący wsparcia psychologicznego mogą korzystać z pomocy psychologa dyżurującego w Niepublicznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej SGGW. W okresie zagrożenia epidemicznego była dostępna także telefoniczna pomoc psychologiczna (<https://www.sggw.edu.pl/strona-glowna/studia/informacje-praktyczne-dla-studentow/pomoc-psychologiczna/>). Ponadto, wsparcie udzielane jest studentom podczas trudności związanych ze studiowaniem przez powołanego od roku akademickiego 2023/2024 Koordynatora ds. Wsparcia Psychologicznego, będącego nauczycielem akademickim prowadzącym zajęcia na Wydziale Żywnienia Człowieka, w tym na kierunku Gastronomia i hotelarstwo i mającego oprócz wykształcenia kierunkowego, także wykształcenie psychologiczne, podlegającego superwizji i mającego uprawnienia do prowadzenia terapii psychologicznej.

W okresie pandemii COVID-19 koniecznym stało się podejmowanie działań informacyjnych i edukacyjnych dotyczących bezpieczeństwa związanego z pandemią i ograniczaniem rozprzestrzeniania się wirusa SARS-CoV-2. W Instytucie został powołany Koordynator ds. Zapobiegania Rozprzestrzenianiu się Wirusa SARS-CoV-2, a jego zadania obejmowały: opracowanie i aktualizację wytycznych dla pracowników Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka i Wydziału Żywnienia Człowieka oraz studentów Wydziału Żywnienia Człowieka dotyczących prowadzenia działań w niezbędnych reżimach sanitarnych, bieżące prowadzenie szkoleń i udzielanie indywidualnych informacji dotyczących prowadzenia działań w niezbędnych reżimach sanitarnych, przy czym na bieżąco współpracuje on nie tylko z Władzami Wydziału i Instytutu, ale także z Dyrektorem Niepublicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej SGGW.

W okresie pandemii COVID-19 prowadzone były spotkania Koordynatora ds. Zapobiegania Rozprzestrzenianiu się Wirusa SARS-CoV-2 ze studentami, nagrano na ten temat film emitowany na spotkaniach z opiekunami roku oraz wprowadzono system comiesięcznych spotkań on-line Władz Wydziału (Dziekan, Prodziekan, Zastępca Dyrektora ds. Kształcenia) i opiekunów roku ze Starostami roku w celu bieżącego rozwiązywania ewentualnych problemów

i planowania dalszych działań dla jak najlepszej i najbardziej sprawnej realizacji zajęć. Dla ułatwienia udziału w tych spotkaniach wszystkich Starostów roku (studiów stacjonarnych i niestacjonarnych) były one organizowane w MS Teams w godzinach wieczornych. Przed każdym spotkaniem wszyscy Starości zobowiązani byli do zebrania ewentualnych pytań/ postulatów od swoich roczników i przekazania ich w ankiecie umieszczonej w MS Forms. W czasie spotkania Władze Wydziału odpowiadały na zgłoszone pytania i w razie konieczności, możliwości ich rozwiązania były wspólnie dyskutowane. Zgłaszane kwestie dotyczyły głównie organizacji zajęć i egzaminów w czasie pandemii (w tym specyficznych sytuacji związanych z zajęciami laboratoryjnymi, czy zajęciami wychowania fizycznego), reżimów epidemiologicznych, postępowania w sytuacji wystąpienia COVID-19 na roku/ w grupie. Spotkania trwały do 2 godzin, a po nich Starości przekazywali studentom swoich roczników wnioski ze spotkania.

9. *Współpraca z samorządem studentów i organizacjami studenckimi*

Na Wydziale Żywienia Człowieka funkcjonuje Rada Wydziałowa Samorządu Studentów (RWSS) zrzeszająca studentów – przedstawicieli wszystkich kierunków prowadzonych na Wydziale Żywienia Człowieka. Przedstawiciele Samorządu Studentów wybierani są na drodze demokratycznego głosowania wśród studentów Wydziału Żywienia Człowieka. Przedstawiciele studentów pełnią ważną funkcję opiniotwórczą, ale także decyzyjną na Wydziale, jako członkowie Rady Programowej (członkami Rady Programowej jest 3 studentów wybranych demokratycznie przez RWSS, przy czym funkcja ta jest sprawowana przez okres roku akademickiego, a po rozpoczęciu kolejnego roku akademickiego wybory są ponawiane). Ponadto, studenci aktywnie uczestniczą w pracach zespołów roboczych powołanych przy Wydziale lub Instytucie. Samorząd Studentów Wydziału Żywienia Człowieka jest zaangażowany w aktywny udział w wydarzeniach wydziałowych oraz współtworzenie procesu dydaktycznego, a zgłoszenia studentów są w miarę możliwości uwzględniane i znajdują odzwierciedlenie w pracach Rady Programowej, zespołów roboczych i komisji. Szczególnie aktywni są Studenci w działaniach Zespołu ds. Promocji oraz Zespołu ds. Inicjatyw Społecznych.

Wydział współpracuje ponadto z przedstawicielami RWSS m. in. przy organizacji Dni Otwartych SGGW, Dni SGGW, Festiwalu Nauki, Pikniku Naukowego, Wydziałowej Inauguracji Roku Akademickiego lub wspiera RWSS przy organizacji akcji charytatywnych (np.: Szlachetna Paczka) czy imprez integracyjnych (np.: Otrzęsiny Wydziału). W miarę możliwości akcje te wspierane są finansowo przez Wydział Żywienia Człowieka.

Ponadto, wspólnie z pracownikami Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka, w ramach działań Zespołu ds. Inicjatyw Społecznych Wydziału, Samorząd Studentów oraz poszczególni studenci prowadzą działania aktywizujące społeczność Wydziału i Instytutu. Wśród działań realizowanych od roku akademickiego 2021/2022 i koordynowanych na Wydziale przez Zespół ds. Inicjatyw Społecznych Wydziału, we współpracy ze Studentami, wskazać należy przede wszystkim następujące akcje:

- akcja Fundacji DKMS i udział w projekcie HELPERS' GENERATION (<https://wzc.sggw.edu.pl/zostan-potencjalnym-dawca-szpiku/>);
- akcja charytatywna „Szkoła ze smakiem i pomocą” – Świąteczna akcja dla Fundacji ‘Daj Herbatę’ (<https://wzc.sggw.edu.pl/daj-herbate/>);
- akcja charytatywna „Szkoła z pomocą” – „Paczka dla Kombatanta” (<https://wzc.sggw.edu.pl/akcja-charytatywna/>);
- akcja „Wirtualna skarbonka - SGGW dla Ukrainy” (<https://wzc.sggw.edu.pl/dorazna-pomoc-dla-uchodzcow/>);
- akcja „Plecaczek dla Dzieci z Ukrainy”;
- akcja „Ukraińska Rodzina potrzebuje pomocy”;
- akcja „Szkoła z pomocą” „Słodka pomoc” (<https://www.siepomaga.pl/slodkapomoc/>); <https://wzc.sggw.edu.pl/wspieramy-zbiorke-polskiej-akcji-humanitarnej/>);
- akcja „Help4Ukraine” – kwiecień 2022 (<https://zrzutka.pl/help4ukraine/>);

- akcja „Szkoła z pomocą na rzecz osób bezdomnych” ([https://pomagam.pl/posilek dla kazdego/](https://pomagam.pl/posilek_dla_kazdego/));
- akcja szkoleń z „Pierwszej pomocy wakacyjnej”;
- akcja „Rowerowy recykling” (<https://inozc.sggw.edu.pl/rowerowy-recykling/>);
- akcja charytatywna „Szkoła z pomocą” – Paczka dla Kombatanta” – (<https://wzc.sggw.edu.pl/akcja-charytatywna/>);
- Akcja „Wirtualna skarbonka - SGGW dla Ukrainy” (<https://wzc.sggw.edu.pl/wirtualna-skarbonka/>);
- pomoc doraźna dla uchodźców (<https://wzc.sggw.edu.pl/dorazna-pomoc-dla-uchodzcow/>);
- Akcja „Plecaczek” (mail ogólnowydziałowy, dn. 07.03.2022);
- Akcja „Ukraińska Rodzina potrzebuje pomocy” (mail ogólnowydziałowy, dn. 16.03.2022)
- Akcja „Szkoła z pomocą” Słodka pomoc (mail ogólnowydziałowy, dn. 16.03.2022);
- Akcja książkodzielnia, która pozwala na dzielenie się książkami przez studentów Wydziału Żywienia Człowieka oraz doktorantów i pracowników Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka – jest to unikalna inicjatywa w skali SGGW i pozwala na realizację misji Wydziału związaną z wszechstronnym rozwojem i poszerzaniem horyzontów (<https://www.instagram.com/p/CyBBDIMieOa/>;
<https://www.instagram.com/p/CyJOGezlPm4/>;
<https://www.instagram.com/p/CySU9oWoWJH/>).

Samorząd Studentów, ale też Koła Naukowe są zaangażowane w organizację wydarzeń wydziałowych i wraz z Koordynatorem ds. Promocji i nauczycielami akademickimi uczestniczą w działaniach promocyjnych na rzecz Wydziału i całej Uczelni w ramach Dni SGGW, Dni Otwartych, Laboratoriów Otwartych, Pikniku Naukowego, Warszawskiego Salonu Maturzystów „Perspektywy”. Są to duże przedsięwzięcia wymagające ścisłej współpracy pomiędzy władzami Wydziału i organizacjami studenckimi. Zaangażowanie i pomysły studentów znoszą bariery w kontaktach z kandydatami na studia i znacznie poprawiają kontakt z przyszłymi kandydatami, potwierdzając wiarygodność oferty dydaktycznej.

Wśród działań ostatnio zrealizowanych przez Samorząd Studencki Wydziału Żywienia Człowieka (<https://www.facebook.com/RWSSwzc>), należy wskazać organizację kącika kuchennego z kuchenką mikrofalową, co pozwala studentom wszystkich kierunków realizowanych na Wydziale podgrzewać na uczelni w dowolnej chwili posiłki samodzielnie przygotowane i przyniesione na uczelnię. Szczególnie na kierunku żywieniowym, gdzie wszyscy studenci mają świadomość roli zdrowych posiłków i nie chcą być uzależnieni od oferty bufetu jest to ważne. Z tego powodu, Samorząd Studencki Wydziału Żywienia Człowieka podjął się unikalnych działań w skali uczelni i stworzył taki właśnie kącik kuchenny z kuchenką mikrofalową. Ponadto, przygotowany został regulamin korzystania z tego miejsca, co pozwala na utrzymanie go w czystości (Załącznik nr 8.9.1). Wydział Żywienia Człowieka udostępnił do użytkowania studentom także czajnik elektryczny, a w roku 2023 w budynku 32 zamontowano dozownik do ciepłej i zimnej wody filtrowanej dostępnej także dla studentów.

Ponadto, Wydział przygotował dla studentów kącik wypoczynkowy, który został wyposażony w 8 puf do siedzenia, 8 stołów do pracy. Ponadto, w ramach działania Zespołu ds. Inicjatyw Społecznych Wydziału Żywienia Człowieka powstała książkodzielnia dla studentów i nauczycieli akademickich, która cieszy się dużym zainteresowaniem. Dzięki takim udogodnieniom studenci mogą studiować w komfortowych warunkach.

10. *Sposób, częstość i zakres monitorowania, oceny i doskonalenia systemu wsparcia oraz motywowania studentów, jak również oceny kadry wspierającej proces kształcenia, a także udziału w ocenie różnych grup interesariuszy, w tym studentów*

Monitorowanie i ocena systemu wsparcia i motywowania studentów odbywa się zarówno na poziomie Wydziału, jak i Uczelni. Dzięki współpracy z wydziałowym organem samorządu studentów (Rada Wydziałowa Samorządu Studentów Wydziału Żywności Człowieka) pozyskiwane są różnorodne informacje – od bieżących spraw wymagających uwagi, poprzez informacje zwrotne o procesie kształcenia, sposobie prowadzenia zajęć oraz zbierane są sugestie dotyczące zmian w tym procesie. W okresie pandemii COVID-19 organizowane są też spotkania z Radą Wydziałową Samorządu Studentów oraz starostami poszczególnych roczników i opiekunami tych roczników z wykorzystaniem technik i metod porozumiewania się na odległość.

Ponadto, Opiekunowie roku organizują coroczne spotkania ze studentami 1 roku studiów, na których omawiane są zagadnienia organizacyjne, wskazywane są sposoby działania w zagadnieniach z najbardziej problematycznych obszarów. Spotkanie to ma także charakter motywacyjny. W okresie pandemii, przed rozpoczęciem roku akademickiego odbywały się spotkania roczników z wykorzystaniem technik i metod porozumiewania się na odległość z Koordynatorem ds. Zapobiegania Rozprzestrzenianiu się Wirusa SARS-COV-2, który przekazywał studentom informacje o tym jak bezpiecznie studiować w siedzibie uczelni, jak minimalizować ryzyko zakażenia się wirusem SARS-COV-2 by bezpiecznie uczestniczyć w zajęciach, a w konsekwencji wspierany był cały proces kształcenia.

Przed rozpoczęciem roku akademickiego odbywają się spotkania poszczególnych lat studiów z wykorzystaniem technik i metod porozumiewania się na odległość z opiekunami poszczególnych roczników, którzy omawiają podstawowe zasady funkcjonowania systemu jakości kształcenia na Wydziale Żywności Człowieka.

W okresie pandemii COVID-19 prowadzone były również spotkania on-line Władz Wydziału (Dziekan, Prodziekan, Zastępca Dyrektora ds. Kształcenia) i opiekunów roku ze Starostami roku w celu bieżącego rozwiązywania ewentualnych problemów i planowania dalszych działań dla jak najlepszej i najbardziej sprawnej realizacji zajęć.

Studenci są zachęceni do korzystania z konsultacji prowadzonych przez nauczycieli akademickich w formie bezpośredniej, telefonicznej lub on-line z wykorzystaniem platformy MS Teams (godziny konsultacji podane są na stronie internetowej Wydziału https://wzc.sggw.edu.pl/wp-content/uploads/sites/28/2023/10/godziny_konsultacji_sem.zimowy_2023_2024v3.pdf?x69766). Konsultacje odbywają się raz w tygodniu, a ich czas wyznaczony przez nauczycieli akademickich to 2 godziny zegarowe. Często jednak, w zależności od indywidualnych potrzeb i możliwości studentów, po wcześniejszym ustaleniu, konsultacje z nauczycielami akademickimi odbywają się również poza tymi godzinami. Informacje o prawidłowości procesu uczenia się i ewentualnych bieżących problemach zbierane są także w czasie odbywających się raz w tygodniu dyżurów dziekańskich, a w sprawach pilnych – przekazywane są poza wyznaczonym terminem dyżuru lub mailowo.

Także wyniki oceny nauczycieli akademickich dokonywanej przez studentów i wyrażane przez nich opinie w ankietach są ważnym elementem doskonalenia jakości kształcenia, uwzględnianym również w doborze obsady zajęć dydaktycznych w kolejnym roku akademickim. Studenci biorą udział w ocenie prowadzących zajęcia poprzez wypełnienie dobrowolnych, anonimowych ankiet, wypełniając je w systemie e-HMS po zakończeniu cyklu zajęć z danego przedmiotu zgodnie z ogólnouczelnianą formułą. Ankiety te podlegają następnie analizie przez Koordynatora ds. Jakości Kształcenia, a wnioski są przekazywane Dziekanowi Wydziału, Radzie Programowej Wydziału Żywności Człowieka oraz Dyrektorowi Instytutu. W przypadku negatywnych ocen w zakresie prowadzenia przedmiotu w ankiecie studenckiej, przeprowadzana jest weryfikacja szczegółowa, obejmująca rozmowę z nauczycielem celem poprawy jakości prowadzonych zajęć (Załącznik nr 8.10.1.) i hospitacja zajęć z danego przedmiotu.

Ponadto, prowadzone są dyskusje z interesariuszami zewnętrznymi na temat poziomu przygotowania studentów do wykonywania zawodu oraz dyskusje z absolwentami na temat

przygotowania do pracy w zawodzie. Działania te są wspierane przez powołany na Wydziale Zespół Doradców i Pracodawców. Rezultaty tych dyskusji i badań wpływają na proces kształcenia. Ponadto Wydział uzyskuje wsparcie w tym zakresie z Biura Karier SGGW (<https://bk.sggw.edu.pl/>).

Biuro Karier SGGW oferuje informacje dla interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych – „strefę dla studenta” (<https://bk.sggw.edu.pl/student/>) z informacjami dotyczącymi oferty pracy, doradztwem, Job Coaching, warsztatami i wydarzeniami, (<https://bk.sggw.edu.pl/absolwent/>) z informacjami dotyczącymi oferty pracy, doradztwo, Job Coaching oraz „strefa pracodawcy” (<https://bk.sggw.edu.pl/pracodawca/>) z informacjami dotyczącymi oferty pracy, targów pracy oraz promowania.

Studenci są również aktywizowani do uczestnictwa w pracach Samorządu Studenckiego i Kół Naukowych. Wszystkie wskazane działania, jak również inne działania podejmowane w tym zakresie zostały szerzej opisane we wcześniejszych podpunktach w ramach Kryterium 8.

Zalecenia dotyczące kryterium 8 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (jeżeli dotyczy)

Lp.	Zalecenia dotyczące kryterium 8 wymienione we wskazanej wyżej uchwale Prezydium PKA	Opis realizacji zalecenia oraz działań zapobiegawczych podjętych przez uczelnię w celu usunięcia błędów i niezgodności sformułowanych w zaleceniu o charakterze naprawczym
1.	Nie dotyczy	Nie dotyczy

Dodatkowe informacje, które uczelnia uznaje za ważne dla oceny kryterium 8:

Wśród innych rodzajów wsparcia Studentów, realizowanych na Wydziale Żywności Człowieka, podkreślić należy szczególnie unikalne działania pomocowe wspierające studentów, inicjowane przez nauczycieli akademickich realizujących zajęcia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo w odpowiedzi na pojawiające się konkretne potrzeby:

- po agresji Rosji na Ukrainę, od razu po otwarciu procedury pierwszych przeniesień studentów z uczelni ukraińskich na SGGW, na Wydziale Żywności Człowieka powołany został Koordynator ds. Wsparcia Studentów z Ukrainy (od roku akademickiego 2023/2024 zmieniony na Koordynatora ds. Wsparcia Studentów ze Wschodu), którą to funkcję pełni nauczyciel akademicki komunikujący się biegle po rosyjsku i białorusku (biegłość dwujęzyczna) i rozumiejący język ukraiński, który wspiera studentów przenoszonych na Wydział Żywności Człowieka w procedurach przeniesień oraz innych kwestiach, w tym także tych związanych z odnalezieniem się w nowej rzeczywistości po przyjeździe do Polski;
- na Wydziale Żywności Człowieka od roku akademickiego 2023/2024 powołany został, unikalny w skali uczelni Koordynator ds. Wsparcia Psychologicznego, którym został nauczyciel akademicki, prowadzący zajęcia na Wydziale, w tym na kierunku Gastronomia i hotelarstwo i mający, oprócz wykształcenia kierunkowego, także wykształcenie psychologiczne, podlegający superwizji i mający uprawnienia do prowadzenia terapii psychologicznej;
- na Wydziale Żywności Człowieka od roku akademickiego 2023/2024 powołany został, unikalny w skali uczelni Koordynator ds. Promocji Zdrowia Publicznego, którego działania dotyczą możliwych zagrożeń epidemiologicznych (funkcję tę przejął poprzedni Koordynator ds. Zapobiegania Rozprzestrzenianiu się Wirusa SARS-CoV-2 w Instytucji), ale obecnie przede wszystkim ukierunkowane są na zapewnienie wszystkim w bezpośrednim otoczeniu budynku Wydziału strefy wolnej od dymu tytoniowego (prowadzone są

Uczelnią rozmowy mające na celu pilotażowe wprowadzenie tego rozwiązania dla Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka i Wydziału Żywienia Człowieka);

- na Wydziale Żywienia Człowieka powołany został, unikalny w skali uczelni i wydziałów żywieniowych w całej Polsce, Zespół ds. Inicjatyw Społecznych Wydziału Żywienia Człowieka, który wspiera Studentów Wydziału Żywienia Człowieka i Pracowników Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka i integruje ich w działalności społecznej, we współpracy z Samorządem Studentów inicjuje działania charytatywne i koordynuje realizowane akcje (w tym m. in. rekrutacja dawców szpiku, realizacja szkoleń z zakresu pierwszej pomocy, wsparcie kombatantów, chorych dzieci, uchodźców z Ukrainy, ubogich rodzin, bezdomnych);
- na Wydziale Żywienia Człowieka, dla studentów kierunku Gastronomia i hotelarstwo od roku 2021 prowadzone są w ramach projektu “Synergia – zintegrowany program rozwoju SGGW” (POWER 2) bezpłatne warsztaty: (1) Kiper herbaty, (2) Barista, (3) Serwis napojów mieszanych i alkoholi 1 stopień, (4) Serwis napojów mieszanych i alkoholi 2 stopień, (5) Warsztaty cukiernicze, (6) Efektywne metody przyswajania wiedzy i świadome kształtowanie ścieżki zawodowej (<http://projektsynergia.sggw.pl/modul-2-szkolenia/wydzial-nauk-o-zywieniu-czlowieka-i-konsumpcji/>); łącznie udział wzięło 210 studentów na kierunku Gastronomia i hotelarstwo;
- w SGGW od roku akademickiego 2023/2024 powołany został niezależny od struktury zarządzania Ombudsman – Rzecznik akademicki, którego celem jest wspieranie pracowników i studentów w rozwiązywaniu konfliktów oraz dbanie o to, by wszyscy członkowie społeczności akademickiej byli traktowani sprawiedliwie i uczciwie, który opiera się w swoim działaniu na standardach przyjętych przez Międzynarodowe Stowarzyszenie Ombudsmanów (International Ombudsman Association (IOA)): niezależności, bezstronności, nieformalności i poufności.

Kryterium 9. Publiczny dostęp do informacji o programie studiów, warunkach jego realizacji i osiągniętych rezultatach

1. Zakres, sposób zapewnienia aktualności i zgodności z potrzebami różnych grup odbiorców, w tym przyszłych i obecnych studentów, udostępnianej publicznie informacji o warunkach przyjęć na studia, programie studiów, jego realizacji i osiągniętych wynikach

Wydział Żywienia Człowieka zapewnia dostęp do aktualnych informacji o prowadzonej działalności dydaktycznej różnym grupom odbiorców, tj.: kandydatom na studia, obecnym studentom, pracownikom, interesariuszom z otoczenia społeczno-gospodarczego (interesariuszom zewnętrznym) oraz innym osobom zainteresowanym.

Osoby zainteresowane w prosty sposób mogą wyszukać na stronie internetowej Wydziału dane teleadresowe oraz dotyczące organizacji pracy dziekanatów (<https://wzc.sggw.edu.pl/wydzial-zywienia-czlowieka/kontakt/>), informacje dotyczące władz Wydziału (<https://wzc.sggw.edu.pl/wydzial-zywienia-czlowieka/wladze-wydzialu/>), jego historii (<https://wzc.sggw.edu.pl/wydzial-zywienia-czlowieka/o-wydziale/wiecej-o-wydziale/poczet-dziekanow/>) oraz struktury (<https://wzc.sggw.edu.pl/wp-content/uploads/sites/28/2021/08/Zal.-2.-Struktura-organizacyjna-Rys.-1.-Schemat-organizacyjny-Wydzialu-13.02-1.pptx>) i kadry (<https://inozc.sggw.edu.pl/instytut-nauk-o-zywieniu-czlowieka/o-instytucie/pracownicy/>).

Zakładka „Sprawy studenckie” zawiera zbiór regularnie aktualizowanych informacji dotyczących bieżących komunikatów (<https://wzc.sggw.edu.pl/category/komunikaty/>), informacji dla kandydatów na studia (<https://wzc.sggw.edu.pl/wydzial-zywienia-czlowieka/sprawy-studenckie/kandydat/>), informacje dotyczące jakości kształcenia, w tym strategii rozwoju (<https://wzc.sggw.edu.pl/wydzial-zywienia-czlowieka/sprawy-studenckie/jakosc-ksztalcenia/>), działalności naukowej studentów (<https://wzc.sggw.edu.pl/wydzial-zywienia-czlowieka/dokonania-naukowe/>), samorządu studentów (<https://wzc.sggw.edu.pl/samorząd-studentow-wydzialu-zywienia-czlowieka/>) oraz współpracy międzynarodowej Wydziału (<https://wzc.sggw.edu.pl/wydzial-zywienia-czlowieka/sprawy-studenckie/wspolpraca-miedzynarodowa/>), gdzie przekazywane są dane dotyczące: (1) studiów zagranicznych (ERASMUS/ EURECA/ CEEPUS), (2) praktyk zagranicznych, (3) szkół letnich i warsztatów oraz (4) innych wydarzeń (np.: naboru do programu stypendialnego). Po rozwinięciu zakładek dedykowanych poszczególnym kierunkom studiów realizowanych na Wydziale można znaleźć informacje dotyczące programu studiów oraz warunków jego realizacji, sylabusów prowadzonych przedmiotów, planu zajęć, opisu efektów uczenia się, dane kontaktowe opiekunów roku, dziekanatu, informacje dotyczące studenckich praktyk zawodowych oraz pracy dyplomowej (informacje także dla kierunku Gastronomia i hotelarstwo: <https://wzc.sggw.edu.pl/wydzial-zywienia-czlowieka/sprawy-studenckie/gastronomia-i-hotelarstwo/>).

Plan studiów jest regularnie monitorowany przez działające w ramach Wydziału zespoły robocze: Zespół ds. Jakości Kształcenia i Zespół ds. Weryfikacji Dokumentacji Programów Studiów oraz Koordynatora ds. Współpracy z Otoczeniem Społeczno-Gospodarczym działającego w ramach Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka, którzy weryfikują plan studiów uwzględniając dane dostępne na stronie i informacje w sylabusach (Zespół ds. Weryfikacji Dokumentacji Programów Studiów), potrzeby doskonalenia programu kształcenia przy uwzględnieniu potrzeb różnych grup odbiorców, w tym przyszłych i aktualnych studentów (Zespół ds. Jakości Kształcenia) oraz odpowiadając na potrzeby rynku pracy i uwzględniając zapotrzebowanie zgłaszane przez pracodawców (Koordynator ds. Współpracy z Otoczeniem Społeczno-Gospodarczym). Potrzeby zmian są zgłaszane Dziekanowi Wydziału, a następnie procedowane przez Radę Programową, Radę Dyscypliny oraz Senacką Komisję ds. dydaktyki i wychowania.

Na stronie internetowej Wydziału, różne informacje mogą być udostępniane przez: Samorząd Studentów Wydziału Żywienia Człowieka (<https://wzc.sggw.edu.pl/samorząd->

[studentow-wydzialu-zywienia-czlowieka/](https://wzc.sggw.edu.pl/kolo-naukowe-zywieniowcow/)) oraz Koła Naukowe działające przy Wydziale – Koło naukowe Żywniowców (<https://wzc.sggw.edu.pl/kolo-naukowe-zywieniowcow/>), Koło Naukowe Dietetyków (<https://wzc.sggw.edu.pl/kolo-naukowe-dietetykow/>), Koło Naukowe Gastronomów i Hotelarzy (<https://wzc.sggw.edu.pl/kolo-naukowe-gastronomow-i-hotelarzy/>), oraz Koło Naukowe Przedsiębiorczości PROFIT (<https://wzc.sggw.edu.pl/kolo-naukowe-przedsiębiorczosci-profit/>).

Na stronie internetowej Wydziału pod linkiem (<https://wzc.sggw.edu.pl/wp-content/uploads/sites/28/2023/12/prezentacja-wydzialu-zywienia-czlowieka-2023.pptx?x69766>) znajduje się aktualna wersja prezentacji Wydziału, a w niej m. in. informacje na temat rekrutacji, czy sylwetka absolwenta poszczególnych kierunków kształcenia.

Informacje o warunkach przyjęć na wszystkie kierunki studiów w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, jak również o ich programie, zasadach rekrutacji, a także wsparcia materialnego w trakcie trwania tych studiów znajdują się na stronie internetowej Uczelni (<https://sggw.edu.pl>), gdzie można odnaleźć informacje dla poszczególnych kierunków (informacje dotyczące kierunku Gastronomia i hotelarstwo <https://www.sggw.edu.pl/kierunki-sggw/gastronomia-i-hotelarstwo/>), lub pobrać je w formie informatora (<https://www.sggw.edu.pl/wp-content/uploads/2023/09/Informator-SGGW-dla-kandydatow-PL-2024-2025.pdf?x86921>). Dodatkowo, informacje dla kandydatów na temat oferty dydaktycznej Wydziału Żywności Człowieka, w tym na kierunek Gastronomia i hotelarstwo, znajdują się na stronie internetowej Wydziału w zakładce „Kandydat”, przy czym na stronie Wydziału przedstawione są nie tylko podstawowe informacje (<https://wzc.sggw.edu.pl/wydzial-zywienia-czlowieka/sprawy-studenckie/kandydat/kierunek-gastronomia-i-hotelarstwo/>), ale także filmy adresowane do kandydatów (<https://wzc.sggw.edu.pl/wydzial-zywienia-czlowieka/sprawy-studenckie/kandydat/>), w tym prezentujące laboratoria (<https://wzc.sggw.edu.pl/filmy/>). Informacje te są 2 razy w roku aktualizowane, co jest związane z prowadzonym procesem rekrutacji na studia od semestru letniego i od semestru zimowego.

Komunikacja z maturzystami w trakcie rekrutacji odbywa się poprzez internetowe strony rekrutacyjne SGGW, Panel Administracyjny w Systemie Obsługi Kandydatów (SOK) oraz pocztę elektroniczną (na adres e-mail kandydata wpisany w SOK). Dzięki temu, kandydaci na studia, w przebiegu całego procesu rekrutacyjnego, otrzymują bardzo precyzyjne informacje o jego przebiegu. Szczegółowe dane na temat popularności kierunków w poprzednich latach można znaleźć na stronie <https://media.sggw.pl/teczka-prasowa/rekrutacja>. Terminy rekrutacji, wolne miejsca oraz progi punktowe na poszczególnych kierunkach można sprawdzić na stronie <https://www.sggw.edu.pl/rekrutacja/>.

Ponadto, informacje dla kandydatów na temat oferty dydaktycznej Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, w tym oferty dydaktycznej Wydziału Żywności Człowieka zamieszczone są w Informatorze dla Kandydatów (wersja papierowa i elektroniczna) oraz ulotkach, które zawierają aktualne i niezbędne informacje dotyczące m. in. sposobu i warunków rekrutacji, limitów naboru, czasu i trybu studiów, programu studiów oraz prezentacji kierunków kształcenia. Materiały te są przekazywane kandydatom na studia w trakcie wydarzeń popularyzujących ofertę dydaktyczną oraz bezpośrednio do szkół średnich.

W zakresie upowszechniania informacji o ofercie Wydziału Żywności Człowieka i realizowanych na nim kierunkach studiów, funkcjonuje (powołany w roku 2020) Zespół ds. Upowszechniania Oferty Dydaktycznej Wydziału Żywności Człowieka. Zespół ten został powołany w celu rozpowszechnienia oferty dydaktycznej Wydziału, zwiększenia efektywności w docieraniu do potencjalnych kandydatów na studia i komunikacji z zainteresowanymi podjęciem studiów osobami. Z tego powodu, w skład Zespołu wchodzi przedstawiciele wszystkich Katedr w Instytucie Nauk o Żywności Człowieka, prowadzący zajęcia na wszystkich kierunkach studiów realizowanych na Wydziale Żywności Człowieka, w tym na kierunku Gastronomia i hotelarstwo. Równocześnie, przy tworzeniu Zespołu i zapraszaniu pracowników do działania w jego ramach, przyjęto szczególną strategię, która pozwala Zespołowi lepiej

komunikować się z kandydatami. Wśród członków Zespołu są najmłodszy pracownicy Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka, będący absolwentami Wydziału Żywienia Człowieka, wykazujący szczególną aktywność w działaniach popularyzujących informacje o studiach na Wydziale. Dzięki takiej strategii doboru członków Zespołu, kandydaci na studia mogą bez oporów zadawać członkom Zespołu wszelkie pytania i otrzymują od nich rzetelne informacje z perspektywy osób, które same nie tak dawno przeszły przez etap wyboru kierunku studiów i studiowania. Jest to realizowane w czasie spotkań z uczniami szkół średnich (w czasie pandemii COVID-19 były to głównie spotkania on-line) oraz wydarzeń realizowanych w SGGW mających na celu promowanie oferty dydaktycznej (takie jak Dni Otwarte SGGW). Spotkania realizowane w szkołach średnich mają charakter upowszechnieniowo-promocyjny – członkowie Zespołu prowadzą zazwyczaj krótką pogadankę dotyczącą wiedzy żywieniowej (co pozwala pobudzić zainteresowanie uczniów), a następnie prezentują ofertę dydaktyczną i odpowiadają na wszelkie pytania dotyczące studiowania w SGGW i na kierunkach oferowanych na Wydziale Żywienia Człowieka, w tym na kierunku Gastronomia i hotelarstwo. W ten sposób w roku akademickim 2021/2022, członkowie Zespołu dotarli z ofertą Wydziału Żywienia Człowieka do ponad 1200 uczniów (Załącznik nr 9.1.1.). W roku akademickim 2022/2023 członkowie Zespołu ds. Upowszechniania Oferty Dydaktycznej przeszali do dyrekcji 978 szkół średnich propozycje spotkań z uczniami w celu przedstawienia oferty dydaktycznej Wydziału Żywienia Człowieka – w załączeniu lista z odbytych spotkań w formie zdalnej i stacjonarnej (Załącznik nr 9.1.2). Działania te są kontynuowane w roku akademickim 2023/2024. Wśród działań realizowanych przez Zespół ds. Upowszechniania Oferty Dydaktycznej Wydziału Żywienia Człowieka należy wskazać również nagranie „Spaceru po Wydziale Żywienia Człowieka” (https://www.youtube.com/watch?v=GC_Ov1ibDA), który został zrealizowany przez Zespół w czasie pandemii COVID-19, kiedy możliwości organizacji wydarzeń popularyzujących ofertę Wydziału w warunkach stacjonarnych były ograniczone (dotyczy to okresu do roku akademickiego 2021/2022).

W celu pozyskania kandydatów na studia także inni pracownicy oraz studenci Wydziału Żywienia Człowieka prowadzą spotkania z młodzieżą ze szkół średnich (w okresie pandemii COVID-19 były to spotkania online). W czasie prezentacji popularyzującej wiedzę żywieniową przekazują oni także informacje o ofercie dydaktycznej Wydziału, a uczniowie dodatkowo dopytują o inne możliwości rozwijania swoich zainteresowań w czasie studiów, np.: o uczestnictwo w kołach naukowych. W tym celu została stworzona wspólna prezentacja PowerPoint przedstawiająca ofertę Wydziału, dostępna dla wszystkich pracowników (<https://wzc.sggw.edu.pl/wp-content/uploads/sites/28/2022/10/prezentacja-wydzialu-zywienia-czlowieka-1.pdf>).

Podczas Dni Otwartych SGGW organizowane jest stoisko Wydziału (w okresie pandemii COVID-19 były to spotkania online), na którym pracownicy i studenci udzielają potencjalnym kandydatom, ich rodzicom czy nauczycielom informacji o ofercie dydaktycznej Wydziału, możliwościach pomocy materialnej, wyjazdach, praktykach, stażach, perspektywach zawodowych dla absolwentów, jak również rozdawane są wówczas broszury informacyjne, informatory oraz gadżety reklamowe.

Przebieg informacji na Wydziale odbywa się w trybie ciągłym z wykorzystaniem kilku kanałów:

1. strony internetowej Wydziału Żywienia Człowieka (<https://wzc.sggw.edu.pl/>);
2. strony internetowej Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka (<https://inozc.sggw.edu.pl/>);
3. serwisu społecznościowego Facebook Wydziału Żywienia Człowieka (<https://www.facebook.com/profile.php?id=100057690870377>) – ponad 3000 obserwujących (studenci, absolwenci, nauczyciele akademicy, interesariusze zewnętrzni oraz sympatycy Wydziału);
4. serwisu społecznościowego Instagram (https://www.instagram.com/zywienie_sggw/?utm_medium=copy_link) – 1100 użytkowników (głównie aktualni studenci Wydziału);

5. pocztą elektroniczną – z adresu mailowego Wydziału (dwnzck@sggw.edu.pl) i adresów pracowniczych w domenie @sggw.edu.pl dostępnych na stronie internetowej Wydziału;
6. przez tradycyjne tablice ogłoszeń w siedzibie Wydziału;
7. obecnie stworzony został Newsletter SGGW (wysyłany co tydzień) (https://www.instagram.com/p/CjN_0ARjQQI/), przy czym może on być subskrybowany przez studentów i pracowników SGGW (<https://www.sggw.edu.pl/formularz-subskrybcji-newslettera/>), a wszystkie Wydziały mają możliwość włączania istotnych informacji do Newslettera, ale planowane jest poszerzenie grupy docelowej i umożliwienie subskrypcji także osobom spoza struktury SGGW;
8. przez bezpośrednie spotkania w czasie dyżurów nauczycieli akademickich.

Różnorodność zastosowanych kanałów komunikacji pozwala w efektywny sposób dotrzeć z informacją do różnych grup odbiorców, a nowoczesne kanały komunikacji pozwalają także na komunikację zwrotną z użytkownikami i wbudowywanie tej informacji w bieżące działania Wydziału.

Na stronie internetowej Wydziału i w mediach społecznościowych publikowane są informacje dotyczące różnego rodzaju aktualności związanych z funkcjonowaniem Wydziału, w szczególności dotyczące konferencji, wykładów otwartych, szkoleń, kursów dla studentów, ofert wyjazdów, obozów integracyjnych, ofert pracy i współpracy z gospodarką, a także aktywności publikacyjnej studentów, absolwentów i doktoratów. Media te służą do zamieszczania relacji (w tym fotorelacji) z wydarzeń, w których udział biorą pracownicy Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka i studenci Wydziału Żywienia Człowieka. Zamieszczane są też dodatkowe informacje związane z procesem rekrutacyjnym i dydaktycznym, prezentowane są kierunki kształcenia na Wydziale, oferta przedmiotów, oferty pracy dla studentów, absolwentów oraz wydarzenia organizowane przez otoczenie gospodarcze współpracujące z Wydziałem.

Ponadto, w mediach społecznościowych Wydziału Żywienia Człowieka (Facebook, Instagram) realizowane są różnego rodzaju akcje, w których uczestniczą studenci Wydziału Żywienia Człowieka, w tym kierunku Gastronomia i hotelarstwo, i doktoranci Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka, takie jak „Mistrzowie promowania spożycia warzyw i owoców”, w której studenci kierunku Gastronomia i hotelarstwo prezentowali przepisy na sałatki i surówki, zachęcając do zwiększenia spożycia warzyw i owoców (przykładowy post umieszczony na Instagramie: <https://www.instagram.com/p/CO2OwIjH7xd/>; analogiczne posty umieszczone były na Facebooku), czy „Wakacyjny przegląd doniesień naukowych”, w których studenci i doktoranci przygotowywali popularyzatorskie posty przedstawiające najnowsze badania naukowe z zakresu nauk żywieniowych (przykładowy post umieszczony na Instagramie: <https://www.instagram.com/p/CgoUzMflgjq/>; analogiczne posty umieszczone były na Facebooku). Należy podkreślić, że władze Wydziału dokładają wszelkich starań, mających na celu aktywizowanie studentów i doktorantów do działań popularyzujących zdrowe żywienie i wiedzę żywieniową. W przypadku wspomnianych powyżej akcji było to realizowane przez zaświadczenia i podziękowania dla uczestników akcji za aktywność oraz drobne upominki związane z tematyką akcji (np. zestawy produktowe z sokami, musami i przecierami od Krajowej Unii Producentów Soków w przypadku akcji „Mistrzowie promowania spożycia warzyw i owoców”), dzięki współpracy z przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego.

W mediach społecznościowych Wydziału Żywienia Człowieka prezentowane są także informacje szczególnie istotne dla studentów rozpoczynających kształcenie na Wydziale. Na początku każdego roku akademickiego przedstawiani są pracownicy Dziekanatu, wraz z informacją o tym który z nich odpowiada za dany kierunek studiów (przykładowy post umieszczony na Instagramie: https://www.instagram.com/zywienie_sggw/p/CfdtBviLD4c/; analogiczne posty umieszczone były na Facebooku) oraz opiekunowie roczników rozpoczynających studia (przykładowy post umieszczony na Instagramie:

https://www.instagram.com/zywienie_sggw/p/CxxSmuWtuJ2/; analogiczne posty umieszczone były na Facebooku). Z kolei w okresie obron prac dyplomowych, przestrzeń w mediach społecznościowych oddawana jest nowym absolwentom – od roku 2020 każdy z nich po obronie otrzymuje wydziałowe kepi (prezent od Wydziału dla każdego studenta broniącego pracę w terminie), a Zespół ds. Promocji wykonuje na ścianie wydziałowej zdjęcia w todzie i kepi (w zależności od preferencji studentów: sami, z promotorami, członkami komisji, z bliskimi, grupowe studenckie). Zdjęcia są przekazywane studentom, a w przypadku osób, które podpiszą zgodę na upowszechnianie wizerunku, są one publikowane w mediach społecznościowych). Należy podkreślić, że udało się to realizować nawet w trakcie pandemii COVID-19, co widać na zdjęciach, gdzie niektórzy są w maseczkach (przykładowy post umieszczony na Instagramie: <https://www.instagram.com/p/COcVcmlnaC8/>; analogiczne posty umieszczone były na Facebooku). Linki do mediów społecznościowych Wydziału znajdują się na stronie internetowej Wydziału (linki podpięte w prawym dolnym rogu w każdej zakładce).

Na stronie internetowej Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka (ze względu na szczególną strukturę) udostępniane są natomiast informacje dotyczące działalności naukowej nauczycieli akademickich (<https://inozc.sggw.edu.pl/institut-nauk-o-zywnieniu-czlowieka/nauka-w-instytucie/>), m. in. sukcesów kadry akademickiej (publikacje w renomowanych czasopismach naukowych, wygrane konkursy, otrzymane granty, otrzymane prestiżowe stypendia, wyróżnione na konferencjach prezentacje i postery), a także publikacji naukowych pracowników i studentów (umieszczane na stronie jako aktualności: <https://inozc.sggw.edu.pl/>).

Ponadto, Koła Naukowe działające przy Wydziale mogą posiadać także swoje konta w mediach społecznościowych (Konto na Facebooku Koła Naukowego Żywniowców: <https://www.facebook.com/ZywniowcySGGW/>), a wtedy treści te są udostępniane w mediach społecznościowych Wydziału oraz Uczelni.

Pracownicy Dziekanatu prowadzą obsługę studentów z wykorzystaniem systemu e-HMS w zakresie wszystkich etapów i aspektów studiowania, zapewniając też pomoc w bieżących sprawach związanych z tokiem studiów. Informacje w interfejsie studenckim e-HMS podzielone są na zakładki, w których studenci mogą znaleźć takie dane, jak: ankiety studenckie, ogłoszenia bieżące (w których umieszczane są między innymi informacje o możliwościach studiowania za granicą, czy informacje Biura Promocji SGGW) i informacje dodatkowe (w których znajdują się m. in. dane adresowe Dziekanatu oraz godziny jego otwarcia), a także opłaty (zakładka z indywidualnym numerem konta, na które student zobowiązany jest przelać bieżące należności), dodatkowo w interfejsie tym znajdują się zakładki z danymi studenta, zgodami na przetwarzanie danych osobowych, informacjami dotyczącymi przebiegu studiów indywidualnie dla każdego studenta (z informacjami m. in. o kartach egzaminacyjnych na poszczególne semestry, semestralnych zaliczeniach dziekańskich, czy ocenach z poszczególnych egzaminów i zaliczeń, a także numerach grup, według których studenci dzieleni są na poszczególne ćwiczenia i informacjami o praktykach, pracach dyplomowych i materiałach dydaktycznych). Ponadto, znajdują się tam zakładki – „mój plan” (z programem studiów, rozkładem zajęć, planem zajęć i sylabusami), „moje finanse” (z informacjami m. in. o przyznanych świadczeniach, ratach za studia), „poczta” i „akademiki”.

Informacje dotyczące programu studiów i realizowanych przedmiotów oraz godzin konsultacji pracowników dostępne są na tablicach informacyjnych Wydziału, Katedr, Zakładów oraz przekazywane są bezpośrednio przez nauczycieli akademickich podczas pierwszych zajęć (wykłady, ćwiczenia, seminaria). Informacje o terminach konsultacji pracowników są udostępniane także na stronie internetowej Wydziału (https://wzc.sggw.edu.pl/wp-content/uploads/sites/28/2023/10/godziny_konsultacji_sem.zimowy_2023_2024v3.pdf?x69766) oraz na drzwiach pokojów pracowników.

Ważnym aspektem publicznego dostępu do informacji o Wydziale jest działalność w ramach Wydziału Żywnienia Człowieka i Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka Zespołów

roboczych i Koordynatorów (coroczne raporty z ich działalności przedstawiane są na koniec roku akademickiego Radzie Programowej):

1. Zespołu ds. Upowszechniania Oferty Dydaktycznej Wydziału Żywienia Człowieka, który promuje ofertę Wydziału skierowaną do uczniów szkół ponadpodstawowych;
2. Zespołu ds. Promocji, który realizuje promocję różnych działań Wydziału, w tym w ramach „Dni Otwartych SGGW”, wspiera Koordynatora ds. Strony Internetowej oraz Koordynatora ds. Promocji w Mediach Społecznościowych treściami przygotowywanymi do upowszechniania na stronie internetowej i w mediach społecznościowych, aktywizuje Samorząd Studentów w ramach wydziałowych akcji (np. wspólne ubieranie choinki, fotografowanie absolwentów po obronach prac dyplomowych w togach, itp.);
3. Koordynatora ds. Strony Internetowej, który prowadzi strony internetowe Wydziału Żywienia Człowieka i Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka oraz odpowiada za finalną formę przekazywanych tam treści;
4. Koordynatora ds. Promocji w Mediach Społecznościowych, który prowadzi profil Wydziału Żywienia Człowieka i Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka w serwisie Instagram oraz Blog Akademia Dobrego Smaku – oficjalny blog SGGW (<http://www.akademiodobregosmaku.sggw.pl/>), w których w interesujący sposób przekazuje aktualne treści żywieniowe oraz zachęca do głębszego zapoznania się z działaniami realizowanymi na Wydziale Żywienia Człowieka (obecnie w ramach Blogu Akademia Dobrego Smaku opublikowano ponad 200 postów);
5. Koordynatora ds. Współpracy z Otoczeniem Społeczno-Gospodarczym, który nadzoruje stronę formalną zawierania porozumień z interesariuszami zewnętrznymi, co umożliwia wszelkie formy współpracy;
6. Koordynatora ds. Monitorowania Losów Zawodowych Absolwentów, który prowadzi na bieżąco monitorowanie losów zawodowych absolwentów Wydziału Żywienia Człowieka w roku obrony oraz 3 i 5 lat po obronie;
7. Koordynatora ds. Studentów z Niepełnosprawnością, który przeprowadza szereg działań z zakresu wspomagania i komunikowania o możliwościach kształcenia Studentów z niepełnosprawnościami;
8. Zespołu ds. Inicjatyw Społecznych Wydziału Żywienia Człowieka, który aktywizuje pracowników i studentów Wydziału Żywienia Człowieka do różnego rodzaju akcji prospołecznych (m. in. rejestracja w bazie dawców szpiku, wsparcie świątecznych paczek przygotowywanych przez fundacje, zbiórki pieniędzy na szczytne cele, zbiórka zakrętek, zbiórka tonerów, itp.);
9. Koordynatora ds. Upowszechniania Wiedzy, który prowadzi Wszechnicę Żywieniową SGGW upowszechniającą wiedzę żywieniową od ponad 25 lat w ramach comiesięcznych otwartych wykładów oraz pośredniczy między pracownikami Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka a interesariuszami zewnętrznymi (media, Uniwersytety Trzeciego Wieku, szkoły) w ramach organizacji wystąpień, wykładów czy formułowania opinii eksperckich.

W ramach zadań ww. Zespołów i Koordynatorów, służących upublicznieniu dostępu do informacji o programie studiów i warunkach jego realizacji są podejmowane następujące działania:

- przygotowanie i realizacja filmu promującego Wydział i oferowane kierunki studiów pt.: „Wydział Żywienia Człowieka SGGW – zapraszamy na spacer po Wydziale” (https://www.youtube.com/watch?v=GC_Ov11ibDA) prezentującego sale dydaktyczne (z omówieniem realizowanych w nich przedmiotów i wykorzystywanej aparatury) oraz inne pomieszczenia wydziałowe. Film ten jest dystrybuowany w szkołach średnich z wykorzystaniem bazy szkół średnich prowadzących kształcenie kierunkowe dla branży spożywczej, powstałej w ramach Raportu „Kompetencje w branży spożywczej” z projektu „Sektorowa Rada ds. Kompetencji – Sektor żywności wysokiej jakości” (UDA-

POWR.02.12.00-00-SR02/18 dofinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020), w ramach którego zidentyfikowano aktualną ofertę edukacyjną dla branży w Polsce z uwzględnieniem podziału na regiony. Film ten był także wykorzystywany w trakcie wielu różnych spotkań i wydarzeń mających na celu promowanie oferty dydaktycznej Wydziału wśród uczniów szkół średnich i innych osób zainteresowanych;

- przygotowanie i realizacja filmów z udziałem studentów poszczególnych kierunków studiów prezentujących kierunki kształcenia na Wydziale, które są rokrocznie aktualizowane (dla kierunku Gastronomia i hotelarstwo: w roku 2021: <https://www.youtube.com/watch?v=hF15wxsYfdo>; w roku 2022 <https://www.youtube.com/watch?v=IFsUm8Y8jxY>; <https://www.youtube.com/watch?v=QffB4sf48xg&t=1s>);
- przygotowanie i realizacja cyklu filmów z udziałem absolwentów poszczególnych kierunków studiów prezentujących kierunki kształcenia na Wydziale i losy zawodowe absolwentów (obszar związany z żywnością: https://www.youtube.com/watch?v=QCtOuQjR_E; <https://www.youtube.com/watch?v=TfZuTTRDWS4>; obszar związanych z dalszym kształceniem: <https://www.youtube.com/watch?v=C5ccw6babcE>);
- prezentacja oferty dydaktycznej Wydziału w trakcie wielu różnych wydarzeń promocyjnych takich jak Targi pracy, Targi edukacyjne, Dni otwarte SGGW, Dni SGGW, Salon Szkół Wyższych Perspektywy. W trakcie tych wydarzeń również udostępniane są wszystkim osobom zainteresowanym materiały w formie broszur i informatorów;
- oferta dydaktyczna Wydziału prezentowana jest również w ramach uczestnictwa pracowników, doktorantów i studentów Wydziału w corocznych Piknikach Naukowych Polskiego Radia i Centrum Nauki Kopernik oraz Festiwalach Nauki w Warszawie, jak również w trakcie zorganizowanych i zaplanowanych cykli spotkań z młodzieżą uczącą się w szkołach ponadpodstawowych. Wydarzenia te, oprócz wymiaru promującego Wydział, mają charakter warsztatowy połączony z prelekcjami (m. in. spotkania warsztatowe z uczniami Zespołu Szkół Gastronomicznych im. E. Pijanowskiego w Warszawie w ramach projektu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej „Postaw na rozwój”, czy lekcje w ramach Festiwalu Nauki w Warszawie pt.: „Jak ocenić wpływ treningu na wydatki energetyczne i skład ciała u sportowców?”).

Istotnym źródłem publicznej informacji na temat oferty dydaktycznej Wydziału są Studenci działający w Kołach Naukowych przy Wydziale Żywności Człowieka (Koło Naukowe Dietetyków, Koło Naukowe Żywnościowców, Koło Naukowe Gastronomów i Hotelarzy, Koło Naukowe Przedsiębiorczości PROFIT), którzy podejmują różne działania upowszechniające, w tym prowadzą badania oraz projekty naukowe we współpracy z pracownikami naukowymi Wydziału, angażują się w edukację żywieniową skierowaną do różnych grup populacyjnych, w tym dzieci i młodzieży, w formie wykładów, prelekcji, warsztatów, pokazów i konkursów, uczestniczą i biorą udział w organizacji sympozjów, konferencji, przeglądów Kół Naukowych (w tym Przegląd Dorobku Kół Naukowych SGGW) oraz Wszechnicy Żywieniowej, organizują spotkania z ekspertami, promują Wydział Żywności Człowieka na organizowanych co roku Dniach Otwartych SGGW, Dniach SGGW, targach edukacyjnych i innych wydarzeniach na terenie Uczelni, jak i w jej bliższym i dalszym otoczeniu.

Istotnym źródłem publicznej informacji na temat istoty oferty dydaktycznej Wydziału jest działająca przy Wydziale Żywności Człowieka „Wszechnica Żywieniowa SGGW” (<https://www.youtube.com/c/Wszechnica%20C5%BBzywieniowaSGGW/videos>). Kanał Wszechnicy Żywieniowej na YouTube ma prawie 16 tys. subskrybentów, a sama Wszechnica Żywieniowa prowadzona jest na Wydziale od ponad 25 lat. Cykliczne prelekcje organizowane są co miesiąc, a ich celem jest propagowanie wśród różnych grup odbiorców szeroko pojętej wiedzy z zakresu żywienia, dietetyki, technologii żywności i nauk konsumenckich. Prelegentami są specjaliści z poszczególnych dziedzin naukowych pracujący w Instytucie Nauk o Żywieniu

Człowieka i na co dzień prowadzący zajęcia na Wydziale Żywienia Człowieka, w tym na kierunku Gastronomia i hotelarstwo, w innych Instytutach SGGW, jak również naukowcy niezwiązani z Uczelnią. Tematyka prelekcji z ostatnich miesięcy była skierowana do różnych odbiorców, w tym uczniów szkół średnich oraz potencjalnych kandydatów na studia na Wydziale Żywienia Człowieka, w tym realizowane były następujące tematy: „Dawne odmiany owoców - gdy historia spotyka się z żywieniem”, „Czy jest miejsce dla diety w zapobieganiu i leczeniu endometriozy?”, „Czy żywienie może wpływać na nastrój?”, „Żywność jako źródło zakażeń wirusowych”, „Dieta przeciwwzapalna” (<https://www.youtube.com/@WszechnicaZywieniowaSGGW/streams>).

Studenci Wydziału Żywienia Człowieka uczestniczą w wykładach nie tylko biernie, ale również czynnie, biorąc udział w zapraszaniu gości, jak w przypadku wykładu „Zalecenia żywieniowe w chorobie Hashimoto” animowanego przez Koło Naukowe Dietetyków (<https://www.youtube.com/watch?v=lhBU7WMEa5w>). Wykład ten miał ponad 800 tys. wyświetleń. Do czasu pandemii COVID-19 prelekcje organizowane były stacjonarnie w budynku Wydziału, natomiast od rozpoczęcia pandemii – organizowane i transmitowane są on-line. Informacje o prelekcjach są zamieszczane na stronie internetowej Wydziału, a same prelekcje – na kanale You Tube Wszechnica Żywnościowa.

Inne ogólnodostępne linki z informacjami na temat rekrutacji na studia oraz programu studiów:

- <https://www.otouczelnie.pl/artukul/825/Gastronomia-i-hotelarstwo#przedmioty>;
- <https://www.pomaturze.pl/szkola/szkola+glowna+gospodarstwa+wiejskiego+w+warszawie+sggw/51:3029#gastronomia-i-hotelarstwo>;
- <https://www.studiainzynierskie.info/serwis.php?s=2282&pok=64305&id=423&kier=8477&pa=100&muz=i>;
- <https://opinieouczelniach.pl/kierunki-studiow/gastronomia-i-hotelarstwo/>;
- <https://kierunkistudiow.pl/kierunki/96/gastronomia-i-hotelarstwo>;
- <https://uczelnie.studentnews.pl/s/101/2937-uczelnie/423-SGGW.htm>.

2. *Sposób, częstość i zakres oceny publicznego dostępu do informacji, udziału w ocenie różnych grup interesariuszy, w tym studentów, a także skuteczności działań doskonalących w tym zakresie*

Sposoby przekazywania i publicznego udostępniania informacji o warunkach przyjęć na studia, programie studiów, jego realizacji i osiągniętych wynikach są dostosowane do potrzeb różnych grup odbiorców i są specyficzne pod względem treści, celu informacji, specyfiki odbiorcy, zakresu i jej trwania w przestrzeni informacyjnej. Informacje (podobnie, jak i sposób ich udostępniania) poddawane są ocenie, a ich odbiorca jest jednocześnie usługobiorcą i opiniodawcą.

Pracownicy Dziekanatów prowadzą kompetentną obsługę studentów z wykorzystaniem systemu e-HMS w zakresie wszystkich etapów i aspektów studiowania, zapewniając też pomoc w bieżących sprawach związanych z tokiem studiów. Jakość obsługi administracyjnej monitorowana jest poprzez anonimowe coroczne ankietowe badanie opinii studentów. Ostatnie takie anonimowe badanie opinii studentów dotyczące funkcjonowania obsługi administracyjnej przeprowadzone było w grudniu 2023 roku za pośrednictwem formularza MS Forms. Wzięło w nim udział 60 studentów, a oceny (w tym indywidualne komentarze dotyczące pracy poszczególnych pracowników) były dobre i bardzo dobre. Opinie studentów są odnotowywane, dyskutowane i w miarę możliwości i potrzeb wdrażane do funkcjonowania Wydziału. W związku z tym, że badanie jest przeprowadzane cyklicznie, kolejne planowane jest na grudzień 2024 r.

Na stronie internetowej Wydziału znajduje się anonimowe okno jakości, które jest narzędziem służącym m. in. poprawie publicznego dostępu do informacji o programie studiów, warunkach jego realizacji i osiągniętych rezultatach. W okresie funkcjonowania okna nie

wpłynęły żadne prośby/ uwagi dotyczące jakości kształcenia od studentów kierunku Gastronomia i hotelarstwo, ale wpływały informacje natury ogólnej, niezwiązane z programami kształcenia, ale z jakością studiowania (np.: potrzeba wydłużenia czasu świecenia światła w toalecie, po zmianie oświetlenia na zapalające się automatycznie i gasnące automatycznie po upływie określonego czasu od zapalenia – Załącznik nr 9.2.1., co zresztą udało się w pełni zrealizować).

Informacja zwrotna od studentów dotycząca publicznego dostępu do informacji o programie studiów, warunkach jego realizacji i osiągniętych rezultatach jest pozyskiwana również poprzez spotkania on-line z wykorzystaniem platform elektronicznych (przede wszystkim na platformie MS Teams), realizowane przez Prodziekana Wydziału i Koordynatora ds. Jakości Kształcenia z przedstawicielami Samorządu Studentów, a także na podstawie indywidualnych kontaktów pracowników ze studentami. Na tej podstawie stwierdzono m.in. potrzebę rozwoju kanałów komunikacji takich jak media społecznościowe, platformy edukacyjne (platforma MS Teams, Moodle itp.), co jest aktualnie wdrażane.

W okresie pandemii COVID-19 prowadzone były też spotkania ze studentami informujące o specyficznych warunkach realizacji zajęć, organizowane były spotkania Koordynatora ds. Zapobiegania Rozprzestrzenianiu się Wirusa SARS-CoV-2 ze studentami, nagrano na ten temat film emitowany na spotkaniach z opiekunami roku oraz wprowadzono system comiesięcznych spotkań on-line Władz Wydziału (Dziekan, Prodziekan, Zastępca Dyrektora ds. Kształcenia) i opiekunów roku ze Starostami roku w celu bieżącego rozwiązywania ewentualnych problemów i planowania dalszych działań dla jak najlepszej i najbardziej sprawnej realizacji zajęć. Dla ułatwienia udziału w tych spotkaniach wszystkich Starostów roku (studiów stacjonarnych i niestacjonarnych) były one organizowane na platformie MS Teams w godzinach wieczornych. Przed każdym spotkaniem wszyscy Starości zobowiązani byli do zebrania ewentualnych pytań/postulatów od swoich roczników i przekazania ich w ankiecie umieszczonej na platformie MS Forms. W czasie spotkania Władze Wydziału odpowiadały na zgłoszone tematy i, w razie konieczności, możliwości ich rozwiązania były wspólnie dyskutowane. Zgłaszane kwestie dotyczyły organizacji zajęć i egzaminów w czasie pandemii (w tym specyficznych sytuacji związanych z zajęciami laboratoryjnymi, czy zajęciami wychowania fizycznego), reżimów epidemiologicznych, postępowania w sytuacji wystąpienia COVID-19 na roku/ w grupie. Spotkania trwały do 2 godzin, a po ich zakończeniu Starości przekazywali swoim rocznikom wnioski ze spotkania. Istotnym jest to, że obecnie, mimo braku zagrożenia epidemiologicznego, spotkania nadal są utrzymywane, choć rzadziej – w roku akademickim 2023/2024 Starości roczników podjęli decyzję o tym, że optymalna jest częstość takich spotkań co 2 miesiące (Starości zostali poproszeni przez Dziekana Wydziału o samodzielne przedyskutowanie i podjęcie decyzji o częstości spotkań, aby wspierać ich w samodzielnym podejmowaniu decyzji). Spotkania obecnie są również krótsze (ostatnie spotkanie trwało 1 godzinę i dotyczyło następujących zagadnień: tematyka prac dyplomowych, zagadnienia egzaminacyjne, zajęcia realizowane ze wsparciem komunikacji zdalnej, zwolnienia lekarskie studentów).

Ważną kwestią jest także ocena działań służących upublicznieniu dostępu do informacji o programie studiów i warunkach jego realizacji w trakcie corocznych wydarzeń popularyzujących naukę i dydaktykę na Wydziale Żywności Człowieka (Targi pracy, Targi edukacyjne, Dni otwarte SGGW, Dni SGGW, Salon Szkół Wyższych Perspektywy, Piknik Naukowy Polskiego Radia i Centrum Nauki Kopernik oraz Festiwal Nauki w Warszawie), wyrażana w sposób bezpośredni, przekazywana przez interesariuszy osobom zaangażowanym w określony rodzaj działań. Opinia ta jest przekazywana Władzom Wydziału, a także uwzględniana w corocznych raportach z działalności organizacyjnej przedstawianych Radzie Programowej. Interesariusze mogą również wyrażać opinie poprzez umieszczanie komentarzy pod postami na Facebooku i Instagramie wydziałowym.

Weryfikacją dostępności do nowej odsłony strony internetowej Wydziału oraz monitorowaniem i likwidacją ewentualnych problemów na bieżąco zajmuje się Centrum Informatyczne i Dział Promocji SGGW, centralnie odpowiadające za strony internetowe

Instytutów i Wydziałów SGGW. W roku 2022 problem z funkcjonowaniem strony internetowej Wydziału miał miejsce tylko raz (w okresie od 24.09 do 27.09), kiedy to ze stron wydziałowych w SGGW zniknęły niektóre podstrony wraz ze znajdującymi się tam treściami, jednak dość sprawnie udało się przywrócić pełną ich funkcjonalność, a w roku 2023 takie problemy nie miały miejsca.

Ponadto, oceną publicznego dostępu do informacji zajmuje się na poziomie Wydziału Zespół ds. Promocji, który analizuje i monitoruje informacje prezentowane na stronie internetowej oraz prowadzi ich bieżącą korektę i uzupełnianie. W związku z tym, że aktualna strona internetowa w domenie sggw.edu.pl (<https://wzc.sggw.edu.pl/>) zastąpiła starą stronę w domenie sggw.pl (<http://wzcz.sggw.pl/>), obecnie interesariusze zewnętrzni mają dostęp tylko do nowej strony, gdzie informacje są zaktualizowane, a kliknięcie w drugi ww. link powoduje przekierowanie do strony w domenie sggw.edu.pl. Ze względu na to, że cała Uczelnia systemowo zmieniła domenę, to wszystkie Wydziały były zobligowane do przygotowania informacji do zaprezentowania na nowej stronie. Wtedy też, powołany został Koordynator ds. Strony Internetowej na Wydziale Żywnienia Człowieka/ w Instytucie Nauk o Żywieniu Człowieka, który do chwili obecnej ściśle współpracuje z Zespołem ds. Promocji, pełniącym funkcję monitorującą i nadzorczą, wskazując informacje wymagające korekty i uzupełnienia. Biuro Promocji Uczelni planuje ujednoczenie i uatrakcyjnianie wyglądu stron, tak by spełniały one oczekiwania studentów oraz interesariuszy zewnętrznych i aktualnie prowadzone są badania z tego zakresu.

Skład Zespołu ds. Promocji został wybrany w taki sposób, by jego członkowie reprezentowali pracowników z wszystkich Katedr. Dzięki temu członkowie Zespołu ds. Promocji są łącznikiem między poszczególnymi Katedrami a Zespołem ds. Promocji. Było to szczególnie przydatne w czasie przenoszenia zawartości starej strony wydziałowej do nowej strony i związanej z tym przeprowadzonej generalnej kontroli treści prezentowanych na stronie internetowej (wrzesień 2021). Wszyscy pracownicy Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka mieli wówczas za zadanie zapoznać się ze stroną internetową i zweryfikować dostępność umieszczonych na niej informacji kluczowych, jak również zweryfikować łatwość dotarcia do tych informacji. Następnie, przekazywali oni swoje obserwacje członkom Zespołu ds. Promocji, a ostateczne wnioski sformułowane przez Zespół ds. Promocji zostały przekazane Koordynatorowi ds. Strony Internetowej, który dokonał niezbędnych korekt. Dzięki temu, w generalną kontrolę zaangażowani zostali wszyscy pracownicy Instytutu, a przeprowadzona kontrola była kompleksowa i dała obraz tego, czy przeciętny użytkownik strony internetowej (niezaangażowany w jej tworzenie i funkcjonowanie) będzie w stanie znaleźć na niej poszukiwane informacje. Ponadto, oprócz podstawowych informacji, wszyscy pracownicy zostali poinformowani o tym, że mogą na stronie internetowej poszukiwać dowolnych informacji, które ich zdaniem powinny się tam znaleźć, dzięki czemu obecny kształt strony internetowej i jej zawartość są dość szczegółowe, a prezentowane tam informacje, bardzo różnorodne.

Weryfikację przeprowadzonych działań realizowano przy udziale studentów Wydziału Żywnienia Człowieka oraz interesariuszy zewnętrznych. Studenci (za pośrednictwem Samorządu Studentów) zostali poproszeni o zapoznanie się ze stroną internetową w jej nowym kształcie w domenie sggw.edu.pl (<https://wzc.sggw.edu.pl/>) i wskazanie obszarów, które, ich zdaniem, powinny być na niej rozszerzone oraz informacji, których ich zdaniem brakuje. Wśród kwestii zgłoszonych przez studentów najważniejszą była potrzeba łatwego znalezienia informacji o godzinach konsultacji nauczycieli akademickich, stąd informacja ta została przeniesiona bezpośrednio do zakładki „Sprawy studenckie” (<https://wzc.sggw.edu.pl/wydzial-zywnienia-czlowieka/sprawy-studenckie/>). Swoje podstrony na stronie internetowej Wydziału otrzymały również Koła Naukowe działające na Wydziale – Koło Naukowe Żywniowców (<https://wzc.sggw.edu.pl/kolo-naukowe-zywniowcow/>), Koło Naukowe Dietetyków (<https://wzc.sggw.edu.pl/kolo-naukowe-dietetykow/>), Koło Naukowe Gastronomów i

Hotelarzy (<https://wzc.sggw.edu.pl/kolo-naukowe-gastronomow-i-hotelarzy/>), Koło Naukowe Przedsiębiorczości PROFIT (<https://wzc.sggw.edu.pl/kolo-naukowe-przedsiębiorczosci-profit/>).

Interesariusze zewnętrzni uczestniczyli w weryfikacji zawartości strony internetowej w ramach działań Zespołów Pracodawców i Doradców i również zapoznawali się z ostateczną wersją strony internetowej.

W ciągu roku akademickiego prowadzona jest bieżąca kontrola zawartości strony internetowej realizowana przez Zespół ds. Promocji, we współpracy z Koordynatorem ds. Strony Internetowej.

Zalecenia dotyczące kryterium 9 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (jeżeli dotyczy)

Lp.	Zalecenia dotyczące kryterium 9 wymienione we wskazanej wyżej uchwale Prezydium PKA	Opis realizacji zalecenia oraz działań zapobiegawczych podjętych przez uczelnię w celu usunięcia błędów i niezgodności sformułowanych w zaleceniu o charakterze naprawczym
1.	Nie dotyczy	Nie dotyczy

Dodatkowe informacje, które uczelnia uznaje za ważne dla oceny kryterium 9:

Wśród innych ważnych działań związanych z publicznym dostępem do informacji o programie studiów na kierunku Gastronomia i hotelarstwo na Wydziale Żywienia Człowieka, należy wskazać następujące działania wprowadzone w SGGW i na Wydziale:

- unikalnym rozwiązaniem wprowadzonym w celu poprawy efektywności publicznego dostępu do informacji o programie studiów, warunkach jego realizacji i osiągniętych rezultatach wprowadzonym na Wydziale było powołanie Zespołu ds. Upowszechniania Oferty Dydaktycznej Wydziału Żywienia Człowieka. Zespół ten, powołany w 2020 roku, korzystając ze zidentyfikowanej w ramach prac Sektorowej Rady ds. Kompetencji – Sektor Żywności Wysokiej Jakości (POWR.02.12.00-IP.09-00-006/18) aktualnej oferty edukacyjnej dla branży w Polsce ma zaplanowane dotarcie do potencjalnych kandydatów na studia (uczniów szkół średnich). Pomimo dość trudnego okresu, w roku akademickim 2021/2022, w ramach spotkań realizowanych w szkołach średnich, Zespołowi ds. Upowszechniania Oferty Dydaktycznej Wydziału Żywienia Człowieka udało się dotrzeć z informacją o programie studiów kierunków realizowanych na Wydziale Żywienia Człowieka, a także o warunkach ich realizacji i osiągniętych rezultatach, do ponad 1200 uczniów (Załącznik nr 9.1.1). Natomiast, w roku akademickim 2022/2023 przesłano do dyrekcji aż 978 szkół średnich propozycję spotkań z uczniami w celu przedstawienia oferty dydaktycznej Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i wiele z tych spotkań się odbyło w formie zarówno stacjonarnej, jak i online (Załącznik nr 9.1.2). Jest to szczególnie rozwiązanie, pozwalające na ogólnokrajową skalę upowszechniania oferty dydaktycznej Wydziału Żywienia Człowieka, bowiem zaproszenia do zapoznania się z tą ofertą wysyłane są do jednostek z różnych powiatów, a spotkania są organizowane głównie on-line (w przypadku szkół spoza województwa mazowieckiego), co pozwala dotrzeć do szerokiego grona odbiorców;
- szczególnym działaniem promocji oferty studiów jest coroczna konferencja edukacyjna dla uczniów szkół średnich „Nasza oferta – Twoja decyzja”, która ma na celu prezentację istoty zagadnień żywieniowych (na przykładzie wybranego interesującego dla uczniów problemu) oraz oferty dla kandydatów na studia. W roku 2023 zorganizowana była VI Konferencja, w której wiodącymi tematami były „Problemy przyszłości w wyniku otyłości” oraz „Tajemnice zdrowego żywienia” (<https://wzc.sggw.edu.pl/vi-konferencja-nasza-oferta-twoja-decyzja/>). Unikalnym elementem jest to, że konferencja jest co roku organizowana w ramach przedmiotu „Dietoprofilatyka” przez studentów, którzy

samodzielnie przygotowują część edukacyjną, a w części prezentującej ofertę dydaktyczną sami opowiadają o studiach przyszłym kandydatom. Do udziału w konferencji może zarejestrować się każda szkoła/ grupa uczniów pod opieką nauczyciela, która chce w niej uczestniczyć, a bardzo duże zainteresowanie powoduje, że w roku 2023 studenci musieli zamiast zaplanowanych 2 sesji (każda dla maksymalnej liczby 200 osób, ze względu na wielkość Auli Kryształowej SGGW), przygotować 3 sesje;

- od roku akademickiego 2022/2023 wdrożono w SGGW jednolity elektroniczny system zarządzania programami kształcenia „Sylabus”, charakteryzujący się przejrzystym dostępem do tych programów dla pracowników, studentów i interesariuszy zewnętrznych. Dzięki opcjom i filtrom, moduł dokumentacja, dodatkowo pozwala na zarządzanie sylabusami. Najważniejszą zaletą tego systemu jest możliwość bieżącej kontroli, elektronicznego generowania, jak również pobierania przez interesariuszy zewnętrznych, dowolnych sylabusów (<https://sylabus.sggw.edu.pl/pl/1/19/3/4/40>).

Kryterium 10. Polityka jakości, projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie, przegląd i doskonalenie programu studiów

1. *Sposób sprawowania nadzoru merytorycznego, organizacyjnego i administracyjnego nad kierunkiem studiów, kompetencji i zakresu odpowiedzialności osób odpowiedzialnych za kierunek, w tym kompetencje i zakres odpowiedzialności w zakresie ewaluacji i doskonalenia jakości kształcenia na kierunku*

Organizacja procesu kształcenia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo na Wydziale Żywienia Człowieka odbywa się w oparciu o Ustawę Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz.U. z dnia 30 sierpnia 2018 r. poz. 1668), Polską Ramę Kwalifikacyjną oraz przepisy obowiązujące w SGGW (Statut SGGW, Uchwały Senatu, Zarządzenia Rektora, Regulamin Studiów).

Nadzór merytoryczny nad kierunkiem studiów sprawuje Dziekan Wydziału, którego kompetencje są określone w Statucie SGGW (Załącznik nr IA.) oraz Regulaminie organizacyjnym SGGW (Załącznik nr 10.1.1.). Dziekan, w swojej pracy, wspierany jest opiniami i uwagami Rady Programowej (w poprzedniej strukturze Rady Wydziału), Prodziekana, Koordynatora ds. Jakości Kształcenia (w poprzedniej strukturze Pełnomocnika Dziekana ds. Jakości Kształcenia), Zespołu Roboczego ds. Jakości Kształcenia, Zespołu Roboczego ds. Weryfikacji Dokumentacji Programów Studiów (w poprzedniej strukturze Wydziałowej Komisji ds. Dydaktyki), innych koordynatorów oraz zespołów roboczych, Samorządu Studentów, nauczycieli akademickich prowadzących kształcenie na kierunku oraz interesariuszy zewnętrznych (pracodawcy, absolwenci). Opinie i uwagi są przekazywane bezpośrednio do Dziekana, członków Rady Programowej, Koordynatorów lub członków Zespołów Roboczych.

Nadzór bieżący w zakresie realizacji programów studiów sprawowany jest przez Dziekana, którego kompetencje są określone w Statucie SGGW (Załącznik nr IA.). Nadzór odbywa się zgodnie z Regulaminem Studiów SGGW. Do zadań Dziekana należy: reprezentowanie Wydziału, w tym reprezentowanie go na zewnątrz SGGW na podstawie upoważnienia Rektora, sprawowanie bieżącego nadzoru nad procesem kształcenia w ramach kierunków studiów prowadzonych na Wydziale, sprawowanie bieżącego nadzoru nad procesem promocji i rekrutacji na kierunkach studiów prowadzonych na Wydziale na zasadach określonych odrębnymi przepisami i we współpracy z właściwymi jednostkami organizacyjnymi SGGW, ustalanie szczegółowych planów zajęć dydaktycznych prowadzonych na Wydziale, dokonywanie zleceń zajęć dydaktycznych w porozumieniu z Dyrektorami Instytutów, prowadzenie i sprawowanie nadzoru nad działaniami związanymi z zapewnianiem jakości kształcenia na Wydziale, współuczestniczenie w procesie oceny okresowej nauczycieli akademickich w ramach wykonywanych przez nich obowiązków dydaktycznych, na zasadach określonych przez Rektora, wykonywanie innych zadań określonych przez Rektora lub odrębne przepisy SGGW.

Do zadań Prodziekana należy: wydawanie decyzji administracyjnych, postanowień i innych rozstrzygnięć określonych Regulaminem Studiów w indywidualnych sprawach studentów Wydziału związanych z tokiem ich studiów, wydawanie rozstrzygnięć w sprawach związanych z tokiem kształcenia w ramach studiów podyplomowych i innych form kształcenia prowadzonych na Wydziale na zasadach określonych odrębnymi przepisami, wykonywanie innych zadań określonych przez Rektora, Statut lub odrębne przepisy SGGW. Do obowiązków Prodziekana należy również dbałość o prawidłowe relacje student-nauczyciel oraz podejmowanie mediacji w kwestiach spornych i ewentualnych konfliktach.

Dziekan, ze wsparciem administracyjnym pracowników dziekanatu, ustala semestralny i tygodniowy plan zajęć dydaktycznych, liczebność grup studenckich, terminy sesji egzaminacyjnych, Prodziekan zaś zatwierdza tematy prac dyplomowych, listy promotorów i recenzentów. Ponadto, Dziekan i Prodziekan monitorują postępy studentów w nauce poprzez system e-HMS oraz nadzorują prawidłowy przebieg egzaminów dyplomowych.

Za obszar ewaluacji i doskonalenia jakości kształcenia odpowiedzialni są: Dziekan, Prodziekan, Zastępca Dyrektora Instytutu ds. Kształcenia oraz Koordynator ds. Jakości Kształcenia i Zespół Roboczy ds. Jakości Kształcenia, zgodnie z przypisanymi im kompetencjami, a wsparcia udzielają im członkowie zespołów roboczych powołanych przy Wydziale. Działania te wynikają z zapisów Wewnętrznego Systemu Zapewniania i Doskonalenia Jakości Kształcenia, do realizacji których zobowiązani są wszyscy członkowie społeczności akademickiej Wydziału Żywienia Człowieka.

Koordynator ds. Jakości Kształcenia oraz Zespół ds. Jakości Kształcenia, powołani na Wydziale Żywienia Człowieka i współpracujący z Pełnomocnikiem Rektora ds. Jakości Kształcenia powołanym na poziomie Uczelni pełnią kluczowe role w zapewnieniu jakości kształcenia. Zakres ich działań jest precyzyjnie określone i w zależności od potrzeb uzupełniany. Zadania Koordynatora ds. Jakości Kształcenia obejmują: wdrażanie i doskonalenie Wydziałowego Systemu Jakości Kształcenia, nadzór i bieżącą aktualizację dokumentacji jakości kształcenia, dystrybucję dokumentacji jakości kształcenia wśród studentów Wydziału i pracowników Instytutu, przygotowanie i prowadzenie przeglądów Systemu Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia, współpracę z instytucjami związanymi z nadzorem i zapewnianiem jakości kształcenia, w tym akredytacyjnymi i certyfikującymi, analizę dokumentacji oceny jakości kształcenia, w tym wyników ankiet studenckich i absolwenckich, weryfikację efektów uczenia się. Efekty działań realizowanych przez Koordynatora, w tym aktualizacja dokumentacji jakości kształcenia, są zamieszczane na stronie internetowej Wydziału/ Instytutu (aktualizacja dokonywana jest przynajmniej raz w roku akademickim). Koordynator ds. Jakości Kształcenia nadzoruje raportowanie działań realizowanych przez Koordynatorów i Zespoły zgodnie z Harmonogramem Stosowania Narzędzi Jakości Kształcenia, raportuje również realizowane działania zgodnie z Harmonogramem Stosowania Narzędzi Jakości Kształcenia. Równocześnie, zadania Zespołu ds. Jakości Kształcenia obejmują koordynowanie procedur zapewniania jakości kształcenia, w tym Systemu Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia, wprowadzanie i doskonalenie procedur w zakresie europejskich standardów wewnętrznego systemu zapewniania jakości kształcenia w instytucjach szkolnictwa wyższego, inicjowanie działań doskonalących jakość kształcenia, monitorowanie oraz okresowy przegląd programów oraz ich efektów, monitorowanie kryteriów i procedur oceny jakości kształcenia, w tym ankiet studenckich i absolwenckich. Działania realizowane przez Zespół ds. Jakości Kształcenia znajdują odzwierciedlenie w udostępnianych pracownikom i studentom informacjach o podejmowanych działaniach doskonalących jakość kształcenia oraz raportach o realizowanych działaniach zgodnie z Harmonogramem Stosowania Narzędzi Jakości Kształcenia. Działania Koordynatora ds. Jakości Kształcenia oraz Zespołu ds. Jakości Kształcenia dopełniają się i zapewniają właściwe zarządzanie jakością kształcenia na Wydziale Żywienia Człowieka. W związku z kalendarzem działań przyjętych przez SGGW są one realizowane pod koniec roku kalendarzowego; obecnie opracowana dokumentacja obejmuje zakończony rok akademicki 2021/2022, a raport z zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia za rok akademicki 2022/2023 gotowy będzie z dniem 15 grudnia 2023. Szczegółowe zakresy kompetencji Koordynatorów i Zespołów roboczych przedstawione są w Kryterium 8, w podpunkcie drugim.

Działania związane z organizacją i koordynacją zapewniania i doskonalenia jakości kształcenia oraz przeglądu Wydziałowego Systemu Zapewniania i Doskonalenia Jakości Kształcenia podejmuje Wydziałowy Koordynator ds. Jakości Kształcenia (Załącznik nr 10.1.2.).

2. Zasady projektowania, dokonywania zmian i zatwierdzania programu studiów

Zasady projektowania i dokonywania zmian w programach studiów reguluje Uchwała Nr 67 – 2018/2019 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 25 marca 2019 roku w sprawie wytycznych tworzenia i zmiany programów studiów I stopnia, II stopnia oraz jednolitych studiów magisterskich rozpoczynających się od roku akademickiego 2019/2020

(Załącznik nr 3.7.2.). Programy kształcenia, według których studenci rozpoczęli studia przed dniem 1 października 2019 r. reguluje Uchwała Nr 28 – 2016/2017 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 28 listopada 2016 roku w sprawie wytycznych dla rad podstawowych jednostek organizacyjnych Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie w zakresie projektowania programów kształcenia dla studiów pierwszego stopnia, drugiego stopnia oraz jednolitych studiów magisterskich (Załącznik nr 10.2.1.).

Nadzór merytoryczny, organizacyjny i administracyjny nad kierunkiem studiów w zakresie projektowania, zatwierdzania i doskonalenia programu studiów sprawuje Dziekan Wydziału we współpracy z Radą Programową Wydziału (we wcześniejszej strukturze – z Radą Wydziału). Dziekan proponuje zmiany i udoskonalenia programów studiów, biorąc pod uwagę opinie interesariuszy zewnętrznych, w tym Zespołu Pracodawców i Doradców, poszczególnych Koordynatorów oraz opinie studentów. Zaopiniowane przez Koordynatora ds. Jakości Kształcenia, Zespół Roboczy ds. Jakości Kształcenia, Samorząd Studentów oraz Dziekana i Prodziekana propozycje programu kształcenia są przedkładane Radzie Programowej, która opiniuje projekt. Biorąc pod uwagę, że w skład Rady Programowej wchodzi nauczyciele akademicy reprezentujący dyscyplinę technologia żywności i żywienia oraz inne dyscypliny (w tym Dyrektor Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka), studenci i przedstawiciele interesariuszy zewnętrznych, to wypracowane przez nich stanowisko uwzględnia różne aspekty i wszechstronnie odpowiada na zaistniałe potrzeby. Następnie, projekt jest zatwierdzany przez Senat SGGW. Zmiany w programie kształcenia mogą wynikać między innymi ze zmian w przepisach prawnych, stwierdzenia konieczności zmian w profilu absolwenta studiów z powodu zmieniających się potrzeb rynku pracy, ciągłego rozwoju dyscypliny, do której przypisany jest oceniany kierunek, lub uwag zgłaszanych przez interesariuszy zewnętrznych i wewnętrznych tj. studentów i pracowników Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka, jak również innych Instytutów SGGW.

Zmiany w programie studiów oraz niektórych przedmiotów są na bieżąco dokonywane po przeprowadzonych dyskusjach z interesariuszami zewnętrznymi reprezentowanymi przez funkcjonujący przy Wydziale Zespół Pracodawców i Doradców. Wprowadzane zmiany są również przez nich opiniowane (Załączniki nr 1.3.2a-c). Udział interesariuszy zewnętrznych w realizacji zmian programów studiów jest odzwierciedlany na wielu etapach – Zespół Pracodawców i Doradców inicjuje zmiany i zgłasza potrzebę modyfikacji programów studiów, zmiany są opiniowane przez Radę Programową (w skład której wchodzi przedstawiciel interesariuszy zewnętrznych), a programy w kształcie przyjętym przez Senat SGGW są opiniowane przez interesariuszy zewnętrznych. Biorąc pod uwagę, że Zespół Pracodawców i Doradców jest organem o określonym składzie osobowym, a w skład Rady Programowej Wydziału Żywienia Człowieka wchodzi 1 przedstawiciel interesariuszy zewnętrznych (zgodnie ze Statutem SGGW), to na etapie opiniowania przez interesariuszy zewnętrznych programów kształcenia w kształcie przyjętym przez Senat SGGW, włączany jest szersze grono interesariuszy, reprezentujących różne przedsiębiorstwa, celem zebrania kompleksowych opinii i sugestii.

W ramach realizacji programu POWER przeprowadzono dyskusje i konsultacje ze studentami, nauczycielami i pracodawcami, mające na celu modernizację programu studiów pod kątem dostosowania do ich oczekiwań oraz wymogów rynku pracy i sektora żywnościowego. Dokonano również przeglądu porównawczego z programami studiów analogicznych kierunków w uczelniach polskich i zagranicznych, stwierdzając zasadność prowadzenia przedmiotów ujętych w bieżącym programie studiów.

Podobne działania, ukierunkowane na efekty uczenia się, realizowano w ramach współpracy z Instytutem Badań Edukacyjnych w projekcie Sektorowa Rada ds. Kompetencji – Sektor Żywności Wysokiej Jakości (POWR.02.12.00-IP.09-00-006/18). W projekcie tym aktywnie uczestniczyli reprezentanci 7 wydziałów żywieniowych z całej Polski (w tym Dziekan Wydziału Żywienia Człowieka SGGW oraz Dyrektor i Zastępca Dyrektora ds. Kształcenia Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka SGGW, również prowadzący zajęcia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo). Uczestnicy tego projektu analizowali wiedzę, umiejętności i kompetencje

absolwentów studiów kierunków żywieniowych, z nastawieniem na monitorowanie uzyskiwanych przez nich kompetencji zawodowych, a wśród nich ocenie poddano również kompetencje studentów kierunku Gastronomia i hotelarstwo. Włączenie do realizacji tego prestiżowego projektu kompetencji i programów studiów kierunku Gastronomia i hotelarstwo pozwoliło na potwierdzenie zasadności decyzji dotyczących zmian programów kształcenia podjętych w ostatnich latach. Kontynuacją w/w projektu był zrealizowany w ramach współpracy z Instytutem Badań Edukacyjnych projekt pt. Sektorowa Rada ds. Kompetencji – Sektor Żywności Wysokiej Jakości (POWR.02.12.00-IP.09-00-006/18), w którym Wydział Żywienia Człowieka reprezentowany przez Dziekana i Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka reprezentowany przez Dyrektora Instytutu wspólnie uczestniczyli, biorąc również udział w opracowaniu Projektu Sektorowej Ramy Kwalifikacji dla Branży Przetwórstwa Żywności (SRK PŻ).

Doświadczenia zdobyte w ramach tego projektu pozwala na bieżącą ocenę programu studiów na kierunku Gastronomia i hotelarstwo oraz na projektowanie niezbędnych kolejnych modyfikacji w odpowiedzi na zmieniającą się sytuację rynkową.

W ramach modyfikacji programu kształcenia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo, Wydział jest i był w latach ubiegłych zależny od regulacji obowiązujących w ramach uczelni. Kluczowym dla Wydziału (wskazywanym przez interesariuszy zewnętrznych oraz wynikającym z liczby godzin praktyk realizowanych w ramach studiów) była zmiana profilu kształcenia z profilu praktycznego na profil ogólnoakademicki. Zostało to zawnioskowane przez Dziekana Wydziału Żywienia Człowieka w czasie Forum Dziekanów w roku 2020, a w maju 2021 roku został przedstawiony zmodyfikowany program studiów, który, zgodnie z przyjętym kalendarzem zmian tego rodzaju w SGGW został wprowadzony dopiero od roku akademickiego 2023/2024, ze względu na zmianę profilu kształcenia. Obecnie kluczowe zmiany programu kształcenia dla kierunku Gastronomia i hotelarstwo zostały zgłoszone przez interesariuszy zewnętrznych, omówione w ramach kolegium Wydziału Żywienia Człowieka i Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka, zaopiniowane przez pracowników będących koordynatorami przedmiotów, których zmiany dotyczą, naniesione do programów kształcenia i przekazane do zaopiniowania przez Wydziałową Radę Samorządu Studentów. Kolejnymi krokami procedury jest zaopiniowanie przez członków Rady Programowej Wydziału Żywienia Człowieka (zaplanowane na styczeń 2024), zaopiniowanie przez Senacką Komisję ds. dydaktyki i wykształcenia (zaplanowane na luty 2024) i zaopiniowanie przez Senat SGGW (zgłoszone na posiedzenie Senatu, zaplanowane na luty 2024) – zgodnie z uczelnianym harmonogramem dokonywania zmian i zatwierdzania programu studiów w SGGW (Załącznik nr 10.2.2.)

3. Sposób i zakres bieżącego monitorowania oraz okresowego przeglądu programu studiów na ocenianym kierunku oraz źródeł informacji wykorzystywanych w tych procesach

Monitorowanie kształcenia na Wydziale Żywienia Człowieka prowadzone jest w każdym roku akademickim. Co roku sporządzany jest również Raport z okresowego przeglądu programów studiów w zakresie spójności z wymaganiami przepisów prawa, rynku pracy i aktualnym stanem wiedzy.

W procesie monitorowania bierze się pod uwagę:

- opinie interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych;
- dane gromadzone z wykorzystaniem elektronicznej ankiety oceny realizacji przedmiotów i nauczycieli;
- elektroniczny formularz weryfikacji efektów uczenia się;
- protokoły hospitacji;
- raporty analizy ocen prac dyplomowych;
- opinie studentów na temat praktyk;
- ankiety absolwentów;
- opinie pozyskiwane w ramach okresowych kontaktów z pracodawcami.

Ankieta oceny przedmiotów i nauczycieli zamieszczona jest w systemie e-HMS, a studenci mogą ją wypełnić po zakończeniu każdego semestru i wyrazić opinię na temat przekazywanych treści, sposobu realizacji zajęć, sposobu oceniania oraz stosunku prowadzącego do studentów. Następnie, Koordynator ds. Jakości Kształcenia analizuje wyniki ankiet, dokonuje kwalifikacji zamieszczonych komentarzy i sporządza raport, który przedstawia Dziekanowi i Radzie Programowej. Istotnym jest to, że wgląd do konkretnych opinii, imiennie przypisanych do określonych nauczycieli akademickich, mają wyłącznie Koordynator ds. Jakości Kształcenia, Dziekan i Dyrektor Instytutu, jako osoby uprawnione do przetwarzania tych danych. Natomiast, każdy nauczyciel akademicki widzi tylko opinie przypisane do jego osoby.

W przypadku gdy określony nauczyciel uzyska szczególnie pozytywne oceny i komentarze, fakt ten upubliczniony jest na forum społeczności akademickiej. W przypadku zaś negatywnych ocen i/ lub komentarzy Koordynator ds. Jakości Kształcenia, Dziekan i Dyrektor Instytutu podejmują decyzję o potrzebie przeprowadzenia rozmowy z ocenionym w ten sposób nauczycielem. W takiej sytuacji, o problemie informowany jest Kierownik Katedry, w której zatrudniony jest określony nauczyciel akademicki. Ze względu na strukturę, w której funkcjonuje SGGW (nauczyciele akademicy nie są zatrudnieni na Wydziale, a w Instytucie, stąd ich przełożonym jest Dyrektor Instytutu, a bezpośrednim przełożonym – Kierownik Katedry), rozmowa taka odbywa się w gronie: nauczyciel, Dyrektor Instytutu, Kierownik Katedry, Koordynator ds. Jakości Kształcenia. W czasie rozmowy, dyskusji poddawane są komentarze lub konkretne uwagi zgłaszane przez studentów pod adresem danego nauczyciela akademickiego i wyjaśniane są zaistniałe sytuacje, wraz z przekazaniem rekomendacji o konieczności zmiany. Jeśli zaistniała sytuacja wynika z czynników niezależnych, oferowane jest stosowne wsparcie negatywnie ocenionym nauczycielom. Ponadto, dla takich nauczycieli planowana jest dodatkowa niezapowiedziana hospitacja (poza planowymi hospitacjami wynikającymi z harmonogramu okresowych hospitacji). W roku akademickim 2021/2022 opisana sytuacja dotyczyła 2 nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo. W przypadku tych nauczycieli, odbyły się rozmowy dotyczące istniejących problemów i zostali oni pouczeni o konieczności podjęcia działań umożliwiających eliminację stwierdzonych przez studentów problemów. Obaj nauczyciele tłumacząc zaistniałą sytuację powołali się na wyjątkowo trudną sytuację osobistą – w jednym przypadku depresję spowodowaną ciężkim stanem zdrowia dziecka, a w drugim – śmierć współmałżonka, które mogły spowodować wyjątkową drażliwość i trudności w prowadzeniu zajęć na odpowiednim poziomie. Z rozmów zostały sporządzone notatki przez Koordynatora ds. Jakości Kształcenia (Załącznik nr 8.10.1.), a Komisja Hospitacyjna przeprowadziła, w przypadku wskazanych osób, dodatkowe hospitacje, po których osoby te zostały ocenione pozytywnie. Obecnie jeden ze wskazanych nauczycieli akademickich nie jest już pracownikiem SGGW, ze względu na przejście na emeryturę. Ankiety za rok akademicki 2022/2023 zostać przeanalizowane przez Koordynatora ds. Jakości Kształcenia przeanalizowane jak tylko zostaną udostępnione przez SGGW wyniki ankiet (jeszcze nie są one dostępne) i w sytuacji negatywnych opinii, będą podjęte analogiczne działania.

W wyniku weryfikacji efektów uczenia się nauczyciele podejmują decyzje o zachowaniu lub zmianie dotychczasowych metod i zakresu prowadzenia przedmiotów. Podobnie, uwagi zawarte w protokołach hospitacji służą do oceny prawidłowości przebiegu procesu prowadzenia zajęć i mogą być wykorzystane do modyfikacji treści przedmiotu i/ lub metod jego prowadzenia. Ponadto, absolwenci kierunku wypełniają ankietę dotyczącą losów zawodowych absolwentów bezpośrednio po ukończeniu studiów, po 3 i po 5 latach od ich ukończenia. Na podstawie pozyskanych w ten sposób informacji można śledzić ścieżki ich karier. Także opinie studentów dotyczące praktyk oraz kontakty i konsultacje z pracodawcami dają asumpt do dostosowywania programów studiów i przedmiotów do potrzeb otoczenia społeczno-gospodarczego.

Proces kształcenia na Wydziale Żywności Człowieka jest monitorowany i doskonalony zgodnie z zapisami Wewnętrznego Systemu Zapewniania i Doskonalenia Jakości Kształcenia,

zgodnego z systemem ogólnouczelnianym. W latach 2020-2021 prowadzono działania, dzięki którym znowelizowano procedury, instrukcje i formularze Systemu, dostosowując je do wymogów prawa wynikających z wdrożenia Ustawy 2.0 oraz zmian struktury Uczelni. Wszystkie dotychczasowe sposoby i zakres monitorowania procesu kształcenia są stale rozwijane, modyfikowane i modernizowane zgodnie z potrzebami interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych.

4. *Sposób oceny osiągnięcia efektów uczenia się przez studentów ocenianego kierunku, z uwzględnieniem poszczególnych etapów kształcenia, jego zakończenia oraz przydatności efektów uczenia się na rynku pracy lub w dalszej edukacji, jak też wykorzystania wyników tej oceny w doskonaleniu programu studiów*

Na kierunku Gastronomia i hotelarstwo weryfikacja osiągania efektów uczenia się w zakresie wiedzy i umiejętności odbywa się na podstawie wyników egzaminów, kolokwium, sprawozdań, projektów, zaliczenia z praktyk oraz egzaminów dyplomowych (inżynierskich). Ocena osiągania efektów uczenia się w zakresie kompetencji społecznych dokonywana jest na podstawie przygotowywania zadań grupowych i indywidualnych (projekty, sprawozdania). Dodać należy, że w sylabusie każdego przedmiotu wskazane są kryteria osiągania efektów uczenia się.

Koordinator ds. Jakości Kształcenia analizuje po każdym semestrze formularze weryfikacji efektów uczenia się (WEU) dostępne w elektronicznym systemie e-HMS i na tej podstawie wyciąga wnioski dotyczące istniejących problemów, wyzwań i obszarów, które należy poprawić lub udoskonalić. Wśród kwestii wskazanych w formularzach WEU znajduje się liczba osób, które zaliczyły przedmiot w pierwszym terminie, jak również sformułowane przez Koordynatora przedmiotu zweryfikowanie efektów uczenia się. Koordynator ds. Jakości Kształcenia przekazuje wyniki analizy Dziekanowi i w zależności od potrzeb podejmowane są odpowiednie działania dla poprawy osiągania postępów i realizowania założonych efektów uczenia się przez studentów.

W roku akademickim 2022/2023 analizę weryfikacji efektów uczenia się przeprowadzono na kierunku Gastronomia i hotelarstwo (studia stacjonarne i niestacjonarne) dla 33 przedmiotów w semestrze zimowym oraz 24 w semestrze letnim (Załącznik nr 3.6.1.).

5. *Zakres, formy udziału i wpływu interesariuszy wewnętrznych, w tym studentów, i interesariuszy zewnętrznych na doskonalenie i realizację programu studiów*

Interesariusze wewnętrzni i zewnętrzni biorą udział w ocenie treści programowych, ich zgodności z efektami uczenia się, przydatności zawodowej oraz aktualności, co ma na celu usprawnienie procesu kształcenia i dostosowanie jego treści do oczekiwań rynku pracy.

Udział studentów w ocenie treści programowych polega na możliwości dokonywania corocznej oceny przedmiotów oraz wyrażeniu opinii na temat prowadzenia zajęć poprzez wypełnienie anonimowej ankiety w systemie e-HMS. Wyniki ankiety są wykorzystywane do modyfikacji programów przedmiotów oraz sposobu ich realizacji i zaliczania. Przedstawiciele studentów są ponadto członkami Rady Programowej Wydziału Żywności Człowieka, na posiedzeniach której mogą przekazywać opinie ogółu studentów. Ponadto organizowane są cykliczne spotkania z przedstawicielami Samorządu Studentów (w każdym semestrze), oraz cykliczne spotkania ze Starostami Roczników (w zależności od potrzeb - co miesiąc lub co 2 miesiące), na których mają oni możliwość przekazania opinii i postulatów dotyczących programu studiów oraz poszczególnych przedmiotów.

Nauczyciele/ Koordynatorzy przedmiotów, jako kolejna grupa interesariuszy, mogą na bieżąco zgłaszać potrzebę lub konieczność wprowadzania zmian do programów kształcenia, treści programowych, form i metod dydaktycznych, sposobów weryfikacji efektów uczenia się, a także form i sposobów ich dokumentowania.

Interesariusze zewnętrzni, czyli przedstawiciele otoczenia gospodarczego, z którym Wydział Żywienia Człowieka aktywnie współpracuje, mają znaczący udział w opiniowaniu i kształtowaniu programów kształcenia, również dzięki weryfikowaniu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych studentów podczas praktyk. Przedstawiciel interesariuszy zewnętrznych jest członkiem Rady Programowej i ma możliwość przekazywania Radzie swoich opinii i spostrzeżeń dotyczących potrzeb i oczekiwań pracodawców wobec przyszłych absolwentów. Dodatkowo, jest on członkiem Zespołu Pracodawców i Doradców przy Wydziale Żywienia Człowieka oraz Instytucie Nauk o Żywieniu Człowieka, stąd reprezentuje on na posiedzeniach Rady Programowej także głos Zespołu Pracodawców i Doradców. Ponadto organizowane są spotkania z pracodawcami, na których mogą oni bezpośrednio wyrazić swoje opinie. Ze względu na sytuację pandemiczną, spotkania te w ostatnich latach organizowane były za pośrednictwem narzędzi porozumiewania się na odległość, poczty mailowej i telefonów, ale po pandemii COVID-19 wrócono już do spotkań osobistych.

Udział interesariuszy zewnętrznych w realizacji zmian programów studiów przejawia się na wielu etapach – Zespół Pracodawców i Doradców inicjuje zmiany i zgłasza potrzebę modyfikacji programów studiów, zmiany są analizowane przez Radę Programową (w skład której wchodzi przedstawiciel interesariuszy zewnętrznych), a programy w kształcie przyjętym przez Senat SGGW są opiniowane przez interesariuszy zewnętrznych. Biorąc pod uwagę, że Zespół Pracodawców i Doradców jest organem o określonym składzie osobowym, a w skład Rady Programowej Wydziału Żywienia Człowieka (zgodnie ze Statutem SGGW) wchodzi 1 przedstawiciel interesariuszy zewnętrznych, na etapie opiniowania przez interesariuszy zewnętrznych programów kształcenia w kształcie przyjętym przez Senat SGGW, do opiniowania włączane jest szersze grono interesariuszy, reprezentujących różne przedsiębiorstwa, w celu zebrania kompleksowych opinii i sugestii.

Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego, jako główny interesariusz mający wpływ na proces kształcenia, aktywnie dba o podnoszenie jego jakości, czego przejawem jest prowadzenie programu 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), którego efektem było zmodyfikowanie programu kształcenia na studiach I stopnia kierunku Gastronomia i hotelarstwo od roku akademickiego 2018/2019, przy czynnym udziale każdej grupy interesariuszy.

6. Sposób wykorzystania wyników zewnętrznych ocen jakości kształcenia i sformułowanych zaleceń w doskonaleniu programu kształcenia na ocenianym kierunku

Zasadniczym elementem zewnętrznej oceny jakości kształcenia jest ocena prowadzona przez Zespół oceniający Polskiej Komisji Akredytacyjnej. Po ostatniej ocenie kierunku Gastronomia i hotelarstwo (kierunek praktyczny, która miała miejsce w roku 2017), wszelkie zalecenia zostały wdrożone (przedstawione w formie tabelarycznej przy każdym kryterium).

Ostatnia ocena przeprowadzona na Wydziale Żywienia Człowieka dotyczyła kierunku Żywienie człowieka i ocena żywności i była realizowana w roku akademickim 2022/2023, a wcześniejsza przeprowadzona była na kierunku Dietetyka w roku akademickim 2021/2022). W ich wyniku, wprowadzono szereg modyfikacji, również dotyczących innych kierunków prowadzonych na Wydziale Żywienia Człowieka, w tym na kierunku Gastronomia i hotelarstwo. Po otrzymaniu Raportu zarówno dla kierunku Żywienie człowieka i ocena żywności, jak i Dietetyka, przygotowanego przez Zespół oceniający Polskiej Komisji Akredytacyjnej, poddano go szczegółowej analizie (raport nie zawierał żadnych zaleceń), pod względem dobrych praktyk, ale także części opisowej. Analiza Raportu została przeprowadzona niezależnie przez Dziekana i Zastępcę Dyrektora ds. Kształcenia, po czym najważniejsze informacje zostały zreferowane na posiedzeniu Kolegium Wydziału Żywienia Człowieka i Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka oraz przedyskutowane z Dyrektorem Instytutu, Prodziekanem, Koordynatorem ds. Jakości Kształcenia i Kierownikami Katedr. Następnie, ustalono sposób wprowadzania ich w życie na

wszystkich realizowanych na Wydziale kierunkach i przedstawiono wszystkim pracownikom Wydziału (w tym, prowadzącym zajęcia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo). Zostały one przedstawione wszystkim pracownikom na specjalnie zorganizowanym spotkaniu poświęconym jakości kształcenia.

W celu poprawy jakości kształcenia na Wydziale Żywnienia Człowieka, oprócz przekazywania informacji związanych z jakością kształcenia Kierownikom Katedr, organizowane są okresowe spotkania ze wszystkimi pracownikami Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka mające na celu przekazywanie bieżących, istotnych z punktu widzenia dydaktyki informacji (organizowane 1 raz w semestrze, w terminie ustalonym w zależności od pojawiających się potrzeb i od czasu pandemii COVID-19 są organizowane zdalnie). Organizacja tego typu spotkań jest logistycznie dość dużym wyzwaniem w roku akademickim ze względu na trwający proces dydaktyczny i zaangażowanie poszczególnych pracowników w prowadzenie zajęć.

Ostatnie spotkanie tego rodzaju (zorganizowane przy wykorzystaniu narzędzi do komunikacji zdalnej w zespole stworzonym w MS Teams) miało miejsce 30 listopada 2023 i wzięło w nim udział 59 pracowników Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka (większość z nich prowadzi zajęcia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo). Na tym spotkaniu przedstawiono najważniejsze zagadnienia związane z procesem dydaktycznym, w tym wskazano pracownikom kwestie, na jakie muszą oni zwracać uwagę w pracy dydaktycznej, a mianowicie:

1. konieczność uwzględnienia zgodności formy zaliczeń modułów oraz zakresu tematycznego zaliczeń modułów z informacjami zawartymi w sylabusach przy okresowej weryfikacji sylabusów (to zagadnienie jest cyklicznie poruszane w czasie spotkań z koordynatorami przedmiotów);
2. konieczność okresowej weryfikacji zagadnień zaliczeniowych/ egzaminacyjnych pod względem osiąganych umiejętności i kompetencji (to zagadnienie jest cyklicznie poruszane w czasie spotkań z koordynatorami przedmiotów);
3. konieczność uwzględnienia przy ocenie prac dyplomowych opisu nakładu pracy studenta, a w szczególności stopnia trudności tematu prac dyplomowych oraz konieczność odzwierciedlenia wystawianej oceny z pracy przez promotora/ recenzenta w postaci adekwatnej oceny opisowej (zostało to wskazane ze względu na wyniki analiz prowadzonych przez Zespół ds. Dyplomowania i wskazane rozbieżności między oceną i sformułowaną oceną opisową).

Spotkanie było także okazją do podsumowania zakończonej rekrutacji prowadzonej na Wydziale Żywnienia Człowieka, jak również do zadawania pytań w przypadku pojawiających się specyficznych sytuacji.

Ponadto, w oparciu o uwagi Zespołu oceniającego Polskiej Komisji Akredytacyjnej podjęto dwie inicjatywy, które nie były bezpośrednio związane z jakością kształcenia, ale mają na nią zasadniczy wpływ:

1. Podjęto działania związane z korektą formularza egzaminacyjnego egzaminu dyplomowego obowiązującego w SGGW do roku akademickiego 2021/2022, który nie uwzględniał w jednoznaczny sposób możliwości uzyskania przez studenta oceny niedostatecznej (Załącznik nr 10.6.1.) – zostało to zgłoszone przez Dziekana Wydziału Żywnienia Człowieka na Forum Dziekanów wszystkich wydziałów funkcjonujących w ramach SGGW, jak również mailowo do Pełnomocnika Rektora ds. Jakości Kształcenia oraz Kierownika Biura Spraw Studenckich, gdzie podjęto prace nad zmianą kształtu formularza i od czerwca 2022 r. wprowadzono formularz w jednoznaczny sposób uwzględniający taką ewentualność (Załącznik nr 10.6.2.)
2. Opracowano materiał informacyjny dla podmiotów otoczenia społeczno-gospodarczego przedstawiający możliwe obszary współpracy, jej zasady i potencjalne korzyści dla interesariuszy zewnętrznych, umożliwiającą zacieśnienie współpracy z organizacjami skupiającymi przedsiębiorców w celu promowania działalności Instytutu i Wydziału – zostało to opracowane przez zespół roboczy w składzie: Dziekan Wydziału, Dyrektor Instytutu, Zastępca Dyrektora ds. Kształcenia, Koordynator ds. Współpracy

z Otoczeniem Społeczno-Gospodarczym, Koordynator ds. Przetwarzania Informacji o Projektach, Koordynator Dostępności i Wykorzystania Zasobów Dydaktycznych. W postaci folderu do pobrania materiały te są udostępnione na stronie (Oferta dla przemysłu: <https://inozc.sggw.edu.pl/institut-nauk-o-zywnieniu-czlowieka/nauka-w-instytucie/wspolpraca-miedzynarodowa/oferta-dla-przemyslu/> i Opis bazy badawczej – stan na rok 2023: Załącznik 5.1.2.).

Zalecenia dotyczące kryterium 10 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę – wskazano zalecenia sformułowane w odniesieniu do kryterium 8 w schemacie opartym na 8 kryteriach („Skuteczność wewnętrznego systemu zapewnienia jakości kształcenia”)

Lp.	Zalecenia dotyczące kryterium 10 wymienione we wskazanej wyżej uchwale Prezydium PKA	Opis realizacji zalecenia oraz działań zapobiegawczych podjętych przez uczelnię w celu usunięcia błędów i niezgodności sformułowanych w zaleceniu o charakterze naprawczym
1.	Zaleca się udostępnienie wyników ankiet (np. w formie zbiorczej - z zachowaniem ochrony danych osobowych) w celu zwiększenia świadomości społeczności akademickiej, w tym w szczególności studentów, na temat jakości kształcenia na wizytowanym kierunku oraz wyników pracy WKJK	<p>– zmodyfikowano sposób prezentacji na stronie internetowej Wydziału raportu z zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia, w tym wyników ankiety, przy czym wprowadzono 2 główne zmiany dotyczące otrzymanych zaleceń: (1) ze względu na zróżnicowanie wyników ankiet i uwag z nich wynikających dla kierunków studiów, zrezygnowano z prezentacji raportu z funkcjonowania wewnętrznego systemu zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia na Wydziale, na rzecz prezentacji raportu z zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia przygotowywanego odrębnie dla każdego kierunku studiów; (2) pogłębiono informacje prezentowane w ramach Raportu wynikające z analizy ankiet przeprowadzanej przez Koordynatora ds. Jakości Kształcenia, w tym uwzględniono konieczność wskazania głównych postulatów wynikających z ankiet studenckich i wynikające z nich działania naprawcze</p> <p>– dokonano rozdzielenia funkcji Koordynatora ds. Jakości Kształcenia i Przewodniczącego Zespołu ds. Jakości Kształcenia (uprzednio była to jedna osoba) – od roku 2021 Koordynator ds. Jakości Kształcenia nie jest członkiem Zespołu ds. Jakości Kształcenia, dzięki czemu Koordynator ds. Jakości Kształcenia jest odpowiedzialny za realizację procesu ankietyzacji dotyczących jakości kształcenia, a Zespół ds. Jakości Kształcenia koordynuje i pełni funkcję kontrolną realizując monitoring procesu ankietyzacji oraz upowszechnia wyniki ankiet w ramach raportu z zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia;</p> <p>– w ramach cyklicznych spotkań on-line Władz Wydziału (Dziekan, Prodziekan, Zastępca Dyrektora ds. Kształcenia) i opiekunów roku ze Starostami roku w celu bieżącego rozwiązywania ewentualnych problemów i planowania dalszych działań dla jak najlepszej realizacji zajęć dydaktycznych przekazywano informacje dotyczące wyników ankiet, ich wpływu na kształtowanie jakości kształcenia i</p>

		<p>konieczności zwiększenia responsywności dla jej zapewnienia;</p> <ul style="list-style-type: none"> – prowadzono spotkania Dziekana i Koordynatora ds. Jakości Kształcenia z Samorządem Studentów Wydziału Żywnienia Człowieka mające na celu nie tylko zwiększenie świadomości studentów w zakresie wpływu ankiet semestralnych na jakość kształcenia, ale także przekazanie informacji dotyczących funkcjonujących na innych Uczelniach rozwiązań mających na celu zwiększenie tej responsywności; – Koordynator ds. Jakości Kształcenia przeprowadził szkolenie demonstracyjno-instruktażowe dla Rady Wydziałowej Samorządu Studentów mające na celu zaprezentowanie layoutu i danych widocznych nauczycielom akademickim oraz Koordynatorowi ds. Jakości Kształcenia, dla upewnienia ich, że semestralne ankiety realizowane na SGGW są anonimowe, a ich dane osobowe nie są przez system w żaden sposób zbierane; – wprowadzenie do monitorowania losów zawodowych absolwentów oprócz standardowych pytań także tych dotyczących jakości kształcenia oraz unikalnej procedury bieżącego monitorowania losów zawodowych absolwentów, która jest realizowana cyklicznie, począwszy od roku ukończenia przez nich studiów (I lub II stopnia), co pozwala na połączenie ich bieżącej znajomości programów kształcenia z rozwijającą się znajomością warunków rynkowych związanych z możliwościami zatrudnienia; – wypracowanie z Radą Wydziałową Samorządu Studentów Wydziału Żywnienia Człowieka rozwiązań, w ramach których Samorząd podjął inicjatywę cyklicznego aktywizowania i zachęcania studentów do wypełniania semestralnych ankiet poprzez media społecznościowe („Akcja – ankietyzacja” – Załącznik nr 10A), przy czym akcja ta zyskała szerszy zakres i była repostowana przez oficjalny Instagram SGGW (Załącznik nr 10B), co w konsekwencji może przyczynić się do zwiększania świadomości studentów SGGW z tego zakresu. - wprowadzone zostało również udostępnienie w formie zbiorczej wyników ankiet – z zachowaniem ochrony danych osobowych – informacji dla Rady Programowej, w skład której wchodzi również studenci poszczególnych kierunków studiów, w tym przewodniczący Rady Wydziałowej Samorządu Studentów Wydziału Żywnienia Człowieka; - raporty z zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo publikowane są na stronie Wydziału https://wzc.sggw.edu.pl/wydzial-zywnienia-czlowieka/sprawy-studenckie/jakosc-ksztalcenia/, gdzie są ogólnodostępne.
2.	<p>Poddać analizie sposób dokonywania oceny odbytych praktyk w dzienniku praktyk i w sylabusie praktyk oraz</p>	<ul style="list-style-type: none"> - poddano weryfikacji wzór Dziennika praktyk obowiązujący na Wydziale Żywnienia Człowieka, w tym na kierunku Gastronomia i hotelarstwo i znacząco zmodyfikowano wzór Dziennika praktyk, pozwalający na bardziej adekwatną ocenę odbytych praktyk - składający się z następujących części: strony tytułowej, Opisu zakładu pracy, Karty przebiegu

<p>ujednolicić kompetencje oceniane podczas praktyki zawodowej i zapisywane w dzienniku praktyk i sylabusie</p>	<p>praktyki, Opisu przebiegu praktyki, Podsumowania realizacji praktyki w powiązaniu z efektami uczenia się (samoocena studenta), Opinii pracodawcy/ zakładowego opiekuna praktyki (ocena studenta);</p> <ul style="list-style-type: none"> - wprowadzono system rozliczania praktyk w czasie rozmowy ze studentem realizowanej przez Koordynatora ds. praktyk na kierunku Gastronomia i hotelarstwo (w czasie pandemii COVID-19 realizowanej z wykorzystaniem narzędzi do komunikacji na odległość, a przed pandemią i po pandemii – w czasie osobistego spotkania), podczas którego student prezentuje Koordynatorowi ds. Praktyk na Kierunku Gastronomia i hotelarstwo dokumentację z odbytej praktyki, odpowiada na pytania Koordynatora dotyczące wykonywanych zadań i sposobu ich realizacji, ocenia miejsce realizacji praktyki i referuje ewentualne trudności, które wystąpiły podczas jej odbywania, a Koordynator sprawdza wypełnione dokumenty i ocenia efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych uwzględnione w sylabusie danej praktyki (w tym celu niezbędna jest osobista rozmowa Koordynatora ze studentem, aby możliwa była faktyczna weryfikacja osiągniętych efektów uczenia się, szczególnie w zakresie kompetencji); - przyjęto dodatkową procedurę korekty informacji umieszczanych w Dzienniku praktyk przez studenta za pomocą notatki i opracowano jej wzór, aby Koordynator ds. Praktyk na Kierunku Gastronomia i hotelarstwo mógł w adekwatny sposób opisać nieścisłości w wypełnianiu Dzienników praktyk przez studentów, co wynika w czasie rozmów ze studentami, jak również weryfikacji informacji w czasie rozmów z praktykodawcami - opracowano nowy wzór sylabusa praktyk, aby zapewnić niezbędną obieralność i ujednolicić kompetencje oceniane podczas praktyki zawodowej – opracowano sylabus dla praktyki gastronomicznej (Praktyka 1) - związana jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu podstaw działalności zakładu gastronomicznego i dla praktyki hotelarskiej (Praktyka 2) - związana jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu podstaw działalności obiektu hotelarskiego i zaplanowano je dla praktyk odbywanych w 2 semestrze (Praktyka I) i 4 semestrze (Praktyka II), tak, że w toku studiów student realizuje 2 praktyki, przy czym jedna z nich musi być realizowana w przedsiębiorstwie gastronomicznym, a jedna z nich musi być realizowana w przedsiębiorstwie hotelarskim (sylabusy dla wszystkich praktyk dostępne są na stronie internetowej SGGW – https://wzc.sggw.edu.pl/wydzial-zywienia-czlowieka/sprawy-studenckie/gastronomia-i-hotelarstwo/sylabusy/); - w roku 2021 powołano na Wydziale Zespół ds. Weryfikacji Dokumentacji Programów Studiów, którego zadania obejmują m.in.: nadzorowanie i organizowanie
---	---

		<p>opracowywania i bieżącej aktualizacji sylabusów przedmiotów oraz opracowywanie i bieżąca aktualizacja matryc efektów uczenia się i programów studiów, przy czym Zespół ten od roku 2022 pracuje w nowym w SGGW systemie do wprowadzania sylabusów przedmiotów (System Sylabus SGGW – https://sylabus.sggw.edu.pl/).</p>
--	--	---

Dodatkowe informacje, które uczelnia uznaje za ważne dla oceny kryterium 10:

W celu zwiększenia potencjału dydaktycznego Wydziałów, Rektor SGGW w roku 2023 przeznaczył kwotę 1 mln zł z Własnego Funduszu Rozwoju Dydaktyki na dodatkowe wsparcie Wydziałów (Załącznik nr 10C). Kwota ta została rozdysponowana na jednostki zgodnie z tabelą podziału środków przyjętą Uchwałą Senatu nr 80-2021/2022 z dnia 30.05.2022, w związku z czym na Wydział Żywienia Człowieka przypadło 80 850 PLN, przy czym fundusze te nie są objęte narzutami kosztów ogólnych i kosztów wydziałowych. Środki zostały przeznaczone, zgodnie ze wskazaniami w Uchwale na:

1. finansowanie zakupu lub wytworzenia materiałów i pomocy dydaktycznych służących podnoszeniu efektywności i jakości kształcenia w Uczelni, z wyłączeniem książek i podręczników dla studentów,
2. zakup lub wytworzenie wyposażenia oraz sprzętu służącego do prowadzenia zajęć dydaktycznych;
3. zakup usług związanych z rozwojem działalności dydaktycznej;
4. działalność organizacji studenckich związanych z procesem kształcenia i rozwoju studentów.

Na Wydziale Żywienia Człowieka podjęto decyzje dotyczące wydatkowania wskazanych środków na podstawie analizy zgłoszeń dotyczących niezbędnych zakupów służących podnoszeniu efektywności i jakości kształcenia, o które poproszeni zostali Kierownicy Katedr/ Zakładów, Rada Wydziałowa Samorządu Studentów oraz Koordynator Dostępności i Wykorzystania Zasobów Dydaktycznych. W związku z tym, że te działania efektywnie przyczyniły się do poprawy jakości kształcenia na Wydziale Żywienia Człowieka (i innych wydziałach w ramach SGGW), to spodziewane są analogiczne działania w kolejnych latach.

Wśród innych rodzajów działań mających na celu zapewnienie jakości kształcenia, realizowanych na Wydziale Żywienia Człowieka, na kierunku Gastronomia i hotelarstwo, należy szczególnie podkreślić ukierunkowane działania wspierające monitorowanie i projektowanie jakości kształcenia:

- na Wydziale Żywienia Człowieka prowadzony jest stały monitoring opinii studenckich dotyczących jakości kształcenia, wspierany przez Radę Wydziałową Samorządu Studentów, który nie tylko stanowi realizację polityki jakości, ale także daleko wychodzi poza jej obszary przez: (1) mobilizację studentów do aktywnego wyrażania opinii dotyczących konkretnych przedmiotów, co zostało zainicjowane w ramach SGGW przez studentów Wydziału Żywienia Człowieka w ramach działania „Akcja – ankietyzacja” (przy czym obecnie Rada Wydziałowa Samorządu Studentów Wydziału Żywienia Człowieka podjęła działania mające na celu mobilizację studentów w ramach całej uczelni do aktywnego wyrażania swojej opinii i starania aby Prorektor ds. Dydaktyki wsparł najaktywniejsze Wydziały nagradzając studentów przez dofinansowanie działań przez nich realizowanych), (2) zachęcanie studentów do aktywnego korzystania z tzw. Okna Jakości (<https://wzc.sggw.edu.pl/wydzial-zywienia-czlowieka/sprawy-studenckie/jakosc-ksztalcenia/okno-jakosci/>), gdzie studenci mogą anonimowo zgłaszać kwestie związane z jakością kształcenia (w roku akademickim 2023/2024 udało się uzyskać aktywniejsze korzystanie studentów z Okna Jakości, niż w latach ubiegłych);
- wśród absolwentów Wydziału Żywienia Człowieka realizowana jest unikalna procedura bieżącego monitorowania ich losów zawodowych, prowadzona cyklicznie od roku

- ukończenia przez nich studiów, co pozwala na wykorzystanie bieżącej znajomości programów kształcenia przez absolwentów ze znajomością warunków rynkowych związanych z możliwościami zatrudnienia;
- dla wsparcia pracowników w kształtowaniu jakości kształcenia, aby mogli jej poświęcić więcej uwagi, powołano Zespół ds. Wsparcia Technicznego (<https://inozc.sggw.edu.pl/zespoły-robocze/>) oraz Zespół ds. Administrowania Pracownikami Komputerowymi Wydziału Żywienia Człowieka (<https://wzc.sggw.edu.pl/zespoły-robocze/>), która to potrzeba wynikała ze zgłoszeń od pracowników, że trudności techniczne, w tym szczególnie informatyczne, utrudniają im realizację atrakcyjnych dla studentów zajęć – dzięki powołaniu wskazanych zespołów udało się uruchomić na Wydziale Żywienia Człowieka w roku akademickim 2022/2023 nową pracownię komputerową i skutkowało to zwiększoną liczbą zajęć realizowanych w pracowniach komputerowych i z wykorzystaniem nowoczesnych technologii;
 - jakość kształcenia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo na każdym etapie projektowana jest we współpracy z interesariuszami zewnętrznymi w unikalnym systemie angażowania ich na każdym etapie: opiniowania programów (indywidualni interesariusze zewnętrzni), inicjowania zmian (Zespół Pracodawców i Doradców), przeprowadzania zmian (Rada Programowa, w skład której wchodzi przedstawiciel interesariuszy zewnętrznych), weryfikacji zmian (indywidualni interesariusze zewnętrzni), przy czym nierzadko interesariusze zewnętrzni są absolwentami Wydziału nawet sprzed kilkudziesięciu lat, obecnie pełniącymi ważne funkcje w przedsiębiorstwach zewnętrznych (co zapewnia ich ogromne zaangażowanie), przez co system jest zaprojektowany tak, że nie tylko doskonale przygotowuje absolwentów do warunków funkcjonowania rynku pracy, ale także zapewnia ich bezproblemowe wejście na ten rynek.

Część II. Perspektywy rozwoju kierunku studiów

Analiza SWOT programu studiów na ocenianym kierunku i jego realizacji, z uwzględnieniem szczegółowych kryteriów oceny programowej

	POZYTYWNE	NEGATYWNE
Czynniki wewnętrzne	<p>Mocne strony</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wyspecjalizowana kadra dydaktyczna z dużym dorobkiem naukowym w zakresie prowadzonego kierunku kształcenia, w tym znaczący udział pracowników samodzielnych i szybki rozwój młodych pracowników badawczo-dydaktycznych zaangażowanych w badania naukowe i publikowanie wyników w renomowanych czasopismach o zasięgu międzynarodowym. 2. Szeroki program kształcenia, obejmujący zarówno zagadnienia z zakresu gastronomii i hotelarstwa, jak również elementów żywienia człowieka, cateringu dietetycznego oraz marketingu, pozwalający na utrzymanie stałej, wysokiej pozycji wśród ofert innych jednostek dydaktycznych i konsekwentnie doskonalony zgodnie z oczekiwaniami interesariuszy zewnętrznych i wewnętrznych uczestniczących w projektowaniu zmian programów studiów. 3. Unikatowa aparatura naukowo-dydaktyczna służąca rozwojowi naukowemu kadry dydaktycznej oraz doskonaleniu procesu kształcenia, w tym uzyskaniu przez studentów umiejętności unikalnych na rynku pracy i przyczyniająca się do stworzenia dodatkowych możliwości przyszłej kariery zawodowej dla absolwentów. 4. Posiadanie w strukturze jednostki Pracowni Analizy Sensorycznej przyjętej w poczet członków The European Sensory 	<p>Słabe strony</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Niezadowalające zasoby materialne jednostki dla optymalnego rozwoju dydaktyki i badań naukowych, szczególnie w obszarze nowoczesnych technologii, w stosunku do rosnących potrzeb związanych ze zużyciem surowców i odczynników, niezbędnych szczególnie na kierunku wymagającym dużej liczby zajęć laboratoryjnych. 2. Niewielkie możliwości internacjonalizacji kształcenia, w tym praktyk międzynarodowych, co przyczyniłoby się do lepszego przygotowania absolwentów do pracy na rynkach zagranicznych. 3. Niski poziom mobilności pracowników naukowo-dydaktycznych i studentów w zakresie możliwości uczestnictwa w programach stażowych oraz programach wymiany studenckiej, w tym przede wszystkim niewielka liczba ofert z uczelni europejskich z zakresu ocenianego kierunku studiów oraz z adekwatnymi programami wymiany. 4. Niedostateczna waga działalności dydaktycznej w ścieżce rozwoju kadry naukowo-dydaktycznej wynikająca z przyjętych w kraju kryteriów oceny okresowej pracowników oraz znaczne obciążenie kadry naukowo-dydaktycznej innymi obowiązkami, w tym działaniami administracyjnymi. 5. Nieefektywny system motywowania do dalszego kształcenia na studiach II stopnia oraz w ramach Szkoły Doktorskiej, a także

	<p>Network (ESN), która wykorzystywana jest w ramach zajęć dydaktycznych, wymagających realizacji ocen sensorycznych, prac dyplomowych oraz projektów badawczych.</p> <p>5. Budowa Innowacyjnego Centrum Nauk Żywnościowych, jako optymalnego miejsca do rozwoju badań nad poprawą cech jakościowych produktów spożywczych i potraw w ramach działalności usługowej w branży gastronomicznej i hotelarskiej, stwarzająca unikalne możliwości poszerzenia praktycznych aspektów kształcenia, przez włączanie studentów do realizacji projektów naukowych i aplikacyjnych.</p>	<p>do kariery akademickiej najlepszych absolwentów studiów inżynierskich.</p>
<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">Czynniki zewnętrzne</p>	<p>Szanse</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Rozwój przedsiębiorstw sektora usług gastronomicznych i hotelarskich i jego dywersyfikacja, wraz z rosnącym zapotrzebowaniem na wykwalifikowaną kadrę mogącą sprostać różnicowanym trendom w zakresie popytu na usługi gastronomiczne. 2. Priorytetowe traktowanie zagadnień związanych z żywnością w polityce państwa i UE, znajdujące odzwierciedlenie w istotnych nakładach na działania z zakresu upowszechniania prawidłowych nawyków żywieniowych, oraz promowanie produktów lokalnych i regionalnych, obejmujące między innymi projekty badawcze i edukacyjne, w tym także realizowane przez pracowników naukowo-dydaktycznych Instytutu, przy udziale studentów Wydziału. 3. Wzrost zainteresowania kwestiami związanymi z żywnością oraz turystyką w społeczeństwie oraz zwiększające się możliwości prowadzenia działalności zawodowej związanej z żywieniem, w tym w nowych obszarach (catering 	<p>Zagrożenia</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Rosnąca liczba uczelni oferujących kształcenie na porównywalnych kierunkach studiów, w tym uczelni prywatnych, co może powodować zmniejszenie liczby kandydatów oraz może wpływać na poszukiwanie przez kandydatów na studia takich uczelni, które charakteryzują się niskimi wymaganiami, w tym mniejszą liczbą zajęć laboratoryjnych i praktyk studenckich. 2. Wzrastające możliwości zatrudnienia osób po ukończonym kształceniu na poziomie szkoły średniej i studentów w trakcie studiów, co przyczynia się do obniżenia prestiżu dyplomu ukończenia studiów i zmniejsza zainteresowanie podjęciem studiów na kierunku Gastronomia i hotelarstwo. 3. Niewystarczający poziom wiedzy studentów w zakresie przedmiotów podstawowych (chemia, biologia, matematyka), co wpływa na poziom kształcenia studentów w ramach przedmiotów podstawowych znajdujących się w programie kształcenia (np. chemia żywności, mikrobiologia ogólna i żywności, wyposażenie

<p>dietetyczny, nowe rodzaje działalności hotelarskiej).</p> <p>4. Współpraca z instytucjami zajmującymi się gastronomią i hotelarstwem, placówkami naukowo-badawczymi, stowarzyszeniami producenckimi, jednostkami zajmującymi się zarządzaniem bezpieczeństwem i jakością żywności, zarówno w zakresie upracticzniania procesu kształcenia, jak i wspólnych badań naukowych, dających możliwość uatrakcyjnienia i bieżącej aktualizacji zajęć dydaktycznych o najnowsze treści.</p> <p>5. Zainteresowanie podmiotów zewnętrznych współpracą z Uczelnią, w tym współpraca w ramach Zespołu Pracodawców i Doradców.</p>	<p>techniczne i technologiczne w gastronomii i hotelarstwie).</p> <p>4. Zmieniające się warunki finansowania budżetowego – inne wagi składowe w algorytmie podziału dotacji budżetowej.</p> <p>5. Możliwość zmniejszenia się liczby studentów wynikająca ze zmian demograficznych i warunków ekonomicznych.</p>
---	---

Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego
w Warszawie

02-787 Warszawa, ul. Nowoursynowska 166
tel. 022 59-31000, fax: 022 59-31087, 022 59-31089

(Pieczęć uczelni)

DZIEKAN
Wydziału Żywności Człowieka



/ Prof. dr hab. Dominika Guzek /

(podpis Dziekana/Kierownika jednostki)

REKTOR
Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego
w Warszawie


/ Prof. dr hab. Michał Zasada /

(podpis Rektora)

, dnia 18 12 2023

(miejscowość)

Tabela. Zestawienie załączników do raportu samooceny

Załącznik	Tytuł załącznika
I A.	Statut Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie
I B.	Uchwała Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie Nr 43 - 2022/2023 z dnia 27 marca 2023 w sprawie przyjęcia statutu Statut Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie
	Kryterium 1
1.1.1.	Strategia Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie do 2030r.
1.1.2.	Strategia Wydziału Żywnienia Człowieka do 2030r.
1.1.3.	Polityka i cele jakości kształcenia Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie (Załącznik nr 1 do Uchwały Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie Nr 67-2019/2020 z dnia 27.01.2020 r. w sprawie wprowadzenia Systemu Zapewniania i Doskonalenia Jakości Kształcenia w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie)
1.1.4.	Polityka i cele jakości kształcenia na Wydziale Żywnienia Człowieka
1.1.5.	Certyfikat – Studia z przyszłością – Gastronomia i hotelarstwo (studia I stopnia)
1.3.1.	Powołanie oraz skład Zespołu Pracodawców i Doradców przy Wydziale Żywnienia Człowieka oraz Instytucie Nauk o Żywieniu Człowieka
1.3.2.	Opinie interesariuszy zewnętrznych na temat programu studiów I stopnia kierunku Gastronomia i hotelarstwo
1.3.3.	Opinia samorządu studenckiego nowego programu studiów stacjonarnych I stopnia kierunku Gastronomia i hotelarstwo z 2021 r.
1.3.4.	Opinia samorządu studenckiego nowego programu studiów niestacjonarnych I stopnia kierunku Gastronomia i hotelarstwo z 2021 r.
1.3.5.	Opinia samorządu studenckiego nowego programu studiów stacjonarnych i niestacjonarnych I stopnia kierunku Gastronomia i hotelarstwo z 2023 r.
1.5.1.	Publikacje naukowe oraz wystąpienia konferencyjne z udziałem studentów kierunku Gastronomia i hotelarstwo
1.5.2.	Nagrody i wyróżnienia studentów kierunku Gastronomia i hotelarstwo
1.5.3.	Aktualna oferta uczelni partnerskich realizujących program Erasmus+
1.7.1	Efektów uczenia się prowadzące do uzyskania kompetencji inżynierskich w poszczególnych przedmiotach w toku studiów
	Kryterium 2
2.1.1.	Wykaz przykładowych przedmiotów do wyboru na kierunku Gastronomia i hotelarstwo (studia I stopnia)
2.1.2.	Wykaz prac badawczych i aktywności badawczej realizowanych przez Koło Naukowe Gastronomów i Hotelarzy w latach 2019-2023
2.2.1.	Zarządzenie Nr 103 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 30 września 2021 r. w sprawie organizacji kształcenia w semestrze zimowym roku akademickiego 2021/2022 w okresie z zagrożenia wirusem SARS-CoV-2
2.2.2.	Zarządzenie Nr 104 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 7 października 2021 r. w sprawie organizacji i funkcjonowania SGGW w okresie stanu epidemii wywołanej wirusem SARS-CoV-2
2.2.3.	Zarządzenie Nr 119 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 27 października 2021 r. zmieniające Zarządzenie nr 104 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 7 października 2021 r. w sprawie

Załącznik	Tytuł załącznika
	organizacji i funkcjonowania Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie w okresie stanu epidemii wywołanej wirusem SARS-CoV-2
2.2.4.	Zarządzenie Nr 25 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 5 kwietnia 2022 r. zmieniające Zarządzenie Nr 104 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 7 października 2021 r. w sprawie organizacji i funkcjonowania Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie w okresie stanu epidemii wywołanej wirusem SARS-CoV-2 i wprowadzającego jego tekst jednolity
2.4.1.	Regulamin Studiów w SGGW – Załącznik do Uchwały Nr 54 - 2022/2023 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 24 kwietnia 2023 r.
2.4.2.	Uchwała nr 54 - 2022/2023 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego z dnia 24 kwietnia 2023 roku w sprawie zmian w Regulaminie Studiów
2.6.1.	Zarządzenie Nr 52 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 5 czerwca 2023 r. w sprawie organizacji roku akademickiego 2023/2024
2.6.2.	Zarządzenie Nr 49 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 1 października 2019 r. w sprawie pensum dydaktycznego oraz zasad jego rozliczania
2.6.3.	Zarządzenie Nr 100 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 29 września 2020 roku zmieniające Zarządzenie Nr 49 Rektora SGGW w Warszawie z dnia 1 października 2019 roku w sprawie pensum dydaktycznego oraz zasad jego rozliczania
2.7.1.	Umowa dotycząca organizacji praktyki zawodowej studentów Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie dla Wydziału Żywienia Człowieka
2.7.2.	Ramowy regulamin praktyk zawodowych Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie dla Wydziału Żywienia Człowieka
2.7.3.	Regulamin praktyk zawodowych Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie dla Wydziału Żywienia Człowieka
2.7.4.	Wzór dziennika praktyk Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie dla Wydziału Żywienia Człowieka
2.7.5.	Wzór dziennika praktyk Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie dla Wydziału Żywienia Człowieka do roku 2019
2.7.6.	Sylabusy praktyk dla studentów rozpoczynających studia I stopnia przed rokiem akademickim 2020/2021 – studia stacjonarne
2.7.7.	Sylabusy praktyk dla studentów rozpoczynających studia I stopnia przed rokiem akademickim 2020/2021 – studia niestacjonarne
2.7.8.	Sylabusy praktyk dla studentów rozpoczynających studia I stopnia przed rokiem akademickim 2022/2023 – studia stacjonarne
2.7.9.	Sylabusy praktyk dla studentów rozpoczynających studia I stopnia przed rokiem akademickim 2022/2023 – studia niestacjonarne
2.7.10.	Zarządzenie nr 133 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 17 listopada 2020 roku w sprawie zasad weryfikacji osiągania efektów uczenia się określonych w programie studiów poza siedzibą Uczelni, przy użyciu środków komunikacji elektronicznej
2.8.1	Szczegółowe zestawienie efektów uczenia się w odniesieniu do kierunkowych efektów uczenia określonych dla studiów I stopnia prowadzących do uzyskania tytułu zawodowego inżyniera
	Kryterium 3

Załącznik	Tytuł załącznika
3.1.1.	Uchwałą nr 107 – 2021/2022 Senatu SGGW w Warszawie z dnia 27 czerwca 2022 r. w sprawie zasad rekrutacji na studia pierwszego stopnia, jednolite studia magisterskie i studia drugiego stopnia w SGGW w roku akademickim 2023/2024
3.1.2.	Uchwałą nr 108 – 2021/2022 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego z dnia 27 czerwca 2022 r. w sprawie uprawnień laureatów olimpiad i konkursów w latach 2023/2024–2026/2027
3.1.3.	Powołania członków Zespołu przeprowadzającej rozmowę sprawdzającą znajomość języka polskiego kandydatów bez polskiego obywatelstwa, którzy nie posiadają honorowanego w SGGW certyfikatu znajomości języka polskiego na poziomie B2
3.2.1.	Karta porównania przedmiotów planowanych do realizacji w ramach wymiany z przedmiotami zgodnymi z planem studiów w SGGW
3.2.2.	Kartę uzgodnień dotycząca planowanych do realizacji w ramach wymiany z przedmiotami zgodnymi z planem studiów w SGGW
3.2.3.	Learning Agreement
3.3.1.	Uchwała Nr 146 – 2018/2019 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 24 czerwca 2019 r. w sprawie zasad i trybu potwierdzania efektów uczenia się
3.3.2.	Zarządzenie Nr 64 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 13 grudnia 2018 r. w sprawie wprowadzenia Instrukcji kancelaryjnej dla Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Jednolitego rzeczowego wykazu akt dla Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz Instrukcji w sprawie organizacji i zakresu działania Archiwum Centralnego Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie
3.4.1.	Wykaz prac dyplomowych realizowanych na kierunku Gastronomia i hotelarstwo w ramach projektu naukowego prowadzonego przez promotora
3.4.2.	Wykaz prac dyplomowych proponowanych przez studenta w roku akademickim 2022/2023
3.4.3.	Wykaz prac dyplomowych proponowanych przez interesariuszy zewnętrznych
3.4.4.	Wykaz promotorów prac dyplomowych ze stopniem naukowym doktora
3.4.5.	Zarządzenie Nr 34 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 1 czerwca 2016 r. w sprawie wprowadzenia „Wytycznych dotyczących przygotowywania prac dyplomowych w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie”
3.4.6.	Załącznik do Zarządzenia Nr 34 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 1 czerwca 2016 r.
3.4.7.	Ogólne zasady związane z przygotowaniem prac dyplomowych na Wydziale Żywności Człowieka
3.4.8.	Zarządzenie Nr 100 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 22 września 2021 r. w sprawie wprowadzenia „Wytycznych dotyczących przygotowywania prac dyplomowych w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie”
3.4.9.	Wymagania merytoryczne dotyczące prac dyplomowych realizowanych na Wydziale Żywności Człowieka na kierunkach kształcenia: Żywność człowieka i ocena żywności, Gastronomia i hotelarstwo oraz Dietetyka
3.4.10.	Regulamin antyplagiatowy prac dyplomowych studentów Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie – załącznik do Zarządzenia nr 3 Rektora SGGW z dnia 19 stycznia 2022 r. w sprawie wprowadzenia Regulaminu antyplagiatowego Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

Załącznik	Tytuł załącznika
3.4.11.	Zarządzenie Nr 3 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 19 stycznia 2022 r. w sprawie wprowadzenia Regulaminu antyplagiatowego Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie
3.5.1.	Powołanie Koordynatora ds. wsparcia psychologicznego na Wydziale Żywnienia Człowieka
3.6.1.	Zestawienie liczby weryfikacji efektów uczenia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo w semestrze 2022/2023
3.7.1.	Załącznik do Uchwały nr 34 – 2014/2015 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 15 grudnia 2014 roku w sprawie wytycznych dla rad podstawowych jednostek organizacyjnych Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie w zakresie projektowania programów kształcenia dla studiów pierwszego stopnia, drugiego stopnia oraz jednolitych studiów magisterskich
3.7.2.	Uchwała Nr 67 – 2018/2019 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 25 marca 2019 roku w sprawie wytycznych dla tworzenia i zmian programów studiów pierwszego stopnia, drugiego stopnia oraz jednolitych studiów magisterskich rozpoczynających się od roku akademickiego 2019/2020
3.7.3.	Dodatkowa procedura weryfikacji informacji umieszczanych w Dzienniku praktyk przez studenta
3.12.1.	Przykład konsultacji ankiety do monitorowania losów zawodowych absolwentów z interesariuszami zewnętrznymi i wewnętrznymi
3.12.2.	Przykład modyfikacji ankiety do monitorowania losów zawodowych absolwentów
3.12.3.	Badanie losów zawodowych absolwentów w roku akademickim 2021/2022 oraz 2022/2023 – Ocena stopnia przygotowania do pracy zawodowej w opinii respondentów
3.12.4.	Badanie losów zawodowych absolwentów w roku akademickim 2021/2022 oraz 2022/2023 (nowe narzędzie badawcze) – Ocena treści programowych w przygotowaniu do pracy zawodowej w opinii respondentów
3.12.5.	Badanie losów zawodowych absolwentów w roku akademickim 2021/2022 oraz 2022/2023 – Rodzaj zatrudnienia w opinii respondentów
3.12.6.	Badanie losów zawodowych absolwentów w roku akademickim 2021/2022 oraz 2022/2023 – Sposoby poszukiwania pierwszej pracy w opinii respondentów
3.12.7.	Badanie losów zawodowych absolwentów w roku akademickim 2021/2022 oraz 2022/2023 – Kontakt z pacjentami/pensjonariuszami w opinii respondentów
3.12.8.	Badanie losów zawodowych absolwentów w roku akademickim 2021/2022 oraz 2022/2023 – Deklaracje w zakresie układania jadłospisów w opinii respondentów
3.12.9.	Badanie losów zawodowych absolwentów w roku akademickim 2021/2022 oraz 2022/2023 – Typ sektora zatrudnienia w opinii respondentów wśród absolwentów kierunku Gastronomia i hotelarstwo
3.12.10.	Badanie losów zawodowych absolwentów w roku akademickim 2021/2022 oraz 2022/2023 – Atrybuty wykonywanej pracy
3.12.11.	Badanie losów zawodowych absolwentów w roku akademickim 2021/2022 oraz 2022/2023 – Ocena kompetencji i umiejętności nabytych w trakcie studiów w SGGW (średnia ocena)
3.12.12.	Badanie losów zawodowych absolwentów w roku akademickim 2021/2022 oraz 2022/2023 – Ocena mocnych stron studiów realizowanych na Wydziale Żywnienia Człowieka (średnia ocena)
3.12.13.	Badanie losów zawodowych absolwentów w roku akademickim 2021/2022 oraz 2022/2023 – Obszary w zakresie studiów realizowanych na Wydziale wymagające poprawy zdaniem absolwentów (średnia ocena)

Załącznik	Tytuł załącznika
3.12.14.	Badanie losów zawodowych absolwentów w roku akademickim 2021/2022 oraz 2022/2023 – Zapotrzebowanie na absolwentów ukończonego kierunku studiów w opinii respondentów (%)
	Kryterium 4
4.1.1.	Wykaz osób prowadzących zajęcia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo, którzy pełnią funkcje w krajowych i międzynarodowych organizacjach
4.1.2.	Wykaz artykułów naukowych opublikowanych w latach 2019-2023 przez osoby prowadzące zajęcia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo
4.1.3.	Wykaz monografii i redakcji monografii opublikowanych w latach 2019-2023 przez osoby prowadzące zajęcia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo
4.1.4.	Wykaz rozdziałów monografiach opublikowanych w latach 2019-2023 przez osoby prowadzące zajęcia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo
4.1.5.	Wykaz patentów uzyskanych w latach 2019-2023 przez osoby prowadzące zajęcia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo
4.1.6.	Wykaz nagród JM Rektora w latach 2019-2023 uzyskanych przez osoby prowadzące zajęcia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo
4.1.7.	Wykaz kierowania projektami przez pracowników akademickich prowadzących zajęcia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo (lata 2019-2023)
4.4.1.	Zarządzenie Nr 138 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 30 grudnia 2021 r. w sprawie zarządzenia okresowej oceny nauczyciela akademickiego w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie wraz z załącznikami
4.5.1.	Uchwała Nr 53 2010/2011 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 20 czerwca 2011 r. w sprawie własnego funduszu stypendialnego Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie (z późniejszymi zmianami – Uchwała nr 25 – 2021/2022 Senatu Szkoły Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 25.10.2021
4.5.2.	Zarządzenie Nr 3 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 12 stycznia 2018 r. zmieniające Zarządzenie Nr 11 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 01 lutego 2017 r. w sprawie okresowego zwiększenia wynagrodzenia pracownikom Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie
4.5.3.	Zarządzenie nr 36 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 14 kwietnia 2021 zmieniające Zarządzenie nr 2 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 12 lutego 2019 roku w sprawie Systemu Wsparcia Finansowego dla Naukowców i Zespołów Badawczych w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie
	Kryterium 5
5.1.1.	Mapa kampusu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie
5.1.2.	Pracownie i laboratoria Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka służące do realizacji zajęć na kierunku Gastronomia i hotelarstwo
5.1.3.	Wykaz aparatury zakupionej w ramach projektu Projekt „Centrum żywności i żywienia - modernizacja kampusu SGGW w celu stworzenia Centrum Badawczo-Rozwojowego Żywności i Żywienia (CŻiŻ)” współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego na lata 2014-2020 (nr projektu RPMA.01.01.00-14-8276/17)

Załącznik	Tytuł załącznika
5.2.1.	Sprawozdanie Koordynatora ds. Praktyk na kierunku Gastronomia i hotelarstwo za rok akademicki 2022/2023
5.4.1.	Protokół konserwacji/ naprawy windy w budynku nr 32 z lipca 2023
5.4.2.	Dzienniki konserwacji windy P0672 i P0673 w budynku nr 32
5.4.3.	Oferty napraw windy w budynku nr 32
5.4.4.	Wyróżnienie w konkursie „Lady D.” (Lady Disabled) im. Krystyny Bochenek, przeprowadzonego przez Oddział Mazowiecki Państwowego Funduszu Rehabilitacji Osób Niepełnosprawnych dla pracownika zajmującego się Wszeczną Żywnością
5.6.1.	Formularz udostępniania prac dyplomowych studentom w bibliotece
5A	Udział pracowników prowadzących zajęcia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo w wyjazdach dydaktycznych w ramach programu Erasmus+ w latach 2019-2023 oraz w wyjazdach dydaktycznych w ramach programów innych niż Erasmus+ w latach 2019-2023
5B	Udział pracowników prowadzących zajęcia na kierunku Gastronomia i hotelarstwo w wyjazdach naukowych krótko, średnio i długoterminowych w latach 2019-2023
	Kryterium 6
6.1.1.	Wykaz firm współpracujących z Instytutem Nauk o Żywieniu Człowieka oraz Wydziałem Żywności Człowieka na dzień 20.11.2023
6.1.2.	Wykaz zainicjowanych kontaktów z przedsiębiorstwami, instytucjami otoczenia społeczno-gospodarczego w Instytucie Nauk o Żywieniu Człowieka i na Wydziale Żywności Człowieka i podpisanych Porozumień o Współpracy w roku akademickim 2022/2023
6.1.3.	Uchwała Nr 56 - 2022/2023 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 24 kwietnia 2023r. zmieniająca Uchwałę Nr 108–2021/2022 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 27 czerwca 2022 r. w sprawie uprawnień laureatów olimpiad i konkursów w latach 2023/2024, 2024/2025, 2025/2026, 2026/2027
6.1.4.	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
	Kryterium 7
7.3.1.	Regulamin realizacji zajęć z języków obcych dla studentów studiów stacjonarnych i niestacjonarnych
7.3.2.	Załącznik do Regulaminu realizacji zajęć z języków obcych Wykaz Certyfikatów
7.4.1.	Wymagania dotyczące zaliczenia okresu studiów odbytych w ramach programu wymiany międzynarodowej: Erasmus/ Eureca/ Ceepus
7.4.2.	Zestawienie – wyjazdy studentów w ramach programu Erasmus+ Kraje Programu (UE)
7.4.3.	Zestawienie – praktyki studentów w ramach programu Erasmus+ Kraje Programu (UE)
7.4.4.	Zestawienie – wyjazdy pracowników w ramach programu Erasmus+ Kraje Programu (UE) i Kraje Partnerskie (spoza UE)
7.4.5.	Wykaz Profesorów Profesorowie wizytujący prowadzący zajęcia na Wydziale Żywności Człowieka (przed 1.10.2019 r. - na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji), w których mogli uczestniczyć studenci kierunku Gastronomia i hotelarstwo
7.4.6.	Wykaz wykładowców z zagranicy prowadzących zajęcia na Wydziale Żywności Człowieka w 2018 roku, w których mogli uczestniczyć studenci kierunku Gastronomia i hotelarstwo

Załącznik	Tytuł załącznika
7.4.7.	Wykaz wykładowców z zagranicy prowadzących zajęcia na Wydziale Żywnienia Człowieka w 2019 roku, w których mogli uczestniczyć studenci kierunku Gastronomia i hotelarstwo
7.4.8.	Wykaz wykładowców z zagranicy prowadzących zajęcia na Wydziale Żywnienia Człowieka w 2022 roku, w których mogli uczestniczyć studenci kierunku Gastronomia i hotelarstwo
7.4.9.	Wykaz wykładowców z zagranicy prowadzących zajęcia na Wydziale Żywnienia Człowieka w 2023 roku, w których mogli uczestniczyć studenci kierunku Gastronomia i hotelarstwo
7.4.10.	Wykaz wykładowców zagranicznych w wyjazdach szkoleniowych realizowanych na Wydziale w roku 2019-2022.
	Kryterium 8
8.1.1.	Inicjatywa Pani Prorektor ds. Współpracy Międzynarodowej dotycząca dostępu do środków do higieny osobistej dla kobiet tzw. podstawowych środków menstruacyjnych (tzw. „różowe skrzyneczki”)
8.1.2.	Raport z ankiety dotyczącej wskazania miejsc w budynku Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka oraz w jego bliskiej odległości, w których przebywają osoby palące oraz proponowane działania naprawcze
8.1.3.	Zarządzenie Nr 85 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 29 września 2023 r. w sprawie wprowadzenia Regulaminu świadczeń dla studentów i doktorantów Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie
8.8.1.	Uchwała Nr 12 - 2022/2023 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 25 września 2023 r. zmieniająca Uchwałę nr 16 - 2012/2013 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 24 września 2012 r. w sprawie wprowadzenia Kodeksu Etyki Studenta i Kodeksu Etyki Doktoranta w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie
8.8.2.	Wewnętrzny Regulamin Porządkowy Kampusu SGGW w Warszawie
8.8.3.	Wytyczne dotyczących zawartości apteczek znajdujących się w pracowniach i laboratoriach
8.9.1	Regulamin korzystania z aneksu kuchennego z kuchenką mikrofalową opracowany przez Samorząd Studencki Wydziału Żywnienia Człowieka
8.10.1	Notka służbowa z w sprawie wyjaśnienia negatywnych komentarzy pochodzących z ankiet studenckich
	Kryterium 9
9.1.1.	Raport z działalności Zespołu ds. Upowszechniania oferty dydaktycznej Wydziału Żywnienia Człowieka w roku akademickim 2021/2022
9.1.2.	Raport z działalności Zespołu ds. Upowszechniania oferty dydaktycznej Wydziału Żywnienia Człowieka w roku akademickim 2022/2023
9.2.1.	Zgłoszenie w oknie jakości
	Kryterium 10
10.1.1.	Zarządzenie Nr 100 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 13 października 2022 r. zmieniające Zarządzenie Nr 46 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 1 października 2019 r. w sprawie wprowadzenia Regulaminu organizacyjnego Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie + załączniki.
10.1.2.	Zakres obowiązków Wydziałowego Koordynatora ds. Jakości Kształcenia
10.2.1.	Uchwała Nr 28 2016/2017 Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie w Warszawie z dnia 28 listopada 2016 roku w sprawie wytycznych dla rad podstawowych jednostek organizacyjnych Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w

Załącznik	Tytuł załącznika
	Warszawie w zakresie projektowania programów kształcenia dla studiów pierwszego stopnia, drugiego stopnia oraz jednolitych studiów magisterskich
10.2.2.	Harmonogram dokonywania zmian i zatwierdzania programów studiów na SGGW na rok akademicki 2024/2025
10.6.1.	Formularz egzaminacyjny dla egzaminu dyplomowego obowiązujący w SGGW do roku akademickiego 2021/2022
10.6.2.	Formularz egzaminacyjny dla egzaminu dyplomowego obowiązujący w SGGW od czerwca roku akademickiego 2021/2022
10A.	Akcja „ankietyzacja” organizowania przez Samorząd Studentów na Instagramie Samorządu Wydziału Żywnienia Człowieka
10B.	Akcja „ankietyzacja” organizowania przez Samorząd Studentów na Instagramie SGGW
10C.	Pismo JM Rektora dotyczące Własnego Funduszu Rozwoju Dydaktyki na dodatkowe wsparcie Wydziałów
	Wymagane załączniki dotyczące kierunku Gastronomia i hotelarstwo
II A.	Liczba studentów na kierunku Gastronomia i hotelarstwo
II B.	Liczba absolwentów na kierunku Gastronomia i hotelarstwo w ostatnich trzech latach poprzedzających rok przeprowadzenia oceny
II C.	Wskaźniki dotyczące programu studiów kierunku Gastronomia i hotelarstwo, poziomie i profilu określone w rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 27 września 2018 r. w sprawie studiów (Dz. U. poz. 1861 z późn. zm.) studia I stopnia stacjonarne
II D.	Wskaźniki dotyczące programu studiów kierunku Gastronomia i hotelarstwo, poziomie i profilu określone w rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 27 września 2018 r. w sprawie studiów (Dz. U. poz. 1861 z późn. zm.) studia I stopnia niestacjonarne
II E.	Zajęcia lub grupy zajęć związane z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek Gastronomia i hotelarstwo studia I stopnia, stacjonarne i niestacjonarne
II F.	Zajęcia lub grupy zajęć służące zdobywaniu przez studentów kompetencji inżynierskich studia I stopnia, stacjonarne i niestacjonarne
II G.	Informacja o programach studiów/zajęciach lub grupach zajęć prowadzonych w językach obcych studia I stopnia stacjonarne
II H.	Informacja o programach studiów/zajęciach lub grupach zajęć prowadzonych w językach obcych studia I stopnia niestacjonarne
	Aneks
III A	Program studiów dla kierunku studiów, profilu i poziomu opisany zgodnie z art. 67 ust. 1 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. poz. 1668 z późn. zm.) oraz § 3-4 rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 27 września 2018 r. w sprawie studiów (Dz. U. poz. 1861 z późn. zm.). studia I stopnia stacjonarne
III B	Program studiów dla kierunku studiów, profilu i poziomu opisany zgodnie z art. 67 ust. 1 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. poz. 1668 z późn. zm.) oraz § 3-4 rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 27 września 2018 r. w sprawie studiów (Dz. U. poz. 1861 z późn. zm.). studia I stopnia niestacjonarne
III E	Obsada zajęć na kierunku, poziomie i profilu w roku akademickim, w którym przeprowadzana jest ocena

Załącznik	Tytuł załącznika
III F	Harmonogram zajęć na studiach, obowiązujący w semestrze roku akademickiego, w którym przeprowadzana jest ocena, dla studiów I stopnia stacjonarnych
III G	Harmonogram zajęć na studiach, obowiązujący w semestrze roku akademickiego, w którym przeprowadzana jest ocena, dla studiów I stopnia niestacjonarnych
III J	Charakterystykę nauczycieli akademickich oraz innych osób prowadzących zajęcia lub grupy zajęć oraz opiekunów prac dyplomowych
III K	Charakterystyka wyposażenia sal wykładowych, pracowni, laboratoriów i innych obiektów, w których odbywają się zajęcia związane z kształceniem na ocenianym kierunku (System biblioteczno-informacyjny uczelni opisany jest szczegółowo w kryterium 5, podpunkcie szóstym)
III L	Wykaz tematów prac dyplomowych uporządkowany według lat, z podziałem na formy studiów
III M	Matryca pokrycia kierunkowych efektów uczenia się - studia I stopnia stacjonarne
III N	Matryca pokrycia kierunkowych efektów uczenia się - studia I stopnia niestacjonarne



**SZKOŁA GŁÓWNA
GOSPODARSTWA
WIEJSKIEGO**

