



Raport
z zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia
w roku akademickim 2024/2025
na KIERUNKU GASTRONOMIA I HOTELARSTWO
prowadzonym na Wydziale Żywnienia Człowieka
SGGW w Warszawie
w dyscyplinie technologia żywności i żywienia
na profilu ogólnoakademickim
oraz na poziomach I stopnia
i w trybach stacjonarnym i niestacjonarnym
na podstawie Uchwały Senatu SGGW z dnia 27 stycznia 2020 r.

Opracował: Dr hab. inż. Iwona Wojtasik-Kalinowska <i>10.12.2025 Iwona Kalinowska</i> Data, Podpis Dr inż. Katarzyna Kajak-Siemaszko <i>10.12.2025 Kajak-Siemaszko</i> Data, Podpis Prof. dr hab. Joanna Kałuża <i>10.12.2025 J. Kałuża</i> Data, Podpis	Zweryfikował: Koordynator ds. Jakości Kształcenia Dr hab. Katarzyna Dziendzikowska, prof. SGGW <i>10.12.2025 K Dziendzikowska</i> Data, Podpis	Zatwierdził: Dziekan Wydziału Prof. dr hab. Dominika Guzek <i>10.12.2025 D. Guzek</i> Data, Podpis
---	---	---

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

Na podstawie przeprowadzonej analizy i oceny funkcjonowania Wewnętrznego Systemu Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia (WSZiDJK) w roku akademickim 2024/2025 stwierdzono, że system funkcjonuje w sposób prawidłowy. Na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo podejmowane są inicjatywy mające na celu podnoszenie jakości kształcenia i dostosowanie programów kształcenia do wymogów i oczekiwań rynku, m.in.:

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

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

Analiza i ocena funkcjonowania Wewnętrznego Systemu Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia na kierunku GASTRONOMIA I HOTELARSTWO SGGW w roku akademickim 2024/2025

A	B	C	D	E	F
Lp.	Weryfikowane kryteria w ramach przeglądu systemu jakości kształcenia.	Jakie działania (narzędzia) wykorzystano do monitorowania? (proponowane narzędzia z Katalogu)	Jakie wnioski płyną z wykonanych analiz w odniesieniu do kierunku?	Co zostało zmienione w zakresie kształcenia na kierunku na podstawie wyciągniętych wniosków? Co można uznać za dobrą praktykę?	Jak oceniana jest skuteczność, tzn. w jakim stopniu osiągnięte zostały cele opisane w kryterium?
					Wysoko
1	Kryterium 1. Konstrukcja programu studiów: koncepcja, cele kształcenia i efekty uczenia się				
1.1	Koncepcja i cele kształcenia są zgodne ze strategią uczelni, mieszczą się w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których kierunku jest przyporządkowany, są powiązane z działalnością naukową prowadzoną w uczelni w tej dyscyplinie lub dyscyplinach oraz zorientowane na potrzeby otoczenia społeczno-gospodarczego, w tym w szczególności zawodowego rynku pracy.	2, 3, 6, 11, 17		1. Na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo realizowane programy kształcenia na studiach stacjonarnych i niestacjonarnych pierwszego i drugiego stopnia są regularnie monitorowane i doskonalone we współpracy z Radą Programową Wydziału Żywnienia Człowieka z uwzględnieniem potrzeb otoczenia społeczno-gospodarczego oraz interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych zgodnie z Uchwałą nr 17 2024/2025 z dn. 27.09.24. 2. Na początku roku akad. 2024/2025 na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo uaktualniono opisy kierunku studiów i jeśli było to niezbędne, w porozumieniu z koordynatorami przedmiotów, wprowadzono drobne	X

1.2	Efekty uczenia się są zgodne z koncepcją i celami kształcenia oraz dyscypliną lub dyscyplinami, do których jest przyporządkowany kierunek, opisują, w sposób trafny, specyficzny, realistyczny i pozwalający na stworzenie systemu weryfikacji, wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne osiągnęte przez studentów, a także odpowiadają właściwemu poziomowi Polskiej Ramy Kwalifikacji oraz profilowi ogólnoakademickiemu.	3, 10, 11, 12, 13		zmiany w opisach poszczególnych przedmiotów realizowanych dla wszystkich form studiów. 3. Rozpoczęto również prace w ramach projektu FERS "Zrównoważony Kampus SGGW - kształcenie na rzecz branż kluczowych" dotyczące modyfikacji programów studiów dla kierunku Gastronomia i Hotelarstwo. 4. Wprowadzono modyfikacje na wszystkich kierunkach polegającą na ujednoliceniu wymiaru godzin języków obcych. 4. Realizowane programy kształcenia podlegają okresowym przeglądom, weryfikacji i doskonaleniu we współpracy z Radą Programową Wydziału Żywności Człowieka. 5. Moduły i sylabusy podlegają ciągłemu doskonaleniu w ramach zmian w programach oraz w wyniku weryfikacji osiągania zakładanych efektów uczenia się. Za dobre praktyki w zakresie jakości kształcenia w analizowanym kryterium uznano: 1. Umożliwienie studentom i interesariuszom zewnętrznym aktywnego uczestnictwa w ocenie, kształtowaniu i zmianach programów kształcenia; 2. Regularne konsultowanie programu studiów z rynkiem pracy; 3. Kontynuację pracy Zespołu ds. Weryfikacji Dokumentacji Programów Studiów oraz powołanie Zespołu ds. Optymalizacji Planów Dydaktycznych, w których zakresie obowiązków jest nadzór nad procesem aktualizacji i przeglądu programów i wysoką jakością kształcenia na Wydziale sylabusem. 2. W roku akad. 2024/2025 uaktualniono i udostępniono opis kierunku Gastronomia i Hotelarstwo zgodnie z potrzebami programu Sylabus SGGW. Na stronie internetowej SGGW w Warszawie w zakładce Sylabus SGGW dostępne są aktualne sylabusy obowiązujące od roku akad. 2024/2025: https://sylabus.sggw.edu.pl/pl/1/19/3/4/40 .	X	
-----	---	-------------------	--	---	---	--

					Za dobre praktyki w zakresie jakości kształcenia w analizowanym obszarze można uznać: 1. Powiązanie obsady zajęć dydaktycznych zgodnie z prowadzonymi badaniami naukowymi oraz doświadczeniem zawodowym i zdobytymi uprawnieniami oraz dalsze poszerzanie kwalifikacji osób prowadzących zajęcia dydaktyczne; 2. Opiniowanie i weryfikacja zgłoszonych tematów prac dyplomowych; 3. Udostępnienie sylabusów, wraz z informacją o koordynatorze przedmiotu, na stronie Sylabus SGGW.		
1.2a	Efekty uczenia się w przypadku kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów regulowanych, zawierają pełny zakres ogólnych i szczegółowych efektów uczenia się zawartych w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wykonawczych.	3, 6, 10, 11, 12, 17	Nie dotyczy				
1.2b	Efekty uczenia się w przypadku kierunków studiów kończących się uzyskaniem tytułu zawodowego inżyniera lub magistra inżyniera zawierają pełny zakres efektów, umożliwiających uzyskanie kompetencji inżynierskich, zawartych w charakterystykach drugiego stopnia określonych w przepisach o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji.	3, 6, 10, 11, 12, 17			W roku akad. 2024/2025 przeprowadzono dalszą weryfikację i uaktualnienie sylabusów na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo na studiach stacjonarnych i niestacjonarnych pod kątem zgodności z programem Sylabus SGGW do zarządzania programami kształcenia. Za dobre praktyki w zakresie jakości kształcenia w analizowanym kryterium uznano kontynuację pracy Zespołu ds. Jakości Kształcenia oraz Zespołu ds. Dyplomowania, Zespołu ds. Hospitacji, w których zakresie obowiązków jest nadzór nad prawidłowością procesów dydaktycznych i wysoką jakością kształcenia na Wydziale.	X	
2	Kryterium 2. Realizacja programu studiów: treści programowe, harmonogram realizacji programu studiów oraz formy i organizacja zajęć, metody kształcenia, praktyki zawodowe, organizacja procesu nauczania i uczenia się						
2.1	Treści programowe są zgodne z efektami uczenia się oraz uwzględniają w szczególności aktualny stan wiedzy i metodyki badań w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których jest przyporządkowany kierunek, jak również wyniki działalności naukowej uczelni w tej dyscyplinie	7, 8, 9, 10, 11, 12	Na podstawie wytycznych ogólnouczelniowych oraz wniosków z przeglądu sylabusów stwierdzono potrzebę weryfikacji treści programowych na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo z		W roku akad. 2024/2025 kontynuowano kształcenie na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo w oparciu o programy dostosowane do wymogów zawartych w Ustawie 2.0. Na początku roku akademickiego 2024/2025 we wdrożonym systemie do zarządzania programami	X	

lub dyscyplinach; oraz są kompleksowe i specyficzne dla zajęć tworzących program studiów i zapewniają uzyskanie wszystkich efektów uczenia się	efektami uczenia się oraz aktualnym stanem wiedzy i metodyki badań w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, do której kierunek jest przyporządkowany. Zidentyfikowano potrzebę weryfikacji obsady zajęć dydaktycznych zgodnie z prowadzonymi badaniami naukowymi oraz doświadczeniem zawodowym i zdobytymi uprawnieniami.	kształcenia (tzw. Sylabus SGGW) uaktualniono opisy wszystkich kierunków studiów realizowanych na Wydziale Żywienia Człowieka, jak również we współpracy z Koordynatorami przedmiotów wprowadzono drobne zmiany w opisach poszczególnych przedmiotów realizowanych dla wszystkich kierunków i form studiów. Na początku roku akademickiego 2024/2025 na stronie internetowej Wydziału w zakładce poświęconej systemowi Sylabus SGGW dostępne były aktualne sylabusy dla wszystkich kierunków studiów realizowanych na Wydziale Żywienia Człowieka. Rozpoczęto również prace w ramach projektu FERS "Zrównoważony Kampus SGGW - kształcenie na rzecz branż kluczowych" dotyczące modyfikacji programów studiów dla kierunku Gastronomia i Hotelarstwo. W ramach FERS studenci i studentki będą mieli możliwość odbycia płatnych staży zawodowych (dla studentów po 2. roku studiów modyfikowanych), które będą miały na celu rozwijanie kluczowych kompetencji praktycznych i zawodowych. Dodatkowo, będą mieli możliwość spotkań z doradcami zawodowymi, psychologami i coachami, którzy wspomogą studentów i studentki w rozwijaniu ścieżki edukacyjnej i zawodowej. Monitorowanie i/lub doskonalenie programów studiów oraz obsady zajęć dydaktycznych odbywa się regularnie we współpracy z Radą Programową Wydziału Żywienia Człowieka. Poszczególne elementy poddawane są przeglądowi i weryfikacji. Dodatkowo na początku tego roku akademickiego wprowadzono we współpracy z Koordynatorami przedmiotów drobne zmiany w opisach poszczególnych przedmiotów realizowanych dla wszystkich kierunków i form studiów. Obecnie na stronie internetowej Wydziału w zakładce poświęconej systemowi Sylabus SGGW dostępne są aktualne sylabusy dla wszystkich kierunków studiów realizowanych na Wydziale Żywienia Człowieka.
--	--	---

				Programy studiów zostały ostatecznie ustalone i przyjęte przez Senat SGGW w lutym 2025 r. Program studiów oraz zmiany w nim planowane są regularnie konsultowane z wybranymi przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego. W roku sprawozdawczym nie uzyskano żadnych pisemnych opinii od przedstawicieli otoczenia społeczno-gospodarczego, natomiast wprowadzono modyfikacje, głównie polegające na ujednoliceniu wymiaru godzin języków obcych na wszystkich kierunkach studiów. Ponadto Wydział Żywności Człowieka zawiera nowe porozumienia i umowy o współpracę, na podstawie których Studenci wszystkich kierunków studiów kierowani są do odbywania praktyk studenckich. Program studiów oraz zmiany w nim planowane są regularnie konsultowane także pod względem potrzeb rynku pracy. Na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo moduły zajęć ściśle powiązane z prowadzonymi badaniami naukowymi. W ramach prac Zespołu ds. Programów Nauczania zweryfikowano przedmioty do wyboru, w tym także anglojęzyczne, w formie listy otwartej w programach studiów. <i>Za dobre praktyki w zakresie jakości kształcenia na kierunku w analizowanym obszarze można uznać:</i> 1. Treści kształcenia różnych przedmiotów przenikają się i uzupełniają uzyskując efekt synergii; 2. Weryfikowanie obsady zajęć dydaktycznych zgodnie z prowadzonymi badaniami naukowymi oraz doświadczeniem zawodowym i zdobytymi uprawnieniami; 3. Współpraca z Radą Programową Wydziału Żywności Człowieka oraz otoczeniem społeczno-gospodarczym w doskonaleniu programów studiów oraz obsady zajęć dydaktycznych.	
--	--	--	--	--	--

2.1a	Treści programowe w przypadku kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów regulowanych obejmują pełny zakres treści programowych zawartych w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wykonawczych.	7, 8, 9, 10, 11, 12	Nie dotyczy			
2.2	Harmonogram realizacji programu studiów oraz formy i organizacja zajęć, a także liczba semestrów, liczba godzin zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i szacowany nakład pracy studentów mierzony liczbą punktów ECTS, umożliwiającą studentom osiągnięcie wszystkich efektów uczenia się.	7, 8, 9, 10, 11, 13	W wyniku odpowiedniej organizacji zajęć na kierunku studenci osiągają zamierzone efekty uczenia się. Na podstawie wyuczonych ogólnouczeniowych zidentyfikowano potrzebę ściślejszego powiązania prac dyplomowych z prowadzonymi badaniami, które pozwalają studentom zdobyć wszechstronną wiedzę, umiejętności i kompetencje oraz umożliwiają im sprawnie funkcjonować na konkurencyjnym rynku pracy po skończeniu studiów. Na podstawie wniosków z konsultacji z przedstawicielami Samorządu Studenckiego na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo w sprawie ewentualnych zmian w programach studiów w celu ich udoskonalenia zidentyfikowano potrzeby zmian w organizacji studiów.	Na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo studia I stopnia o profilu ogólnoakademickim prowadzone są zarówno w formie stacjonarnej i niestacjonarnej. Zgodnie z przepisami do programów studiów na studiach stacjonarnych i niestacjonarnych wprowadzono ofertę przedmiotów do wyboru, zajęć prowadzonych w języku angielskim. W zakresie poszczególnych przedmiotów uwzględniono wyniki badań w dyscyplinie technologia żywności i żywienia oraz nauk o zdrowiu związanych z kierunkiem, które wykorzystywane są w realizacji treści programowych oferowanych studentom na studiach I stopnia. Zidentyfikowano prace badawcze, w które mogą być włączeni studenci, a ofertę uczestnictwa w badaniach naukowych skierowano do dyplomantów, w ramach przygotowywanych przez nich prac dyplomowych. Za dobre praktyki w zakresie jakości kształcenia na kierunku w analizowanym obszarze można uznać, iż prace dyplomowe studentów są pracami eksperymentalnymi i niejednokrotnie studenci mają możliwość uczestniczenia w pracach badawczych lub projektach badawczych promotora.	X	
2.2a	Harmonogram realizacji programu studiów oraz formy i organizacja zajęć, a także liczba semestrów, liczba godzin zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i szacowany nakład pracy studentów mierzony liczbą punktów ECTS w przypadku kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów regulowanych są zgodne z regulami i wymaganiami zawartymi w	7, 8, 9, 10, 11, 13	Nie dotyczy			

2.3	standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wykonawczych. Metody kształcenia są zorientowane na studentów, motywują ich do aktywnego udziału w procesie nauczania i uczenia się oraz umożliwiają studentom osiągnięcie efektów uczenia się, w tym w szczególności umożliwiają przygotowanie do prowadzenia działalności naukowej lub udział w tej działalności.	7, 8, 9, 10, 11, 12	W celu umożliwienia studentom przygotowania do ich pracy naukowej realizuje się proces kształcenia na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo poprzez dobieranie różnorodnych form i metod kształcenia (zgodnych z profilem ogólnoakademickim).	Infrastruktura zdalnego nauczania na Wydziale Żywności Człowieka została znacząco rozbudowana, co wiązało się z intensywnym wykorzystywaniem technik edukacji na odległość podczas obostrzeń związanych z sytuacją epidemiczną w poprzednich latach. Zakres wykorzystywania przez Nauczycieli metod jest szeroki. Główne narzędzia wykorzystywane w procesie edukacyjnym oraz celach komunikacyjnych SGGW to platforma Moodle oraz aplikacje MsOffice – MS Teams i MS Forms. Platforma Moodle jest przede wszystkim wykorzystywana w procesie dydaktycznym prowadzonym w Katedrze Żywności Człowieka, Katedrze Żywności Funkcjonalnej i Ekologicznej oraz Katedrze Badań Rynku Żywności i Konsumpcji. Wprowadzenie ogólnouczelnianej licencji na wykorzystanie pakietu MS Office oraz ujednolicenie adresów e-mail studentów i prowadzących znacząco usprawniły komunikację. Studenci doceniają możliwość pracy zespołowej z wykorzystaniem aplikacji takich jak OneDrive i Teams, co pozwala na zdalne tworzenie projektów oraz efektywne zarządzanie czasem. Wykorzystywane techniki nauczania przez Internet wspierają procesy dydaktyczne na Wydziale Żywności Człowieka, umożliwiając rozwój kompetencji zarówno studentów, jak i kadry akademickiej. Za dobre praktyki w zakresie jakości kształcenia na kierunku w analizowanym obszarze można uznać: 1. Możliwość wykorzystania w przyszłości wyników ogólnouczelnianej ankiety oceniającej doskonalenie systemu nauczania na Wydziale; 2. Możliwość dostępu do materiałów kursów i przedmiotów na platformach MS Teams i MOODLE; 3. Udostępnienie ogólnouczelnianej licencji na narzędzia MS Office, ujednolicenie adresów mailowych studentów; 4. Możliwość wspólnej pracy nad projektami w trybie zdalnym, co umożliwiło studentom dysponowanie dużą przestrzenią na serwerze (ITB).	X	

2.4	Jesli w programie studiów uwzględnione są praktyki zawodowe, ich program, organizacja i nadzór nad realizacją, dobór miejsc odbywania oraz środowisko, w którym mają miejsce, w tym infrastruktura, a także kompetencje opiekunów zapewniają prawidłową realizację praktyk oraz osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się, w szczególności tych, które są związane z nabywaniem kompetencji badawczych.	8, 9, 10, 11	Na podstawie wniosków z rozmów ze studentami i pracodawcami odpowiednio zorganizowano praktyki (czas trwania, miejsce odbywania się, program itd.), na których studenci kierunku osiągną zamierzone efekty uczenia się, w tym te związane z kompetencjami badawczymi. Na podstawie wniosków z konsultacji ze studentami odbywającymi praktyki stwierdzono potrzebę szerszego informowania o możliwości praktyk zagranicznych.	Obowiązkowe praktyki są wpisane w plan studiów na I stopnia stacjonarnych i niestacjonarnych. Przebieg praktyk jest koordynowany przez Koordynatora Dziekana ds. Praktyk Studenckich. Studenci otrzymali wsparcie w wyborze miejsc praktyk. Wydział zapewnił pośrednictwo w przekazywaniu ofert praktyk, wystawieniu skierowań na praktyki oraz skierowań na badania na nosicielstwo, w wystawianiu zaświadczeń o odbytych praktykach, a także weryfikował przebieg praktyk u pracodawcy. Informacje o możliwości odbycia praktyk w ramach Programu Erasmus+ są na bieżąco aktualizowane na uczelnianej stronie internetowej oraz w gablotach przez Koordynatora ds. Międzynarodowej Wymiany Studentów. Na początku roku akademickiego 2024/2025 prowadzono rozmowy z współpracującymi Zakładami gastronomicznymi w sprawie możliwości kontynuowania praktyk. Wydziałowa oferta praktyk w roku akademickim 2024/2025 liczyła łącznie 25 różnych przedsiębiorstw, oferujących możliwość realizacji praktyk gastronomicznych i hotelarskich. Dodatkowo, dokonano aktualizacji informacji dotyczących praktyk (między innymi instrukcję postępowania, liczbę godzin) udostępnianych studentom za pomocą platformy MS Teams oraz zawarto całą ofertę praktyk. W roku akademickim 2024/2025, wydano jedynie 90 umów studenckich na odbycie praktyki, co stanowi ok. 44% wszystkich osób, które powinny zrealizować praktykę w danym roku akademickim. Z pośród tych osób ok. 75% studentów zrealizowało i rozliczyło praktykę - w tym ok. 34% odbywało praktykę w Zakładzie pracy z oferty Wydziału Żywnienia Człowieka, dodatkowo 44% odbywało praktykę gastronomiczną, a ok. 56% hotelarską. Największą część praktykantów, realizujących praktykę z oferty Wydziału, wybrała sieć hoteli Arche, restauracje Belvedere, restauracje Epoke.	X
-----	---	--------------	---	--	---

				W roku akademickim 2024/2025, ok. 54% wszystkich Studentów kierunku Gastronomia i Hotelarstwo nie zrealizowała praktyki, przenosząc ją na przyszły semestr. Trudnością w realizacji praktyk dla studentów jest konieczność realizacji praktyki w zakładzie z oferty Wydziałowej bądź zrezygnowanie z pracy na rzecz praktyki. Dużą trudnością jest także wzór umowy studenckiej, który nie jest akceptowany przez wszystkie chętne do przyjmowania studentów na praktyki jednostki. W roku akademickim 2025/2026 planowane jest rozszerzenie współpracy z nowymi lokalami gastronomicznymi oraz hotelarskimi, pozyskanie nowych miejsc, które chciałyby dzielić się praktyczną wiedzą i doświadczeniem, jak również dalsza współpraca z obecnymi zakładami. Za dobre praktyki w zakresie jakości kształcenia na kierunku w analizowanym obszarze uznać: 1. Opiekę i wsparcie Koordynatora ds. Praktyk m.in. w zakresie znalezienia miejsca praktyki czy formalnego jej rozliczenia; 2. Aktywną współpracę Wydziału z podmiotami oferującymi miejsca odbywania praktyki studenckiej; 3. Pomoc radców prawnych SGGW w zakresie opiniowania umów dotyczących praktyki studenckiej; 4. W szczególnych przypadkach możliwość uzyskania zgody od Prodziekan Wydziału na realizację praktyki studenckiej w innym czasie niż jest to wskazane w programie studiów oraz możliwość odbycia części praktyki w formie zdalnej.
2.4a	Program praktyk zawodowych, organizacja i nadzór nad ich realizacją, dobór miejsc odbywania oraz środowisko, w którym mają miejsce, w tym infrastruktura, a także kompetencje opiekunów, w przypadku kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów regulowanych są zgodne z regulami i wymaganiami zawartymi w	8, 9, 10, 11	Nie dotyczy	

	standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wykonawczych.					
2.5	Organizacja procesu nauczania zapewnia efektywne wykorzystanie czasu przeznaczanego na nauczanie i uczenie się oraz weryfikację i ocenę efektów uczenia się.	8, 9, 10, 11, 13	Na podstawie wniosków z konsultacji ze studentami stwierdzono potrzebę bardziej elastycznego podejścia do harmonogramu zajęć.	W uzasadnionych przypadkach, na wniosek prowadzących zajęcia i/lub studentów modyfikowano plan zajęć. Zmiany w organizacji zajęć dotyczyły terminu zajęć (przeniesienie na inny dzień i w innym przedziale godzinowym) oraz skumulowania zajęć (likwidacja przerw pomiędzy poszczególnymi jednostkami zajęciowymi). Zmiany te wynikały z uzasadnionych próśb Studentów, jak również ze strony osób prowadzących zajęcia z nakładania się zajęć i przerw pomiędzy zajęciami, wyjazdów służbowych, udziału w konferencjach i spotkaniach naukowych oraz z innych, rzadszych przyczyn. Zmiany w organizacji zajęć dotyczyły zarówno ćwiczeń, jak i wykładów prowadzonych na wszystkich kierunkach studiów (Dietetyka, Żywnienie Człowieka i Ocena Żywności, Gastronomia i Hotelarstwo) I i II stopnia realizowanych w trybie stacjonarnym i niestacjonarnym. W roku sprawozdawczym 2024/2025 zgłoszonych było 71 informacji o odwołaniu/przeniesieniu zajęć dydaktycznych. Za dobre praktyki w zakresie jakości kształcenia na kierunku w analizowanym obszarze uznać: 1. Możliwość zmiany w organizacji zajęć w przypadku uzasadnionych próśb studentów; 2. Możliwość skumulowania zajęć (likwidacji przerw pomiędzy poszczególnymi jednostkami zajęciowymi wynikających z modyfikacji planów) tak, aby czas studentów na Uczelni był efektywniej wykorzystany; 3. W uzasadnionych przypadkach wykorzystanie technik edukacji na odległość we wspieraniu tradycyjnej formy edukacji.	X	
2.5a	Organizacja procesu nauczania i uczenia się w przypadku kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów regulowanych zgodna z regułami i wymaganiami w zakresie sposobu organizacji	8, 9, 10, 11, 13	Nie dotyczy			

	kształcenia zawartymi w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wykonawczych.					
3	Kryterium 3. Przyjęcie na studia, weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, zaliczanie poszczególnych semestrów i lat oraz dyplomowanie					
3.1	Stosowane są formalnie przyjęte i opublikowane, spójne i przejrzyste warunki przyjęcia kandydatów na studia, umożliwiające właściwy dobór kandydatów; spójne i przejrzyste zasady progresji studentów i zaliczania poszczególnych semestrów i lat studiów, w tym dyplomowania, uznawania efektów i okresów uczenia się oraz kwalifikacji uzyskanych w szkolnictwie wyższym, a także potwierdzania efektów uczenia się uzyskanych w procesie uczenia się poza systemem studiów.	2, 4, 8, 9, 10, 11, 12, 13	Na podstawie wniosków z rekrutacji i rozmów ze studentami stwierdzono potrzebę zwiększenia starań, aby rekrutować studentów z większą liczbą punktów uzyskanych na maturze z przedmiotów kwalifikacyjnych.	Oferta dydaktyczna Wydziału oraz popularyzacja wiedzy z zakresu żywienia człowieka, dietetyki, gastronomii i hotelarstwa była aktywnie promowana podczas Dni Otwartych SGGW (01.03.2025 i 09.07.2025), Dni Kariery (19.03.2025) oraz podczas Dni SGGW (16-17.05.2025). Przedstawiano ofertę dydaktyczną Wydziału, prowadzono prezentacje i odpowiadano na pytania kandydatów. W ramach przygotowań do tych wydarzeń wysyłano informacje i zaproszenia do szkół średnich, a także przygotowywano materiały promocyjne. Informację dotyczącą Dni Otwartych SGGW dnia 22.10.2024 roku wysłano do 936 szkół. Zorganizowano 17 spotkań z uczniami szkół średnich. Spotkania te obejmowały: • Wizyty uczniów na Wydziale, podczas których prezentowano ofertę dydaktyczną oraz organizowano spacer po Wydziale; • Spotkania stacjonarne w szkołach, gdzie przedstawiano ofertę dydaktyczną Wydziału oraz prowadzono wykłady na tematy związane z żywieniem; • Spotkania online, umożliwiające dotarcie do szkół z różnych regionów Polski. W roku akad. 2024/2025 odbyły się spotkania w formie zdalnej lub stacjonarnej z uczniami z następujących szkół średnich: 1. LO im. St. Lema, Warszawa – spotkanie online dotyczące przedstawienia oferty dydaktycznej Wydziału oraz zaprezentowania wykładu pt. “Mity żywieniowe”; 2. LO im. J. Korczaka, Warszawa – spotkanie online dotyczące przedstawienia oferty dydaktycznej Wydziału;	X	

[illegible]

3.2	System weryfikacji efektów uczenia się umożliwia monitorowanie postępów w uczeniu się oraz rzetelną i wiarygodną ocenę stopnia osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, a stosowane metody weryfikacji i oceny są zorientowane na studenta, umożliwiają uzyskanie informacji zwrotnej o stopniu osiągnięcia efektów uczenia się oraz motywują studentów do aktywnego udziału w procesie nauczania i uczenia się, jak również pozwalają na sprawdzenie i ocenę wszystkich efektów uczenia się, w tym w szczególności przygotowania do prowadzenia działalności naukowej lub udział w tej działalności.	7, 8, 9, 10, 11, 12, 13	Na podstawie analizy wyników z formularzy weryfikacji założonych efektów uczenia się (WEU) stwierdzono, że zakładane efekty uczenia się zostały zrealizowane zgodnie z oczekiwaniami. Efektywność procesu dydaktycznego spełnia przyjęte standardy jakości kształcenia. W przypadku większości realizowanych przedmiotów nie stwierdzono potrzeby wprowadzania zmian w zakresie treści programowych, metod i form dydaktycznych. Nauczyciele akademicy nie zgłosili żadnych istotnych uwag wymagających modyfikacji sylabusów. Zidentyfikowano obszary, które wymagają dalszego doskonalenia w celu podniesienia jakości kształcenia. Obszary te dotyczą zarówno zmiany treści, metod dydaktycznych, jak i zmian w weryfikacji efektów uczenia, w tym dokumentacji efektów kształcenia.	Za dobre praktyki w zakresie jakości kształcenia na Wydziale w analizowanym obszarze można uznać współpracę z Samorządem Studenckim i Kołami Naukowymi, z którymi omawiane i współorganizowane były działania promocyjne Wydziału, a także zaangażowanie do promocji kierunku studentów studiów stacjonarnych. Zespół ds. Upowszechniania Oferty Dydaktycznej Wydziału Żywności Człowieka aktywnie promuje ofertę dydaktyczną Wydziału. 1. Koordynatorzy przedmiotów wskazani w sylabusie są zobowiązani do przeprowadzania po każdym semestrze w systemie eHMS weryfikacji efektów uczenia. 2. Zgodnie z realizowanym harmonogram stosowania narzędzi monitorowania jakości kształcenia Koordynator ds. Jakości Kształcenia wykonał analizę WEU. 3. Na podstawie przeprowadzonej analizy weryfikacji założonych efektów uczenia się przedstawiono następujące rekomendacje: 1. Wyniki weryfikacji efektów uczenia się potwierdzają, że zdecydowana większość przedmiotów jest realizowana zgodnie z założeniami programów kształcenia, a przyjęte metody i treści dydaktyczne umożliwiają osiągnięcie zakładanych efektów. 2. Zgłoszone przez prowadzących propozycje zmian dotyczyły stosunkowo niewielkiej liczby przedmiotów, jednak stanowią wartościowy materiał diagnostyczny i wskazują obszary wymagające dostosowania na poziomie organizacji zajęć. 3. Wnioski z formularzy weryfikacji wskazują na potrzebę dalszego wzmocnienia działań dydaktycznych sprzyjających aktywizacji studentów oraz rozwijaniu ich zaangażowania w proces uczenia się. Proponowane przez prowadzących rozwiązania, takie jak włączanie aktywności do wymagań zaliczeniowych, udostępnianie materiałów przed zajęciami czy zmiana sposobu	X	
-----	---	-------------------------	--	---	---	--

				pracy warsztatowej, mogą realnie podnieść efektywność nauczania i powinny zostać rozważone przy modyfikacji sylabusów. 4. Wskazane jest kontynuowanie systematycznego monitorowania realizacji efektów uczenia, w tym przeglądu dokumentacji WEU, co pozwala na identyfikowanie obszarów wymagających modyfikacji. 5. Zasadne jest dążenie do objęcia pełnym procesem weryfikacji wszystkich przedmiotów realizowanych na Wydziale Nauk Żywności i Życia Człowieka. Systematyczne wypełnianie formularzy WEU przez prowadzących umożliwi pełniejszą ocenę poziomu osiągania efektów kształcenia i bardziej precyzyjne planowanie działań doskonalących w kolejnych latach akademickich. Dla kierunku Gastronomia i Hotelarstwo I stopień w semestrze zimowym weryfikację efektów uczenia się przeprowadzono łącznie dla 44 przedmiotów (24 na studiach stacjonarnych oraz 20 na studiach niestacjonarnych), natomiast w semestrze letnim dla 18 przedmiotów (10 na studiach stacjonarnych oraz 8 na niestacjonarnych). Łącznie w roku akad 2024/2025 weryfikację efektów uczenia się przeprowadzono dla ok. 59% przedmiotów na studiach stacjonarnych oraz 50% przedmiotów na studiach niestacjonarnych, co oznacza poprawę w stosunku do roku poprzedniego. Na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo (zarówno w formie stacjonarnej, jak i niestacjonarnej) w semestrze zimowym oraz letnim nie przeprowadzono weryfikacji efektów uczenia się dla modułów praktyk. Analiza wyników weryfikacji efektów uczenia się wykazała, że w przypadku większości przedmiotów studenci zaliczyli je w pierwszym terminie. W odniesieniu do zdecydowanej większości przedmiotów W analizowanym roku akademickim		
--	--	--	--	--	--	--

				2024/2025 nie odnotowano potrzeby wprowadzania zmian w treściach programowych ani w stosowanych metodach dydaktycznych – sylabusy oceniono jako odpowiednio dostosowane do założonych efektów kształcenia.		
3.2a	Metody weryfikacji efektów uczenia się w przypadku kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów regulowanych są zgodne z regulami i wymaganiami zawartymi w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wykonawczych.	7, 8, 9, 10, 11, 12	Nie dotyczy			
3.3	Prace etapowe i egzaminacyjne, projekty studenckie, dzienniki praktyk (o ile praktyki są uwzględnione w programie studiów), prace dyplomowe, studenckie osiągnięcia naukowe/artystyczne lub inne związane z kierunkiem studiów, jak również udokumentowana pozycja absolwentów na rynku pracy lub ich dalsza edukacja potwierdzają osiągnięcie efektów uczenia się.	8, 9, 10, 11, 12, 16, 17	Wyniki przeprowadzonej weryfikacji prac etapowych, egzaminacyjnych, projektów studenckich, a także dzienników praktyk są zadowalające.	Prace etapowe, egzaminacyjne oraz projekty studenckie są na bieżąco weryfikowane przez koordynatorów przedmiotów, którzy oceniają stopień realizacji zakładanych efektów uczenia się. Dzienniki praktyk podlegają sprawdzeniu przez koordynatorów praktyk, co umożliwia potwierdzenie nabycia kompetencji praktycznych przewidzianych w programie studiów. Koordynator ds. Monitorowania Losów Zawodowych Absolwentów prowadzi systematyczny monitoring ich sytuacji na rynku pracy, co stanowi dodatkowe potwierdzenie skuteczności kształcenia i osiągania zakładanych efektów uczenia się. W bieżącym roku akademickim prace dyplomowe nie podlegały odrębnej weryfikacji, poza standardową recenzją.	X	
4	Kryterium 4. Kompetencje, doświadczenie, kwalifikacje i liczebność kadry prowadzącej kształcenie oraz rozwój i doskonalenie kadry					
4.1	Kompetencje i doświadczenie, kwalifikacje oraz liczba nauczycieli akademickich i innych osób prowadzących zajęcia ze studentami zapewniają prawidłową realizację zajęć oraz osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się.	6, 7	Stwierdzono zgodność prowadzonych zajęć na kierunku z działalnością naukową pracowników prowadzących te zajęcia. Monitorowanie obsady zajęć dydaktycznych odbywa się regularnie we współpracy z Radą Programową Wydziału Żywności Człowieka.	W roku akad. 2024/2025 kontynuowano kształcenie na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo w oparciu o programy dostosowane do wymogów zawartych w Ustawie 2.0 w zakresie powiązania realizowanych badań z dydaktyką. W roku akad. 2024/2025 na pierwszym roku studiów inżynierskich kształcenie na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo odbywało się w oparciu o programy dostosowane do wymogów zawartych w projekcie FERS "Zrównoważony Kampus SGGW - kształcenie na rzecz	X	

				branż kluczowych" i obejmowało modyfikacje programów nauczania. Nauczyciele brali udział w szkoleniach służących doskonaleniu procesu dydaktycznego i kontaktów ze studentami. Między innymi uczestniczyli w szkoleniach zorganizowanych przez uprawnione jednostki SGGW w Warszawie z zakresu: Zwiększanie dostępności uczelni dla osób z niepełnosprawnościami - szkolenie świadomościowe; Zarządzanie danymi badawczymi; Generatywna SI w nauce i dydaktyce w SGGW; Jak efektywnie wykorzystywać Grammarly; Bezpłatne programy do edycji grafik: Canva i GIMP – podstawy; Szkolenie z zakresu archiwizacji; Jak skutecznie wykorzystać JSA do sprawdzania prac w dobie generatywnej sztucznej inteligencji; Dyskryminacja i jej przeciwdziałanie w SGGW; Konwencja o prawach osób niepełnosprawnych i jej realizacja na gruncie naszej uczelni; Porozmawiajmy o wkładzie UNiGreen w redukcję śladu węglowego i promowaniu zrównoważonej przyszłości; Warsztat / szkolenie dot. gender dimension - równego traktowania w ramach Planu Równości Płci dla SGGW 2022-2025; konferencja Zdrowy głos w pracy nauczyciela; Dyskryminacja i jej przeciwdziałanie w SGGW, Szkolenie dla osób wyznaczonych przez pracodawcę do udzielania pierwszej pomocy, Obsługa studentów w sytuacjach trudnych, i inne; Jak wesprzeć studentów w kryzysie emocjonalnym; Ochrona danych osobowych – zastosowanie wymagań w praktyce; Szkolenie z zakresu ochrony danych osobowych dla kadry dydaktycznej; Wybrane zagadnienia prawa autorskiego w kontekście polityk wydawniczych i otwartego dostępu; Mobbing w miejscu pracy; Szkolenie z pierwszej pomocy. Pracownicy uczestniczyli również w następujących szkoleniach prowadzonych przez inne jednostki: Clarivate AI Academic Platform, Blue Ocean Consulting, Centrum Kształcenia IDEA, EFSA, ISAK Poland, TechElf Szkolenia, Elsevier online Training Hub, Food Law, Merck, Fundacja Tygiel na temat:		
--	--	--	--	---	--	--

				Uczelnia wobec zaburzeń psychicznych - komunikacja i formy wsparcia edukacyjnego studentów i kandydatów na studia z zaburzeniami psychicznymi, Web of Science Research Assistant - Sztuczna inteligencja dla wsparcia odkryć i badań, Komunikacja, wspieranie i praca ze studentami w kryzysie psychicznym, Mózg pod presją - wpływ nawyków i środowiska na jego funkcjonowanie, Jak wykorzystywać sztuczną inteligencję i ChatGPT w pisaniu publikacji naukowych, webinary na temat bezpieczeństwa żywności, Nowoczesne metody nauczania i wykorzystanie e-zasobów w dydaktyce akademickiej, Szkolenie z pomiarów antropometrycznych ISAK, Grywalizacja – Rozwój kompetencji miękkich, Nowoczesne podejście do analizy danych: sztuczna inteligencja i big data w praktyce, i inne; Pracownicy uczestniczyli również w innych kursach i szkoleniach doskonalących, dotyczących tematyki prowadzonych zajęć organizowanych przez uprawnione jednostki SGGW służące optymalizacji procesu kształcenia: z zakresu ochrony danych osobowych, z zakresu bezpieczeństwa informacji, w tym cyberbezpieczeństwa, z zakresu udzielania zamówień publicznych, Poszukiwanie partnerów do międzynarodowych projektów badawczych, z zakresu obsługi modułu e-Doręczenia, Szkolenie z zakresu spraw papierowych i elektronicznych oraz składów chronologicznych, Szkolenie z zakresu archiwizacji, Scopus AI – narzędzie pracy badacza, Szkolenie z zakresu Jednolitego Rzecowego Wykazu Akt (JRW A), Szkolenia dla kadry dydaktycznej w ramach projektu FERS 1, Szkolenie BHP, Szkolenie podstawowe z EZD, Jak skutecznie wykorzystywać JSA do sprawdzania prac w dobie generatywnej sztucznej inteligencji, Program "COST" - projekt na rozpoczęcie uczestnictwa w programach międzynarodowych, i inne. Za dobre praktyki w zakresie jakości kształcenia na Wydziale w analizowanym obszarze można uznać powołanie dwóch tutorów i dwóch mentorów.		
--	--	--	--	---	--	--

4.1a	Kompetencje i doświadczenie oraz kwalifikacje nauczycieli akademickich i innych osób prowadzących zajęcia ze studentami w przypadku kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów regulowanych są zgodne z regulami i wymaganiami zawartymi w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wykonawczych.	6,7	Nie dotyczy			
4.2	Polityka kadrowa zapewnia dobór nauczycieli akademickich i innych osób prowadzących zajęcia, oparty o transparentne zasady i umożliwiający prawidłową realizację zajęć, uwzględnia systematyczną ocenę kadry prowadzącej kształcenie, przeprowadzaną z udziałem studentów, której wyniki są wykorzystywane w doskonaleniu kadry, a także stwarza warunki stymulujące kadrę do ustawicznego rozwoju.	6,7,8,9	Na podstawie wytycznych ogólnouniversyteckich polityka kadrowa prowadzona była zgodnie z obowiązującymi zasadami. Wnioski z rozmów ze studentami, przeprowadzanych przez komisje hospitujące pod nieobecność prowadzących, wskazywały na: - pozytywne oceny zajęć i ich praktycznego charakteru - wysoki poziom merytoryczny i organizacyjny zajęć - zaangażowanie prowadzących w proces dydaktyczny - jasność przekazu i umiejętności dostosowania metod nauczania do specyfiki grupy.	Przeprowadzone roku akad. 2024/2025 hospitacje zajęć realizowanych na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo nie wykazały nieprawidłowości w procesie prowadzenia zajęć. - W semestrze zimowym przeprowadzono 14 hospitacji zajęć dydaktycznych – średnia arytmetyczna ocena zajęć w skali 5-stopniowej wyniosła 5,0; - W semestrze letnim przeprowadzono 13 hospitacji zajęć dydaktycznych – średnia arytmetyczna ocena zajęć w skali 5-stopniowej wyniosła 5,0. - Wszystkie hospitacje odbyły się w formie stacjonarnej lub zdalnej (w zależności od specyfiki prowadzonych zajęć i formy studiów). Oceniano m.in.: - zgodność zajęć z sylabusem, - adekwatność metod dydaktycznych do tematyki, - przygotowanie merytoryczne prowadzącego, - umiejętność aktywizowania studentów, - efektywność wykorzystania czasu zajęć. Wszystkie kryteria były spełnione na bardzo wysokim poziomie. Dodatkowo, w związku ze zgłaszanymi wątpliwościami, przeprowadzono 2 hospitacje interwencyjne, które nie potwierdziły formułowanych zastrzeżeń. Na podstawie analizy protokołów hospitacji należy stwierdzić, że wszystkie hospitowane zajęcia były zgodne z sylabusami do przedmiotu oraz weryfikowały założone w ramach przedmiotu efekty uczenia.	X	

5	Kryterium 5. Infrastruktura i zasoby edukacyjne wykorzystywane w realizacji programu studiów oraz ich doskonalenie				
5.1	Infrastruktura dydaktyczna, naukowa, biblioteczna i informatyczna, wyposażenie techniczne pomieszczeń, środki i pomoce dydaktyczne, zasoby biblioteczne, informacyjne, edukacyjne oraz aparatura badawcza, a także infrastruktura innych podmiotów, w których odbywają się zajęcia są nowoczesne, umożliwiają prawidłową realizację zajęć i osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się, w tym przygotowanie do prowadzenia działalności naukowej lub udział w tej działalności, jak również są dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnością, w sposób zapewniający tym osobom pełny udział w kształceniu i prowadzeniu działalności naukowej.	5, 17	Dokonana ocena infrastruktury naukowej, dydaktycznej i socjalnej na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo pozwala na stwierdzenie, że spełnia ona wymogi wysokiej jakości kształcenia. Stwierdzono konieczność uzupełnienia infrastruktury w sprzęt i oprogramowanie umożliwiające pełny udział osób z niepełnosprawnościami w kształceniu i prowadzeniu działalności naukowej.	W roku akademickim 2024/2025 korzystano z infrastruktury zdalnego nauczania, która została znacząco poszerzona w poprzednich latach, co umożliwiło dalsze usprawnienie realizacji zajęć online oraz pełne wykorzystanie nowo wdrożonych narzędzi i aplikacji edukacyjnych. W bieżącym roku kontynuowano także rozwój zasobów edukacyjnych, uzupełniając je o dodatkowy niezbędny sprzęt, taki jak zestawy komputerowe, słuchawki oraz kamery internetowe. Wyposażenie to umożliwiło pracownikom efektywną realizację zajęć dydaktycznych zarówno w formie zdalnej i stacjonarnej z wykorzystaniem nowoczesnych technologii. Infrastruktura zdalnego nauczania na Wydziale Żywnienia Człowieka pozostaje rozbudowana i stale unowocześniana, co wynika z intensywnego wykorzystywania technik edukacji na odległość oraz konieczności pełnej implementacji aplikacji zawartych w pakiecie MS Office na poziomie całej uczelni. Główne narzędzia wykorzystywane w procesie dydaktycznym na Wydziale to platforma Moodle, aplikacja MS Teams oraz narzędzie MS Forms, które wspierają zarówno organizację zajęć, jak i procesy oceniania oraz komunikacji. W efekcie przeprowadzonych działań w roku akademickim 2024/2025 stwierdzono, iż: • zasoby dydaktyczne wykorzystywane na Wydziale Żywnienia Człowieka są w pełni dostępne zarówno dla pracowników, jak i studentów; • zwiększenie zasobów dydaktycznych dotyczy w szczególności Katedry Dietetyki, Katedry Żywnienia Człowieka oraz Katedry Żywności Funkcjonalnej i Ekologicznej; • większość zasobów dydaktycznych jest dostępna dla osób z niepełnosprawnościami, zgodnie z obowiązującymi standardami dostępności;	X

					• rejestr zasobów jest prowadzony w zdecydowanej większości Katedr, głównie w formie elektronicznej, co usprawnia aktualizację oraz nadzór nad wyposażeniem; • wszystkie Katedry systematycznie dokonują przeglądu posiadanych zasobów, dostosowując je do bieżących potrzeb dydaktycznych oraz wymagań prowadzenia zajęć w różnych formach organizacyjnych.		
5.1a	Infrastruktura dydaktyczna i naukowa uczelni, a także infrastruktura innych podmiotów, w których odbywają się zajęcia w przypadku kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów regulowanych są zgodne z regulami i wymaganiami zawartymi w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wykonawczych.	5,17	Nie dotyczy				
5.2	Infrastruktura dydaktyczna, naukowa, biblioteczna i informatyczna, wyposażenie techniczne pomieszczeń, środki i pomoce dydaktyczne, zasoby biblioteczne, informacyjne, edukacyjne oraz aparatura badawcza podlegają systematycznemu przeglądowi, w których uczestniczą studenci, a wyniki tych przeglądów są wykorzystywane w działaniach doskonalących.	5	Dokonana ocena potwierdziła, że infrastruktura dydaktyczna, naukowa, biblioteczna i informatyczna działa na wysokim poziomie. Biblioteka wydziałowa poszerzyła swoje zbiory o nowe pozycje zarówno w formie papierowej, jak i elektronicznej.	X	Koordynator ds. Dostępności i Wykorzystania Zasobów Dydaktycznych na bieżąco monitoruje dostępności zasobów dydaktycznych wykorzystywanych na kierunkach realizowanych na Wydziale Żywności Człowieka. W roku akademickim 2024/2025 zaktualizowano rejestr aparatury, oprogramowania oraz infrastruktury dydaktycznej, co usprawniło planowanie i organizację zajęć. Określono także zasady dostępności zasobów dla osób z niepełnosprawnościami oraz ujednolicono formę prowadzenia rejestrów aparatury w poszczególnych katedrach. Ustalono również regularną częstotliwość przeglądów i aktualizacji zasobów dydaktycznych. Za dobrą praktykę można uznać systematyczne i udokumentowane monitorowanie zasobów oraz ich dostosowywanie do potrzeb studentów. Poszerzenie bazy bibliotecznej pozwala na bardziej efektywne wykorzystanie zgromadzonych w bibliotece zasobów zarówno w postaci elektronicznej, jak i papierowej. W roku akad. 2024/2025 w Bibliotece przy Instytucie Nauk o Żywieniu Człowieka zaktualizowano księgozbiór o:		

				- książki polskie - 42 pozycji, - książki zagraniczne - 1 pozycja, - czasopisma polskie - 13 tytułów. Od stycznia 2023 wszystkie zagraniczne czasopisma, które dotychczas były prenumerowane w formie papierowej dostępne są w formie elektronicznej w bazach subskrybowanych przez Naukową Sieć Informacyjną. W 2025 roku zakupiono na prośbę pracowników dostęp do czasopisma FOOD Technology, z którego można skorzystać wyłącznie na miejscu w bibliotece instytutowej. W czasie wakacji dokonano selekcji księgozbioru niepozostającego na majątku biblioteki, w czasie której z zasobów usunięto 572 woluminy zdezaktualizowanych i zacytowanych książek. Naukowa Sieć Informacyjna zapewnia dostęp do 61 abstraktowych, faktograficznych i pełnotekstowych baz danych, oferujących: 50 000 tytułów czasopism, - około 400 000 książek polskich i zagranicznych, - ponad 250 000 innych dokumentów (raporty, analizy, dane statystyczne). W lutym w pomieszczeniu biblioteki dokonano nagrania webinaru z projektu FERS. Liczba czytelników w okresie 01.10.2024 – 30.06.2025 wyniosła 1 711 osoby.	
6	Kryterium 6. Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w konstruowaniu, realizacji i doskonaleniu programu studiów oraz jej wpływ na rozwój kierunku				
6.1	Prowadzona jest współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym, w tym z pracodawcami, w konstruowaniu programu studiów, jego realizacji oraz doskonaleniu.	3,17	Przeprowadzone rozmowy z interesariuszami zewnętrznymi (potencjalnymi pracodawcami) potwierdzają, że programy kształcenia są spójne z wymaganiami aktualnego rynku pracy.	Stała współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym pozwala na rozwój procesu dydaktycznego ukierunkowanego na potrzeby przyszłych pracodawców. W roku akad. 2024/2025 proces kształcenia studentów przebiegał zgodnie z założeniami i nastawieniem na potrzeby współczesnego rynku pracy. W roku akad. 2024/2025 w Instytucie i na Wydziale zainicjowano współpracę i podpisano 10 porozumień o współpracy i 1 porozumienie na usługę badawczą	

				pomiędzy SGGW w Warszawie i podmiotami otoczenia gospodarczego. Wykaz podpisanych i realizowanych umów jest następujący: - PHN Property Management Sp. z o.o. Al. Jana Pawła II nr 12, lok. V/24 00-124 Warszawa (nr umowy CtiTT 64/2024) - Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Doboszycach ul. Szkolna 4 970550 Dobryczyce (nr umowy CtiTT 1/2025) - Wschodni Front Sp. z o.o. ul. Handlowa 5 15-399 Białystok (nr umowy CtiTT 7/2025) - Fundacja Little by Little ul. Grotowska 25 01-488 Warszawa (nr umowy CtiTT/15/2025) - McCormick Shared Services Emea LLC ul. Kopcińskiego 62D 90-032 Łódź (nr umowy CTT/25/2025) - Izba Przemysłowo-Handlowa w Tarnowie ul. Słoneczna 32/9 33-100 Tarnów (nr umowy CTT/11/2025) - Technikum Hotelarsko - Turystyczno - Gastronomiczne NR 21 ul. Krasnołęka 3 00-734 Warszawa Porozumienie o współpracy - W. KRAHEL I K. KRAHEL Spółka Jawna Rumiankowa 17 15-665 Białystok (nr umowy CTT/43/2025) - MCC Mazurkas Conference Centre & Hotel ul. Poznańska 177 05-850 Ożarów Mazowiecki (nr umowy CTT/23/2025) - MIRAI Clinic Sp. z o.o. ul. Armii Krajowej 8 05-400 Otwock (nr umowy CTT/47/2025) W roku akad. 2024/2025 oferta praktyk dla kierunku Gastronomia i Hotelarstwo liczyła łącznie 25 różnych przedsiębiorstw: - Cukiernia Ciastkowo - Hotel Westin - Belvedere Gourmet Group - Hotel Bristol - Hotel Sheraton
--	--	--	--	--

					- Warsaw Marriott Hotel - Hotele Grupy Arche - Hotele Satoria Group S.A. - Restauracja Kamanda Lwowska - Restauracja MOMu - Restauracja Koneser - Restauracja Warsze - Restauracje Epoka - Klubokawiarnia Anse Kabanse - Restauracja Signature / Hotel H15 - Restauracja McDonald's - Hotel Holiday Inn - Hotel Mazurski Raj - Hotel Blue Marine - Hotel Regent - Restauracja Nuta - Hotel Sheraton - Gospoda Pazibroda - Hotel MIRAI CLINIC SP. Z O.O. - Hotel Hilton w Krakowie		
6.2	Relacje z otoczeniem społeczno-gospodarczym w odniesieniu do programu studiów i wpływ tego otoczenia na program i jego realizację podlegają systematycznym ocenom, z udziałem studentów, a wyniki tych ocen są wykorzystywane w działaniach doskonalących.	3, 8, 9, 17	Zajęcia prowadzone przez interesariuszy zewnętrznych są pozytywnie oceniane przez studentów.	W roku akademickim 2024/2025 przedstawiciele otoczenia społeczno-gospodarczego nie uczestniczyli na zajęciach ze studentami.	X		
7	Kryterium 7. Warunki i sposoby podnoszenia stopnia umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku						
7.1	Zostały stworzone warunki sprzyjające umiędzynarodowieniu kształcenia na kierunku, zgodnie z przyjętą koncepcją kształcenia, to jest nauczyciele akademicy są przygotowani do nauczania, a studenci do uczenia się w językach obcych, wspierana jest międzynarodowa mobilność studentów i nauczycieli akademickich, a także tworzona jest oferta kształcenia w językach obcych, co skutkuje systematycznym podnoszeniem stopnia	8, 9, 10, 18	Na podstawie oceny procesu umiędzynarodowienia kształcenia zidentyfikowano potrzeby jego doskonalenia. Na podstawie wniosków z rozmów ze studentami stwierdzono potrzebę zwiększania możliwości praktycznego posługiwania się fachowym językiem angielskim, m.in. poprzez zwiększenie ilości	W roku akad. 2024/2025 umiędzynarodowienie procesu kształcenia było realizowane przede wszystkim poprzez: (1) rozwój i prowadzenie zajęć w języku angielskim (w tym w ramach kierunku anglojęzycznego FSTN oraz oferty dla studentów ERASMUS), (2) mobilność dydaktyczną i naukową pracowników (Erasmus+ oraz inne wyjazdy), (3) przyjazdy gości zagranicznych (w tym w ramach programu Erasmus i staży naukowych), a także (4) udział w międzynarodowych kursach/projektach dydaktycznych (m.in. ELLS/EUR-Organic oraz BIP).	X		

umieędzynarodowienia i wymiany studentów i kadry.		prowadzonych na kierunku przedmiotów fakultatywnych w języku angielskim, a także poprzez organizację zajęć prowadzonych w/w języku przez pracowników z zagranicznych uczelni.	(5) udział uczelni w sojuszu UNiGreen. W roku akad. 2024/2025 nauczyciele akademicy Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka zrealizowali zajęcia z 34 przedmiotów prowadzonych w języku angielskim dla studentów różnych kierunków studiów: - <i>Dietetyka</i> (przedmiot: Nutrition and Health, Sustainable Food Systems); - <i>Żywnienie człowieka i ocena żywności</i> (przedmiot: Nutrition and Health, Sustainable Food Systems); - <i>Food Science – Technology and Nutrition</i> (przedmioty: Information Technology, Biology, Nutrition Sociology, Raw Food Materials, Sustainable Food System, Introduction to Human Nutrition, Basics in Human Anatomy and Physiology, Advanced Human Nutrition, Biochemistry & Enzymology, General Food Technology, New Food Product Development, Sensory Analysis, Consumer Behaviour, Food Chemistry, Nutrition of selected population groups, Catering technology, Basics of dietetics, Food production hygiene, Alternative diets, Functional food, dietary prevention, Alcoholic beverages and human being, Technological design of food gastronomy plants, Herbs, diet and health, Nutritional projects, Food safety and quality management in gastronomy, Methodology in technological/nutritional projects); - <i>Organic Agriculture and Food Production</i> (Wydział Rolnictwa i Ekologii; przedmioty: Basics of Human Nutrition, Food Safety Hygiene, Raw materials and Ecological Products); - <i>Program wymiany ERASMUS</i> (studenci odwiedzający SGGW; przedmioty: Nutrition and Immunity, Basics in Human Anatomy and Physiology, Catering Technology, Consumer Behavior, Sustainable Food Systems, Innovation in Food and Nutrition, New Food Product Development); - <i>Szkoła Doktorska SGGW</i> (przedmiot: Food system management). Pracownicy Instytutu realizowali także działalność dydaktyczną w ramach międzynarodowych projektów dydaktycznych – W ramach projektu ELLS Fund for		
---	--	--	--	--	--

				<i>Incentives</i> w Instytucie Nauk o Żywieniu Człowieka zorganizowano kurs letni pt. <i>'Experiential Learning for Effective Education in Food Systems'</i> w którym brało udział 13 osób, w tym 3 studentów i 3 wykładowców z SGGW. Jeden pracownik brał również udział w roli wykładowcy w szkole letniej "CoffeeCrack: Unveiling Indonesia's Bean-To-Cup Journey Through Science and Technology" organizowanej przez IPB University i South-East Asia Food and Agricultural Science and Technology (SEAFASST) Center (Bogor, Indonezja). W roku 2024/2025 w Instytucie zorganizowano również Blended Intensive Programme (BIP) pt. "Sustainable approaches in the prevention and the treatment of metabolic syndrome". Studenti i doktoranci mieli również możliwość uczestnictwa w zagranicznych wydarzeniach: 3 doktorantów wzięło udział w kursie online: Course 'Malnutrition - From Theory to Practice' offered by Tel Hai College, under the guidance of Ms. Yosefa Kachal and Galia Shefer-Hilel, Ph.D. Ponadto 4 studentów i 2 doktorantów wzięło udział w BIP Erasmus, FoodXplore – from tradition to innovation in Western Romania, Faculty of Food Engineering, University of Life Sciences King Mihai from Timișoara w Rumunii. Na Wydziale goszczono 9 zagranicznych pracowników naukowych, w tym 2 w ramach stażu naukowego (z Turcji; İzzir Katip Çelebi Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi i z Czech University of Life Sciences), 2 w ramach nawiązania współpracy i transferu wiedzy (m. in. z Kanady; McGill University) oraz 5 w ramach programu Erasmus (z Portugalii-Universities of the Azores – Faculty of Agrarian Sciences and Environment, z Litwy- Lithuanian University of Health Sciences, University of Ljubljana, ze Słowacji- Slovak University of Agriculture; Faculty of Agriculture and Food Resources; Institute of Nutrition and Genomics). W roku akademickim 2024/2025 dwie osoby z Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka wyjechały do zagranicznych ośrodków naukowych na staże naukowe.
--	--	--	--	---

				Ośrodki w których pracownicy odbyli te staże naukowe to: • University of British Columbia, Faculty of Land and Food Systems, Precision Nutrition Lab, Kanada • University of Hohenheim, Department of Applied Nutritional Psychology, Institute for Nutritional Medicine, Niemcy. Ponadto pięć osób wyjechało na staże dydaktyczne do Bohai University w Chinach. W ramach programu Erasmus (w tym Erasmus +) w celu przeprowadzenia zajęć dydaktycznych wyjechało 9 osób, do: • Slovak University of Agriculture; Faculty of Agriculture and Food Resources; Institute of Nutrition and Genomics, Słowacja • University of Montenegro, Pogorica, Czarnogóra • Akdeniz University, Antalya, Turcja • Lithuanian University of Health Sciences, Litwa • University of Mostar, Bośnia i Hercegowina • Universitat Politècnica de Valencia, Hiszpania • Swedish University of Agricultural Sciences (SLU), Szwecja. Na kilkudniowe "inne" wyjazdy za granicę wyjechało siedem osób do: • Kauno College Higher Education Institution, Litwa • Instytut "Józef Stefan", Reaktorski center, Dol pri Ljubljani, Słowenia • Vlaamse Instelling voor Technologisch Onderzoek (VITO), Bruksela, Belgia • University of Tuscia, Department of Agriculture and Forest Sciences, Włochy • University of Turku - Flavoria, w ramach projektu COMFOCUS, Turku, Finlandia. Wspierano międzynarodową mobilność studentów i pracowników w wymianie międzynarodowej:
--	--	--	--	---

				- w ramach programu wymiany Erasmus+ w roku akad. 2024/2025 wyjechało 2 studentów kierunku Gastronomia i Hotelarstwo Wydziału Żywności Człowieka. W ramach programu Erasmus+ Kraje Programu (UE) w ramach grantów na krótkie mobilności dydaktyczne wyjechało 17 pracowników Instytutu. Nauczyciele realizowali pobyty m.in. na takich uczelniach jak: Vytautas Magnus University, Akdeniz University, The Swedish University of Agricultural Sciences, Louisiana State University, Kauno Kolegija Higher Education Institution, Universitat Politècnica de Valencia, ETSIAMN, Slovak University of Agriculture; Faculty of Agriculture and Food Resources; Institute of Nutrition and Genomics, University of Montenegro, University of Mostar, Bogor Agricultural University, Universitas Diponegoro. Pracownicy Instytutu w ramach prowadzonej działalności naukowo-badawczej oraz dydaktycznej podtrzymywali współpracę z międzynarodowymi ośrodkami naukowymi, w tym m. in. z: Wageningen University (Holandia); Karolinska Institutet (Szwecja); Lithuanian University of Agriculture, Norwegian Institute of Public Health w Oslo; University College Leuven-Limburg, Leuven (Belgia); Fulda University of Applied Sciences (Niemcy); Universitat Politècnica de Catalunya (Hiszpania); Hohenheim University (Niemcy); University Newcastle upon Tyne (Wielka Brytania); University Exeter Medical School (Wielka Brytania); Vysoká Škola Chemicko-Technologická (Czechy); University of Natural Resources and Life Sciences (BOKU) (Wiedeń, Austria); Estonian University of Life Sciences, Tartu; Maribor University (Słowenia); Universidad Politécnica de Madrid (Hiszpania); Ruralia Institute (Finlandia); Corvinus University (Węgry); University of South Bohemia in České Budějovice (Czechy); Münster University of Applied Sciences (Niemcy); Universität Wien (Wiedeń, Austria); Amsterdam University of Applied Sciences (Amsterdam, Holandia); University of Copenhagen		
--	--	--	--	---	--	--

			(Denmark); Montclair State University (Montclair, USA); Università degli Studi della Tuscia UNITUS, Viterbo (Włochy), Vytautas Magnus University (Litwa), Univerzita Karlova (Czechy, Praga), University of Zagreb (Chorwacja), ISARA-Lyon (Francja), Aarhus University (Dania); Bogor Agricultural University (Bogor, Indonezja), National Chung Hsing University (Taichung, Tajwan), National Pingtung University of Science and Technology (Pingtung, Tajwan), Migal-Galilee Research Institute (Kiryat Shmona, Izrael), Tel Hai College (Tel Hai, Izrael), Dr. Babasaheb Ambedkar Marathwada University (Aurangabad, Indie), University of Navarra (Pampeluna, Hiszpania), Henan Institute of Zhongyuan Organic Agriculture (Chiny); Chinese Academy of Sciences (Chiny). W efekcie prowadzonej współpracy międzynarodowej pracownicy i doktoranci w roku akad. 2024/2025 pracownicy i doktoranci Instytutu Nauk o Żywności Człowieka opublikowali 61 artykułów naukowych ze współautorami z zagranicznych ośrodków, w tym w 20 artykułach byli pierwszymi autorami. Pracownicy oraz doktoranci Instytutu Nauk o Żywności Człowieka uczestniczyli w 2024/2025 roku w 31 międzynarodowych konferencjach i seminariach oraz warsztatach, podczas których przedstawili łącznie 46 referatów i posterów (6 Katedra Badań Rynku Żywności i Konsumpcji, 5 Katedra Dietetyki, 8 Katedra Techniki i Projektowania Żywności, 12 Katedra Żywienia Człowieka, 15 Katedra Żywności Funkcjonalnej i Ekologicznej). Pracownicy i doktoranci są zaangażowani we współpracę bądź są członkami wielu organizacji międzynarodowych, m.in.: Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), Federation of European Nutrition Societies (FENS), European Food Safety Authority (EFSA), International Association for Food Product, International Natural Product Sciences Taskforce, EIT Health Alumni, Euroleague for Life Sciences, European Sensory Network, International		
--	--	--	--	--	--

				Association for Food Protection, Editorial Board of Food Control, Christian Doppler Research Association, CDG, Austria. Pracownicy, doktoranci i studenci Wydziału brali udział w międzynarodowych grantach i projektach. W roku akad. 2024/2025 w Instytucie Nauk o Żywieniu Człowieka realizowano łącznie 10 projektów międzynarodowych, z czego 6 w Katedrze Żywności Funkcjonalnej i Ekologicznej, 2 w Katedrze Dietetyki i 2 w Katedrze Żywienia Człowieka. Spośród realizowanych projektów 8 miało charakter badawczy i 2 edukacyjny. Przy czym 5 projektów realizowano w wieloosobowych konsorcjach (obejmujących 5-20 partnerów), pozostałe 5 w mniejszych konsorcjach (1-4 partnerów). Źródła finansowania w/w projektów to m.in.: program Horyzont Europa (4), Narodowe Centrum Badań i Rozwoju (program ERANET), Narodowe Centrum Nauki (OPUS28), KCL-Grupa Ferrero, Euroleague for Life Sciences, EIT Food.		
7.2	Umiejętności kształcenia podlega systematycznym ocenom, z udziałem studentów, a wyniki tych ocen są wykorzystywane w działaniach doskonalących.	8, 9, 10, 18	Na podstawie ankiet studenckich i rozmów ze studentami zidentyfikowano potrzebę dalszej intensyfikacji działań promujących ofertę zagraniczną w zakresie kształcenia wśród studentów.	Przedmioty fakultatywne prowadzone w języku angielskim podlegają ocenie przez studentów w systemie eHMS. Studenci biorący udział w wymianie zagranicznej w ramach programu Erasmus+ dokonują oceny odbytej mobilności. Koordynator ds. Międzynarodowej Wymiany Studentów oraz Koordynator Dziekana ds. Współpracy Międzynarodowej prowadzą intensywne działania mające na celu zachęcenie studentów do udziału w wyjazdach zagranicznych (m.in. w ramach programu Erasmus+) poprzez stronę internetową Wydziału, media społecznościowe, plakaty informacyjne oraz w bezpośrednich rozmowach ze studentami. Jako wspólna inicjatywa Wydziału Technologii Żywności oraz Wydziału Żywienia Człowieka w roku akad. 2022/2023 uruchomione zostały studia anglojęzyczne pierwszego stopnia na kierunku <i>Food Science – Technology and Nutrition (FSTN)</i>. Kierunek <i>FSTN</i> oparty jest o formułę podwójnego dyplomu i	X	

				zakłada ścisłą współpracę naszej uczelni z Uniwersytetem Bohai w Chinach. Kształcenie studentów z Uniwersytetu Bohai w SGGW w Warszawie trwa przez 2 lata (w trakcie każdej edycji studiów). Rok akademicki 2024/2025 był trzecim rokiem kształcenia na tym kierunku, i jednocześnie pierwszym rokiem, w którym mury uczelni opuścili pierwsi absolwenci (28 osób) tego kierunku. W roku akad. 2024/2025 począwszy od trzeciego semestru studiów do grona studentów kierunku FSTN dołączyła 10-osobowa grupa z Uniwersytetu w Bohai, w Chinach, realizując tym samym zapisy umowy dotyczące współpracy pomiędzy obiema uczelniami. W roku akad. 2024/2025, nauczyciele akademicy Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka byli zaangażowani w realizację zajęć z 19 przedmiotów w ramach kształcenia na kierunku FSTN (studia licencjackie I stopnia). Były to następujące przedmioty: Biology, Sustainable Food System, Information technology, Food Raw Materials, Nutrition Sociology, Introduction to Human Nutrition, Biochemistry & Enzymology, Basics of Human Anatomy and Physiology, General Food Technology, Advances in Human Nutrition, New Food Product Development, Sensory Analysis, Consumer Behaviour, Nutrition of selected population groups, Catering technology, Basics of dietetics, Food production hygiene, Alternative diets, Functional food, Dietary prevention, Alcoholic beverages and human, Technological design of food gastronomy plants, Herbs, diet and health, Nutritional projects, Food safety and quality management in gastronomy. Ponadto 5 pracowników wyjechało do Chin, do Uniwersytetu Bohai, gdzie prowadziło zajęcia m. in z przedmiotów Food Nutriology, Diet Culture in Central Europe, Food Technology Experiments i Food Packaging. Ponadto w roku akad. 2024/2025 kontynuowano prace dotyczące opracowywania przez nauczycieli akademickich materiałów do zajęć w ramach nowych przedmiotów realizowanych na w/w kierunku.		
--	--	--	--	---	--	--

				W roku akad. 2024/2025 nauczyciele akademicy z Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka brali udział w tworzeniu anglojęzycznego programu studiów na kierunku Food Science – Technology and Nutrition (studia stacjonarne II stopnia). Uruchomienie studiów magisterskich zaplanowane został od 1.10.2025 r. Nauczyciele akademicy z Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka będą zaangażowani w prowadzenie zajęć na 1 roku studiów magisterskich na kierunku FSTN z takich przedmiotów jak: Comprehension in Human Nutrition, Food Quality Management System in the International Trade, Nutrition and Consumer Policy. <i>Za dobre praktyki w zakresie jakości kształcenia</i> na kierunku w analizowanym obszarze można uznać intensywną pracę nad umiędzynarodowieniem procesu kształcenia na kierunku poprzez poszerzanie oferty zajęć prowadzonych w języku angielskim, a także wspieranie mobilności studentów w wymiarze międzynarodowej.		
8	Kryterium 8. Wsparcie studentów w uczeniu się, rozwoju społecznym, naukowym lub zawodowym i wejściu na rynek pracy oraz rozwój i doskonalenie form wsparcia					
8.1	Wsparcie studentów w procesie uczenia się jest wszechstronne, przybiera różne formy, adekwatne do efektów uczenia się, uwzględnia różnicowane potrzeby studentów, sprzyja rozwojowi naukowemu, społecznemu i zawodowemu studentów poprzez zapewnienie dostępności nauczycieli akademickich, pomoc w procesie uczenia się i osiągnięciu efektów uczenia się oraz w przygotowaniu do prowadzenia działalności naukowej lub udziału w tej działalności, motywuje studentów do osiągania bardzo dobrych wyników uczenia się, jak również zapewnia kompetentną pomoc pracowników administracyjnych w rozwiązywaniu spraw studenckich.	7, 8, 9, 10, 14, 15	Na podstawie rozmów ze studentami stwierdzono potrzebę oferowania różnych form wsparcia studentom w procesie uczenia się.	Studenti kierunku Gastronomia i Hotelarstwo posiadają możliwość działania w wielu organizacjach ogólnouczeniowych dających szerokie pole do rozwoju zainteresowań i pasji. Do organizacji takich należą m.in. Samorząd Studentów SGGW oraz Rada Doktorantów SGGW. Studenti byli ponadto zaangażowani w udział w wielu inicjatywach społecznych. Studenti kierunku Gastronomia i Hotelarstwo mogą uczestniczyć w działalności trzech kół naukowych: KN Żywniowców, KN Dietetyków oraz KN Gastronomów i Hotelarzy. W ramach działalności Kół Naukowych otrzymują wsparcie pracowników w przygotowaniu projektów i prezentacji przedstawianych na przeglądzie dorobku Kół Naukowych SGGW w Warszawie, a także podejmują współpracę z otoczeniem gospodarczym. W roku akad. 2024/2025 członkowie KN Gastronomów i Hotelarzy przedstawili 2 posterety podczas Przeglądu Dorobku Kół Naukowych. Jeden zespół otrzymało dofinansowanie badań w ramach konkursu Konkursu	X	

				- udzielanie informacji w zakresie zakwaterowania studentów zagranicznych w domach studenckich SGGW w Warszawie, - bieżące rozwiązywanie problemów zgłaszanych przez studentów, - współpracę z Dziekanatem. <i>Za dobre praktyki w zakresie wsparcia studentów w procesie uczenia</i> się na Wydziale w analizowanym obszarze można uznać: 1. Motywowanie i włączanie studentów do pracy naukowej; 2. Zwiększanie kompetencji i dostępności nauczycieli akademickich do pracy z osobami z niepełnosprawnościami; 3. Wykorzystanie mediów społecznościowych dla usprawnienia komunikacji ze studentami; dodatkowe informacje dla studentów z zakresu dydaktyki są również przekazywane za pośrednictwem mediów społecznościowych, aby zwiększyć ich widoczność i dostępność.	
9	Kryterium 9. Publiczny dostęp do informacji o programie studiów, warunkach jego realizacji i osiągniętych rezultatach				
9.1	Zapewniony jest publiczny dostęp do aktualnej, kompleksowej, zrozumiałej i zgodnej z potrzebami różnych grup odbiorców informacji o programie studiów i realizacji procesu nauczania i uczenia się na kierunku oraz o przyznawanych kwalifikacjach, warunkach przyjęcia na studia i możliwościach dalszego kształcenia, a także o zatrudnieniu absolwentów.	19	Na podstawie rozmów ze studentami, pracownikami oraz pracodawcami stwierdzono potrzebę dalszego rozwoju kanałów komunikacji, takich jak media społecznościowe, platformy edukacyjne (platforma Teams, Moodle itp.). Na podstawie ankiet studenckich oraz w związku z wprowadzeniem ogólnego rozporządzenia o ochronie danych (RODO) stwierdzono potrzebę szerszego wykorzystania systemu eHMS w zakresie kontaktów ze studentami.	Na stronie internetowej Wydziału zamieszczane są informacje dostępne dla studentów kierunku Gastronomii i Hotelarstwa dotyczące planu zajęć, programu studiów i realizacji procesu nauczania oraz uczenia się na kierunku oraz o przyznawanych kwalifikacjach, warunkach przyjęcia na studia i możliwościach dalszego kształcenia, a także o zatrudnieniu absolwentów. Regularnie prowadzony jest przegląd i aktualizacja informacji zawartych na stronie internetowej. W roku akad. 2024/2025 prowadzono bieżącą aktualizację treści strony Wydziału Żywności Człowieka, strony Instytutu Nauk o Żywności Człowieka oraz treści w mediach społecznościowych (Facebook i Instagram), w tym: – publikowano wpisy typu aktualności i komunikaty,	X

				– aktualizowano informacje katedralne, zakładowe i osobowe, – gromadzono dokumentację zdjęciową do celów oprawy graficznej wpisów. W roku akad. 2024/2025 wykonano aktualizacje planów zajęć, grup studenckich, sylabusów, programów studiów, dokumentów dotyczących praktyk i prac dyplomowych, wszelkich bieżących informacji oraz formularzy dla studentów. Uaktualniono opisy zajęć, w tym praktyk zawodowych. Uaktualniono opisy zajęć podano do wiadomości Studentów poprzez zamieszczenie ich na stronie internetowej Wydziału Żywnienia Człowieka. Zwiększone zostało wykorzystanie mediów społecznościowych w kontaktach ze studentami (m.in. zintensyfikowano aktywność wydziałowego profilu Facebook i Instagram). Na wydziałowych profilach Facebook i Instagram publikowane były informacje dotyczące promocji Wydziału Żywnienia Człowieka, prezentacji kierunku studiów, tematyki pracy naukowej pracowników, doktorantów i studentów, a także wyniki publikacji naukowych oraz prowadzonych badań laboratoryjnych. Prezentowane były także sylwetki opiekunów studentów I roku oraz pracowników dziekanatu, jak również tematyka przedmiotów do wyboru. W roku akad. 2024/2025 kontynuowano wykorzystanie kanałów komunikacji ze studentami, w tym m.in. platform edukacyjnych, przede wszystkim platformy MS Teams oraz Moodle. W systemie eHMS student ma dostęp do swoich ocen końcowych z przedmiotów, a także jest możliwość umieszczania ocen cząstkowych z poszczególnych przedmiotów. W systemie eHMS student ma także dostęp do recenzji pracy dyplomowej. <i>Za dobrą praktykę w zakresie jakości kształcenia</i> na Wydziale w analizowanym obszarze można uznać: 1. Możliwość komunikowania się poprzez tzw. „okno jakości” – adresu mailowego, na który studenci mogli		
--	--	--	--	--	--	--

				wysłać swoje uwagi i komentarze dotyczące jakości kształcenia; 2. Wykorzystanie do komunikacji ze studentami mediów społecznościowych (wydziałowych profili Facebook i Instagram).		
9.2	Zakres przedmiotowy i jakość informacji o studiach podlegają systematycznym ocenom, w których uczestniczą studenci i inni odbiorcy informacji, a wyniki tych ocen są wykorzystywane w działaniach doskonalących.	19	Stwierdzono potrzebę korzystania z systemu elektronicznego w zakresie kontaktów ze studentami.	Informacja zwrotna od studentów jest pozyskiwana poprzez spotkania na drodze wykorzystania platform elektronicznych (przede wszystkim MS Teams) Prodziekana i Koordynatora ds. Jakości Kształcenia z przedstawicielami samorządu studentów, a także na podstawie indywidualnych kontaktów pracowników ze studentami.	X	
10	Kryterium 10. Polityka jakości, projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie, przegląd i doskonalenie programu studiów.					
10.1	Zostały formalnie przyjęte i są stosowane zasady projektowania, zatwierdzania i zmiany programu studiów oraz prowadzone są systematyczne oceny programu studiów oparte o wyniki analizy wiarygodnych danych i informacji, z udziałem interesariuszy wewnętrznych, w tym studentów oraz zewnętrznych, mające na celu doskonalenie jakości kształcenia.	20	W roku akademickim 2024/2025 Wydział przystąpił do udziału w Projekcie FERS „Zrównoważony Kampus SGGW – kształcenie na rzecz branż kluczowych”, w ramach którego zmodernizowano programy studiów dla kierunku Gastronomia i Hotelarstwo.	W roku akademickim 2024/2025 proces projektowania, zatwierdzania, monitorowania, przeglądu i doskonalenia programu studiów na Wydziale Żywności Człowieka był realizowany w oparciu o działania Zespołu ds. Weryfikacji Dokumentacji Programów Studiów, Zespołu ds. Jakości Kształcenia, ukierunkowane na utrzymywanie i doskonalenie Wewnętrznego Systemu Zapewniania i Doskonalenia Jakości Kształcenia, analizę danych dotyczących procesów dydaktycznych oraz bieżącą weryfikację programów i dokumentacji przedmiotów. W roku akademickim 2024/2025 Wydział przystąpił do udziału w Projekcie FERS „Zrównoważony Kampus SGGW – kształcenie na rzecz branż kluczowych”, w ramach którego zmodernizowano programy studiów dla kierunku Gastronomia i Hotelarstwo. Kontynuowano również proces kształcenia w oparciu o modyfikacje związane z zakończonym już programem POWER oraz wytycznymi Ustawy 2.0. Proces kształcenia był prowadzony w oparciu o sylabusy, które zweryfikowano przed rozpoczęciem roku akad. 2024/2025. Monitorowanie i/lub doskonalenie programów studiów oraz obsady zajęć dydaktycznych odbywało się regularnie we współpracy z Radą Programową Wydziału Żywności Człowieka, a poszczególne elementy były poddawane przeglądowi i weryfikacji.	X	

				W ramach doskonalenia jakości kształcenia prowadzono działania analityczne i naprawcze związane z oceną procesu dydaktycznego. Koordynator ds. Jakości Kształcenia uczestniczył w przygotowaniu Przeglądu funkcjonowania Wewnętrznego Systemu Zapewniania i Doskonalenia Jakości Kształcenia za rok 2024/2025 oraz w opracowaniu raportów z funkcjonowania systemu dla trzech kierunków kształcenia prowadzonych na Wydziale Żywności Człowieka. Przygotowano raport z Weryfikacji Założonych Efektów Uczenia się (WEU) za rok akademicki 2024/2025 (zestawienie i interpretacja danych przekazanych przez nauczycieli akademickich oraz weryfikacja zgodności efektów z celami programowymi i wymaganiami kierunkowymi). Równolegle prowadzono analizę informacji zwrotnej od studentów. Przeanalizowano wyniki ankiet studenckich wypełnionych w roku akademickim 2023/2024 (opinie o przedmiotach i prowadzących), a wyniki przedstawiono Dziekanowi Wydziału oraz Zastępcy Dyrektora Instytutu Nauk o Żywności Człowieka ds. Kształcenia wraz z rekomendacjami służącymi dalszemu doskonaleniu procesu dydaktycznego. Przygotowano i przekazano nauczycielom akademickim podsumowanie wyników ankiet wraz z zestawieniem dobrych praktyk dydaktycznych (m.in. przejrzysta organizacja zajęć i komunikowanie zasad zaliczenia, terminowa informacja zwrotna, udostępnianie materiałów, elementy praktyczne i różnorodne metody dydaktyczne, budowanie życzliwej atmosfery) oraz wskazaniem przykładów niepożądanych zachowań wpływających negatywnie na efektywność kształcenia. W odpowiedzi na uwagi studentów Koordynator ds. Jakości Kształcenia współpracował z Zespołem ds. Hospitacji przy opracowaniu Regulaminu hospitacji oraz uczestniczył w dwóch hospitacjach interwencyjnych o charakterze naprawczym (w porozumieniu z Dziekanem, Prodziekanem oraz Zastępcą Dyrektora Instytutu). Monitorowano również „okno jakości kształcenia” – anonimowy kanał komunikacji studentów w sprawach jakości kształcenia; w roku 2024/2025 wpłynęło 11	
--	--	--	--	--	--

				zgłoszeń, które przeanalizowano i omówiono z władzami Wydziału oraz zespołami merytorycznymi w celu podjęcia działań naprawczych Kompetencje dydaktyczne kadry wspierano poprzez udział nauczycieli akademickich w szkoleniach w języku polskim i angielskim, w formie stacjonarnej i zdalnej, obejmujących m.in. rozwój warsztatu dydaktycznego i komunikacji ze studentami, wykorzystanie narzędzi (np. generatywnej SI, Grammarly, narzędzi do grafiki), zagadnienia związane z równością i przeciwdziałaniem dyskryminacji, dostępnością uczelni, a także szkolenia organizacyjne i administracyjne wspierające proces kształcenia (np. archiwizacja, bezpieczeństwo informacji).			
10.2	Jakość kształcenia na kierunku podlega cyklicznym zewnętrznym ocenom jakości kształcenia, których wyniki są publicznie dostępne i wykorzystywane w doskonaleniu jakości.	19, 20	Prowadzono wymianę informacji z innymi jednostkami dydaktycznymi o podobnym profilu w kraju i za granicą. Stwierdzono potrzebę poszerzenia współpracy dydaktycznej, w tym ze szczególnym uwzględnieniem interesariuszy zewnętrznych.	Aktualnie trwa ocena realizacji zmodernizowanych programów studiów oraz analiza możliwości rozszerzania współpracy z interesariuszami. <i>Za dobre praktyki w zakresie jakości kształcenia</i> na kierunku w analizowanym obszarze można uznać analizowanie programów kształcenia kierunków żywieniowych oraz dietetyki w ramach Parlamentarnego Zespołu ds. Ustawowego Uregulowania Zawodu Dietetyka i Utworzenia Samorządu Zawodowego Dietetyków, który pracuje nad uregulowaniem zawodu oraz nad standardami kształcenia. Jest to realizowane dzięki cyklicznym spotkaniom władz wiodących wydziałów żywieniowych z całej Polski, poświęconych rozwojowi i doskonaleniu programów kształcenia.	X		

UWAGI

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

Nie dotyczy.

Inne uwagi:

W roku akademickim 2024/2025 podejmowano wiele działań mających na celu doskonalenie modelu Systemu Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia. Wydział kontynuował realizację zmodernizowanych programów studiów w ramach Projektu „Sukces z natury - kompleksowy program podniesienia jakości zarządzania procesem kształcenia i jakości nauczania Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie”, Nr POWER.03.05.00-00-Z033/17. Wydział przystąpił do Projektu FERS „Zrównoważony Kampus SGGW – kształcenie na rzecz branż kluczowych”, nr FERS.01.05-IP.08-0067/23-00, w ramach którego przeprowadzana jest stopniowa modernizacja programów studiów dla kierunków Żywnienie Człowieka i Ocena Żywności oraz Gastronomia i Hotelarstwo, jak również przewidziane są szkolenia dla kadry akademickiej. Kształcenie opierało się na programach kształcenia zgodnych z wymogami Ustawy 2.0. Znacznie poszerzono ofertę zajęć prowadzonych w języku angielskim przez pracowników Instytutu Nauk o Żywnieniu Człowieka.

Podsumowanie: Skuteczność działań wdrażanych w ramach systemu jakości kształcenia w znacznej części można uznać za wysoką.