

Ocena jakości dydaktyki

Studencka ocena jakości realizacji
wybranych przedmiotów
przeprowadzona po semestrze letnim
w roku akademickim 2011/2012

Wyniki ankiet

The screenshot shows a web browser window with the address bar containing <https://wynikiankiet.sggw.pl/login.php>. The browser's menu bar includes 'Plik', 'Edycja', 'Widok', 'Ulubione', 'Narzędzia', and 'Pomoc'. The address bar also shows a search engine icon for 'Wyszukiwarka Onet.pl'. The browser's toolbar displays several open tabs, including 'Ulubione', 'SGGW (Szkoła Główna Gosp...', 'SpringerLink - Food and Bio...', 'Flavonoids and heart diseas...', 'Translator angielski i polski...', and 'Poczta - Wirtualna Polska - ...'. The main content area of the browser displays the title 'Wyniki Studenckiej Oceny Przedmiotów' and the subtitle 'System Prezentacji Wyników Ankiety'. Below the title, there is a 'Logowanie' section with a vertical sidebar on the left also labeled 'Logowanie'. The main text area contains the following information:

Dostęp do wyników ankiet i analiz wymaga logowania - użytkownik: numer pXXXXXX; hasło: hasło do konta uczelnianej skrzynki pocztowej.

Po zalogowaniu pracownik uzyskuje dostęp wyłącznie do własnych wyników.

Do wyników osób prowadzących zajęcia na danym kierunku dostęp mają Dziekani oraz Pełnomocnicy Dziekana do spraw jakości kształcenia odpowiedzialni za ten kierunek.

Do wszystkich Wyników dostęp ma Pełnomocnik Rektora ds. Systemu Zapewniania i Doskonalenia Jakości Kształcenia.

Po zalogowaniu się, w menu po lewej stronie znajduje się zakładka „instrukcja”, w której znajdują Państwo wskazówki dotyczące korzystania z Systemu Prezentacji Wyników ankiet.

Below the text, there is a login form with the following fields and a button:

Podaj swoje dane:	
Użytkownik:	<input type="text"/>
Hasło:	<input type="password"/>
<input type="button" value="Zaloguj się"/>	

<https://wynikiankiet.sggw.pl/login.php>

Ankieta

Wzór ankiety zatwierdzony Uchwałą Senatu SGGW nr 3 2009/10 w sprawie wprowadzenia Systemu Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

Głównie analizowane są odpowiedzi na pytanie:

Jak ogólnie oceniasz poziom prowadzenia zajęć z tej części przedmiotu w skali 5-stopniowej, gdzie 1 oznacza ocenę bardzo złą, 5 bardzo dobrą

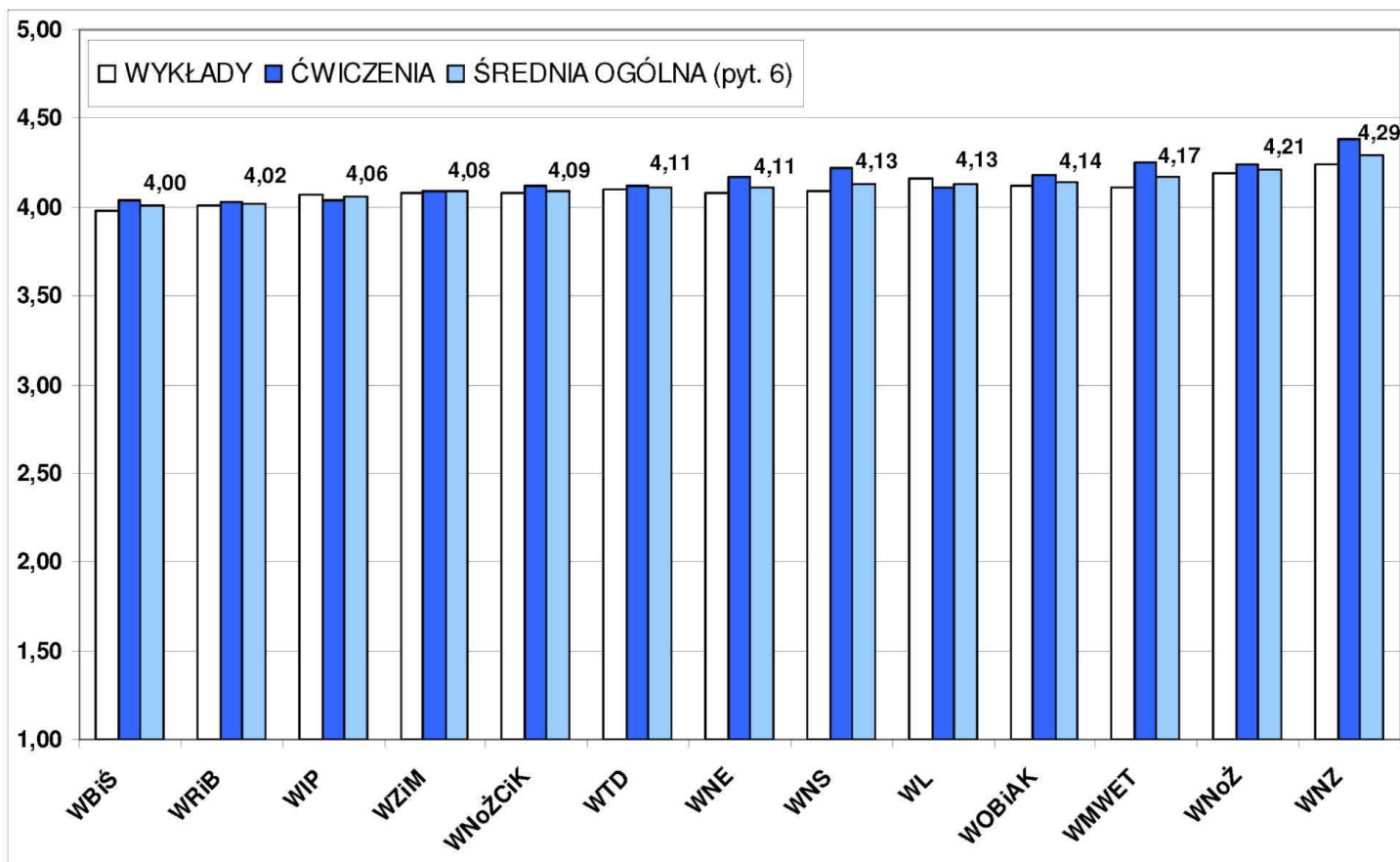
W skali Uczelni ocenie poddano

- wszystkie przedmioty zawarte w programie studiów (wykłady i ćwiczenia) zrealizowane na I i II roku studiów I i II stopnia, stacjonarnych i niestacjonarnych - umieszczone w kartach przebiegu studiów w wirtualnym dziekanacie (HMS) - **1636 przedmiotów, 151 554 ankiety**
- zajęcia z języków obcych - wszystkie języki i poziomy: angielski, niemiecki, francuski, rosyjski oraz łaciński), **54 pracowników SPNJO, 8598 ankiet;**
- zajęcia z wychowania fizycznego - wszystkie grupy - **19 pracowników SWFiS, 4802 ankiety.**
- W ocenie nie uwzględniono odpowiedzi studentów nie biorących udziału w zajęciach. Ankiety wypełniane były w terminach 30 I - 20 IV po semestrze zimowym oraz 20 VI - 30 X po semestrze letnim .

Przedmioty w programie I roku studiów I i II stopnia

- 1485 (461 w ankiecie 1) przedmiotów realizowanych w formie wykładów,
 - średnia ocenia wszystkich wykładów
 - (dla pyt. 6) - 4,09
 - 2010/11 - 4,05
 - 2009/10 - 4,07
- 1062 przedmiotów realizowanych w formie ćwiczeń,
 - średnia ocenia wszystkich ćwiczeń (dla pyt. 6) - 4,13
 - 2010/11 - 4,08
 - 2009/10 - 4,11

Średnia ocena zajęć realizowanych przez prowadzących zatrudnionych na poszczególnych wydziałach (dla pyt. 6)

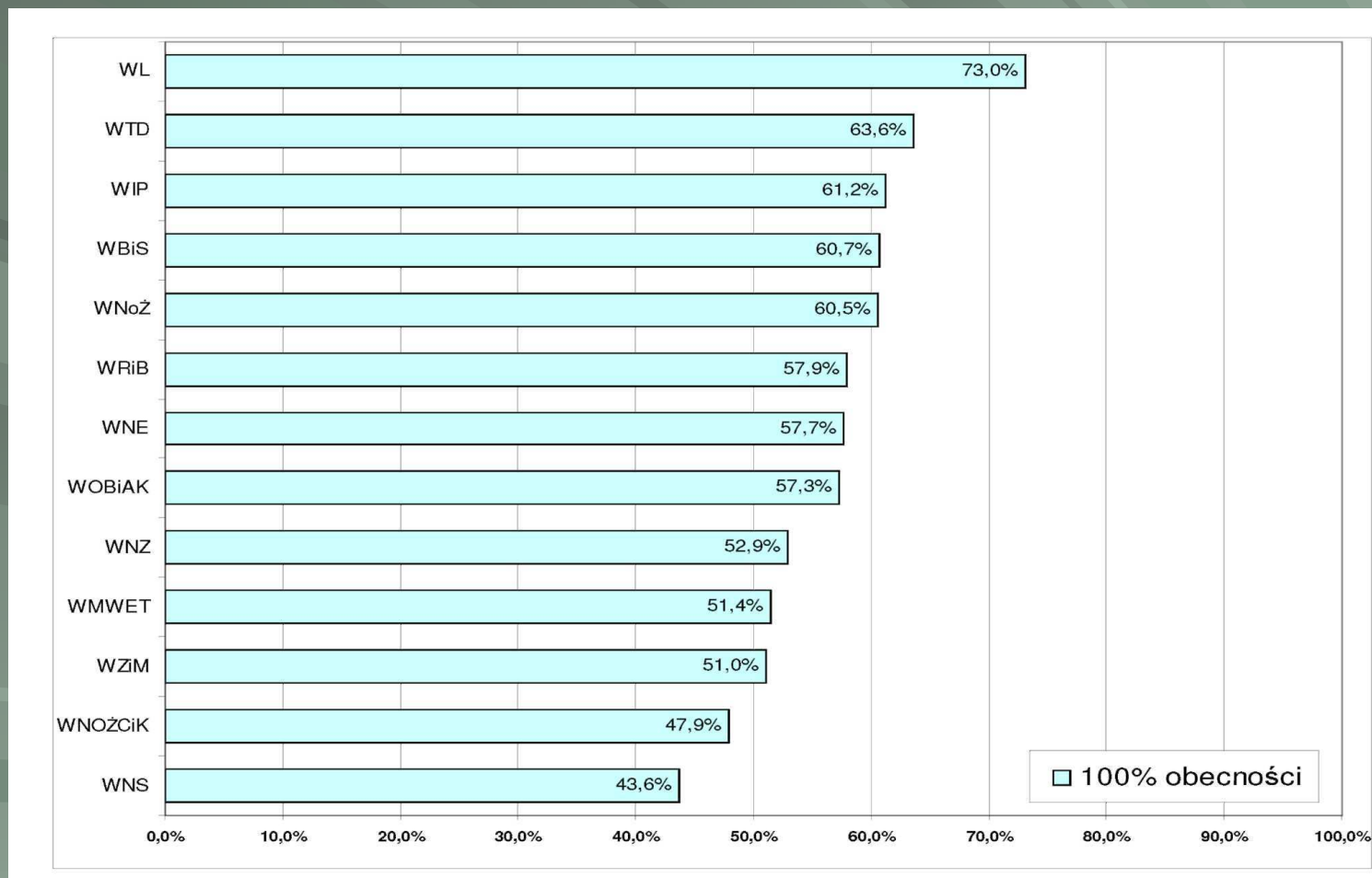


Średnia ocena **przedmiotów** na wydziałach/studiach międzywydziałowych /dla pytania 6. Jak ogólnie oceniasz poziom prowadzenia zajęć/.

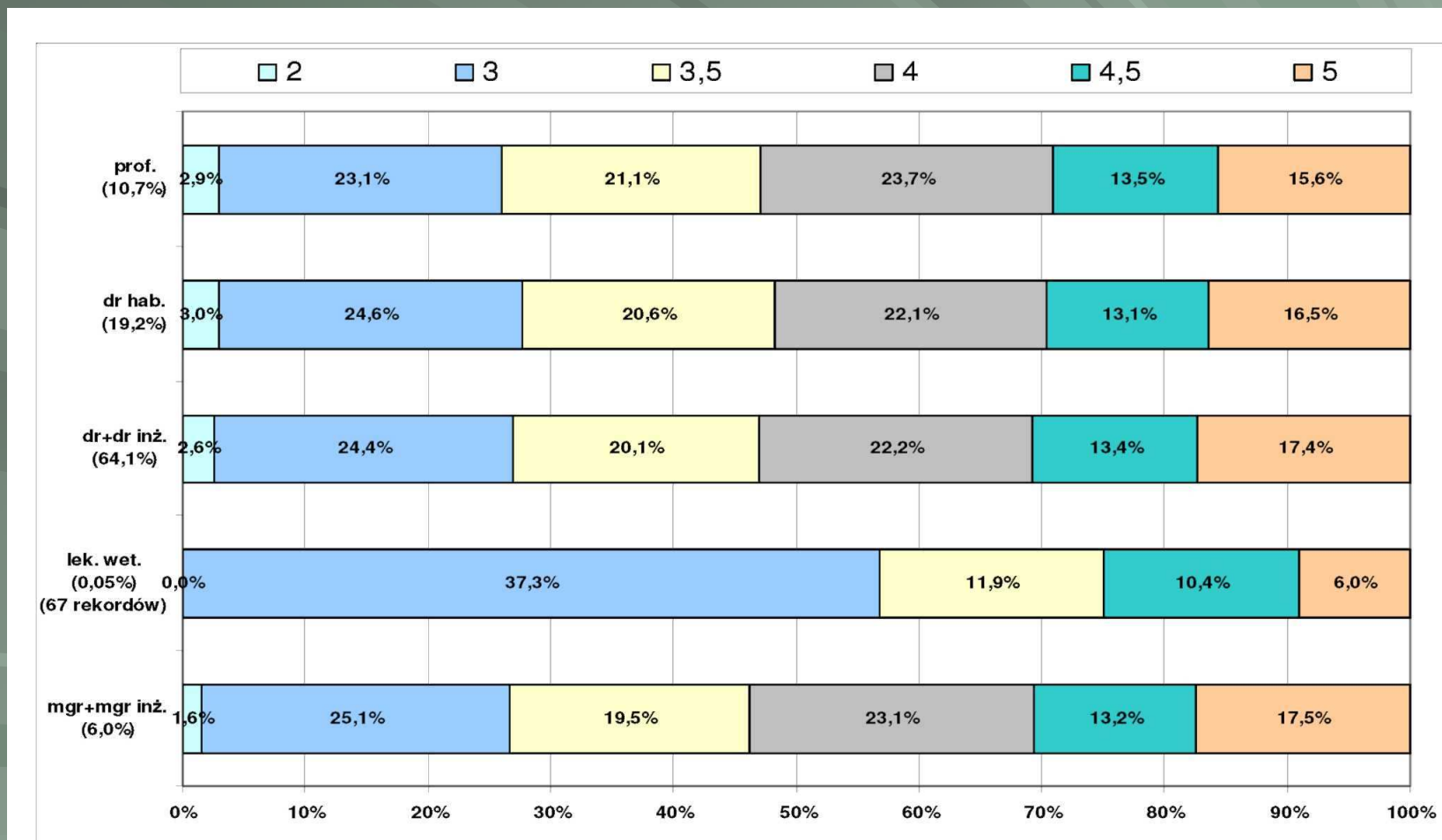
Wydział	Wykłady	Ćwiczenia	Wydział	Wykłady	Ćwiczenia
WRiB	4,06	4,08	WNZ	4,23	4,26
WMWET	4,16	4,39	WNE ***	4,07	4,17
WL ***	4,16	4,10	TiR (12,3%)	3,95	4,12
GP(16,0%)	4,08	4,21	WNoŻ ***	4,01	3,97 !!!
WOBiAK ***	4,07	4,21	TOW (11,5%)	4,14	4,05
BIOT (21,5%)	3,98	4,09	WNoŻCiK	4,09	4,17
WBiIŚ ***	4,03	4,08	WIP	4,09	4,10
OŚ (15,3%)	4,11	4,15	WNS	4,18	4,25
WTD	3,95	3,98	WZiM	4,09	4,10

*** oceny wydziałów zawierają w sobie oceny dotychczasowych studiów międzywydziałowych we wszystkich ankietach wydziału

Deklarowana przez studentów 100% frekwencja we wszystkich zajęciach realizowanych na wydziale



% udział ocen wystawianych przez nauczycieli o określonych tytułach/stopniach naukowych



W skali Wydziału

Oceniono 129 przedmiotów
realizowanych na 16 kierunkach

W tym 64 przedmioty realizowane dla
studentów WNoŻ, z których 47
realizowali pracownicy WNoŻ

Oceniani byliśmy przez studentów następujących kierunków

1	Biologia	284
2	Biotechnologia	456
3	Budownictwo	232
4	Dietetyka	99
5	Inżynieria środowiska	334
6	Leśnictwo	123
7	Ochrona środowiska	146
8	Ogrodnictwo	287

9	Rolnictwo	363
10	Technika rolnicza i leśna	61
11	Technologia żywności i żywienie człowieka - NoŻ	8278
12	Technologia żywności i żywienie człowieka - ZCZ	748
13	Technologie energii odnawialnej	41
14	Towaroznawstwo	1075
15	Zarządzanie i inżynieria produkcji	146
16	Zootechnika	242

Ocena przedmiotów wg Katedr

Katedra Chemii

Przedmiot	Ilość ocen	Średnia pyt 6
Chemia	1836	4,38
Chemia ogólna	555	4,35
Chemia żywności	388	4,04
Chemia organiczna	377	4,24
Chemia nieorganiczna	265	4,45
Chemia fizyczna	190	3,64
Chemia ogólna i fizyczna	96	4,06
Systemy zapewnienia jakości w laboratoriach	28	4,25
Ochrona środowiska w przemyśle spożywczym	27	4,26
Chemia związków naturalnych	10	4,50
Analiza i ocena jakości żywności	3	4,33

Katedra Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji

Przedmiot	Ilość ocen	Średnia pyt 6
WSPÓŁCZESNE trendy w nauce o żywności i żywieniu - inżynieria żywności	423	4,08
Rysunek techniczny z elementami maszynoznawstwa	258	3,74
INŻYNIERIA procesowa produkcji żywności	171	3,84
Inżynieria procesów biotechnologicznych	103	4,00
Gospodarka energetyczna	86	3,42
Maszynoznawstwo przemysłu spożywczego	69	4,04
ORGANIZACJA i zarządzanie procesem produkcyjnym	59	4,17

Katedra Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji

Przedmiot	Ilość ocen	Średnia pyt 6
Inżynieria żywności	39	4,21
Materiałoznawstwo i inżynieria materiałowa	39	4,08
Nowoczesne opakowania do żywności	39	4,03
Właściwości teksturalne produktów spożywczych	34	3,97
Sterowanie i analiza procesów biotechnologicznych	27	3,81
PODSTAWY metodologii badań doświadczalnych	19	4,00
Kontrola i sterowanie procesami biotechnologicznymi	9	4,00
PODSTAWY opracowania wyników badań naukowych	9	4,78
Bioinżynieria	2	5,00

Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Oceny Żywności

Przedmiot	Ilość ocen	Średnia pyt 6
Technologia specjalizacyjna	64	4,63
Polityka wyżywienia ludności	54	4,61
Drobnoustroje a środowisko żywności	54	4,56
Enzymologia	83	4,45
Biochemia żywności	101	4,31
WSPÓŁCZESNE trendy w nauce o żywności i żywieniu - biotechnologia, mikrobiologia, i ocena jakości	259	4,24
Mikrobiologia ogólna	67	4,06
Mikrobiologia ogólna i żywności	262	4,03
Mikrobiologia żywności	353	3,90
Analiza i ocena jakości żywności	136	3,79

Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Oceny Żywności - cd

Przedmiot	Ilość ocen	Średnia pyt 6
Biotechnologiczne wykorzystanie drobnoustrojów	4	5,00
PODSTAWY metodologii badań doświadczalnych	16	4,69
PODSTAWY opracowania wyników badań naukowych	16	4,69
Pozyskiwanie i ulepszanie szczepów przemysłowych wykorzystywanych w przemyśle spożywczym	6	4,67
Kompleksowe Zarządzanie Jakością (TQM)	23	4,65
Standaryzacja i normalizacja	10	4,50
Mykologia w technologii żywności	13	4,38
Mikrobiologia	24	4,29
Zarządzanie jakością	38	4,29
Nowe metody w analizie żywności	29	4,17
Systemy zarządzania jakością II	21	4,14
biotechnologia w przemyśle spożywczym i ochronie środowiska	5	3,40
Fizjologia drobnoustrojów	4	3,00

Katedra Technologii Żywności

Przedmiot	Ilość ocen	Średnia pyt 6
Ogólna technologia żywności	352	4,25
WSPÓŁCZESNE trendy w nauce o żywności i żywieniu - produkty zwierzęce: mięso, drób, mleko, ryby, miód	306	4,28
WSPÓŁCZESNE trendy w nauce o żywności i żywieniu - produkty roślinne: owoce, warzywa, zboża, tłuszcze, koncentraty	175	4,46
Opakowania do żywności	120	4,46
Żywność dla dzieci	108	4,51
Propedeutyka przemysłu spożywczego	100	4,15
TOWAROZNAWSTWO produktów przemysłu tłuszczowego i koncentratów spożywczych oraz przemysłu mięsnego	78	5,00
Zarządzanie zasobami ludzkimi	78	4,40
Wykorzystanie przetwórcze ryb i bezkręgowców morskich	65	4,26

Katedra Technologii Żywności

Przedmiot	Ilość ocen	Średnia pyt 6
OBRÓT produktami pochodzenia zwierzęcego	45	3,91
Ekonomia i organizacja przedsiębiorstwa żywnościowego	29	4,41
Żywność specjalna II	28	4,23
PODSTAWY metodologii badań doświadczalnych	26	4,62
Etyka biznesu	24	4,21
Zafałszowania żywności i metody ich wykrywania	23	4,61
Informatyka II	15	4,13
Opakowalnictwo	12	4,75
PODSTAWY opracowania wyników badań naukowych	10	4,80
Dodatki do żywności	8	5,00
Podstawy przetwórstwa	4	4,75
Towaroznawstwo produktów zbożowych, cukierniczych i owocowo-warzywnych	4	4,75

Ocena pracowników

Pracownicy WNoŻ realizujący zajęcia na różnych kierunkach

- Oceniono 100 osób (łącznie z doktorantami), w tym 7 osób oceniane było przez 5 i mniej osób
- Rozpiętość ocen: **2,33** do 5 (3,12 do 5,0)
- Ilość ocen poniżej 3,8 – 13 (9)
- Ilość ocen powyżej 4,2 – 50 (48)

Pracownicy realizujący zajęcia na kierunku Technologii Żywności i Żywienia Człowieka

	Pracownicy WNoŻ	Pracownicy innych wydziałów
Ilość osób ocenianych	70	53
Rozpiętość ocen:	2,33 do 5	2,45 do 4,79
Ilość ocen poniżej 3,8	16 (23%)	18 (34%)
Ilość ocen powyżej 4,2	30	20

Pracownicy realizujący zajęcia na kierunku towaroznawstwo

	Wszyscy	Pracownicy WNoŻ	Pracownicy WNoŻCziK
Ilość osób ocenianych	56	13	11
Rozpiętość ocen:	3,25 do 5	3,8 do 4,83	4,0 do 4,8
Ilość ocen poniżej 3,8	6	0	0
Ilość ocen powyżej 4,2	18	9	8

Ocena pracowników wg Katedr

Katedra Chemii

- Oceniono 34 pracowników
- Dla 23 pracowników zakres ocen 4,25 do 5
- Dla 10 pracowników zakres ocen 3,81 do 4,16
- 1 pracownik – ocena 3 (na podstawie 2 ocen)

Katedra Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji

- Oceniono 23 pracowników
- Dla 2 pracowników zakres ocen 4,48 do 5 (2 oceny)
- Dla 13 pracowników zakres ocen 3,8 do 4,18
- Dla 8 pracowników zakres ocen 3,12 do 3,74 (w tym 2 doktorantów)

Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Oceny Żywności

- Oceniono 28 pracowników
- Dla 16 pracowników zakres ocen 4,24 do 5
- Dla 10 pracowników zakres ocen 3,83 do 4,10
- 1 pracownik – ocena 3,76
- 1 pracownik – ocena 2,33 (na podstawie 3 ocen)

Katedra Technologii Żywności

- Oceniono 13 pracowników
- Dla 12 pracowników zakres ocen 4,13 do 4,60
- 1 pracownik – ocena 3,29 (na podstawie 7 ocen)

PODSUMOWUJĄC

- Trzeba mieć świadomość dużej wagi wystawianej oceny – ocena ta prowadzi do różnokierunkowych działań
- Warto mieć pewność, że wybieramy w ankiecie nazwisko osoby rzeczywiście prowadzącej dane zajęcia
- Zaczynamy dostrzegać, że system doskonalenia jakości zaczyna przynosić konkretne narzędzia oceny naszej pracy