

SPRAWOZDANIE Z REALIZACJI ZAŁOŻEŃ KALENDARZA JAKOŚCI

W ROKU AKADEMICKIM 2018/2019

1. Cele operacyjne

Lp.	Cel	Sposób weryfikacji	Wnioski	Działania naprawcze
1	Reewaluacja celów Systemu Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia na WNoŻ i dalszy rozwój systemu	Przegląd efektów wdrożonych elementów procedury zapewnienia jakości	Na podstawie przeprowadzonej analizy i oceny funkcjonowania Wewnętrznego Systemu Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia ogólna ocena skuteczności podjętych działań opisanych w procedurze systemowej kształtuje się na poziomie wysokim.	Należy nadal podnosić świadomość nauczycieli akademickich o konieczności dokonywania weryfikacji każdego efektu kształcenia zapisanego w sylabusie oraz wypełnianiu formularza WEK po zamknięciu i zatwierdzeniu protokołu zaliczenia przedmiotu.
2	Lepsze przygotowanie kandydatów do rozpoczęcia studiów: wyjaśnienie zasad studiowania, przedstawienie Wydziału, przedstawienie przez absolwentów I roku studiów, problemów, z jakimi mogą się zetknąć absolwenci szkół średnich w świecie akademickim	Spotkanie Prodziekanów i przedstawicieli Samorządu Studentów z nowoprzyjętymi studentami, Spotkanie Samorządu (w tym starostów I roku) z władzami Wydziału	Spotkanie Prodziekanów i przedstawicieli Samorządu Studentów z nowoprzyjętymi studentami odbyło się bezpośrednio po inauguracji roku akademickiego 2018/2019. Odbyło się Spotkanie Samorządu (w tym starostów I roku) z władzami Wydziału.	
3	Doskonalenie zasad prowadzenia przedmiotów podstawowych sprawiających największe problemy studentom I roku (chemia ogólna i nieorganiczna oraz matematyka) w celu uzupełnienia braków w przygotowaniu kandydatów i jednoczesnego rozwinięcia wiedzy	Ocena rozkładu ocen z chemii ogólnej i matematyki po 1 semestrze studiów	Realizacja zajęć z przedmiotów matematyka i chemia ogólna na dwóch poziomach podstawowym i zaawansowanym wpływa na zmniejszenie różnic w wiedzy studentów.	Dalsza realizacja zajęć z przedmiotów matematyka i chemia ogólna na dwóch poziomach: podstawowym i zaawansowanym. Zwrócenie uwagi Koordynatorowi Matematyki o konieczności wypełniania formularza WEK.

Reewaluacja celów Systemu Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia na WNoŻ i dalszy rozwój systemu

Rok akademicki 2018/2019

W oparciu o arkusz analizy i oceny funkcjonowania Wewnętrznego Systemu Zarządzania i Doskonalenia Jakości Kształcenia na Wydziale Nauk o Żywności stwierdzono, że ogólna ocena skuteczności podjętych działań opisanych w procedurze systemowej kształtuje się na poziomie wysokim. Obszary nadzorowane w ramach systemu jakości kształcenia pozwoliły na określenie skuteczności realizowanych działań, a ich weryfikacja i skierowane uwagi ukierunkowały podejmowane działania korygujące i zapobiegawcze. Przewidywane są działania udoskonalające poszczególne elementy systemu jakości, które zostaną okresowo, zgodnie z możliwościami i przewidywanym ryzykiem, wdrażane w poszczególnych obszarach systemu na Wydziale. Przewiduje się, że podjęte zostaną działania zmierzające do:

1. Zwiększenia zaangażowania studentów do uczestnictwa w działaniach Wydziału związanych z jakością kształcenia, w szczególności w zakresie udziału w badaniach ankietowych.
2. Zwiększenia współpracy z interesariuszami zewnętrznymi (podmioty otoczenia społeczno-gospodarczego).
3. Rozwijania procesu umiędzynarodowienia kształcenia poprzez poszerzenie oferty zajęć prowadzonych w języku angielskim, jak również poprzez uaktywnienie pracowników i studentów Wydziału w zakresie uczestnictwa w programach międzynarodowych np. ERASMUS.
4. Dalszego unowocześniania bazy naukowo-badawczej, pozwalającej na prowadzenie badań naukowych na wyższym światowym poziomie.

2 Plan działań pro jakościowych

Lp.	Co?	Kto?	Jak?	Kiedy?	W jaki sposób przedstawiono?
1	ankieta studencka	studenci	system elektroniczny	każdorazowo po zakończeniu procesu ankietowania	Prezentacja Pełnomocnika ds. jakości kształcenia
2	okresowa ocena nauczycieli akademickich	pracownicy naukowo-dydaktyczni	ankiety w wersji papierowej	co 2/4 lata	Prezentacja Prodziekana ds. Nauki i Współpracy Międzynarodowej
3	układanie harmonogramów zajęć	pracownik Wydziału	program komputerowy	przed rozpoczęciem każdego semestru	Harmonogramy realizacji zajęć na wszystkich kierunkach, rodzajach, stopniach i rocznikach.
4	układanie planów sesji egzaminacyjnych	starości roczników	informacja w formie papierowej	przed zakończeniem każdego semestru studiów	Realizacja sesji egzaminacyjnej w wyznaczonym terminie
5	podział studentów na grupy	pracownik Wydziału	system elektroniczny	przed zakończeniem każdego semestru studiów	Listy grup dostępne w dziekanacie

3. Pomiar, analiza, ocena jakości

Lp.	Cele jakości	Obszar nadzorowany	Formuła miernika	Rok akademicki 2018/2019	
				Wartość docelowa	Wartość uzyskana
1.	Jak najwyższy poziom wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych absolwentów	Rekrutacja	liczba kandydatów na 1 miejsce na studia I stopnia wszystkich kierunków	nie mniejsza niż 1	2,04
2.	Doskonalenie programów kształcenia	Organizacja procesu kształcenia	liczba kierunków studiów I stopnia, na których prowadzony jest nabór na kolejny rok akademicki	nie mniejsza niż 3	3
3.	Poszerzanie i aktualizacja oferty edukacyjnej zgodnie z potrzebami rynku pracy	Uruchamianie kierunków i specjalności	liczba uruchamianych grup seminaryjnych o różnym profilu na studiach I stopnia na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka	nie mniejsza niż 5	7
4.	Poszerzanie i aktualizacja oferty edukacyjnej zgodnie z potrzebami rynku pracy Zapewnianie spójności programów kształcenia z Krajowymi Ramami Kwalifikacji Monitorowanie i analiza procesu kształcenia, w tym ocena jakości programów studiów	Opracowywanie programów studiów	liczba przedmiotów w języku angielskim dla studentów II i III stopnia	nie mniej niż 6	12
5.	Zapewnienie internacjonalizacji kształcenia i mobilności studentów	Opracowywanie przedmiotów	liczba oferowanych przedmiotów, których podstawowym celem jest kształtowanie umiejętności personalnych lub zespołowych studentów I i II stopnia	nie mniejsza niż 2	5
6.	Zapewnianie spójności programów kształcenia z Krajowymi Ramami Kwalifikacji	Efekty kształcenia na podstawie KRK	liczba przedmiotów, dla których potwierdzono zweryfikowanie efektów kształcenia w systemie e-HMS	nie mniejsza niż obecnie (352)	355
7.	Funkcjonowanie absolwentów w społeczeństwie opartym na wiedzy	Warunki wyboru przedmiotów fakultatywnych	liczba oferowanych przedmiotów humanistycznych na studiach I stopnia	nie mniejsza niż obecnie (3)	3
8.	Monitorowanie i analiza procesu	Plan zajęć	liczba błędnych w opracowywanych	utrzymanie	0

	kształcenia		harmonogramach zajęć	wartości obecnej (0)	
9.	Monitorowanie i analiza procesu kształcenia	Organizacja zajęć dydaktycznych	liczba godzin zajęć, które się nie odbyły, w stosunku do ogólnej liczby godzin zajęć w semestrze	utrzymanie wartości obecnej (0)	0
10.	Zapewnienie wysokiego poziomu merytorycznego i dydaktycznego kadry akademickiej	Prowadzenie zajęć dydaktycznych	liczba przeprowadzanych w roku akademickim hospitacji zajęć pracowników i doktorantów	nie mniej niż 8	16
11.	Zapewnianie spójności programów kształcenia z Krajowymi Ramami Kwalifikacji Wiedza, umiejętności kompetencje społeczne absolwentów na najwyższym poziomie	Warunki zaliczania zajęć	liczba sylabusów przedmiotów realizowanych z wykorzystaniem ćwiczeń o zróżnicowanych formach weryfikacji efektów kształcenia do ogólnej liczby sylabusów przedmiotów realizowanych z wykorzystaniem ćwiczeń	0,8	0,7
12.	Monitorowanie i analiza procesu kształcenia, w tym weryfikację efektów kształcenia	Warunki przechodzenia na kolejne okresy rozliczeniowe	maksymalna liczba ECTS przedmiotów, w których student nie uzyskał potwierdzenia efektów kształcenia, odniesiona do całkowitej liczby ECTS	nie więcej niż obecnie 0,3 (1 sem.) 0,2 (2 sem.) 0,2 (3 sem.) 0,1 (4 sem.) 0,1 (5 sem.) 0,1 (6 sem.) 0,1 (7 sem.)	0,3 (1 sem.) 0,2 (2 sem.) 0,2 (3 sem.) 0,1 (4 sem.) 0,1 (5 sem.) 0,1 (6 sem.) 0,1 (7 sem.)
14.	Włączenie interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych w doskonalenie i ocenę jakości kształcenia na Wydziale Jak najwyższy poziom wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych absolwentów	Praktyki i staże studenckie	Minimalna liczba praktyk studenckich zrealizowanych w zakładzie pracy lub instytucji właściwej dla kierunku studiów do ogólnej liczby praktyk studenckich	nie mniejsza niż obecnie (1)	1
15.	Przygotowanie absolwentów do konkurowania na współczesnym rynku pracy	Prace dyplomowe	liczba prac inżynierskich nie spełniająca kryterium ekspertyzy do ogólnej liczby prac inżynierskich	maksymalnie 0	0
16.	Monitorowanie i analiza procesu	Egzamin dyplomowy	udział studentów studiów stacjonarnych	80%	88%

	kształcenia, w tym weryfikacja efektów kształcenia		spełniających warunki przystąpienia do egzaminu dyplomowego w terminie do 31 października		
17.	Monitorowanie i analiza procesu kształcenia	Stypendia i pomoc materialna	udział wniosków o stypendium i inne formy pomocy materialnej rozpatrzonych niezgodnie z zasadami określonymi w aktualnym rozporządzeniu Rektora SGGW w Warszawie	0	0
18.	Włączenie interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych w doskonalenie i ocenę jakości kształcenia na Wydziale	Polityka informacyjna	liczba wejść na stronę internetową WNoŻ	1000	brak danych
19.	Monitorowanie losów zawodowych absolwentów we współpracy z systemem ogólnouczelnianym Absolwenci przygotowani do konkurencji na współczesnym rynku pracy	Monitorowanie losów absolwentów	liczba zebranych ankiet absolwentów pozwalających na stwierdzenie potrzeb dydaktycznych	Nie mniej niż 60	98
20.	Cykliczne badania jakości kształcenia wśród studentów z wykorzystaniem systemu ogólnouczelnianego Zapewnienie wysokiego poziomu merytorycznego i dydaktycznego kadry akademickiej	Ocena nauczycieli	udział średnich ocen nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia na kierunkach bezpieczeństwo żywności oraz technologia żywności i żywienie człowieka niespełniających minimalnego kryterium oceny pozytywnej (3,0)	Nie większa niż 10%	8% (przeprowadzone zostały rozmowy z osobami, które w ostatniej ankiecie studenckiej uzyskały oceny poniżej 3,0)
21.	Rozszerzenie współpracy z wiodącymi ośrodkami krajowymi i międzynarodowymi w zakresie badań naukowych Stały wzrost umiędzynarodowienia badań naukowych Promowanie rozwoju kadry naukowej	Prowadzenie badań naukowych	liczba publikacji z IF w danym roku kalendarzowym	nie mniej niż obecnie (69)	83 (pracownicy zostali poinformowani o konieczności zwiększenia aktywności publikacyjnej)
22.	Monitorowanie i analiza procesu	Zasoby wykorzystywane w	liczba prenumerowanych baz danych informacji	nie mniejsza niż	16

	kształcenia, w tym ocena jakości metod i warunków prowadzenia zajęć Modernizowanie infrastruktury dydaktycznej	procesie kształcenia	naukowej dostępna dla studentów WNoŻ	obecnie (15)	
23.	Rozszerzenie kontaktów i wymiany międzynarodowej kadry i studentów Zapewnienie internacjonalizacji kształcenia i mobilności studentów i pracowników	Umiędzynarodowienie procesu kształcenia	liczba studentów studiów stacjonarnych I, II i III stopnia korzystających z form kształcenia międzynarodowego (studia w ramach programów wymiany, praktyki zagraniczne, staże) liczba wyjazdów pracowników w ramach różnych programów/projektów dydaktycznych	nie mniej niż 10 nie mniejsza niż 6	9 (małe zainteresowanie studentów wyjazdami) 7
24.	Zwiększenie stopnia wykorzystania wyników badań prowadzonych przez studentów i pracowników w gospodarce narodowej	Budowanie relacji w środowisku społeczno-gospodarczym	liczba prac badawczych wykonywanych na rzecz praktyki w danym roku kalendarzowym	nie mniejsza niż 30	57
25.	Wiedza, umiejętności kompetencje społeczne absolwentów na najwyższym poziomie	Etyka w kształceniu	liczba prac, w których stwierdzono nieuzasadnione przekroczenia parametrów ustalonych w programie antyplagiatowym	maksymalnie 2	0
26.	Monitorowanie i analiza procesu kształcenia	Innowacje i benchmarking	ilość przeprowadzonych analiz benchmarkingowych	1	1

Liczba uruchamianych grup seminaryjnych o różnym profilu na studiach I stopnia na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka

Rok akademicki 2018/2019

1. Technologia owoców i warzyw i Technologia zbóż – 1 grupa
2. Technologia mięsa – 1 grupa
3. Technologia tłuszczów i koncentratów spożywczych – 1 grupa
4. Ocena jakości żywności – 1 grupa
5. Biotechnologia i mikrobiologia – 1 grupa
6. Inżynieria- 2 grupy
7. Biotechnologia mleka i Inżynieria – 1 grupa

Liczba przedmiotów w języku angielskim dla studentów II i III stopnia

Rok akademicki 2018/2019

1. Design thinking in food technology
2. Bioengineering in food industry
3. Bioactive food components
4. Food contact materials/Food packaging
5. Nutrigenomics – wats food says to our gens?
6. Drying
7. Cutting-edge technologies in food industry
8. Alcoholic beverages and human being
9. Drugs, medicines and smart food components and additives
10. Instrumental methods for biological sample (mixture) analysis
11. Carcinogens in food
12. Positive and negative food substances

Liczba oferowanych przedmiotów, których podstawowym celem jest kształtowanie umiejętności personalnych lub zespołowych studentów I i II stopnia

Rok akademicki 2018/2019

1. Etyka biznesu
2. Zarządzanie zasobami ludzkimi w projektach
3. Zarządzanie zasobami ludzkimi
4. Kreatywne myślenie
5. Etykieta menadżerska