

Raport Wydziałowy

Wydziałowej Komisji ds. Zapewnienia Jakości Kształcenia

Wydział: ...Biotechnologii i Nauk o Żywności

Rok akademicki ...2022/2023

1. Sprawozdanie z realizacji działań naprawczych zaleconych w poprzednim roku akademickim.

Na wszystkich kierunkach prowadzonych przez Wydział zaleca się:

- 1) *aby Rady programowe po kilkuletnim (np. 3 letnim) okresie sprawdzania poprawności przypisania ECTS na podstawie ankiet studenckich, przeanalizowały raporty Wydziałowej Komisji ds. Zapewnienia Jakości Kształcenia z tego zakresu oraz programy studiów i na tej podstawie podjęły się próby weryfikacji ECTS.*

Na konieczność podjęcia takich działań wskazuje fakt, że wśród analizowanych przedmiotów są przedmioty, w ramach których studenci zgłaszają większą niż zakładana liczba godzin pracy własnej. Są też przedmioty, w ramach których liczba godzin pracy własnej studentów jest mniejsza niż zakładana w sylabusach.

Programy studiów dla wszystkich kierunków realizowanych na WBiNoZ podlegają corocznej modyfikacji m.in. w zakresie wprowadzania nowych przedmiotów, uwzględnieniu najnowszych osiągnięć naukowych w treściach przedmiotów już uwzględnionych w programach oraz ilości punktów ECTS, na którą zostały oszacowane. W związku z powtarzającymi się uwagami dotyczącymi poprawności przypisania ECTS rady programowe ponownie zostaną zobligowane do weryfikacji ECTS dla poszczególnych przedmiotów.

- 2) *podjęcie działań zmierzających do zmiany kryteriów oceniania studentów w przedmiotach dla których stwierdzono nieprawidłowości w rozkładzie ocen, szczególnie dla przedmiotów z prawostronną skośnością rozkładu ocen.*

Analiza ocen wystawianych przez prowadzących w roku akademickim 2021/2022 wskazała, że istnieją przedmioty o rozkładzie ocen odbiegającym od normalnego. O ile lewostronność rozkładów w ramach ocen z przedmiotów trudnych może być uznana za właściwą to zaskakująca jest duża liczba przedmiotów z prawostronną skośnością rozkładu ocen (bardzo duży udział ocen bardzo dobrych). W tym przypadku należałoby się zastanowić jak zmienić kryteria oceniania studentów, by rozkład był zbliżony do normalnego.

Ustalenie kryteriów oceniania leży w kompetencjach nauczycieli, którzy je prowadzą. Problem nieprawidłowości w rozkładach ocen był poruszany na wydziałowym zebraniu dotyczącym jakości kształcenia w roku akademickim 2022/23. Dziekan i prodziekani zwracali również uwagę dotyczącą oceniania na posiedzeniach Kolegium dziekańskiego z udziałem kierowników Katedr. Kierownicy byli zobowiązani do zwrócenia uwagi na ten problem nauczycielom akademickim zatrudnionym w ich jednostkach.

- 3) *zwiększenie motywacji studentów oraz absolwentów (szczególnie na kierunkach Biotechnologia i Zarządzanie jakością i analiza żywności) do większego zaangażowania w wypełnianie ankiet – zwłaszcza na studiach II stopnia.*

Udział studentów w ankietyzacji jest dobrowolny i niestety niezadowalający. Zarówno kolegium dziekańskie, jak i opiekunowie poszczególnych lat regularnie zachęcają studentów do udziału w ankietyzacji. Mimo tych działań rokrocznie obserwujemy malejący odsetek studentów wypełniających ankiety. Temat ten ponownie zostanie poruszony na SKSSiE, w którym uczestniczą przedstawiciele Samorządu Studenckiego, którzy zostaną poproszeni o podanie przyczyn niechęci studentów w tym zakresie oraz o rozpowszechnienie ankietyzacji wśród społeczności studentów UPWr.

4) *Na poszczególnych kierunkach zalecane są następujące działania naprawcze:*

Biotechnologia

a) *Na podstawie informacji zwrotnej od praktykodawców zaleca się położenie większego nacisku na sprawdzanie poziomu osiągnięcia umiejętności pracy studentów w zespole i umiejętności praktycznych nabywanych w laboratoriach oraz umiejętność wykorzystania narzędzi informatycznych do analizy statystycznej otrzymanych wyników.*

Niższy poziom umiejętności praktycznych oraz pracy w grupie obserwowany u niektórych studentów realizujących praktykę w roku 2022 może wynikać z faktu długotrwałej realizacji zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość w czasie pandemii. Mimo dużego zaangażowania ze strony prowadzących takie metody kształcenia nie pozwalają zarówno na dobre przekazanie wiedzy praktycznej, jak również jej weryfikacji. Nie sprzyjają one również pracy grupowej, co może być powodem niższych kompetencji studentów także w tym zakresie. Podczas zaliczania przedmiotu "Praktyka" nauczyciele akademicki, specjaliści w danym zakresie, egzaminujący studentów byli zobowiązani do zwrócenia uwagi na odpowiednią weryfikację wiedzy i umiejętności.

Technologia i organizacja gastronomii

b) *Należy zweryfikować treści przedmiotowe i metody sprawdzania poziomu osiągnięcia efektów uczenia się przez studentów w obszarach zgłoszonych przez praktykodawców. Problem dotyczy wiedzy na temat: nietolerancji pokarmowych oraz alergenów, przepisów dotyczących zasad dobrych praktyk higienicznych (HACCP), sprzętów kuchennych np. ciągów kuchennych czy urządzeń rozdrabniających, zarządzania i organizacji zakładów pracy, tworzenia receptur, nieznaności technologii piekarstwa oraz przygotowania studentów w zakresie kontaktu z klientami - komunikacja, asertywność, sytuacje stresujące.*

Wykazane w ankiecie skierowanej do praktykodawców uwagi zostały przekazane koordynatorom przedmiotów odpowiedzialnych za te kompetencje z prośbą o głębszą weryfikację wiedzy i umiejętności. Należy jednak zaznaczyć, że część z tych kompetencji (w tym m. in. znajomość zasad dobrych praktyk higienicznych (HACCP), sprzętów kuchennych, w tym ciągów kuchennych czy urządzeń rozdrabniających, zarządzania i organizacji zakładów pracy) studenci rozwijają i pogłębiają właśnie podczas realizacji praktyk zawodowych, stanowiących istotny element kształcenia na kierunku o profilu praktycznym. Należy także podkreślić, iż powyższe uwagi zostały zgłoszone przez jednego tylko opiekuna praktyk trudno więc uznać, że dotyczą one wszystkich studentów kierunku.

Zarządzanie jakością i analiza żywności

- c) *Należy dokonać korekty sylabusów przedmiotów prowadzonych w języku angielskim, uwzględniającej umiejętność stosowania specjalistycznej nomenklatury w języku obcym.*

Koordynatorzy przedmiotów realizowanych w języku angielskim zostali poinformowani o konieczności uwzględnienia umiejętności posługiwania się specjalistyczną terminologią w języku angielskim, a kolegium dziekańskie zobowiązało się do weryfikacji sylabusów tych przedmiotów pod tym względem.

Żywnienie człowieka i dietetyka

- d) *Należy dokonać weryfikacji treści wykładów/ćwiczeń oraz metod sprawdzania wiedzy studentów w obszarach zgłoszonych przez praktykodawców.*

W przypadku opinii ze strony praktykodawców pojawiła się tylko jedna uwaga dotycząca braku umiejętności w obsłudze maszyn i urządzeń gastronomicznych u nielicznych studentów. Takie umiejętności studenci kierunku żywnienie człowieka i dietetyka mogą nabywać w ramach przedmiotu Wyposażenie zakładów żywienia zbiorowego, technologia gastronomii oraz podczas praktyki technologicznej. Należy zwrócić uwagę, że czas realizacji tych przedmiotów przypadła na pandemię i kształcenie zdalne (od roku 2019/2020-2020/2021). Pewne zawirowania dotyczyły także terminu i sposobu realizacji oraz zaliczania praktyk w tym okresie, na poczet których dopuszczaliśmy możliwość uznawania efektów uczenia się uzyskiwanych w ramach pracy zawodowej. Uwagi praktykodawcy zostały przekazane pracownikom wydziału, którzy zostali zobowiązani do głębszej weryfikacji wskazanych kompetencji uzyskiwanych przez studentów. Należy jednak zwrócić uwagę, że uwagi praktykodawców dotyczą wybranych osób i bardzo rzadko odzwierciedlają kompetencje wszystkich studentów.

- e) *Rada programowa powinna rozważyć szczegółowe uwagi (sugestie) zawarte w opinii dotyczącej programu studiów na cykl kształcenia rozpoczynający się w roku akademickim 2022/2023 i w miarę możliwości wprowadzić zmiany w programie kolejnego cyklu kształcenia.*

Większość uwag zgłoszonych przez członków WKdsZJK została uwzględniona w programie studiów rozpoczynających się w roku akademickim 2023/2024. Nie uwzględniono poszerzenia przedmiotów o dodatkowe formy ćwiczeń ze względu na to, że sumaryczna liczba godzin w programie studiów była na maksymalnym dopuszczalnym poziomie wynikającym z wewnętrznych aktów prawnych. Przedmiot komunikacja interpersonalna jest przedmiotem międzykierunkowym, co uniemożliwia powiązanie przez prowadzącego efektów przedmiotowych z kierunkowymi efektami dla konkretnego kierunku, gdyż różnią się one między sobą. Niestety, przeoczono zmianę formy ćwiczeń laboratoryjnych na projektowe lub audytoryjne w przypadku przedmiotów żywność ekologiczna oraz poradnictwo żywieniowo-dietetyczne, planowanie jadłospisów, diety niekonwencjonalne i narzędzia komunikacji w pracy dietetyka. Uwagi te, po konsultacji z koordynatorami zostaną uwzględnione dla cyklu kształcenia rozpoczynającego się w roku akademickim 2024/2025.

Członkowie komisji zgłosili uwagę dotyczącą tych samych zagadnień realizowanych w ramach przedmiotów Bezpieczeństwo żywności i żywienia/Zarządzanie jakością w zakładach żywienia zbiorowego. Po konsultacji z koordynatorami przedmiotów Rada programowa zaakceptowała uzasadnienie nauczycieli, którzy uznali zasadność i ważność tych zagadnień w ramach obu przedmiotów i podkreślali ponadto, że tak mały wymiar ćwiczeń nie pozwala na realizację mniej istotnych aspektów. Uwagi dotyczące przedmiotów Socjo-ekonomiczne uwarunkowania żywienia oraz Planowanie jadłospisów i tworzenie receptur dotyczące poszerzenia treści zajęć zostały przekazane koordynatorom przedmiotów.

2. Ocena metod weryfikacji efektów uczenia się.

W roku akademickim 2022/2023 zweryfikowano efekty uczenia się osiągnięte w ramach 33 przedmiotów, w tym 6 przedmiotów na kierunku Biotechnologia, 5 na kierunku TiOG, 10 na kierunku ŻCziD, 6 na kierunku TŻiŻCz oraz 4 na kierunku ZJAŻ oraz 2 na kierunku Food Technology (które poprowadzone zostały po raz pierwszy w roku akademickim 2022/2023). Do stosowanych metod sprawdzania osiągnięcia efektów uczenia się przez studentów należały: kartkówki, odpowiedzi ustne, dyskusja w trakcie zajęć, obserwacja pracy studenta na zajęciach, sprawozdania z ćwiczeń, prezentacje, studium przypadku, projekty zaliczeniowe, kolokwia etapowe lub zaliczeniowe, egzamin ustny lub pisemny w formie pytań otwartych lub testowych często łączonych z pytaniami otwartymi. Zasadniczo w przeważającej ilości poddanych ocenie przedmiotów metody weryfikacji efektów uczenia się były właściwe, jedynie na kierunku ŻCziD (1 st.) w ramach przedmiotu Podstawy dietetyki klinicznej zwrócono uwagę, że ocena aktywności na zajęciach była trudna do zweryfikowania (brak dokumentów oceniania studentów pod tym względem). Tematyka prac studentów była istotnie związana z treścią i efektami przedmiotowymi określonymi w sylabusie. Pytania na kartkówkach, kolokwiach i na egzaminach obejmowały zagadnienia opisowe, problemowe, testowe oraz zadania. Pytania opisowe i testowe (wielokrotnego wyboru) umożliwiły skuteczną weryfikację efektów uczenia się w zakresie wiedzy, natomiast pytania o charakterze problemowym, zadania obliczeniowe, sprawozdania, projekty, prezentacje, studium przypadku, pozwoliły ocenić efekty uczenia się w zakresie umiejętności. Kompetencje społeczne oceniane były na podstawie obserwacji studentów na zajęciach. Wykorzystane metody pozwoliły ocenić zarówno wiedzę, jak i umiejętności oraz kompetencje społeczne, a wystawiane oceny były zasadne. Dobór metod weryfikacji efektów uczenia się uznano za prawidłowy. W większości ocenianych przedmiotów rozkłady ocen były prawidłowe, jedynie w niewielu przypadkach zauważono prawostronny rozkład ocen (np. przeważający udział ocen 5,0 i 4,5). Poniżej w tabeli 1 przedstawiono wykaz przedmiotów o rozkładzie odbiegającym od normalnego.

Tabela 1. Wykaz przedmiotów z rozkładem ocen odbiegającym od normalnego (z 33 przedmiotów poddanych ocenie)

Rozkład	
z lewostronną asymetrią:	z prawostronną asymetrią:
1. Molekularna organizacja struktur komórkowych 2. Podstawy dietetyki klinicznej	1. Grafika inżynierska (skala ocen 4,0-5,0) 2. Marketing (4,5 – 5,0) 3. Aktualne trendy w przemyśle spożywczym (4,0-5,0) 4. Technologia informacyjna (4,5-5,0) 5. Podstawy higieny i toksykologii żywności (4,5-5,0) 6. Nadzór metrologiczny w systemach zarządzania jakością (4,5-5,0)

3. Analiza wyników ankiet studenckich, ankiet absolwentów z wyłączeniem ich losów zawodowych, protokołów hospitacji oraz sprawozdań z przeprowadzonych wizytacji praktyk zawodowych.

W bieżącym roku na Wydziale Biotechnologii i Nauk o Żywności studenci ocenili 334 przedmioty. Niestety ankietyzację należy uznać za niemierną ze względu na bardzo niski udział studentów biorących w niej udział od 1% do 35%. Zwrócono uwagę, że w przypadku wykładów odsetek studentów uczestniczących w ankietyzacji był nieco większy niż dla ćwiczeń i wynosił od 10 do 27%. Niemniej jednak ta informacja wskazuje, że od 70 do 90% studentów nie uczestniczyło w ankietyzacji, co przy dużej liczbie osób zarejestrowanych na wykłady daje bardzo liczną grupę studentów.

Niemierną wyniki ankiet uzyskano na kierunkach:

- Biotechnologia studia II stopnia (NBT-SM) - frekwencja przedmiotu ocenianego przez największą liczbę studentów wynosiła 16%.
- Technologia i organizacja gastronomii (NTG-SI) - udział wzięło od 0 do 11% studentów zapisanych na zajęcia;
- Technologia żywności i żywienie człowieka (NTŻ-SI i NTŻ-SM) - maksymalny udział oceniających wynosił 29 %, a w większości przypadków wynosił kilkanaście procent;
- Zarządzanie jakością i analiza żywności (NZJ-SI i NZJ-SM) - maksymalna liczba studentów oceniających kursy wynosiła tylko 9%;
- Żywienie człowieka i dietetyka (NŻD-SL i NŻD-SML) - udział wzięło od 0% do 27,0% studentów.

Na kierunku Biotechnologia na studiach I stopnia (NBT-SI) poddano ankietyzacji 35 przedmiotów. Tylko dla 6 z nich frekwencja wynosiła ponad 30% (31-35 %) i te oceny były miarodajne. Średnia ocena prowadzących te zajęcia była bardzo wysoka i wynosiła 4,52, a średnia ocen realizacji tych przedmiotów wynosiła 4,35. Studenci dobrze ocenili te przedmioty, ponieważ zakres ocen mieścił się w dość wąskim przedziale od 3,9 do 4,9.

Analiza tegorocznych wyników ankiet (tych miarodajnych i niemiernych) pozwala stwierdzić, że studenci biorący w niej udział wysoko ocenili prowadzących zajęcia i jakość przekazywanych treści. Średnie oceny prowadzenia zajęć na wszystkich kierunkach i stopniach studiów wahały się w zakresie od 4,18 (NŻD-SL) do 4,6 (NBT-SM), a średnie oceny prowadzących od 4,2 do 4,6. Zwrócono uwagę, że na studiach II stopnia, nauczyciele akademicy byli wyżej oceniani niż na studiach I stopnia. Tylko jeden prowadzący na kierunku technologia żywności i żywienia człowieka został oceniony poniżej 3,0 (2,82).

W ocenie studentów, praca dziekanatu została oceniona bardzo dobrze (4,4 pkt), studenci zwrócili uwagę na życzliwość, komunikatywność oraz sprawność załatwiania spraw przez dziekanat. Wysoko ocenili warunki sanitarne na uczelni (4,25), zwrócili jednak uwagę na niewystarczającą ilość miejsc do odpoczynku i słaby dostęp do zaplecza socjalnego (remont i wyposażenie strefy chillout w ramach Budżetu Partycypacyjnego do końca roku 2023). Dość dobrze ocenili dostęp i aktualność zamieszczanych informacji na stronie internetowej wydziału/uczelni (3,6 – 4,2 pkt). Najniżej został oceniony dostęp do Internetu na terenie Uczelni (3,3 pkt), ta niedogodność powinna być zgłoszona odpowiedniej jednostce Uczelni.

Wyniki ankiet absolwentów studiów stacjonarnych pierwszego i drugiego stopnia na Wydziale Biotechnologii i Nauk o Żywności, w roku akademickim 2022/2023 wskazują, że absolwenci są zadowoleni z wyboru kierunku, a programy studiów są dobrze opracowane. Respondenci wysoko ocenili stosunek nauczycieli do studentów i opiekę promotora podczas realizacji prac dyplomowych. Oceny w ankiecie absolwenta studiów I stopnia wahały się w zakresie 3,5-4,3 (w ocenie brały udział 23 osoby) i były znacznie wyższe niż w ubiegłym roku. Należy jednak zwrócić uwagę, że ankiety absolwenta po studiach I stopnia wypełniło od 3 (NŻD-SL) do 31 (NBT-SI) osób, a po studiach II stopnia od 8 (NŻD-SM i NZJ-SM) do 14 (NBT-SM) osób, co nie daje podstaw do głębszej analizy wyników.

Nie na wszystkich kierunkach i poziomach studiów można było przeprowadzić analizę liczby punktów ECTS wynikających z sylabusów i z ankiet studenckich ze względu na bardzo niski odsetek studentów uczestniczących w ankietyzacji.

Na podstawie danych z ankiet studenckich dotyczących godzin pracy własnej oraz sylabusów, przeprowadzono analizę przypisania punktów ECTS przedmiotom, które oceniło więcej niż 30% respondentów. Spośród analizowanych danych tylko w przedmiocie Podstawy biotransformacji na I stopniu studiów Biotechnologia stwierdzono zawyżoną liczbę ECTS w stosunku do rzeczywistych nakładów pracy własnej.

W roku akademickim 2022/2023 przeprowadzono 22 hospitacje zajęć (10 wykładów i 12 ćwiczeń). Realizację hospitowanych zajęć oceniono pozytywnie. Większość kryteriów oceniana była na 5, a sporadycznie występowały oceny 4.

Wizytacje na praktykach przeprowadzono w 17 zakładach (zał. Ad. 3), w tym 8 wizytacji odbywało się w zakładzie pracy, a 9 telefonicznie. Wszystkie praktyki przebiegały zgodnie z obowiązującym programem i regulaminem praktyk.

4. Opinia interesariuszy zewnętrznych, w tym jednostek, w których realizowane są kierunkowe praktyki zawodowe (opinia opiekuna praktyk ze strony praktykodawcy), w zakresie przygotowania przyszłych absolwentów do pracy zawodowej oraz zasadności i poprawności przygotowania nowych programów studiów.

Na wszystkich kierunkach i stopniach studiów prowadzonych na Wydziale Biotechnologii i Nauk o Żywności w roku akademickim 2022/2023 odbywały się praktyki (na studiach I stopnia inżynierskich: NBT-SI, NTŻ-SI, NZJ-SI i magisterskich II stopnia NBT-SM, NTŻ-SM, NZJ-SM, NŻD-SM – jedna praktyka, a na studiach I stopnia licencjackich NŻD-SL i inżynierskich NTG-SI, – 3 praktyki). W sumie praktyki odbyło 561 studentów.

Praktyki były realizowane w różnych zakładach zgodnie z profilem kierunku. Najczęściej studenci odbywali je w zakładach przetwórstwa przemysłu spożywczego, zakładach zajmujących się przechowywaniem surowców, w działach kontroli jakości, stacjach sanitarno-epidemiologicznych, zakładach wodno-kanalizacyjnych, laboratoriach analitycznych, weterynaryjnych, firmach farmaceutycznych, browarach, winiarniach, w zakładach żywienia zbiorowego. We wszystkich analizowanych przypadkach stwierdzono zarówno zgodność przebiegu praktyk z regulaminem praktyk, jak i zgodność uzyskanych efektów uczenia się dla przedmiotu z efektami kierunkowymi. Liczba godzin zrealizowanych praktyk zgadzała się z liczbą godzin zawartą w sylabusie.

Większość praktykodawców współpracujących z wydziałem wypełniło ankietę, w której zostali poproszeni o opinię na temat przygotowania studentów do pracy w zawodzie. Liczba odpowiedzi dla poszczególnych kierunków wahała się od 15% NŻD do 99% NBT. Praktykodawcy deklarowali chęć podjęcia współpracy w zakresie prowadzenia praktyk w kolejnych latach, ale nie są zainteresowani uczestnictwem w gremiach, które opracowują nowe programy studiów.

Najczęściej występujące w opiniach opiekunów praktyk uwagi dotyczące przygotowania studentów do zawodu, to brak:

- umiejętności zastosowania wiedzy wyniesionej z uczelni w praktyce tj. w produkcji i laboratoriach,
- umiejętności psychospołecznych: zarządzania, współpracy, asertywności;
- orientacji w kwestiach przedsiębiorczości,
- znajomości procesów technologicznych, specyfiki komponentów i dodatków stosowanych w przemyśle spożywczym;
- podstaw znajomości inżynierii procesowej,
- znajomości regulacji prawnych dla obszaru produkcji,

- znajomości przepisów i regulacji prawnych obowiązujących dla danej dziedziny (HACCP) oraz umiejętności ich zastosowania w praktyce, a także braku umiejętności czytania rozporządzeń i sporządzania dokumentacji;
- umiejętności zarządzania innowacyjnością i rozwojem nowych produktów.
- doświadczenia w planowaniu i organizacji eksperymentów oraz analizy wyników.
- biegłości w obsłudze nowoczesnego sprzętu wykorzystywanego w produkcji gastronomicznej,
- umiejętności wykorzystania narzędzi informatycznych (autocad, Visio, MS office, SPC, DOE) i programów do oceny jakości żywności.

W swoich opiniach pracodawcy wskazywali na konieczność zwiększenia zajęć praktycznych (praktyk, staży) w celu zdobycia i doskonalenia umiejętności wykorzystywanych w pracy zawodowej. Zwrócili również uwagę, że w związku z pandemią studenci mają niezadowalające umiejętności praktyczne w obszarze pracy w laboratoriach.

5. Ocena wybranych prac dyplomowych i procesu dyplomowania.

Przebieg procesu dyplomowania na studiach I i II stopnia był zgodny z obowiązującą procedurą opracowaną oraz zatwierdzoną przez Rady Programowe kierunków prowadzonych na Wydziale Biotechnologii i Nauk o Żywności (WBiNoŻ). Tematy prac dyplomowych wybranych do oceny wpisywały się w zakres określony dyscyplinami, do których przypisano poszczególne kierunki. Na studiach I stopnia prace dyplomowe były przedstawione przede wszystkim w formie projektu, a część prac miała charakter badań laboratoryjnych lub ekspertyzy. Na kierunku Żywnienie człowieka i dietetyka (ŻCziD) I stopnia, studenci opracowują projekt dyplomowy, a praktyczne efekty uczenia się były sprawdzane i oceniane na podstawie egzaminu dyplomowego. Prace magisterskie w zasadniczej większości miały charakter prac eksperymentalnych, a na kierunku ŻCziD II stopnia, część prac przedstawiała wyniki badań ankietowych.

Analizowane przez członków Wydziałowej Komisji prace były przygotowane zgodnie z określonymi wymaganiami. Oceny wystawione przez recenzentów, w pełni odzwierciedlały jakość prac. Oceny wystawione przez opiekunów/promotorów i recenzentów prac były w większości zgodne i zasadne, występujące różnice w ocenach były sporadyczne. Egzamin dyplomowy zostały przeprowadzone zgodnie z obowiązującymi zasadami dla poszczególnych stopni oraz kierunków studiów. Egzamin inżynierskie, licencjackie oraz egzamin magisterskie były przeprowadzone w formie tradycyjnego (stacjonarnego) egzaminu ustnego. W trakcie prowadzonego egzaminu dyplomowego pytania były losowane przez studentów z puli przygotowanych pytań w trzech blokach tematycznych. Przygotowane na egzamin pytania obejmowały szeroki zakres wiedzy, która związana jest z kierunkiem studiów i dyscyplinami, do których zostały przypisane kierunki. W puli przedstawionych studentom pytań, znajdowały się również te o charakterze problemowym, pozwalające ocenić nie tylko wiedzę, ale też umiejętności studentów.

6. Ocena prowadzonych na wydziale studiów doktoranckich we współpracy z ich kierownikiem.

Na Wydziale Biotechnologii i Nauk o Żywności w raportowanym roku akademickim studiowało na studiach III stopnia 5 doktorantów. Ankieta dotycząca oceny zajęć dydaktycznych oraz osób prowadzących te zajęcia nie została przeprowadzona, gdyż studenci nie realizowali już zajęć dydaktycznych. Studia w roku akademickim 2022/2023 ukończyło 3 doktorantów. Tylko jedna z tych osób wypełniła ankietę absolwenta. W związku z powyższym wyniki tej ankiety jako niemiernodajne nie były analizowane.

7. Ocena prowadzonych na wydziale studiów podyplomowych we współpracy z ich kierownikami.

Na Wydziale Biotechnologii i Nauk o Żywności w roku akademickim 2022/2023 prowadzone były następujące studia podyplomowe: Wiedza o Unii Europejskiej – AGROUNIA; Technologia piwowarstwa; Technologia winiarstwa; Zioła i nutraceutyki – ich znaczenie dla gospodarki i zdrowia. Na 84 słuchaczy uczestniczących w zajęciach, w ankiecie udział wzięło 93 (większa liczba ankietowanych, w odniesieniu do liczby słuchaczy, ma związek z ukończeniem studiów AGROUNIA przez 9 uczestników poprzedniej edycji). Zdecydowaną większość stanowili ankietowani wyrażający pozytywną opinię na zadane pytania.

Na studiach podyplomowych „Wiedza o Unii Europejskiej – AGROUNIA” 5% ankietowanych wyraziło negatywną opinię dotyczącą aktualności treści objętych programem studiów. 100 % ocen pozytywnych dotyczyło programu studiów, poziomu prowadzonych zajęć, możliwości dokonywania zmian w programie przez słuchaczy, przydatności przekazywanych słuchaczom materiałów dydaktycznych, stosowanych metod nauczania, komunikacji kierownika studium ze słuchaczami oraz stopnia spełnionych oczekiwań. 5% ankietowanych nie wyraziło swojego zdania w kwestii podniesienia kwalifikacji zawodowych oraz użyteczności podjętych studiów w rozwoju ścieżki kariery.

Studia podyplomowe z zakresu technologii piwowarstwa cieszyły się pozytywną opinią słuchaczy w 7 z 10 ocenianych przez nich aspektów 14% respondentów nie wyraziło swojej opinii o możliwości proponowania przez nich zmian w programie studiów, podniesienia kwalifikacji zawodowych oraz użyteczności studiów w rozwoju zawodowym.

Technologia winiarstwa to kierunek, który uzyskał 100% pozytywnych opinii dla 5 z 10 badanych w ankiecie aspektów odnoszących się do studiów. 4,5% ankietowanych negatywnie oceniło przydatność materiałów dydaktycznych przekazywanych słuchaczom. 30% respondentów nie ma opinii dotyczącej możliwości zaproponowania zmian w programie studiów. 13,6% ankietowanych nie wyraziło zdania na temat poziomu zajęć oraz aktualności treści objętych programem studiów.

Na studiach podyplomowych „Zioła i nutraceutyki – ich znaczenie dla gospodarki i zdrowia” 11% respondentów wyraziło negatywną opinię dotyczącą zadowolenia z programu studiów, poziomu zajęć oraz możliwości zaproponowania zmian w programie studiów. 6% negatywnych opinii dotyczy stosowanych metod nauczania, podniesienia kwalifikacji zawodowych, użyteczności studiów w rozwoju kariery. 100% zadowolenia ankietowani wyrazili dla przydatności materiałów dydaktycznych, sposobu komunikacji kierownika studium ze słuchaczami oraz stopnia spełnionych oczekiwań.

Na wszystkich prowadzonych studiach podyplomowych, znaczna większość słuchaczy określiła preferencje dotyczące wykładowców będących w równej mierze pracownikami naukowo – dydaktycznymi, jak i praktykami. Wyjątek stanowią studia związane z tematyką ziół i nutraceutyków – studenci zgłaszają potrzebę wprowadzenia do grona wykładowców wybitnych praktyków (30% ankietowanych).

8. Opiniowanie programów studiów dla cyklu kształcenia rozpoczynającego się w następnym roku akademickim.

Wydziałowa Komisja ds. Zapewnienia Jakości Kształcenia pozytywnie zaopiniowała programy studiów na cykl kształcenia rozpoczynający się w roku akademickim 2023/2024:

- Biotechnologia - studia I stopnia
- Biotechnologia studia - II stopnia
- Technologia i organizacja gastronomii - studia I stopnia
- Technologia żywności i żywienie człowieka - studia I stopnia

- Technologia żywności i żywienie człowieka - studia II stopnia
- Zarządzanie jakością i analiza żywności - studia I stopnia
- Zarządzanie jakością i analiza żywności - studia II stopnia
- Żywienie człowieka i dietetyka - studia I stopnia (licencjackie)
- Żywienie człowieka i dietetyka - studia II stopnia
- Food technology - studia II stopnia

Przedstawione do zaopiniowania programy studiów spełniały wymagania Ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. - Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz.U. 2018 poz. 1668) oraz wymagania Uchwały nr 113/2019 Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu z dnia 29 listopada 2019 roku w sprawie wytycznych w zakresie projektowania i ustalania programów studiów w Uniwersytecie Przyrodniczym we Wrocławiu.

Efekty uczenia się dla wszystkich kierunków i poziomów studiów prowadzonych na Wydziale zostały właściwie zdefiniowane, opisane i mieszczą się one w dyscyplinach, do których zostały przypisane kierunki studiów (technologia żywności i żywienia oraz nauki biologiczne). W przypadku niektórych przedmiotów prowadzonych na kierunku Technologia i organizacja gastronomii efekty uczenia się sformułowano zbyt ogólnie, a efekty przedmiotowe są bardzo podobne do efektów kierunkowych.

Punkty ECTS uwzględnione w planach studiów są prawidłowo przyporządkowane w poszczególnych sylabusach przedmiotów w programie studiów. Trudność weryfikacji wynika z braku możliwości rzeczywistej weryfikacji nakładu pracy studenta. Sylabusy przedmiotów zamieszczone w programach gwarantują osiągnięcie przez absolwentów zakładanych efektów uczenia się. Na kierunkach: Biotechnologia, Technologia żywności

i żywienie człowieka, Zarządzanie jakością i analiza żywności, Żywienie człowieka i dietetyka, Food technology powiązanie treści przedmiotów z kierunkami badań naukowych prowadzonych na Wydziale Biotechnologii i Nauk o Żywności gwarantują spełnienie wymagań studiów o profilu ogólnoakademickim. Natomiast na kierunku Technologia i organizacja gastronomii duży udział zajęć praktycznych (praktyki, staże i udział praktyków w procesie kształcenia) powoduje, że spełnione są wymagania dla kierunku o profilu praktycznym. W ramach wszystkich przedmiotów przypisane formy zajęć pozwalają na właściwą realizację treści programowych i uzyskanie zakładanych efektów uczenia się przez studentów.

W trakcie zaliczeń etapowych oraz egzaminów wykorzystywane są metody weryfikacji odpowiednie do sprawdzenia zakładanych efektów uczenia się. Na kierunku Żywienie człowieka i dietetyka zarówno na studiach I jak i II stopnia w przypadku niewielkiej liczby przedmiotów formy weryfikacji efektów uczenia się powinny być bardziej skonkretyzowane.

W programie studiów występują przedmioty do wyboru, które pozwalają na osiągnięcie wymaganej liczby ECTS. Proces dyplomowania zarówno na studiach I jak i II stopnia jest przejrzysty i nie budzi zastrzeżeń.

9. Ocena stopnia wdrożenia nowoczesnych metod dydaktycznych.

W roku akademickim 2022/2023 na Wydziale Biotechnologii i Nauk o Żywności na zajęciach prowadzonych na wszystkich kierunkach i stopniach studiów wykorzystywano nowoczesne metody dydaktyczne. Na poszczególnych kierunkach kształtuje się to następująco. Na kierunku Biotechnologia nie ma przedmiotu w całości prowadzonego z wykorzystaniem nowoczesnych metod dydaktycznych. 28 przedmiotów studiów I stopnia oraz 26 przedmiotów studiów II stopnia realizowano z zastosowaniem elementów tych metod. Wdrażanie nowoczesnych metod dydaktycznych na kierunku Technologia i organizacja gastronomii jest na dobrym poziomie. 51 przedmiotów prowadzonych jest z wykorzystaniem takich metod. Na

kierunku Żywnienie człowieka i dietetyka stopnia I przewidziano wykorzystanie nowoczesnych metod dydaktycznych w około ¼ wszystkich przedmiotów, co stanowi znaczną poprawę w stosunku do poprzednich lat. 20 przedmiotów studiów I° oraz 50 przedmiotów studiów II° realizowano z zastosowaniem takich metod. Na kierunku Zarządzanie jakością i analiza żywności wdrożono nowoczesne metody dydaktyczne na 10 przedmiotach prowadzonych w I° kształcenia oraz 10 przedmiotach prowadzonych na II° studiów. Na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka 20 przedmiotów prowadzonych jest z wykorzystaniem nowoczesnych metod dydaktycznych. Natomiast program studiów dla kierunku Food Technology w całości oparty jest na wykorzystaniu nowoczesnych metod dydaktycznych. Wykazane metody nauczania prowadzą do zwiększenia efektywności procesu dydaktycznego i uzyskiwanych efektów uczenia się.

Zdecydowanie najczęściej stosowanymi na wszystkich kierunkach studiów nowoczesnymi metodami dydaktycznymi są: blended learning, metody projektowe i problemowe, analiza przypadków i burza mózgów, mentoring, tutoring czy wykorzystanie podejścia naukowego do planowania i prowadzenia badań niezbędnych do uzyskania prawidłowych wyników do pracy magisterskiej.

W opinii Komisji konieczne jest dalsze kształcenie Pracowników w zakresie nowoczesnych metod dydaktycznych i udział w szkoleniach oferowanych przez Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu, lub firmy szkoleniowe. Zalecane jest dalsze stopniowe wprowadzanie tych metod do kształcenia w większej liczbie przedmiotów. Zmiany wymagają weryfikacji w dłuższym okresie czasu.

10. Analiza wyników rekrutacji na studia.

Na podstawie wyników rekrutacji na studia I stopnia można stwierdzić, że spośród kierunków prowadzonych na Wydziale największym zainteresowaniem kandydatów cieszyły się żywienie człowieka i dietetyka a następnie biotechnologia. Najmniej zainteresowanych kandydatów było na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka. Niemniej jednak na wszystkich kierunkach liczba zarejestrowanych kandydatów była większa niż ustalone limity przyjęć. Liczba osób przyjętych na studia stanowiła około 30% zarejestrowanych w systemie rekrutacyjnym. Przy czym minimalna liczba punktów kandydatów przyjętych na studia stanowiła od 5 do 20% maksymalnej liczby punktów. Często w II i III naborze minimalna liczba punktów przyjmowanych kandydatów była wyższą niż w naborze I. Na kierunkach biotechnologia, technologia i organizacja gastronomii, technologia żywności i żywienie człowieka oraz żywienie człowieka i dietetyka wśród zakwalifikowanych byli olimpijczycy. Dwóch laureatów Olimpiady Wiedzy i Umiejętności Rolniczych (tylko z bloków tematycznych zgodnych z kierunkiem studiów) i czterech finalistów Ogólnopolskiej Olimpiady Wiedzy o Żywności.

11. Zakres zalecanych działań naprawczych z uwzględnieniem poszczególnych kierunków studiów i całego wydziału.

- a) W związku z bardzo niską frekwencją studentów i absolwentów w ankietach konieczne są dalsze działania mające na celu aktywizację studentów. Niski odsetek odpowiedzi powoduje trudności w interpretacji wyników ankiet a zatem rzetelnej oceny kryteriów zawartych w ankietach.
- b) Na podstawie informacji zwrotnej od praktykodawców zaleca się położenie większego nacisku na nabywane w laboratoriach umiejętności praktyczne studentów. Rady programowe przygotowując programy na następny cykl kształcenia powinny zwrócić

uwagę czy efekty uczenia się w zakresie wiedzy i umiejętności w programach studiów obejmują braki zgłaszane przez praktykodawców.

- c) Należy poinformować koordynatorów przedmiotów i nauczycieli prowadzących zajęcia o konieczność oceniania aktywności studentów na zajęciach, jeżeli sylabus uwzględnia takie metody weryfikacji efektów uczenia się jak obserwacja studenta na zajęciach, aktywność studentów na zajęciach.
- d) Odpowiednie jednostki Uczelni należy poinformować o niskich ocenach studentów w ankiecie dotyczących dostępu do Internetu i miejsc odpoczynku na Wydziale, by mogły podjąć odpowiednie działania w tym zakresie.

12. Podsumowanie i wnioski końcowe.

Analiza danych związanych z jakością kształcenia na Wydziale Biotechnologii i Nauk o Żywności w roku akademickim 2022/2023 wykazała, że proces kształcenia na wszystkich prowadzonych przez Wydział kierunkach jest prawidłowy. Nauczyciele akademicy stosują właściwe metody weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się przez studentów. Analizując dokumentację związaną z realizacją wybranych przedmiotów i weryfikacją efektów uczenia się zwrócono uwagę, że w dokumentacji niektórych z nich brakuje ocen z takich metod jak obserwacja studenta na zajęciach, aktywność studenta na zajęciach. Proces dyplomowania oraz sprawdzania efektów uczenia się podczas egzaminów dyplomowych są prowadzone prawidłowo. Praktykodawcy w swoich opiniach o studentach odbywających praktykę zgłaszają pewne braki kompetencji u niektórych z nich. Należy sprawdzić z czego wynikają te braki i dążyć do poprawy sytuacji w tym zakresie.

W roku akademickim 2022/2023 stwierdzono bardzo niską frekwencję w przeprowadzonych ankietach, studentów i absolwentów. W związku z tym większość uzyskanych wyników nie była miarodajna. Należy zatem w dalszym ciągu motywować studentów do odpowiedzialnego i licznego udziału w ankietach. Studenci biorący udział w ankietyzacji dobrze oceniali zajęcia na kierunkach studiów prowadzonych przez Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności. Pozytywna ocena dotyczy również ankiety absolwentów. Przeprowadzone hospitacje wskazują, że zajęcia są prowadzone zgodnie z założonym programem i przez dobrze przygotowanych nauczycieli akademickich.

Pozytywnie w ankiecie oceniana jest praca dziekanatu. Stosunkowo nisko studenci oceniają dostęp do Internetu i do miejsc wypoczynku na Wydziale.

W celu podniesienia jakości kształcenia należy przeprowadzić działania naprawcze wykazane w Raportach kierunkowych i wydziałowym.

20.12.2023

data, podpis przewodniczącego WK ds. ZJK

ZAŁĄCZNIKI

Ad. 3

Kierunek	Lp.	Wykaz zakładów, które zostały objęte kontrolą	Wnioski z kontroli
NZJ	1.	PCC-CERT Szwak Sp.k., Kobierzyce	Praktyki kontrolowane na miejscu. Praktyki realizowane zgodnie z programem i regulaminem praktyk
	2.	Sonko Sp. z o.o., Bielany Wrocławskie	
	3.	Orfin Manufaktura Czekolady, Koszyce Wielkie	Praktyki kontrolowane telefonicznie. Praktyki realizowane zgodnie z programem i regulaminem praktyk
	4.	Browar Stu Mostów, Wrocław	
NTŻ	1.	Silesia Brau Gastro, Wrocław	Praktyki kontrolowane na miejscu. Praktyki realizowane zgodnie z programem i regulaminem praktyk
	2.	Kalizea Polska Sp. z o.o., Siechnice	
	3.	Mlekovita, Kalisz	Praktyki kontrolowane telefonicznie. Praktyki realizowane zgodnie z programem i regulaminem praktyk
	4.	OSM we Włoszczowie	
NBT	1.	Poltegor-Institut, Wrocław	Praktyki kontrolowane na miejscu. Praktyki realizowane zgodnie z programem i regulaminem praktyk
	2.	Instytut Immunologii i Terapii Doświadczalnej PAN, Wrocław	Praktyki kontrolowane telefonicznie. Praktyki realizowane zgodnie z programem i regulaminem praktyk
	3.	Zott Polska Sp. z o.o., Opole	
NŻD	1.	Studio Kulinarne Browar Mieszkański, Wrocław	Praktyki kontrolowane telefonicznie. Praktyki realizowane zgodnie z programem i regulaminem praktyk
	2.	Publiczne Przedszkole w Ujeździe	
	3.	Wojewódzki Szpital Specjalistyczny w Legnicy	
NTG	1.	Stara Garbarnia, Wrocław	Praktyki kontrolowane na miejscu. Praktyki realizowane zgodnie z programem i regulaminem praktyk
	2.	Art Hotel, Wrocław	
	3.	Di Concept Sp. z o.o.	

Sprawozdanie z przeprowadzonych wizytacji praktyk zawodowych

Wyniki ankiety słuchaczy studiów podyplomowych

Liczba słuchaczy/ liczba oceniających słuchaczy	Studia podyplomowe	Wiedza o unii europejskiej Agro-Unia 31/40			Technologia piwowarstwa 13/13			Technologia winiarstwa 22/22			Zioła i Nutraceutyki – ich znaczenie dla gospodarki i zdrowia 18/18		
		% ocen poz.	% ocen neg.	% braku opinii	% ocen poz.	% ocen neg.	% braku opinii	% ocen poz.	% ocen neg.	% braku opinii	% ocen poz.	% ocen neg.	% braku opinii
	Kryteria												
1.	Zadowolenie z programu studiów	100			100			95,5			83	11	6
2.	Poziom zajęć	100			100			86,4			89	11	
3.	Aktualność treści objętych programem studiów	95	5		100			86,4			89		11
4.	Czy słuchacze mieli możliwość zaproponowania zmian w programie studiów?	100			86	14		70			44	11	44
5.	Przydatność materiałów dydaktycznych otrzymywanych w czasie trwania studiów	100			100			86,4	4,5		100		
6.	Zastosowane metody nauczania	100			100			100			94	6	
7.	Sposób komunikacji kierownika studium ze słuchaczami	100			100			100			100		
8.	Stopień spełnionych oczekiwań	100			100			100			100		
9.	Podniesienie kwalifikacji zawodowych	95		5	86	14		100			88	6	6
10.	Użyteczność studiów w rozwoju zawodowym	95		5	86	14		100			67	6	28
11.	Preferowani wykładowcy (% odpowiedzi):												
a)	pracownicy naukowo-dydaktyczni	4,5											
b)	wybitni praktycy	18,2											
c)	w równej mierze pracownicy naukowo-dydaktyczni, jak i praktycy	77,3											
d)	inne osoby	100											

Ad. 10.

Wyniki rekrutacji na studia

Kandydaci na I rok studiów są przyjmowani na podstawie wyników postępowania rekrutacyjnego, które ma charakter konkursowy. O przyjęciu na studia w ramach limitu miejsc decyduje liczba uzyskanych punktów z przedmiotów rekrutacyjnych.

Wyniki postępowania rekrutacyjnego podawane są w skali punktowej.

Kolejność kandydatów na liście rankingowej na poszczególnych kierunkach studiów wyznaczać będzie suma punktów uzyskanych z przedmiotów objętych postępowaniem kwalifikacyjnym.

W przypadku, gdy na ostatnim miejscu listy znajdzie się kilku kandydatów z tą samą liczbą punktów, wszyscy oni zostaną zakwalifikowani na I rok studiów.

Przedmioty rekrutacyjne

KIERUNEK STUDIÓW	PRZEDMIOTY REKRUTACYJNE*	ZAWODY**
BIOTECHNOLOGIA	język polski, język obcy oraz jeden przedmiot do wyboru spośród: biologii, chemii, fizyki, matematyki	technik analityk, technik technologii chemicznej
TECHNOLOGIA I ORGANIZACJA GASTRONOMII	język polski, język obcy oraz jeden przedmiot do wyboru spośród: biologii, chemii, matematyki	technik żywienia i usług gastronomicznych, technik technologii żywności, technik przetwórstwa mleczarskiego, technik usług kelnerskich, pracownik obsługi hotelowej, technik hotelarstwa
TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA	język polski, język obcy oraz jeden przedmiot do wyboru spośród: biologii, chemii, fizyki, matematyki	technik technologii żywności, technik żywienia i usług gastronomicznych, technik przetwórstwa mleczarskiego, technologii chemicznej
ZARZĄDZANIE JAKOŚCIĄ I ANALIZA ŻYWNOŚCI	język polski, język obcy oraz jeden przedmiot do wyboru spośród: biologii, chemii, fizyki, matematyki	technik analityk, technik technologii chemicznej, technik przetwórstwa mleczarskiego, technik technologii żywności
ŻYWIENIE CZŁOWIEKA I DIETETYKA	język polski, język obcy oraz jeden przedmiot do wyboru spośród: biologii, chemii, matematyki	

* poziom podstawowy lub rozszerzony – przelicznik dla poziomów jest wskazany poniżej.

** wynik na dyplomie zawodowym/dyplomie kwalifikacji zawodowych z danego zawodu (KZ), może być wzięty pod uwagę w rekrutacji na dany kierunek, zamiast przedmiotu do wyboru, zgodnie z przeliczeniem wskazanym poniżej.

Sposób przeliczania punktów na kierunki:

Liczba punktów (LP) przeliczana jest według następującego wzoru:

$$LP = J_o + J_p + (10 \times P_w \text{ lub } 4 \times KZ)$$

dla kandydatów z nową maturą:

- **J_o** – oznacza liczbę punktów procentowych z języka obcego,
- **J_p** – oznacza liczbę punktów procentowych z języka polskiego (dla cudzoziemców z języka ojczystego),
- **P_w** – oznacza liczbę punktów z przedmiotu rekrutacyjnego,

Liczba punktów z danego przedmiotu (J_p, J_o, P_w) liczona jest według zasady: **0,4 x P** albo **1,0 x R** gdzie:

- **P** – liczba punktów procentowych uzyskana na poziomie podstawowym,
- **R** – liczba punktów procentowych uzyskana na poziomie rozszerzonym;
- **KZ** – oznacza liczbę punktów odpowiadających końcowemu wynikowi egzaminów zawodowych w zawodzie nauczonym na poziomie technika, ze wszystkich kwalifikacji wyodrębnionych w danym zawodzie, liczonemu zgodnie z ustawą z dnia 7 września 1991 r. o systemie oświaty z późn. zm. (wynik z egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe lub z dyplomu zawodowego). Lista zawodów uprawniających do aplikowania na dany kierunek znajduje się [tutaj](#).

dla kandydatów ze starą maturą:

- **J_o** – oznacza liczbę punktów uzyskanych z języka obcego, przeliczoną według zasad określonych w uchwale rekrutacyjnej,
- **J_p** – oznacza liczbę punktów uzyskanych z języka polskiego (dla cudzoziemców z języka ojczystego), przeliczoną według zasad określonych w uchwale rekrutacyjnej,
- **P_w** – liczbę punktów uzyskanych z przedmiotu rekrutacyjnego, przeliczoną według zasad określonych w uchwale rekrutacyjnej.

Liczba kandydatów i przyjętych na studia wraz z limitami według największego zainteresowania kandydatów¹

KIERUNEK	LICZBA REJESTRACJI	LICZBA OPŁAT	LICZBA PRZYJĘTYCH NA DZIEŃ 1 PAŹDZIERNIKA	LIMITY	ZAINTERESOWANIE NA MIEJSCE WG LIMITÓW	STOSUNEK PRZYJĘTYCH DO LIMITÓW
żywienie człowieka i dietetyka	351	314	98	64	4,91	153%
biotechnologia	386	358	124	112	3,20	111%
zarządzanie jakością i analiza żywności	110	99	34	48	2,06	71%
technologia i organizacja gastronomii	71	63	28	32	1,97	88%
technologia żywności i żywienie człowieka	191	170	71	112	1,52	63%
razem/średnio	1109	1004	355	368	2,732	96%

Zestawienie minimalnych i maksymalnych wyników punktowych kandydatów

KIERUNEK	NABÓR	PKT MIN	PKT MAX	ŚREDNIA	MEDIANA
biotechnologia	I	149,6 12%	1200 100%	633,60 53%	637 53%
	II	-	-	-	-
	III	158,8 13%	950,8 79%	512,61 43%	493 41%
technologia i organizacja gastronomii	I	59,2 5%	1200 100%	452,26 38%	389,2 32%
	II	238,8 20%	862 72%	438,91 37%	394,4 33%
	III	178,4 15%	653,6 54%	334,88 28%	292 24%
technologia żywności i żywienie człowieka	I	59,2 5%	1200 100%	476,47 40%	434,6 36%
	II	223,2 19%	604,4 50%	397,16 33%	394,4 33%
	III	176 15%	790,4 66%	356,84 30%	300 25%
zarządzanie jakością i analiza żywności	I	178,4 15%	980 82%	468,01 39%	442 37%
	II	200 17%	688 57%	409,58 34%	401,8 33%
	III	190 16%	760 63%	414,78 35%	365,6 30%
żywienie człowieka i dietetyka	I	177,2 15%	1200 100%	471,41 39%	443,8 37%

¹ Na podstawie danych z systemu IRK2. Liczba przyjętych stanowi sumę przyjęć ze wszystkich naborów po ich zamknięciu z uwzględnieniem rezygnacji. Odsetek chętnych liczony wg wykonanych opłat rekrutacyjnych.

Na kierunki: biotechnologia, technologia i organizacja gastronomii, technologia żywności i żywienie człowieka oraz żywienie człowieka i dietetyka wśród zakwalifikowanych byli olimpijczycy

OLIMPIADA 2022/2023	LICZBA KANDYDATÓW LAUREATÓW	LICZBA PRZYJĘTYCH LAUREATÓW	LICZBA KANDYDATÓW FINALISTÓW	LICZBA PRZYJĘTYCH FINALISTÓW
Olimpiada Wiedzy i Umiejętności Rolniczych (tylko z bloków tematycznych zgodnych z kierunkiem studiów)	2	2	0	0
Ogólnopolska Olimpiada Wiedzy o Żywności	0	0	4	3

Zestawienie minimalnych i maksymalnych wyników punktowych kandydatów

KIERUNEK	NABÓR	PKT MIN	PKT MAX	ŚREDNIA	MEDIANA
biotechnologia	I	149,6 12%	1200 100%	633,60 53%	637 53%
	II	-	-	-	-
	III	158,8 13%	950,8 79%	512,61 43%	493 41%
technologia i organizacja gastronomii	I	59,2 5%	1200 100%	452,26 38%	389,2 32%
	II	238,8 20%	862 72%	438,91 37%	394,4 33%
	III	178,4 15%	653,6 54%	334,88 28%	292 24%
technologia żywności i żywienie człowieka	I	59,2 5%	1200 100%	476,47 40%	434,6 36%
	II	223,2 19%	604,4 50%	397,16 33%	394,4 33%
	III	176 15%	790,4 66%	356,84 30%	300 25%
zarządzanie jakością i analiza żywności	I	178,4 15%	980 82%	468,01 39%	442 37%
	II	200 17%	688 57%	409,58 34%	401,8 33%
	III	190 16%	760 63%	414,78 35%	365,6 30%
żywienie człowieka i dietetyka	I	177,2 15%	1200 100%	471,41 39%	443,8 37%
	II	-	-	-	-
	III	36,4 3%	798,8 67%	419,95 35%	398,8 33%