

**Sprawozdanie z oceny efektów kształcenia osiągniętych
przez studentów na kierunkach realizowanych na
Wydziale Nauk o Żywności i Rybactwa
w roku akademickim 2014/2015**

Sprawozdanie zostało przygotowane przez zespół ds. okresowej oceny efektów kształcenia w składzie.

Skład zespołu:

dr hab. inż. Artur Ciemniak

dr hab. inż. Elżbieta Bogusławska – Wąs

dr hab. inż. Joanna Sadowska

dr inż. Joanna Żochowska – Kujawska

dr inż. Zdzisław Domiszewski

dr inż. Marcin Biernaczyk

W 2015 r wzorem lat ubiegłych na zakończenie jesiennej sesji egzaminacyjnej złożono sprawozdania dotyczące przedmiotów prowadzonych na 4 kierunkach oraz na studiach trzeciego stopnia Wydziału Nauk o Żywności o Rybactwa Zachodniopomorskiego Uniwersytetu Technologicznego w Szczecinie. Ankiety złożyło 13 jednostek wchodzących w skład Wydziału (3 jednostki nie dostarczyły sprawozdań).

Na Wydział wpłynęły ankiety dotyczące zajęć, które studenci Wydziału odbywali w Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych Zachodniopomorskiego Uniwersytetu Technologicznego. Kolejny raz ankiety te zostały wypełnione niezgodnie z przyjętym na Wydziale schematem uwzględniając tylko podział na studentów, którzy nie osiągnęli lub osiągnęli zamierzone efekty kształcenia

Podobnie jak w ocenie z lat ubiegłych, część ankiet została wypełniona w rozbiu na wykład i ćwiczenie. W związku z tym, podsumowując całość ankiet założono, że dane podane dla wykładów dotyczyły przedmiotu jako całości i nie uwzględniano danych dotyczących ćwiczeń. Podsumowanie w/w sprawozdań zamieszczono w tabelach 1 – 5 i rys. 1 – 11.

Łącznie na wszystkich stopniach i kierunkach studiów wystawiono 4423 ocen. Najwięcej ocen wystawiono w Katedrze Technologii Mięsa. Najwyższy odsetek ocen na poziomie bardzo dobrym (powyżej 40%) stwierdzono w Katedrze Hydrobiologii, Ichtiologii i Biotechnologii Rozrodu i Zakładzie Gospodarki Rybackiej. Najwięcej ocen poniżej 3 (tzn. „nie osiągnęli efektu”) wystawiono w Zakładzie Technologii Mleczarskiej i Przechowalnictwa Żywności (Rys. 11a,b)

Zaliczenia, tj. oceny min 3, nie uzyskało 10,24% studentów, tj o **1,93% mniej** niż w roku akademickim 2013/20143. Najwięcej ocen poniżej 3 wystawiono na kierunku Rybactwo (Tab 1.). Najwyższy odsetek ocen, na poziomie bardzo dobrym stwierdzono wśród studentów kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka poziom S2 (30,16%). Można również zaobserwować systematyczny spadek ilości ocen bardzo dobrych (Rys. 1-9).

W ocenie trudności w osiągnięciu zakładanych efektów kształcenia większość wykładowców wypełniających ankiety była zgodna. Podobnie jak w sprawozdaniach z lat ubiegłych jako podstawowe przyczyny wymieniane były:

- **Niska frekwencja na wykładach i opuszczanie ćwiczeń laboratoryjnych**
- **Zbyt mały zasób wiedzy wyniesiony ze szkoły średniej (szczególnie widoczny na pierwszym roku studiów).**
- **Brak umiejętności praktycznych niezbędnych do prawidłowego wykonania ćwiczeń laboratoryjnych**

- Mała aktywność na zajęciach
- Zbyt mało czasu poświęcanego na naukę. Studenci wykazują małą aktywność na zajęciach, najczęściej są tylko biernymi słuchaczami. Najchętniej ograniczają się do notatek sporządzonych w trakcie wykładów. Bardzo rzadko korzystają z zasobów bibliotecznych z własnej chęci.
- Bardzo rzadko studenci korzystają z możliwości konsultacji z prowadzącym, nawet w przypadku powstania zaległości, których nie są w stanie nadrobić we własnym zakresie.
- Studenci często nie wykazują większego zainteresowania przedmiotem i co jest z tym związane chęci do samodoskonalenia i powiększania własnej wiedzy.
- Praca zarobkowa studentów i związana z tym nieobecność na zajęciach i brak czasu na naukę.
- Na drugim stopniu studiów przyczyną trudności w osiągnięciu minimalnego efektu jest także ukończenie wcześniej studiów pierwszego stopnia niezwiązanych z obecnym kierunkiem studiów. Powoduje to, że wiedza wyniesiona z nich jest obecnie nieprzydatna, a brakuje im niezbędnych wiadomości, które powinni posiadać na pierwszym stopniu studiów.

Jako środki zaradcze usprawniające proces kształcenia najczęściej proponowane jest:

- Wprowadzenie obowiązkowych wykładów
- Aktywizacja studentów poprzez wprowadzanie częstszego odpytywania oraz pisemnych wejściówek
- Polecanie dodatkowej literatury
- Aktywizacja studentów poprzez zadawanie prac wymagających samodzielnego zgromadzenia literatury, przygotowania i zaprezentowania prezentacji
- Nagradzanie aktywnego uczestnictwa w zajęciach dodatkowymi ocenami oraz konsekwentne egzekwowanie wiedzy zarówno podczas ćwiczeń jak i zagadnień z wykładów.

Tabela 1. Podsumowanie realizacji efektów kształcenia dla poziomu studiów S1.

Poziom studiów: S1	liczba wystawionych ocen	w tym liczba studentów, którzy:			
		nie osiągnęli efektu	osiągnęli efekt na poziomie dostatecznym (ocena 3 oraz 3,5)	osiągnęli efekt na poziomie dobrym (oceny 4 oraz 4,5)	osiągnęli efekt na poziomie bardzo dobrym
TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA	2320	236	1144	793	147
% studentów, którzy osiągnęli efekt:		10,17	49,31	34,18	6,34
RYBACTWO	151	26	57	28	40
% studentów, którzy osiągnęli efekt:		17,22	37,75	18,54	26,49
ZARZĄDZANIE BEZPIECZEŃSTWEM I JAKOŚCIĄ ŻYWNOŚCI	31	3	12	16	0
% studentów, którzy osiągnęli efekt:		9,68	38,71	51,61	0,00
MIKROBIOLOGIA STOSOWANA	560	84	160	235	81
% studentów, którzy osiągnęli efekt:		15,00	28,57	41,96	14,46
Razem:	3062	349	1373	1072	268
Razem: % studentów, którzy osiągnęli efekt:		11,40	44,84	35,01	8,75

Tabela 2. Podsumowanie realizacji efektów kształcenia dla poziomu studiów S2.

Poziom studiów: S2	liczba wystawionych ocen	w tym liczba studentów, którzy:			
		nie osiągnęli efektu	osiągnęli efekt na poziomie dostatecznym (ocena 3 oraz 3,5)	osiągnęli efekt na poziomie dobrym (oceny 4 oraz 4,5)	osiągnęli efekt na poziomie bardzo dobrym
TECHNOLOGIA ŻYWNOSCI I ZYWIENIE CZŁOWIEKA	621	16	123	319	163
% studentów, którzy osiągnęli efekt:		2,58	19,81	51,37	26,25
RYBACTWO	38	14	9	9	6
% studentów, którzy osiągnęli efekt:		36,84	23,68	23,68	15,79
TOWAROZNAWSTWO	61	5	18	14	24
% studentów, którzy osiągnęli efekt:		8,20	29,51	22,95	39,34
MIKROBIOLOGIA STOSOWANA	112	10	17	66	19
% studentów, którzy osiągnęli efekt:		1,79	3,04	11,79	3,39
Razem	832	45	167	408	212
% studentów, którzy osiągnęli efekt:		5,41	20,07	49,04	25,48

Tabela 3. Podsumowanie realizacji efektów kształcenia dla poziomu studiów S3.

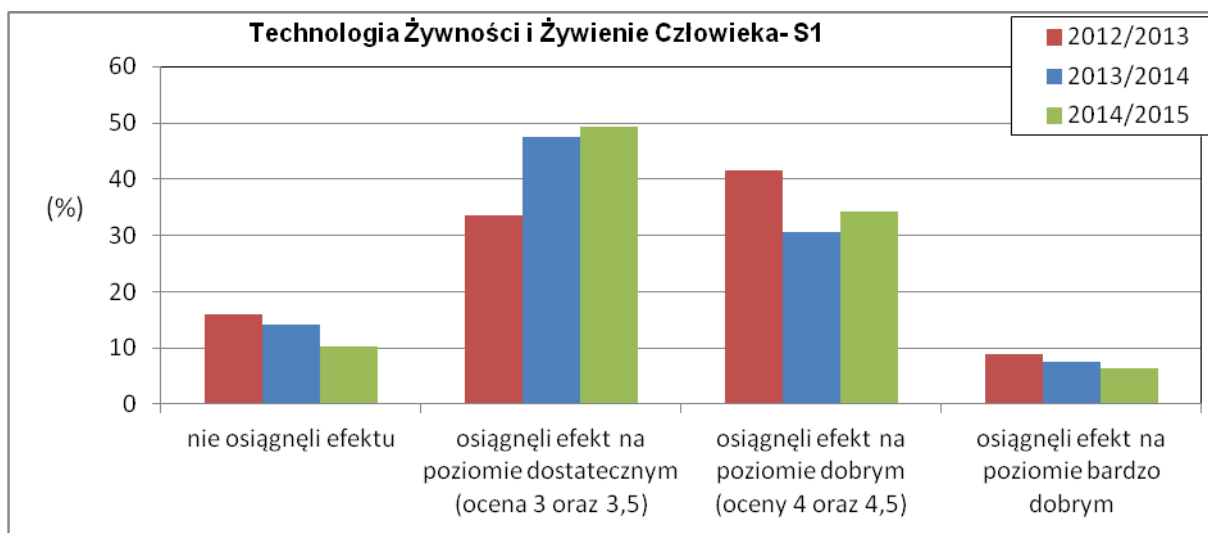
Poziom studiów: S3	liczba wystawionych ocen	w tym liczba studentów, którzy:			
		nie osiągnęli efektu	osiągnęli efekt na poziomie dostatecznym (ocena 3 oraz 3,5)	osiągnęli efekt na poziomie dobrym (oceny 4 oraz 4,5)	osiągnęli efekt na poziomie bardzo dobrym
TECHNOLOGIA ŻYWNOSCI I ZYWIENIE CZŁOWIEKA	71	3	5	17	46
% studentów, którzy osiągnęli efekt:		4,23	7,04	23,94	64,79

Tabela 4. Podsumowanie realizacji efektów kształcenia dla poziomu studiów N1.

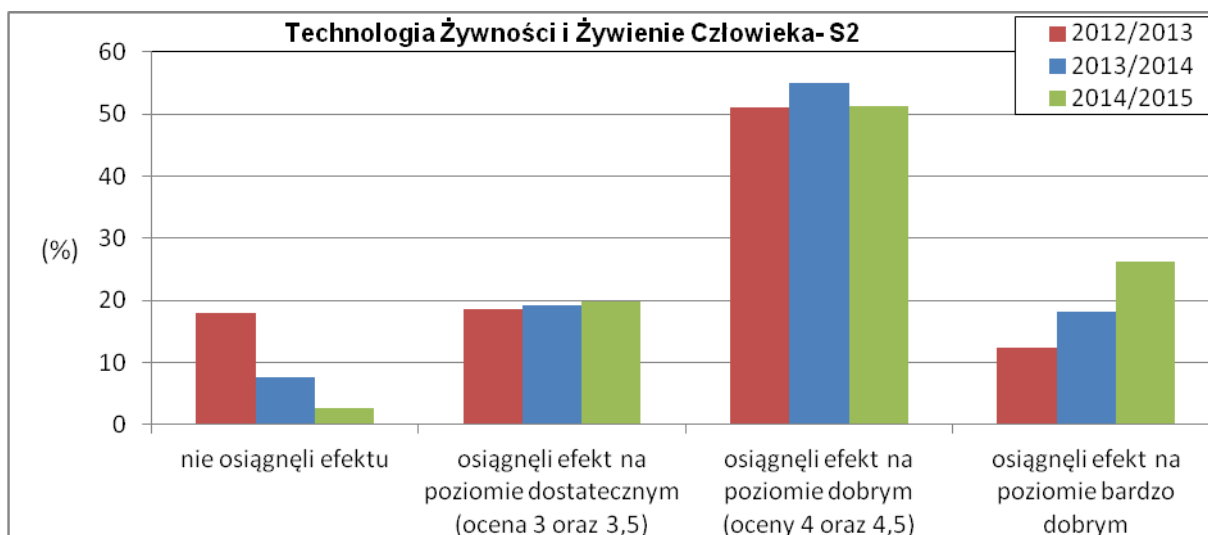
Poziom studiów: N1	liczba wystawionych ocen	w tym liczba studentów, którzy:			
		nie osiągnęli efektu	osiągnęli efekt na poziomie dostatecznym (ocena 3 oraz 3,5)	osiągnęli efekt na poziomie dobrym (oceny 4 oraz 4,5)	osiągnęli efekt na poziomie bardzo dobrym
TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI I ZYWIENIE CZŁOWIEKA	395	52	183	139	21
% studentów, którzy osiągnęli efekt:		13,16	46,33	35,19	5,32

Tabela 5. Podsumowanie realizacji efektów kształcenia dla poziomu studiów N2.

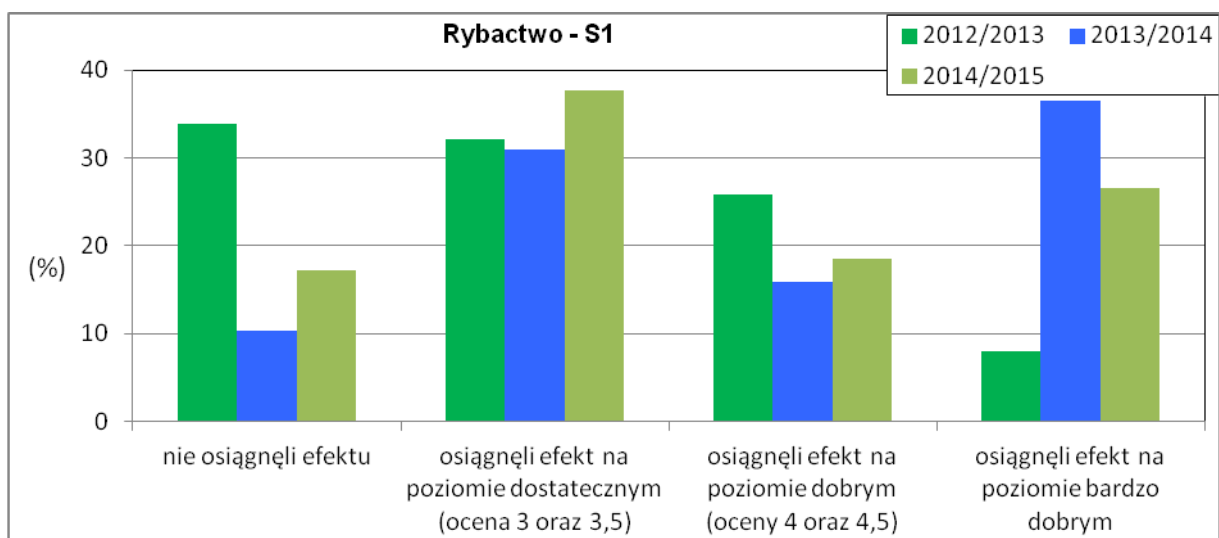
Poziom studiów: N2	liczba wystawionych ocen	w tym liczba studentów, którzy:			
		nie osiągnęli efektu	osiągnęli efekt na poziomie dostatecznym (ocena 3 oraz 3,5)	osiągnęli efekt na poziomie dobrym (oceny 4 oraz 4,5)	osiągnęli efekt na poziomie bardzo dobrym
TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI I ZYWIENIE CZŁOWIEKA	63	4	6	34	19
% studentów, którzy osiągnęli efekt:		6,35	9,52	53,97	30,16



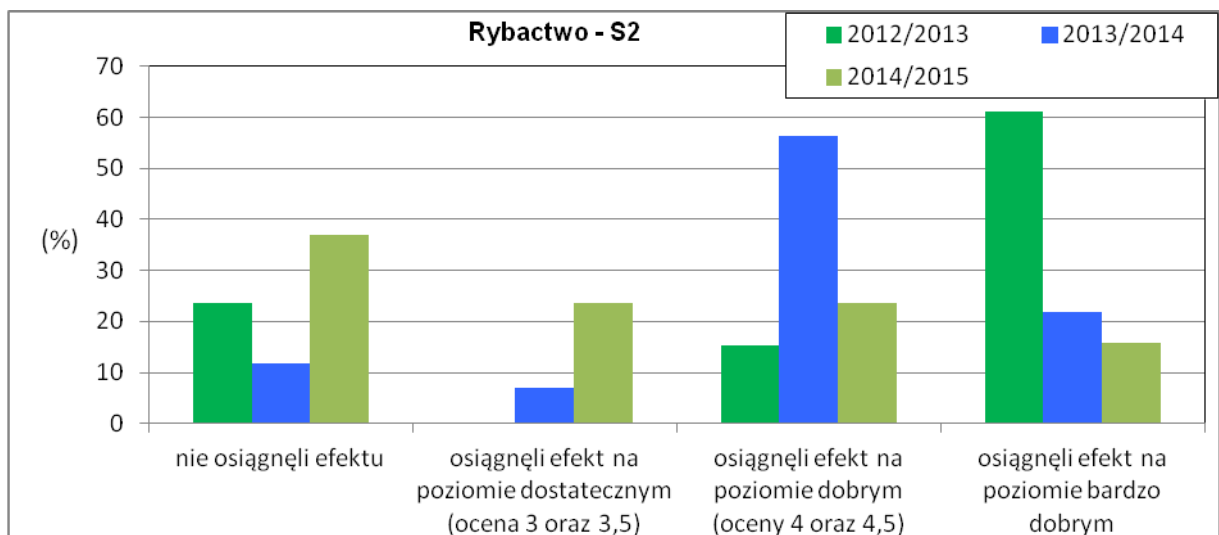
Rys 1. Porównanie osiągniętych efektów kształcenia na poziomie studiów S1 na kierunku Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka.



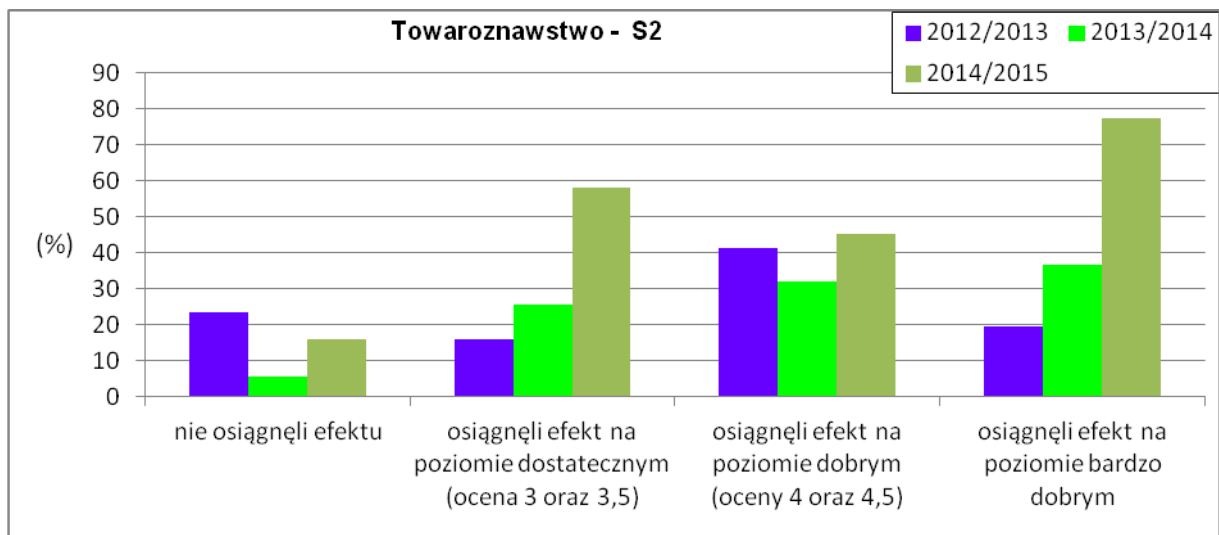
Rys 2. Porównanie osiągniętych efektów kształcenia na poziomie studiów S2 na kierunku Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka.



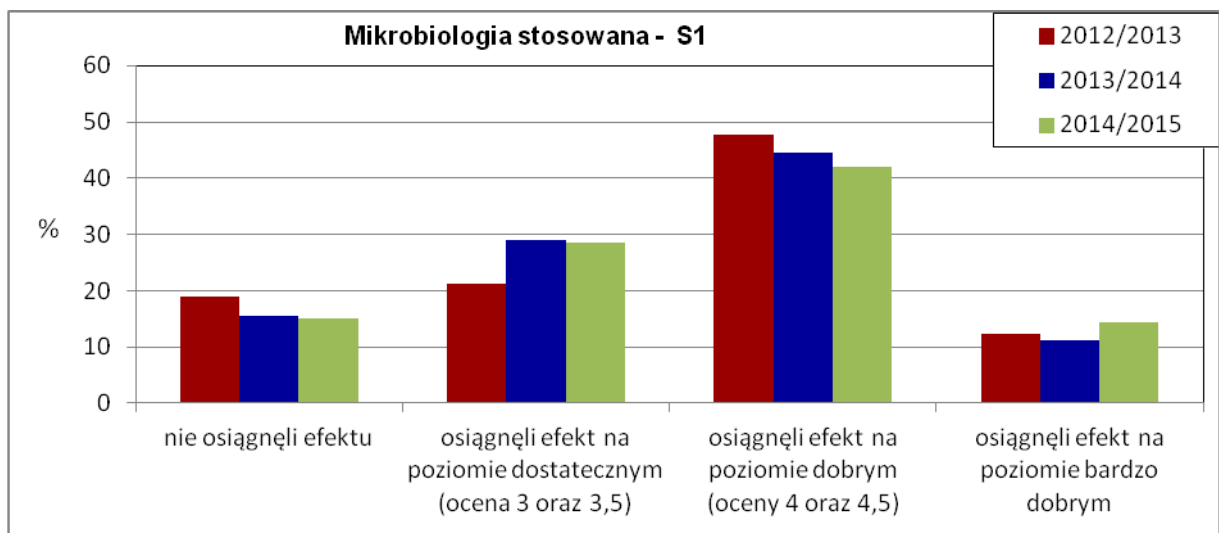
Rys 3. Porównanie osiągniętych efektów kształcenia na poziomie studiów S1 na kierunku Rybactwo.



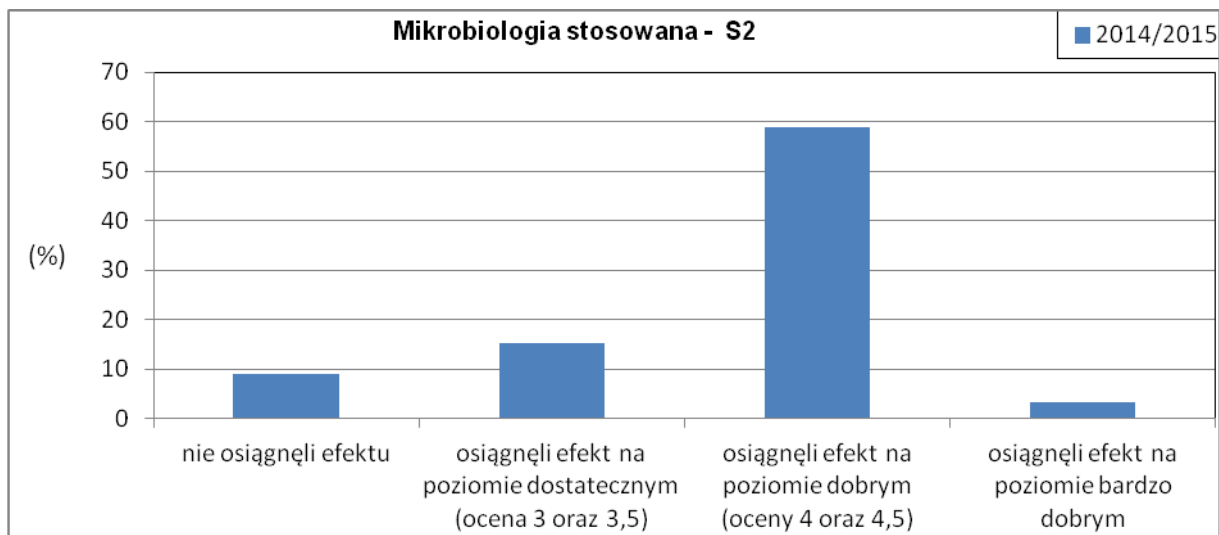
Rys 4. Porównanie osiągniętych efektów kształcenia na poziomie studiów S2 na kierunku Rybactwo.



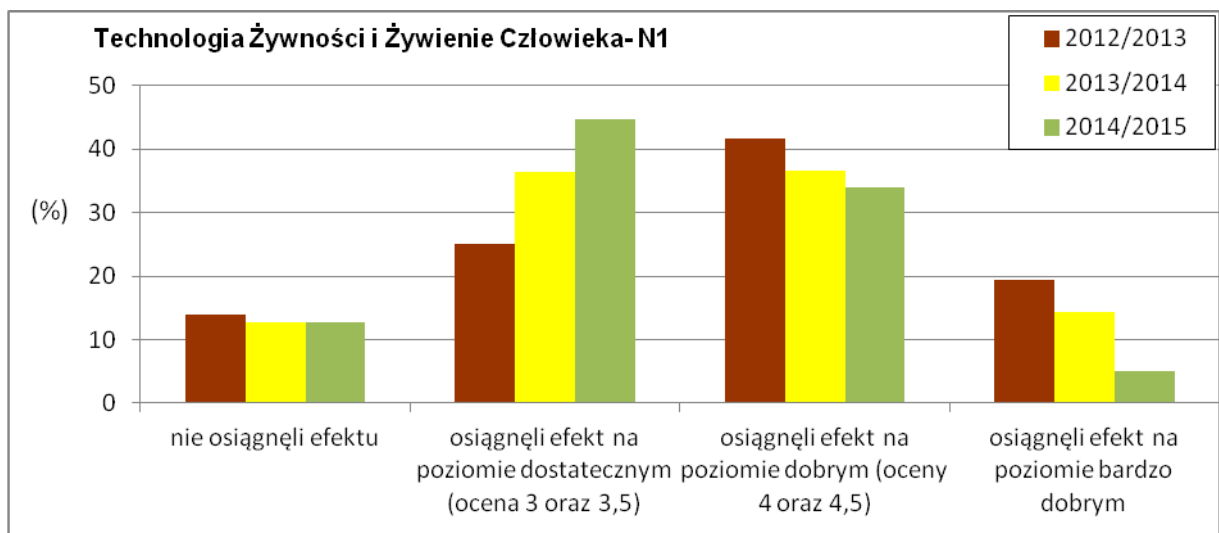
Rys 5. Porównanie osiągniętych efektów kształcenia na poziomie studiów S2 na kierunku Towaroznawstwo.



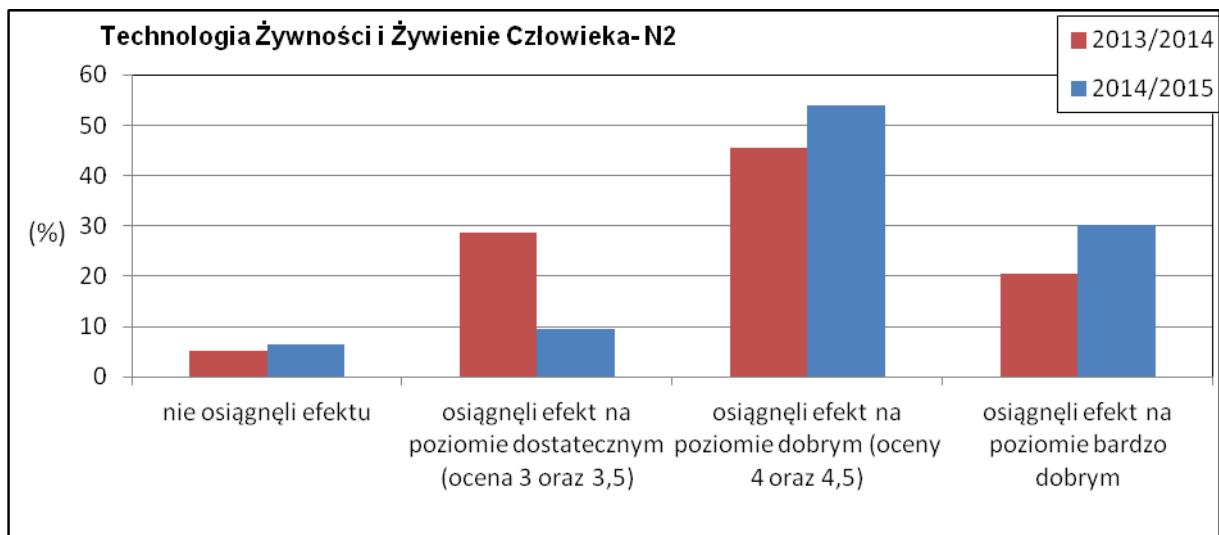
Rys 6. Porównanie osiągniętych efektów kształcenia na poziomie studiów S1 na kierunku Mikrobiologia stosowana.



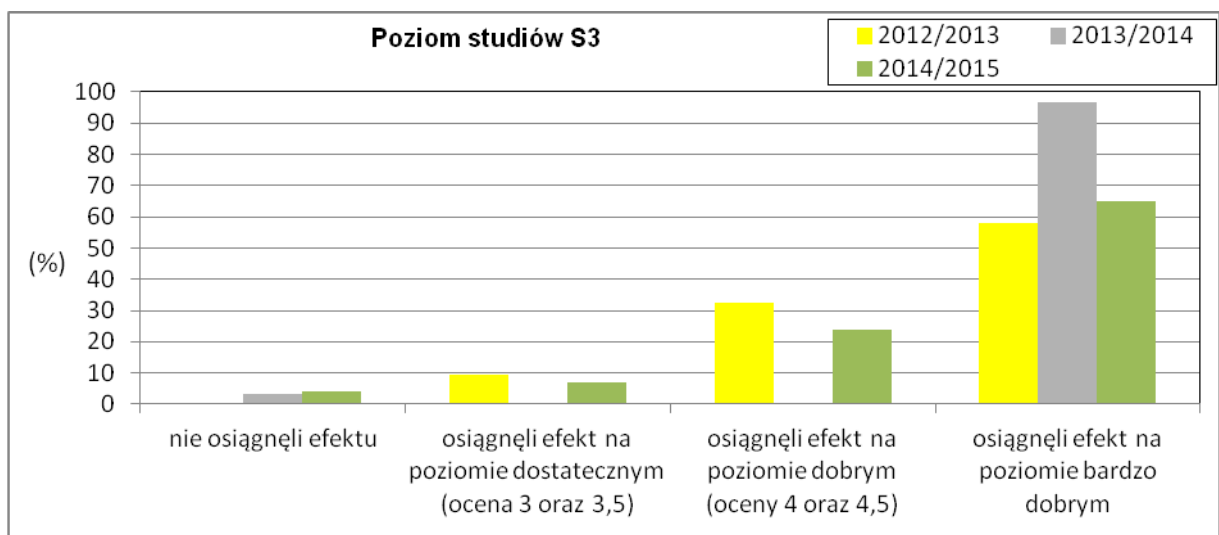
Rys 7. Porównanie osiągniętych efektów kształcenia na poziomie studiów S2 na kierunku Mikrobiologia stosowana.



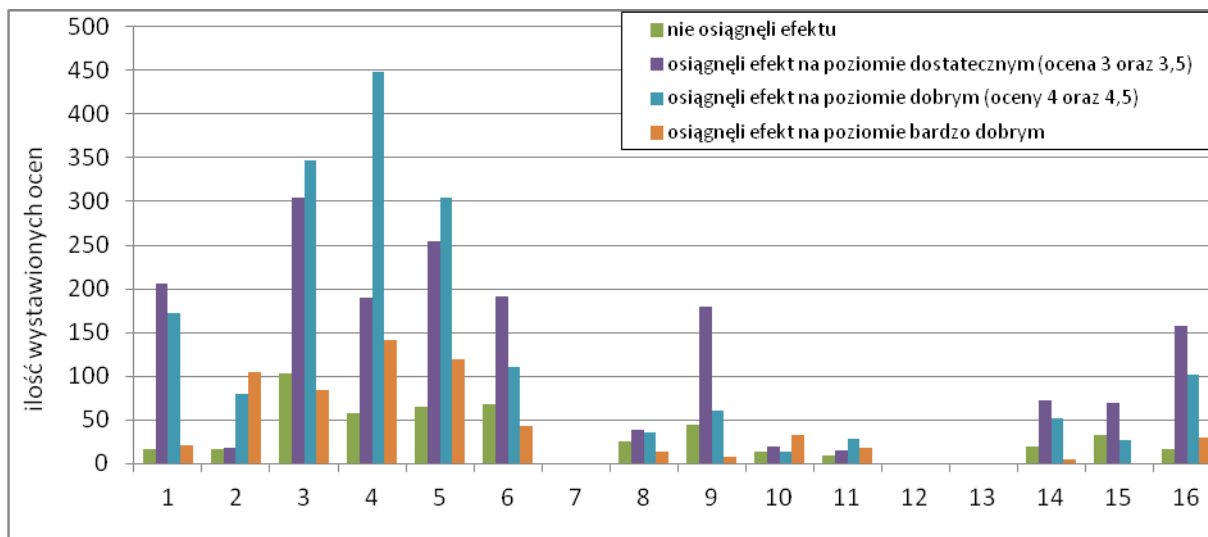
Rys 8. Porównanie osiągniętych efektów kształcenia na poziomie studiów N1 na kierunku Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka.



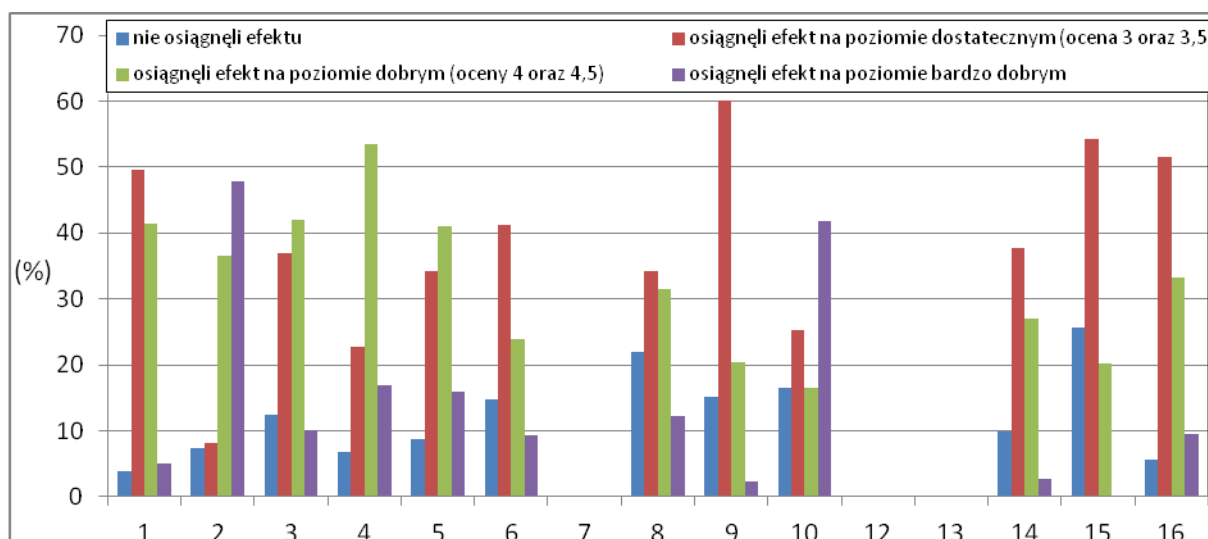
Rys 9. Porównanie osiągniętych efektów kształcenia na poziomie studiów N2 na kierunku Technologia Żywności i Żywienie Człowieka.



Rys 10. Porównanie osiągniętych efektów kształcenia na poziomie studiów S3.



a)



b)

Rys 11. Porównanie ilości (a) oraz udziału procentowego (b) wystawionych ocen przez katedry i zakłady wchodzące w skład WNoŻiR:

1. Centrum Bioimmobilizacji i Innowacyjnych Materiałów Opakowaniowych; 2. Katedra Hydrobiologii, Ichtiologii i Biotechnologii Rozrodu; 3. Katedra Mikrobiologii i Biotechnologii Stosowanej; 4. Katedra Technologii Mięsa; 5. Katedra Technologii Żywności; 6. Katedra Toksykologii; 7. Zakład Akwakultury; 8. Zakład Ekologii Morza i Ochrony Środowiska; 10. Zakład Fizjologii Żywienia Człowieka; 10. Zakład Gospodarki Rybackiej; 11. Zakład Hydrochemii i Biologicznych Zasobów Wód; 12. Zakład Inżynierii Procesowej i Maszynoznawstwa; 13. Zakład Podstaw Żywienia Człowieka; 14. Zakład Sozologii Wód; 15. Zakład Technologii Mleczarskiej i Przechowalnictwa Żywności; 16. Zakład Towaroznawstwa i Oceny Jakości

Sprawozdanie przygotował

dr hab. inż. Artur Ciemniak