

**Sprawozdanie z oceny efektów kształcenia osiągniętych
przez studentów na kierunkach realizowanych na
Wydziale Nauk o Żywności i Rybactwa
w roku akademickim 2015/2016**

W 2016 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 i Rybactwa Zachodniopomorskiego Uniwersytetu Technologicznego w Szczecinie. Ankiety złożyło 14 jednostek wchodzących w skład Wydziału (2 jednostki nie dostarczyły sprawozdań). Podsumowanie w/w sprawozdań zamieszczono w tabelach 1 – 5 i rys. 1 – 12.

Na Wydział wpłynęły także 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. Wynika z tego, że większość studentów – 92,%% uzyskuje ocenę pozytywną z języka obcego.

Łącznie na wszystkich stopniach i kierunkach studiów wystawiono 4033 ocen. Najwięcej ocen wystawiono w Katedrze Technologii Mięsa. Najwyższy odsetek ocen na poziomie bardzo dobrym (42,9%) stwierdzono w Zakład Hydrochemii i Biologicznych Zasobów Wód. Najwięcej ocen poniżej 3 (tzn. „nie osiągnęli efektu”, wystawiono w Zakład Fizjologii Żywienia Człowieka i Zakładzie Sozologii Wód (powyżej 17%) (Rys. 11a,b)

Zaliczenia, tj. oceny min 3, nie uzyskało 10,98% studentów, tj o **0,74% więcej** niż w roku akademickim 2014/2015. Największy odsetek ocen poniżej 3 stwierdzono na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka poziom, poziom S1 (15,9%) (Tab 1.). Najwyższy odsetek ocen, na poziomie bardzo dobrym stwierdzono wśród studentów kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka poziom S2 i N2: 27,53 i 39,47%, odpowiednio. W porównaniu z rokiem ubiegłym można zaobserwować nieznaczny wzrost ilości ocen bardzo dobrych (Rys. 1-9).

W ocenie trudności w osiągnięciu zakładanych efektów kształcenia większość wykładowców wypełniających ankiety była zgodna. Najczęściej podawaną przyczyną był zbyt mały wkład pracy własnej studenta (Rys. 12). Studenci na zajęciach przyjmują bierną postawę, ograniczając się głównie do notowania i nie wykazują zainteresowania przedmiotem. Nie korzystają z konsultacji, ponadto opuszczają zajęcia. Jako przyczynę problemów studenci często podają konieczność podjęcia pracy zawodowej.

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

Poziom studiów: S1	<i>liczba wystawionych ocen</i>	<i>w tym ilość ocen :</i>			
		<i>nie osiągnęli efektu</i>	<i>osiągnęli efekt na poziomie dostatecznym (ocena 3 oraz 3,5)</i>	<i>osiągnęli efekt na poziomie dobrym (oceny 4 oraz 4,5)</i>	<i>osiągnęli efekt na poziomie bardzo dobrym</i>
TECHNOLOGIA ŻYWNOSCI I ZYWIENIE CZŁOWIEKA	1629	259	665	605	143
% studentów, którzy osiągnęli efekt:		15,90	40,82	37,14	8,78
RYBACTWO	65	5	15	28	17
% studentów, którzy osiągnęli efekt:		7,69	23,08	43,08	26,15
ZARZĄDZANIE BEZPIECZEŃSTWEM I JAKOŚCIĄ ŻYWNOSCI	169	13	56	85	15
% studentów, którzy osiągnęli efekt:		7,69	33,14	50,3	8,88
MIKROBIOLOGIA STOSOWANA	483	54	117	240	88
% studentów, którzy osiągnęli efekt:		11,18	24,22	49,69	18,22
Razem:	2346	331	853	1070	263
Razem: % studentów, którzy osiągnęli efekt:		14,11	36,36	45,61	11,21

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

Poziom studiów: S2	<i>liczba wystawionych ocen</i>	<i>w tym ilość ocen :</i>			
		<i>nie osiągnęli efektu</i>	<i>osiągnęli efekt na poziomie dostatecznym (ocena 3 oraz 3,5)</i>	<i>osiągnęli efekt na poziomie dobrym (oceny 4 oraz 4,5)</i>	<i>osiągnęli efekt na poziomie bardzo dobrym</i>
TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI I ZYWIENIE CZŁOWIEKA	792	50	150	347	218
% studentów, którzy osiągnęli efekt:		6,31	18,94	43,81	27,53
RYBACTWO	101	7	7	9	19
% studentów, którzy osiągnęli efekt:		6,93	6,93	8,91	18,81
MIKROBIOLOGIA STOSOWANA	165	2	31	112	19
% studentów, którzy osiągnęli efekt:		1,21	18,79	67,88	11,52
Razem	1058	59	188	468	256
% studentów, którzy osiągnęli efekt:		5,58	17,77	44,23	24,20

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

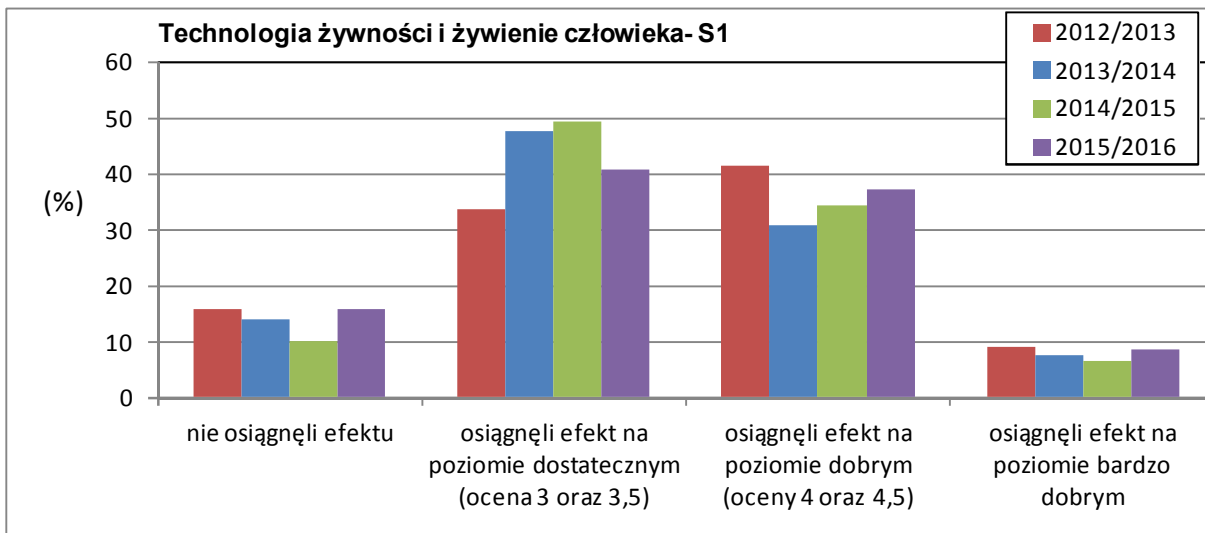
Poziom studiów: S3	liczba wystawionych ocen	w tym ilość ocen :			
		nie osiągnęli efektu	osiągnęli efekt na poziomie dostatecznym (ocena 3 oraz 3,5)	osiągnęli efekt na poziomie dobrym (oceny 4 oraz 4,5)	osiągnęli efekt na poziomie bardzo dobrym
TECHNOLOGIA ŻYWNOSCI I ZYWIENIE CZŁOWIEKA	74	4	3	16	53
% studentów, którzy osiągnęli efekt:		5,41	4,05	21,62	71,62

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

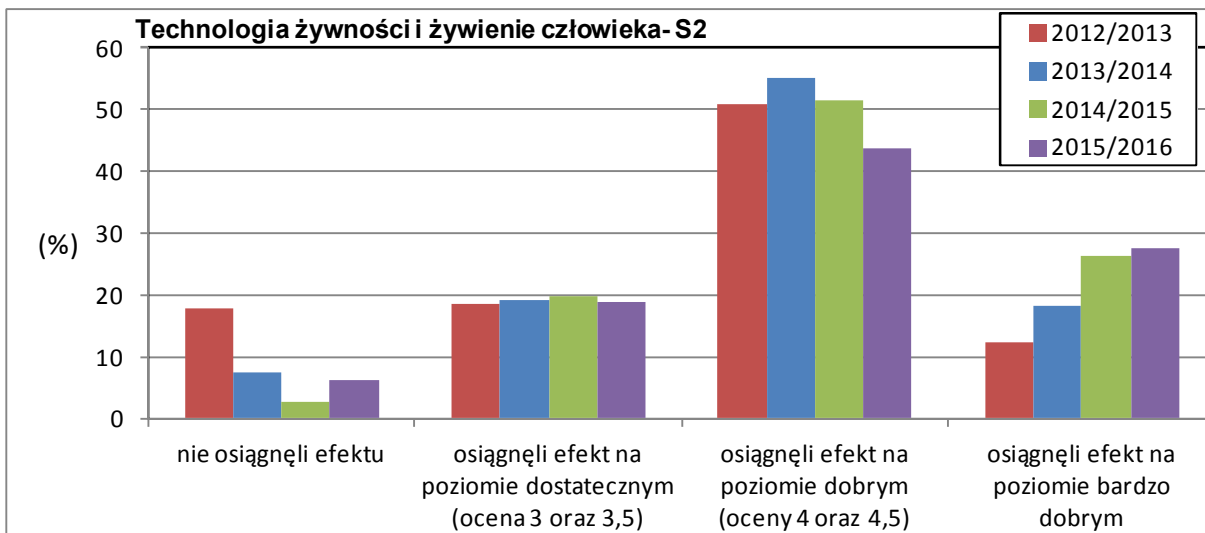
Poziom studiów: N1	liczba wystawionych ocen	w tym ilość ocen :			
		nie osiągnęli efektu	osiągnęli efekt na poziomie dostatecznym (ocena 3 oraz 3,5)	osiągnęli efekt na poziomie dobrym (oceny 4 oraz 4,5)	osiągnęli efekt na poziomie bardzo dobrym
TECHNOLOGIA ŻYWNOSCI I ZYWIENIE CZŁOWIEKA	403	46	159	153	42
% studentów, którzy osiągnęli efekt:		11,41	39,45	37,97	10,42

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

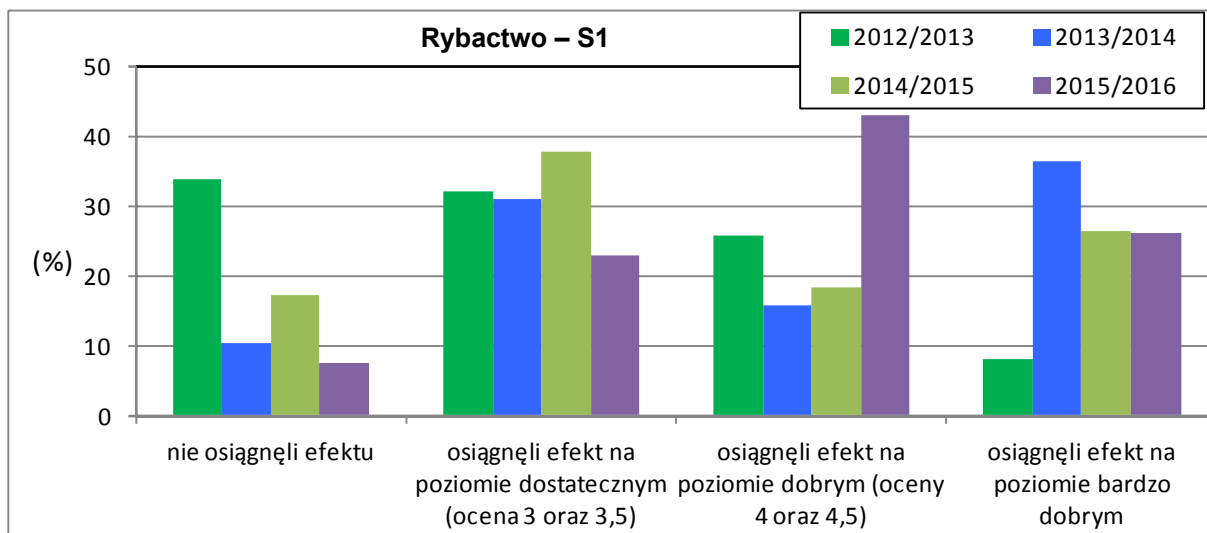
Poziom studiów: N2	<i>liczba wystawionych ocen</i>	<i>w tym ilość ocen :</i>			
		<i>nie osiągnęli efektu</i>	<i>osiągnęli efekt na poziomie dostatecznym (ocena 3 oraz 3,5)</i>	<i>osiągnęli efekt na poziomie dobrym (oceny 4 oraz 4,5)</i>	<i>osiągnęli efekt na poziomie bardzo dobrym</i>
TECHNOLOGIA ŻYWNÓŚCI I ZYWIENIE CZŁOWIEKA	152	3	19	69	60
% studentów, którzy osiągnęli efekt:		1,97	12,50	45,39	39,47



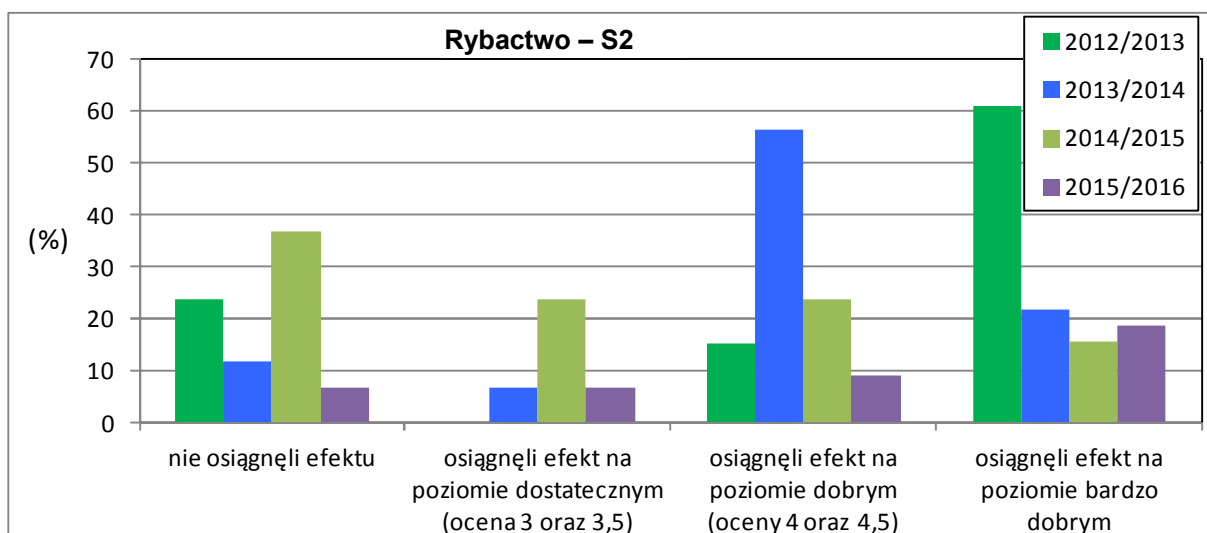
Rys 1. Porównanie osiągniętych efektów kształcenia na poziomie studiów S1 na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka.



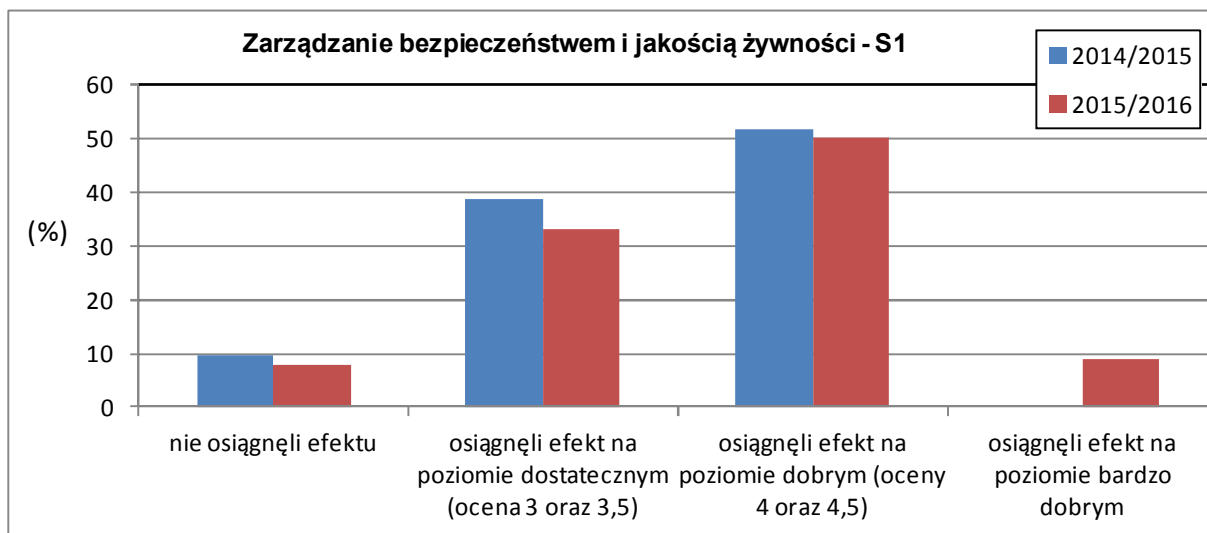
Rys 2. Porównanie osiągniętych efektów kształcenia na poziomie studiów S2 na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka..



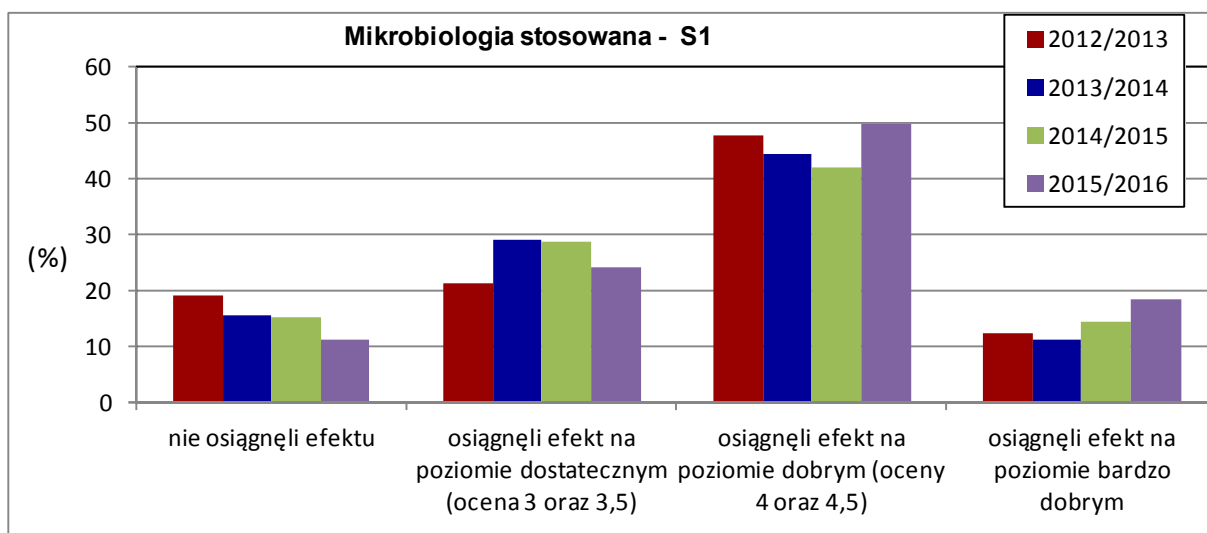
Rys 3. Porównanie osiągniętych efektów kształcenia na poziomie studiów S1 na kierunku Rybactwo.



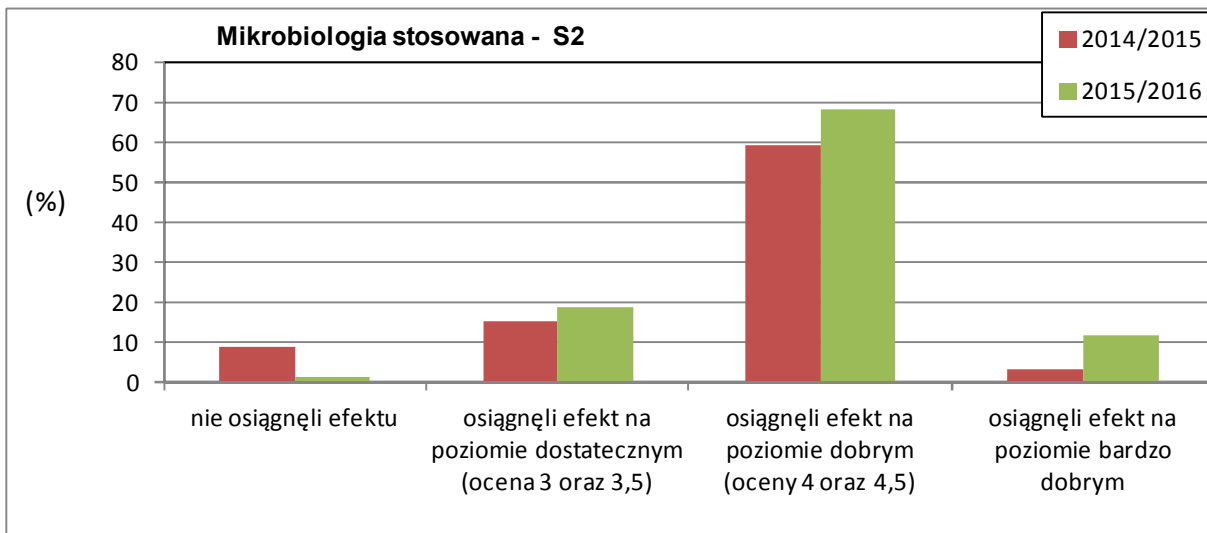
Rys 4. Porównanie osiągniętych efektów kształcenia na poziomie studiów S2 na kierunku Rybactwo.



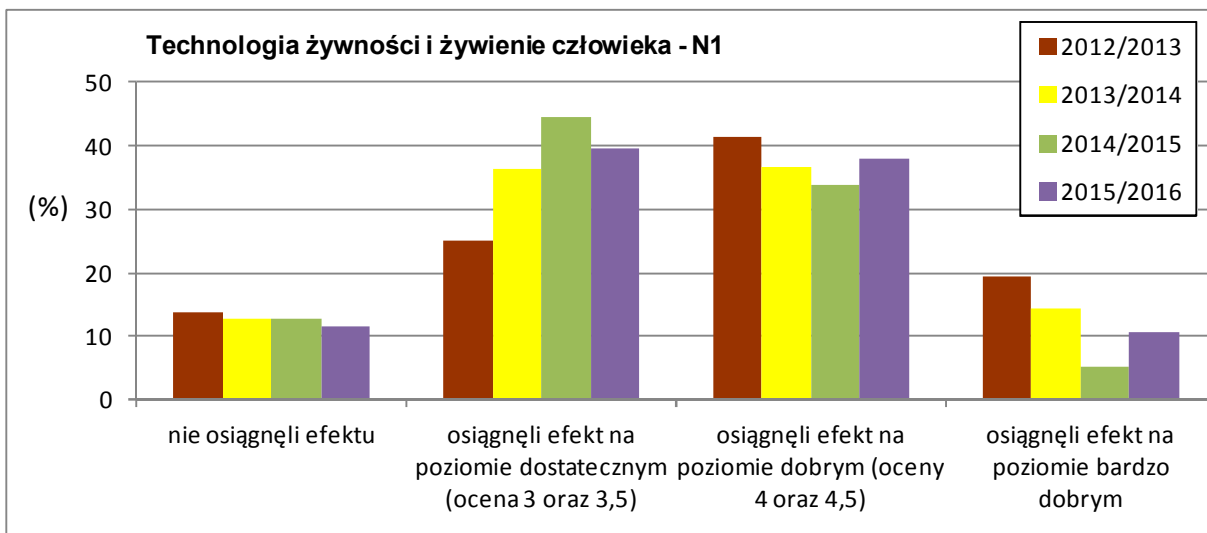
Rys 5. Porównanie osiągniętych efektów kształcenia na poziomie studiów S1 na kierunku Zarządzanie bezpieczeństwem i jakością żywności.



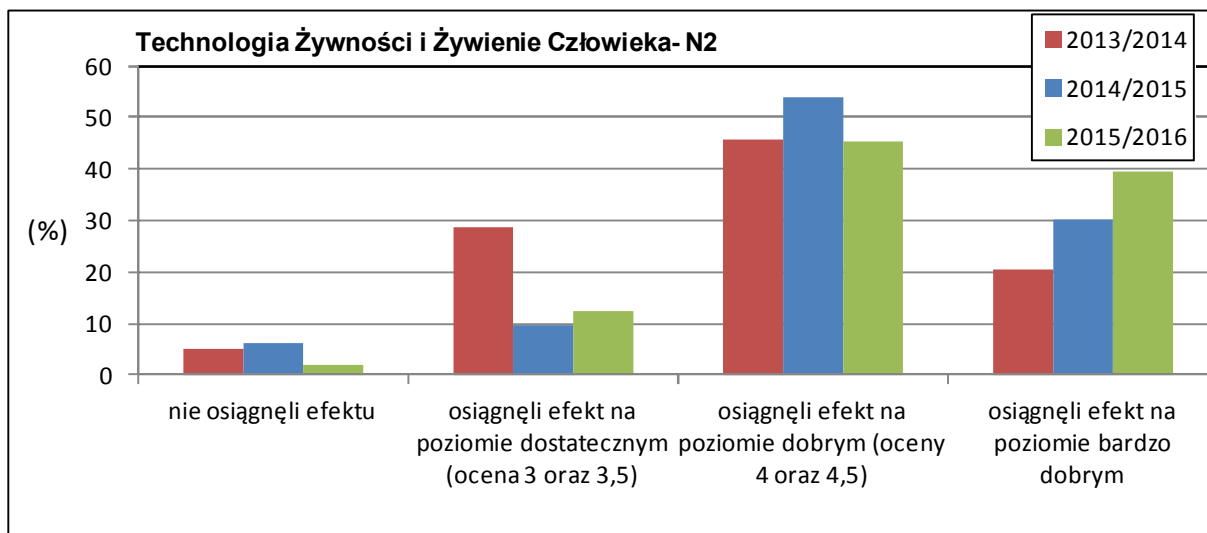
Rys 6. Porównanie osiągniętych efektów kształcenia na poziomie studiów S1 na kierunku Mikrobiologia stosowana.



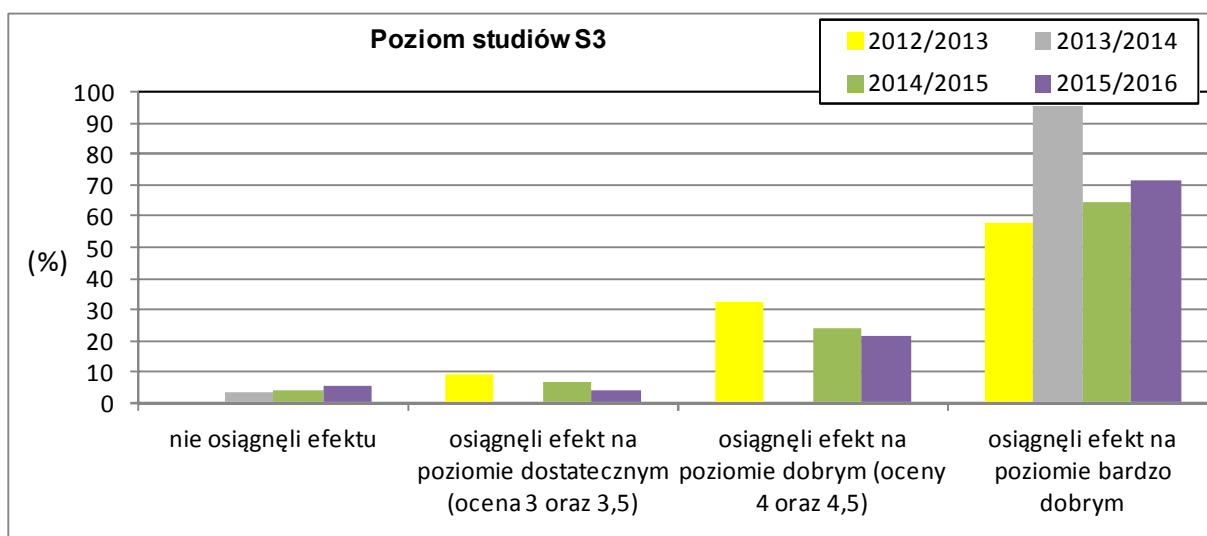
Rys 7. Porównanie osiągniętych efektów kształcenia na poziomie studiów S2 na kierunku Mikrobiologia stosowana.



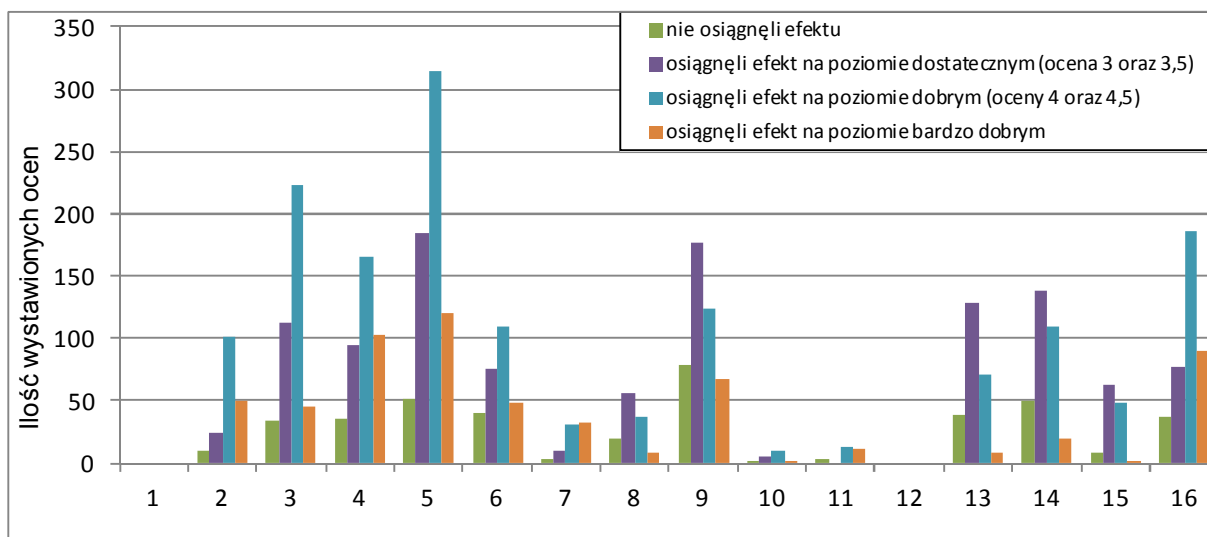
Rys 8. Porównanie osiągniętych efektów kształcenia na poziomie studiów N1 na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka.



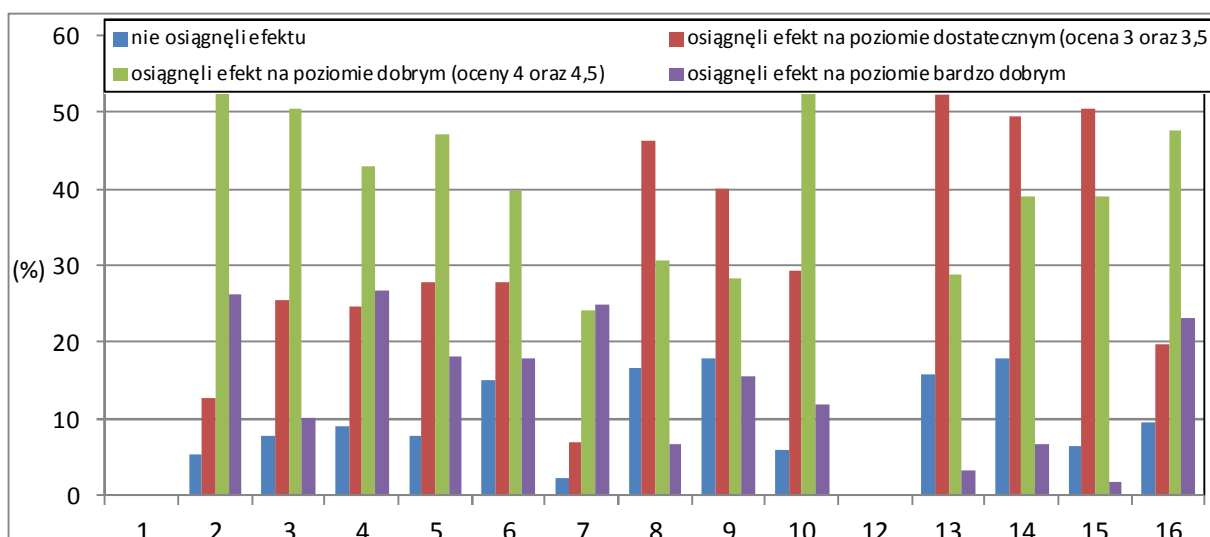
Rys 9. Porównanie osiągniętych efektów kształcenia na poziomie studiów N2 na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka.



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



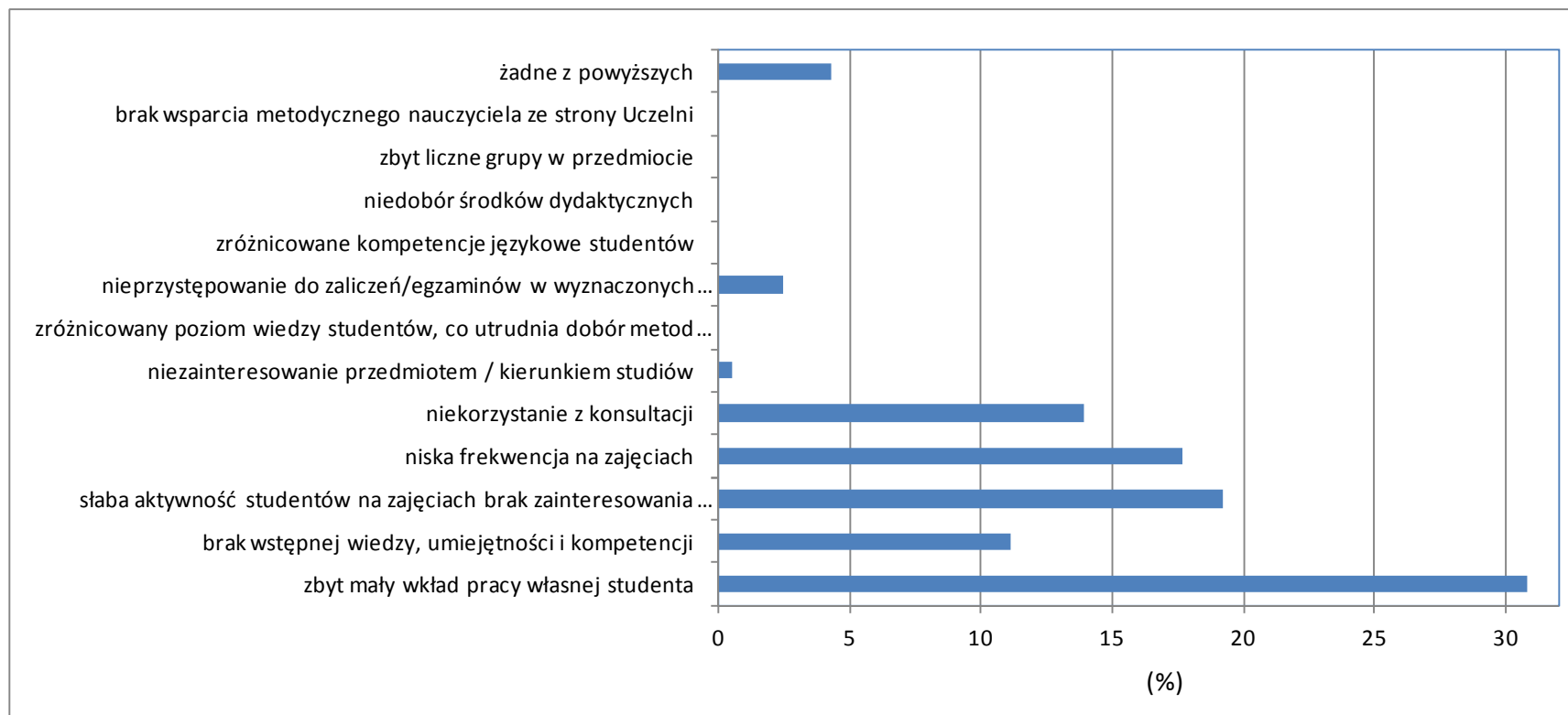
a)



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



Rys 12. Podstawowe przyczyny nie osiągnięcia zamierzonego efektu kształcenia

Sprawozdanie przygotował

dr hab. inż. Artur Ciemniak