



Wydział
Nauk o Żywności
i Rybactwa

**Sprawozdanie z osiągnięcia
efektów kształcenia**
ROK AKADEMICKI 2016/2017

Wydział Nauk o Żywności i Rybactwa

ZACHODNIOPOMORSKI UNIWERSYTET TECHNOLOGICZNY W SZCZECINIE

Spis treści

O raporcie.....	4
Najważniejsze informacje	4
Przyczyny osiągnięcia/nieosiągnięcia przedmiotowych efektów kształcenia	5
Kierunek: Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka	6
Studia stacjonarne 1 stopnia.....	6
Semestr letni 2015/2016.....	6
Semestr zimowy 2016/2017	11
Studia niestacjonarne 1 stopnia.....	18
Semestr letni 2015/2016.....	18
Semestr zimowy 2016/2017	22
Studia stacjonarne 2 stopnia.....	25
Semestr letni 2015/2016.....	25
Semestr zimowy 2016/2017	28
Studia stacjonarne 2 stopnia z uz.	31
Semestr letni 2015/2016.....	31
Semestr zimowy 2016/2017	34
Studia niestacjonarne 2 stopnia.....	41
Semestr letni 2015/2016.....	41
Semestr zimowy 2016/2017	43
Studia stacjonarne 3 stopnia.....	45
Semestr letni 2015/2016.....	45
Semestr zimowy 2016/2017	48
Studia niestacjonarne 3 stopnia.....	51
Semestr letni 2015/2016.....	51
Kierunek: Żywnienie człowieka - promocja zdrowia, studia podyplomowe	52
Kierunek: Rybactwo	53
Studia stacjonarne 1 stopnia.....	53
Semestr letni 2015/2016.....	53
Semestr zimowy 2016/2017	55
Studia stacjonarne 2 stopnia.....	58
Semestr zimowy 2016/2017	58
Studia stacjonarne 3 stopnia.....	59
Semestr letni 2015/2016.....	59
Semestr zimowy 2016/2017	61
Studia niestacjonarne 3 stopnia.....	63
Semestr letni 2015/2016.....	63
Kierunek: Zarządzanie Bezpieczeństwem i Jakością Żywności	65
Studia stacjonarne 1 stopnia.....	65
Semestr letni 2015/2016.....	65
Semestr zimowy 2016/2017	69
Kierunek: Mikrobiologia stosowana	73
Studia stacjonarne 1 stopnia;.....	73
Semestr letni 2015/2016.....	73
Semestr zimowy 2016/2017	77
Studia stacjonarne 2 stopnia;.....	81
Semestr letni 2015/2016.....	81
Semestr zimowy 2016/2017	84
Studia stacjonarne 2 stopnia z uz;	86
Semestr letni 2015/2016.....	86
Semestr zimowy 2016/2017	89

Wymiana międzynarodowa	93
Studia stacjonarne 1 stopnia.....	93
Semestr letni 2015/2016.....	93
Semestr zimowy 2016/2017	94
Zestawienie kierunków	96
Wnioski końcowe.....	98
Opinie dotyczące raportu	99
Informacje o wydziale.....	100

O raporcie

Najważniejsze informacje

Raport dotyczy sprawozdania z osiągnięcia efektów kształcenia na kierunkach prowadzonych przez Wydział Nauk o żywności i Rybactwa w semestrach:

- letnim - rok akademicki 2015/2016
- zimowym - rok akademicki 2016/2017.

Raport przygotował zespół w składzie:

dr hab. inż. Artur Ciemniak

dr hab. inż. Elżbieta Bogusławska – Wąs

dr hab. inż. Joanna Sadowska

dr hab. inż. Joanna Żochowska – Kujawska

mgr inż. Emilia Drozłowska

Opracował: dr hab. inż. Artur Ciemniak

Szczecin 16 stycznia 2018

Przyczyny osiągnięcia/nieosiągnięcia przedmiotowych efektów kształcenia

Zestawienie przyczyn osiągnięcia/nieosiągnięcia przez studentów przedmiotowych efektów kształcenia, które nauczyciele odpowiedzialni za poszczególne przedmioty mogli wskazać w ankietach umieszczonych w systemie e-dziekanat:

1. Zbyt mały wkład pracy własnej studenta
2. Brak wstępnej wiedzy, umiejętności i kompetencji
3. Słaba aktywność studentów na zajęciach brak zainteresowania przedmiotem
4. Niska frekwencja na zajęciach
5. Niekorzystanie z konsultacji
6. Niezainteresowanie przedmiotem / kierunkiem studiów
7. Zróżnicowany poziom wiedzy studentów, co utrudnia dobór metod pracy
8. Nieprzystępowanie do zaliczeń/egzaminów w wyznaczonych terminach
9. Zróżnicowane kompetencje językowe studentów
10. Niedobór środków dydaktycznych
11. Zbyt liczne grupy w przedmiocie
12. Brak wsparcia metodycznego nauczyciela ze strony uczelni
13. Żadne z powyższych

Kierunek: Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka

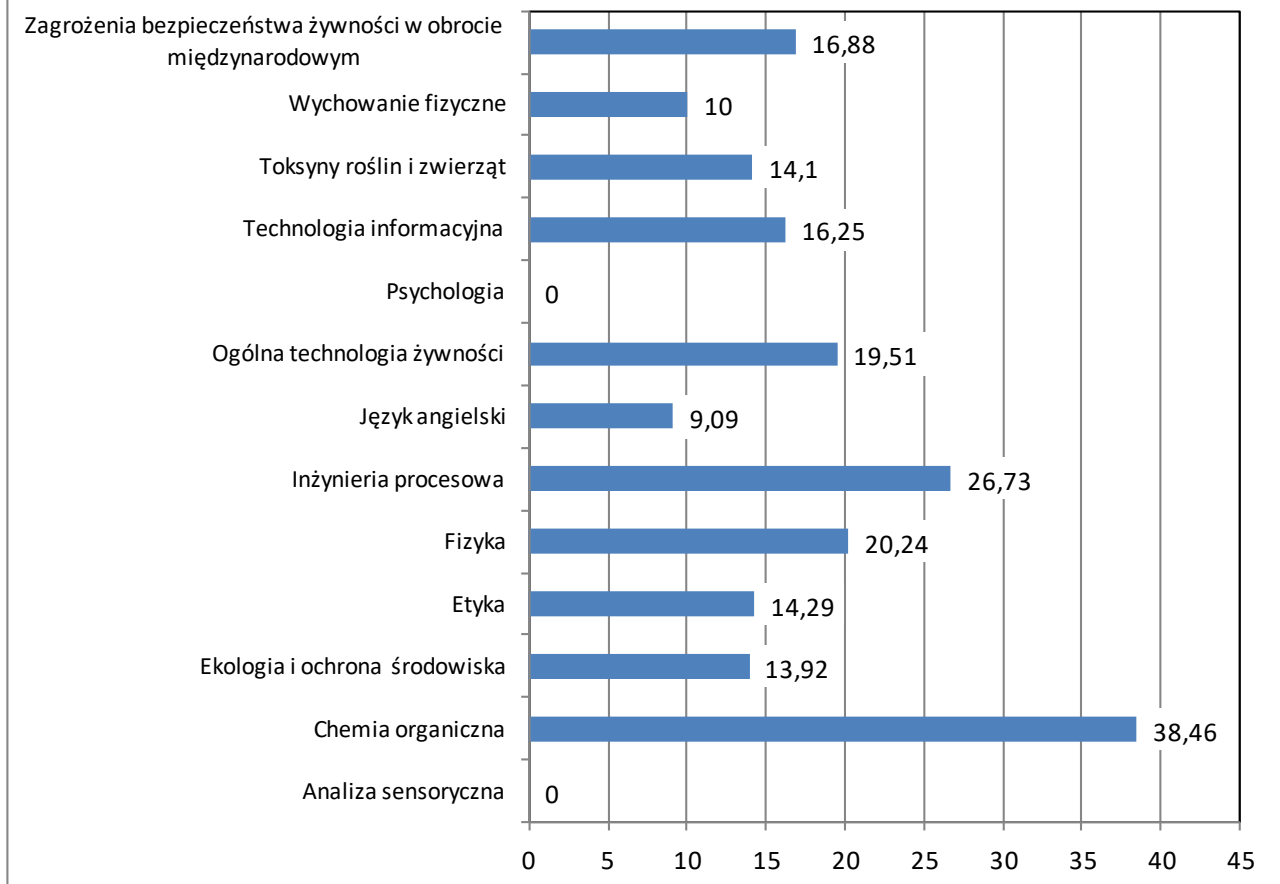
Studia stacjonarne 1 stopnia

Semestr letni 2015/2016

Tabela 1. Stopień osiągania efektów kształcenia w przedmiotach – **Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka S1**, semestr 2.

Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Analiza sensoryczna	1	4	2	1	0	0	8	8	0	0	
Chemia organiczna	15	15	17	9	0	0	56	91	35	38,46	
Ekologia i ochrona środowiska	24	20	18	4	2	0	68	79	11	13,92	
Etyka	22	20	12	9	3	0	66	77	11	14,29	
Fizyka	25	25	15	2	0	0	67	84	17	20,24	
Inżynieria procesowa	47	23	3	0	1	0	74	101	27	26,73	
Język angielski	5	3	2	0	0	0	10	11	1	9,09	
Ogólna technologia żywności	7	18	26	11	4	0	66	82	16	19,51	1;2;4;7;8
Psychologia	1	0	0	0	0	0	1	1	0	0	
Technologia informacyjna	9	3	18	27	10	0	67	80	13	16,25	
Toksyny roślin i zwierząt	10	31	22	4	0	0	67	78	11	14,1	
Wychowanie fizyczne	0	0	2	0	7	0	9	10	1	10	
Zagrożenia bezpieczeństwa żywności w obrocie międzynarodowym	1	20	23	17	3	0	64	77	13	16,88	

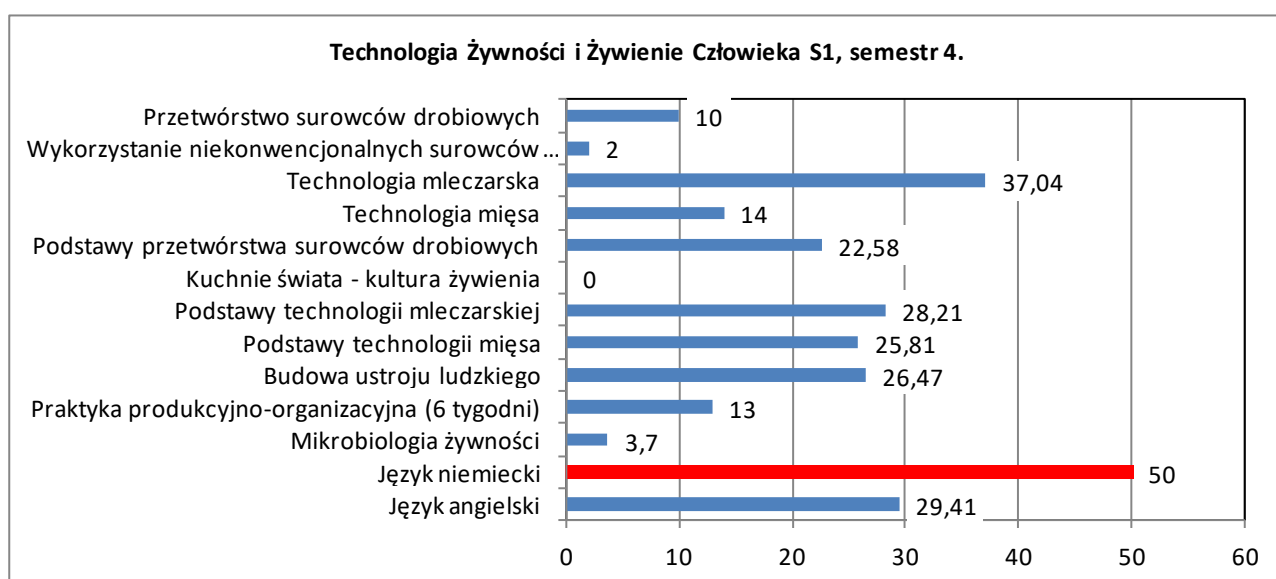
Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka S1, semestr 2.



Rys 1. Udział (%) studentów, którzy nie osiągnęli efektu kształcenia

Tabela 2. Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach – **Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka S1**, semestr 4.

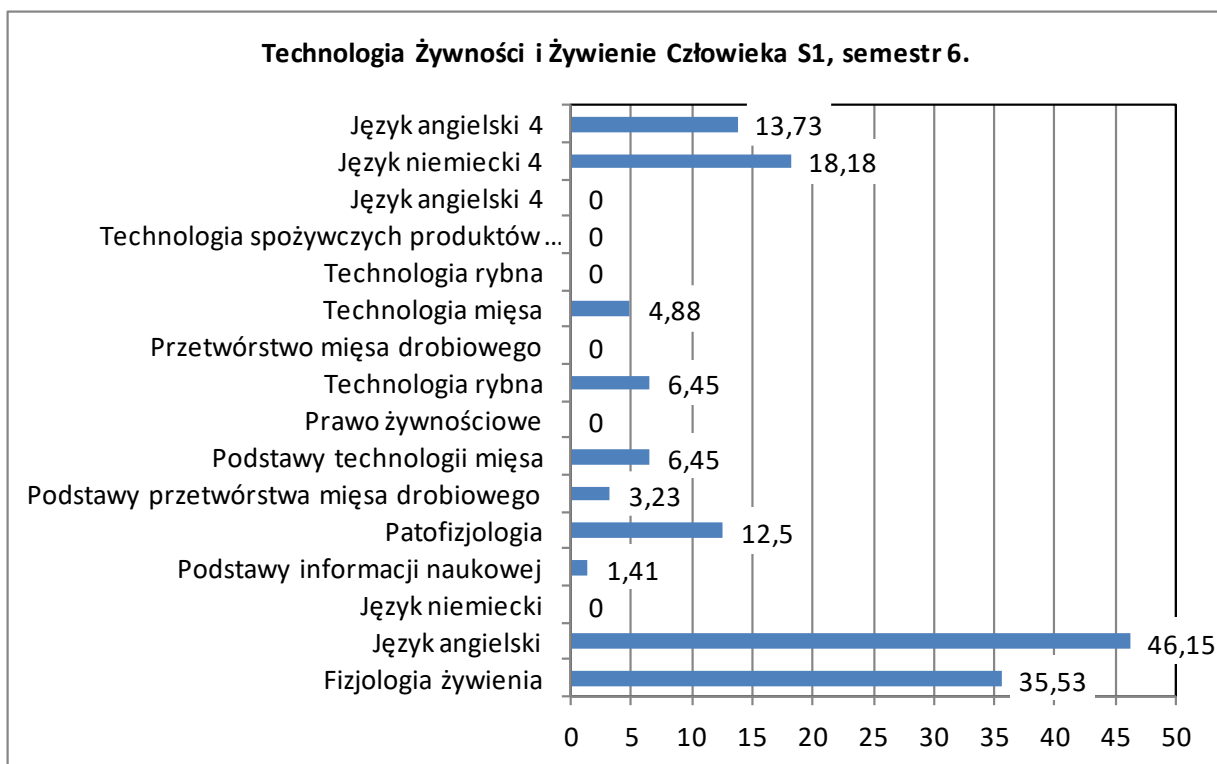
Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zał			Ilość	%	
Język angielski	8	0	3	1	0	0	12	17	5	29,41	
Język niemiecki	1	1	0	0	0	0	2	4	2	50	
Mikrobiologia żywności	34	27	13	3	1	0	78	81	3	3,7	
Praktyka produkcyjno-organizacyjna (6 tygodni)	0	0	15	11	61	0	87	100	13	13	
Budowa ustroju ludzkiego	11	8	4	2	0	0	25	34	9	26,47	
Podstawy technologii mięsa	2	8	6	4	3	0	23	31	8	25,81	
Podstawy technologii mleczarskiej	7	9	12	0	0	0	28	39	11	28,21	
Kuchnie świata - kultura żywienia	0	1	11	8	0	0	20	20	0	0	
Podstawy przetwórstwa surowców drobiowych	3	10	4	6	1	0	24	31	7	22,58	
Technologia mięsa	4	20	10	8	1	0	43	50	7	14	
Technologia mleczarska	3	19	10	2	0	0	34	54	20	37,04	
Wykorzystanie niekonwencjonalnych surowców mięsnych	0	7	13	16	13	0	49	50	1	2	
Przetwórstwo surowców drobiowych	11	19	12	2	1	0	45	50	5	10	



Rys2. Udział (%) studentów, którzy nie osiągnęli efektu kształcenia

Tabela 3. Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach – **Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka S1**, semestr 6.

Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Fizjologia żywienia	19	16	8	5	1	0	49	76	27	35,53	
Język angielski	3	2	1	1	0	0	7	13	6	46,15	
Język niemiecki	1	0	0	0	0	0	1	1	0	0	
Podstawy informacji naukowej	0	0	0	0	0	70	70	71	1	1,41	
Patofizjologia	2	11	6	7	2	0	28	32	4	12,5	
Podstawy przetwórstwa mięsa drobiowego	1	6	9	11	3	0	30	31	1	3,23	
Podstawy technologii mięsa	1	9	7	7	5	0	29	31	2	6,45	
Prawo żywnościowe	0	4	16	11	0	0	31	31	0	0	
Technologia rybna	0	1	10	13	5	0	29	31	2	6,45	
Przetwórstwo mięsa drobiowego	3	18	14	5	0	0	40	40	0	0	
Technologia mięsa	3	15	13	2	6	0	39	41	2	4,88	
Technologia rybna	7	17	8	6	2	0	40	40	0	0	
Technologia spożywczych produktów fermentowanych	3	11	13	10	3	0	40	40	0	0	
Język angielski 4	1	10	5	1	2	0	19	19	0	0	
Język niemiecki 4	3	5	1	0	0	0	9	11	2	18,18	
Język angielski 4	28	10	5	1	0	0	44	51	7	13,73	



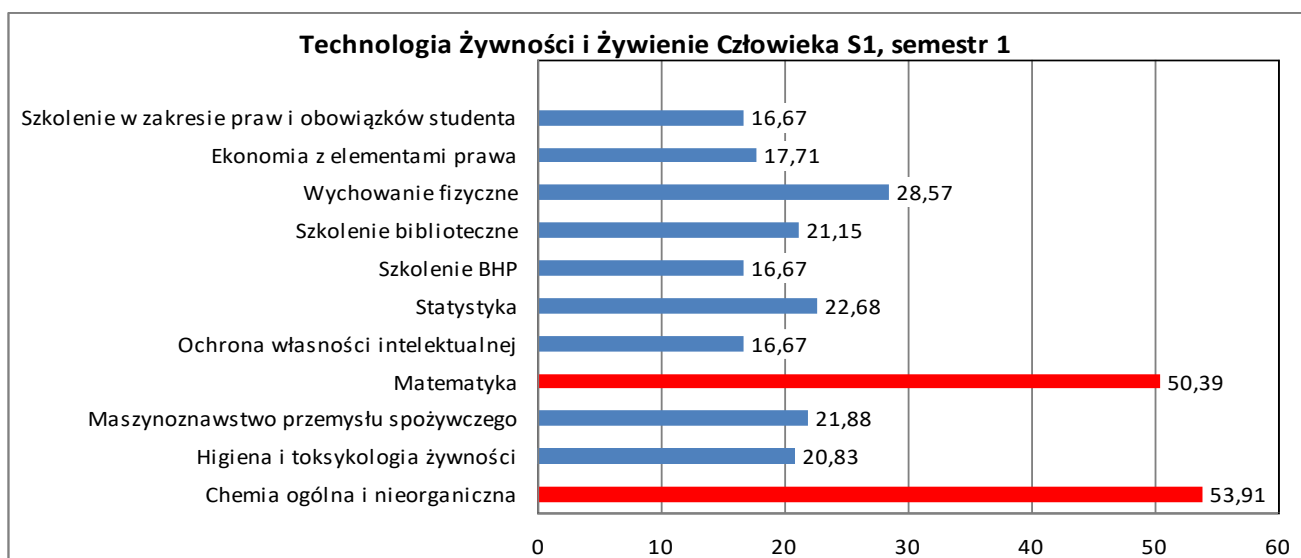
Rys3. Udział (%) studentów, którzy nie osiągnęli efektu kształcenia

Studia stacjonarne 1 stopnia

Semestr zimowy 2016/2017

Tabela 4. Stopień osiągania efektów kształcenia w przedmiotach – Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka S1, semestr 1.

Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Chemia ogólna i nieorganiczna	16	17	10	6	4	0	53	115	62	53,91	
Higiena i toksykologia żywności	18	44	11	3	0	0	76	96	20	20,83	
Maszynoznawstwo przemysłu spożywczego	32	38	5	0	0	0	75	96	21	21,88	
Matematyka	35	18	9	1	0	0	63	127	64	50,39	1;2;3
Ochrona własności intelektualnej	24	23	15	7	11	0	80	96	16	16,67	
Statystyka	45	28	2	0	0	0	75	97	22	22,68	
Szkolenie BHP	0	0	0	0	0	80	80	96	16	16,67	
Szkolenie biblioteczne	0	0	0	0	0	82	82	104	22	21,15	
Wychowanie fizyczne	1	1	0	1	2	0	5	7	2	28,57	
Ekonomia z elementami prawa	9	16	19	29	6	0	79	96	17	17,71	
Szkolenie w zakresie praw i obowiązków studenta	0	0	0	0	0	85	85	102	17	16,67	

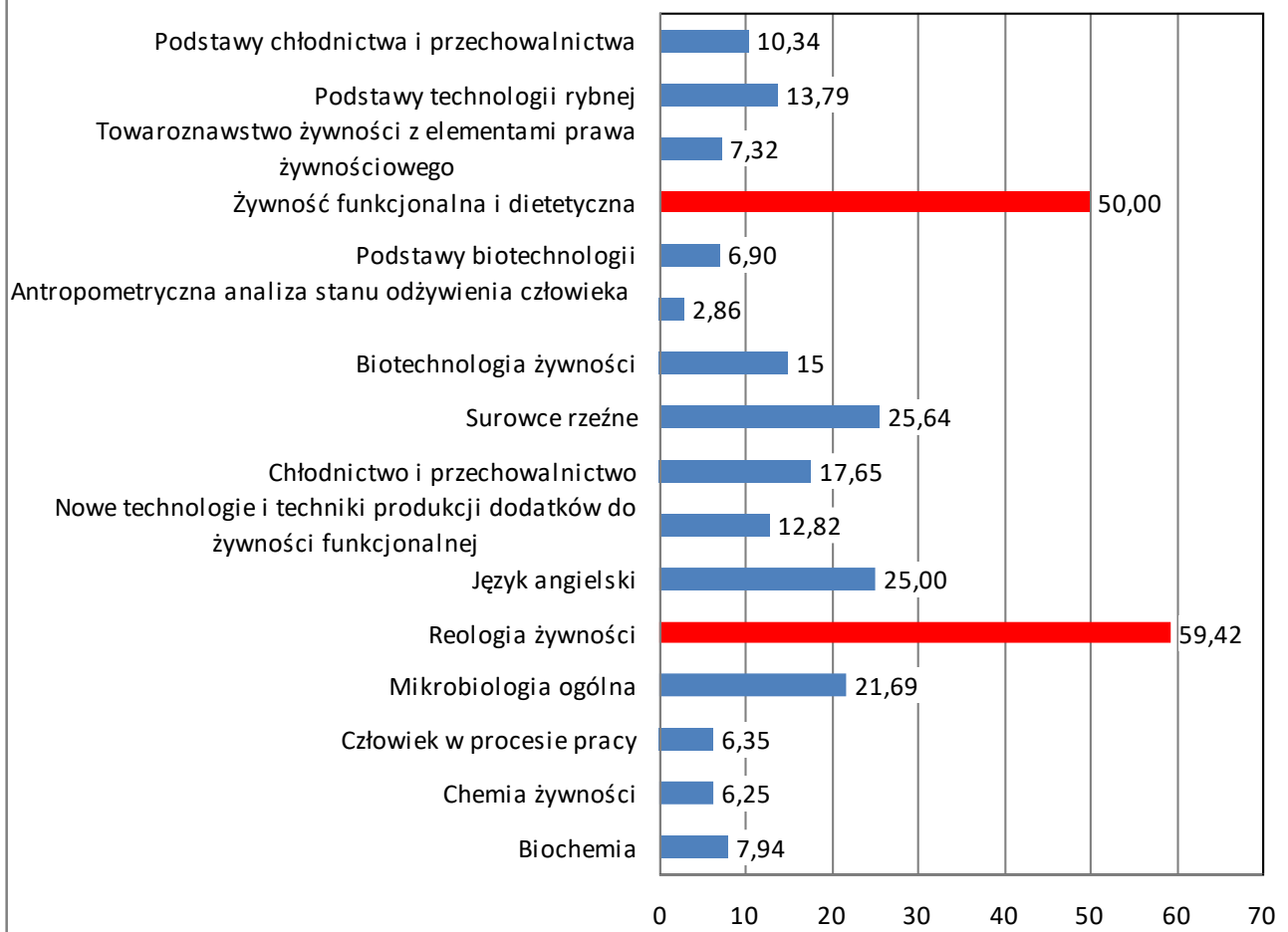


Rys 4. Udział (%) studentów, którzy nie osiągnęli efektu kształcenia

Tabela 5. Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach – Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka S1, semestr 3.

Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Biochemia	14	22	15	7	0	0	58	63	5	7,94	
Chemia żywności	7	24	15	12	2	0	60	64	4	6,25	
Człowiek w procesie pracy	5	11	24	13	6	0	59	63	4	6,35	
Mikrobiologia ogólna	12	25	24	3	1	0	65	83	18	21,69	
Reologia żywności	11	11	6	0	0	0	28	69	41	59,42	
Język angielski	2	3	3	1	0	0	9	12	3	25,00	
Nowe technologie i techniki produkcji dodatków do żywności funkcjonalnej	1	1	15	12	5	0	34	39	5	12,82	
Chłodnictwo i przechowalnictwo	0	16	8	4	0	0	28	34	6	17,65	
Surowce rzeźne	6	17	3	3	0	0	29	39	10	25,64	
Biotechnologia żywności	18	12	3	1	0	0	34	40	6	15	
Antropometryczna analiza stanu odżywienia człowieka	0	0	4	4	26	0	34	35	1	2,86	
Podstawy biotechnologii	4	10	11	2	0	0	27	29	2	6,90	
Żywność funkcjonalna i dietetyczna	0	1	0	1	0	0	2	4	2	50,00	
Towaroznawstwo żywności z elementami prawa żywnościowego	1	13	15	8	1	0	38	41	3	7,32	1;5
Podstawy technologii rybnej	5	15	5	0	0	0	25	29	4	13,79	
Podstawy chłodnictwa i przechowalnictwa	0	7	7	11	1	0	26	29	3	10,34	

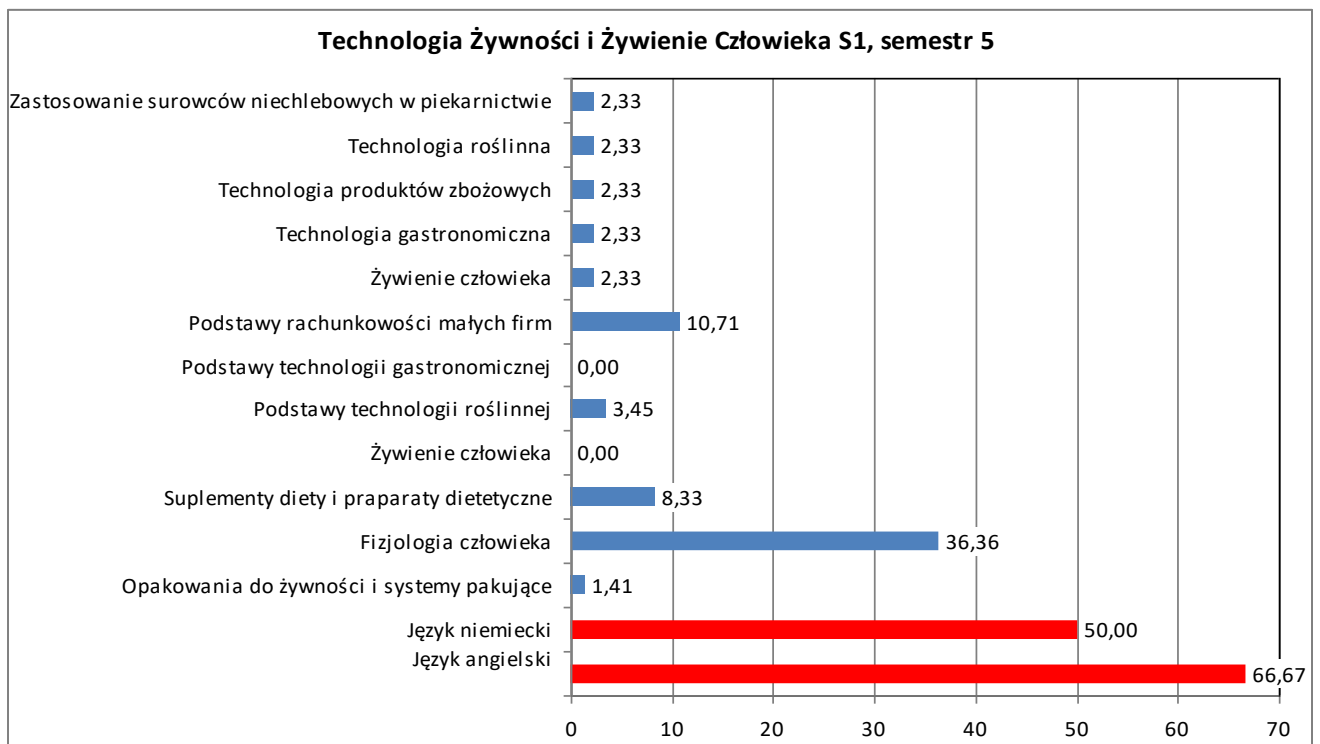
Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka S1, semestr 3



Rys 5. Udział (%) studentów, którzy nie osiągnęli efektu kształcenia

Tabela 6. Stopień osiągania efektów kształcenia w przedmiotach – Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka S1, semestr 5.

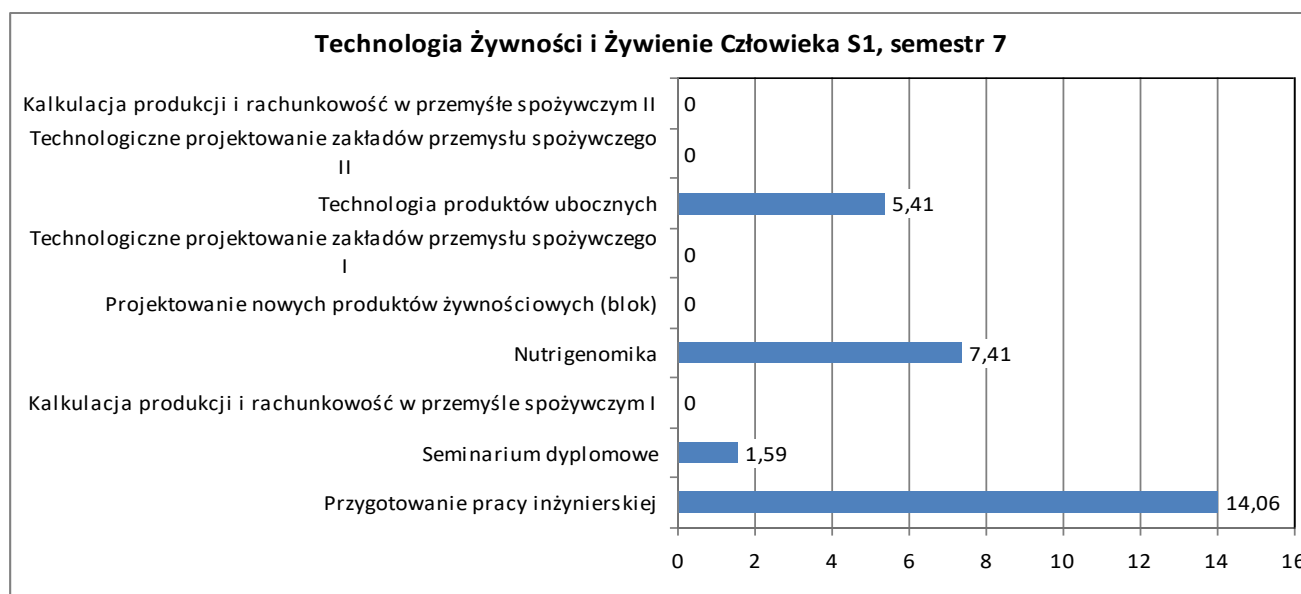
Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Język angielski	5	0	1	0	0	0	6	18	12	66,67	
Język niemiecki	1	0	0	0	0	0	1	2	1	50,00	
Opakowania do żywności i systemy pakujące	15	26	19	5	5	0	70	71	1	1,41	
Fizjologia człowieka	6	8	6	1	0	0	21	33	12	36,36	
Suplementy diety i preparaty dietetyczne	4	3	7	5	3	0	22	24	2	8,33	4
Żywnienie człowieka	7	8	8	4	1	0	28	28	0	0,00	
Podstawy technologii roślinnej	9	8	5	0	6	0	28	29	1	3,45	1;3;5
Podstawy technologii gastronomicznej	9	8	9	1	1	0	28	28	0	0,00	
Podstawy rachunkowości małych firm	0	0	0	8	17	0	25	28	3	10,71	
Żywnienie człowieka	4	15	17	6	0	0	42	43	1	2,33	
Technologia gastronomiczna	4	20	14	4	0	0	42	43	1	2,33	
Technologia produktów zbożowych	4	7	17	10	4	0	42	43	1	2,33	1;4;8
Technologia roślinna	7	21	6	4	4	0	42	43	1	2,33	1;3;5
Zastosowanie surowców niechlebowych w piekarnictwie	2	8	18	12	2	0	42	43	1	2,33	1;2;4;8



Rys 6. Udział (%) studentów, którzy nie osiągnęli efektu kształcenia

Tabela 7. Stopień osiągania efektów kształcenia w przedmiotach – Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka S1, semestr 7

Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zał			Ilość	%	
Przygotowanie pracy inżynierskiej	0	1	0	3	51	0	55	64	9	14,06	
Seminarium dyplomowe	0	1	6	23	32	0	62	63	1	1,59	
Kalkulacja produkcji i rachunkowość w przemyśle spożywczym I	1	0	3	9	13	0	26	26	0	0	
Nutrigenomika	11	7	4	2	1	0	25	27	2	7,41	
Projektowanie nowych produktów żywnościowych (blok)	0	0	9	12	5	0	26	26	0	0	
Technologiczne projektowanie zakładów przemysłu spożywczego I	0	5	4	13	4	0	26	26	0	0	
Technologia produktów ubocznych	0	12	16	5	2	0	35	37	2	5,41	
Technologiczne projektowanie zakładów przemysłu spożywczego II	2	3	13	9	10	0	37	37	0	0	
Kalkulacja produkcji i rachunkowość w przemyśle spożywczym II	5	5	4	12	11	0	37	37	0	0	



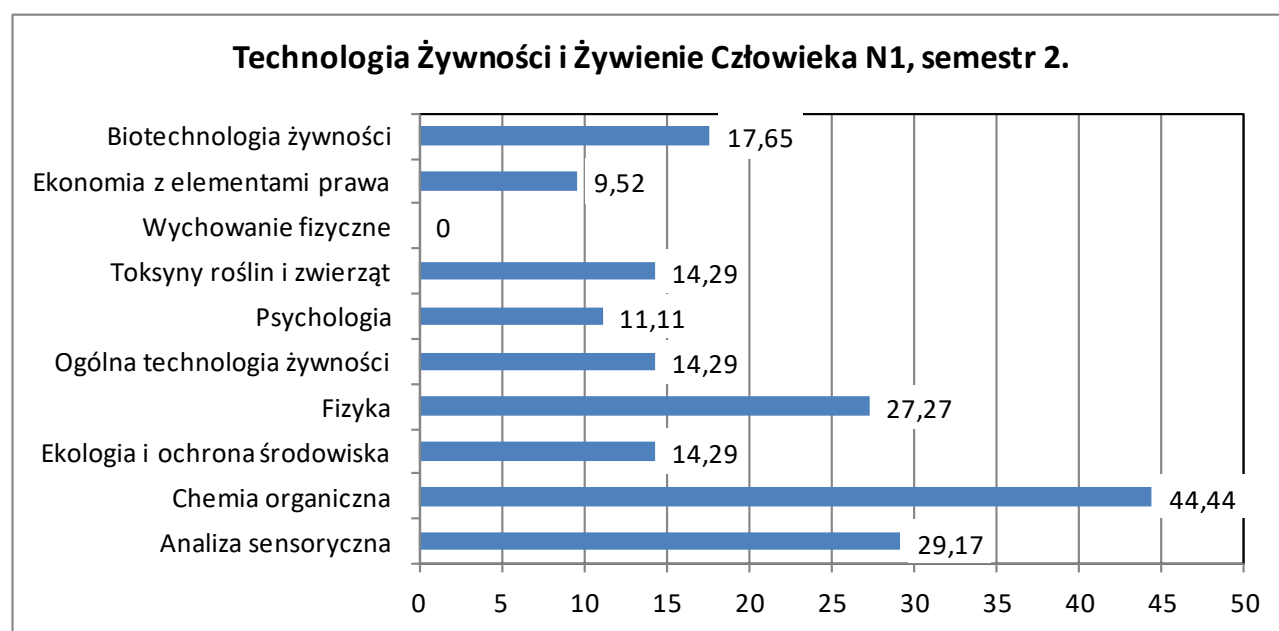
Rys 7. Udział (%) studentów, którzy nie osiągnęli efektu kształcenia

Studia niestacjonarne 1 stopnia

Semestr letni 2015/2016

Tabela 8. Stopień osiągania efektów kształcenia w przedmiotach – **Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka N1**, semestr 2.

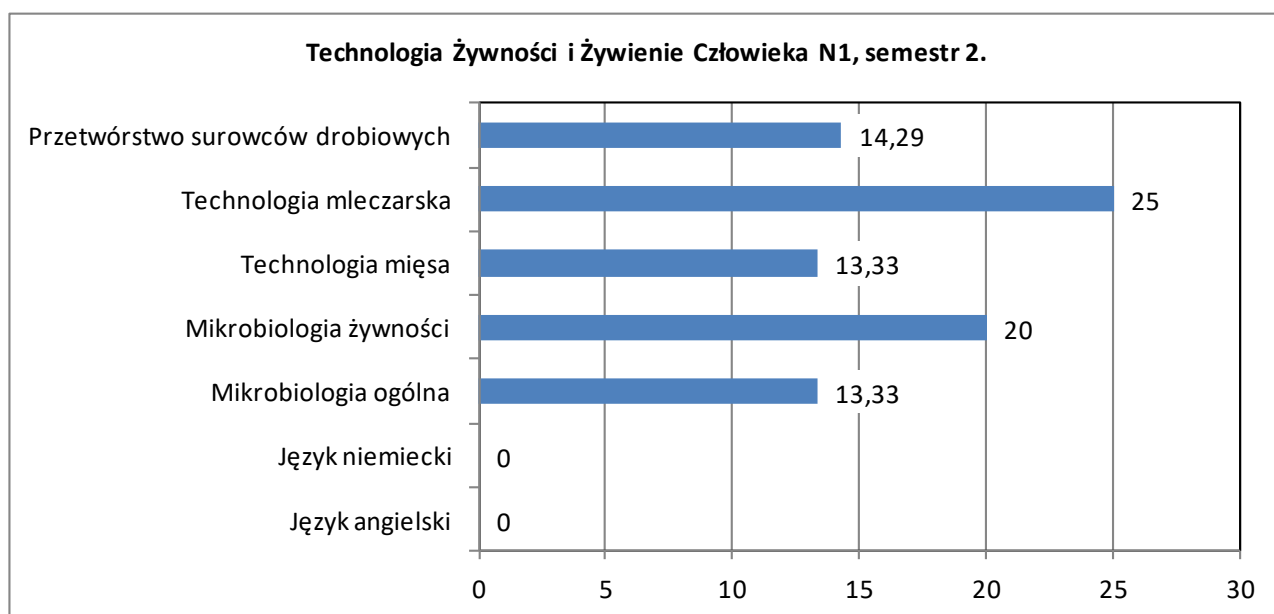
Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Analiza sensoryczna	4	6	4	3	0	0	17	24	7	29,17	
Chemia organiczna	2	5	2	1	0	0	10	18	8	44,44	
Ekologia i ochrona środowiska	7	4	2	3	2	0	18	21	3	14,29	
Fizyka	5	4	7	0	0	0	16	22	6	27,27	
Ogólna technologia żywności	5	5	3	5	0	0	18	21	3	14,29	1;2;4;7;8
Psychologia	0	2	2	2	10	0	16	18	2	11,11	
Toksyny roślin i zwierząt	2	4	7	2	3	0	18	21	3	14,29	1;4;6;8;11
Wychowanie fizyczne	0	0	0	1	6	0	7	7	0	0	
Ekonomia z elementami prawa	3	6	8	2	0	0	19	21	2	9,52	
Biotechnologia żywności	2	6	4	2	0	0	14	17	3	17,65	



Rys 8. Udział (%) studentów, którzy nie osiągnęli efektu kształcenia

Tabela 9. Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach – **Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka N1**, semestr 2.

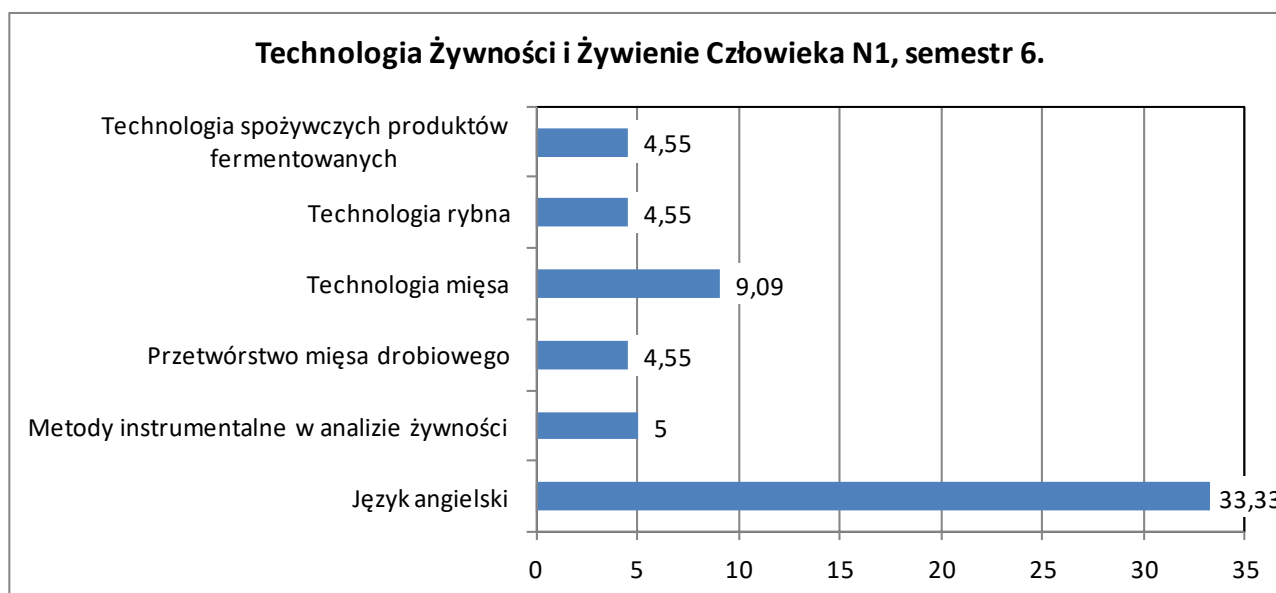
Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
<i>Język angielski</i>	0	0	2	0	0	0	2	2	0	0	
<i>Język niemiecki</i>	2	0	0	0	0	0	2	2	0	0	
<i>Mikrobiologia ogólna</i>	1	5	5	2	0	0	13	15	2	13,33	
<i>Mikrobiologia żywności</i>	2	5	4	1	0	0	12	15	3	20	
<i>Technologia mięsa</i>	2	5	3	2	1	0	13	15	2	13,33	
<i>Technologia mleczarska</i>	5	8	2	0	0	0	15	20	5	25	
<i>Przetwórstwo surowców drobiowych</i>	3	7	1	1	0	0	12	14	2	14,29	



Rys 9. Udział (%) studentów, którzy nie osiągnęli efektu kształcenia

Tabela 10. Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach – **Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka N1**, semestr 6.

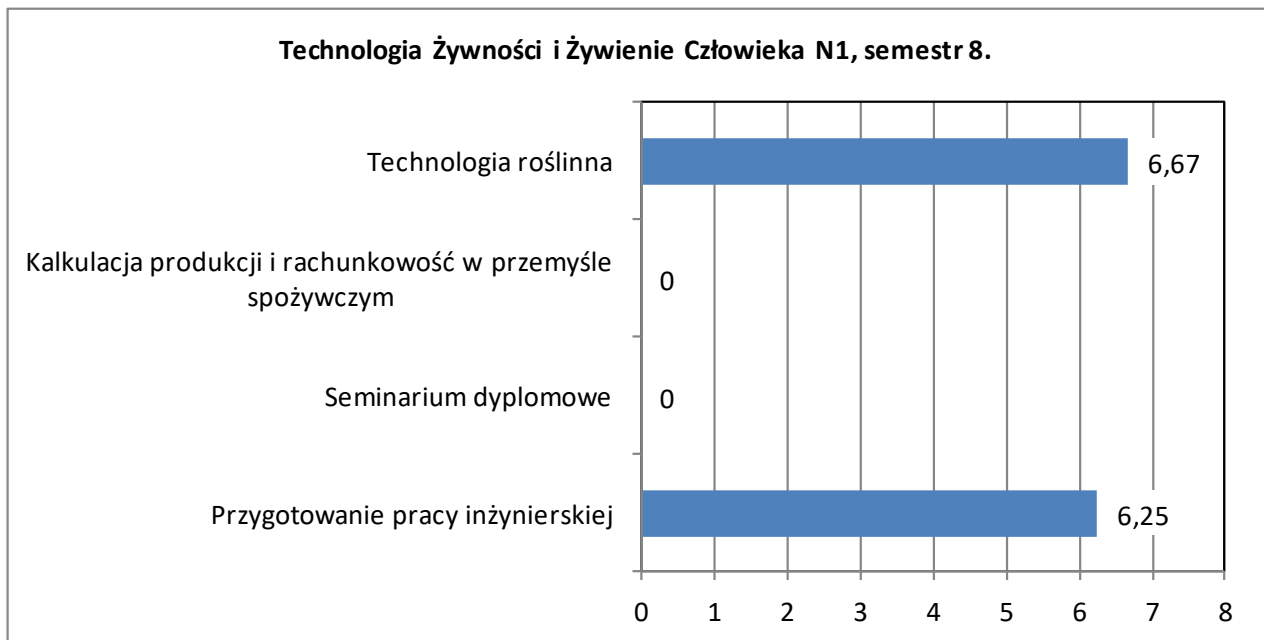
Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zał			Ilość	%	
Język angielski	0	1	0	1	0	0	2	3	1	33,33	
Metody instrumentalne w analizie żywności	11	0	6	0	2	0	19	20	1	5	
Przetwórstwo mięsa drobiowego	3	8	9	1	0	0	21	22	1	4,55	
Technologia mięsa	1	7	8	4	0	0	20	22	2	9,09	
Technologia rybna	0	3	17	1	0	0	21	22	1	4,55	
Technologia spożywczych produktów fermentowanych	1	6	9	2	3	0	21	22	1	4,55	



Rys 10. Udział (%) studentów, którzy nie osiągnęli efektu kształcenia

Tabela 11. Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach – **Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka N1**, semestr 8.

Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zł			Ilość	%	
Przygotowanie pracy inżynierskiej	0	0	0	0	15	0	15	16	1	6,25	
Seminarium dyplomowe	0	0	3	4	9	0	16	16	0	0	
Kalkulacja produkcji i rachunkowość w przemyśle spożywczym	0	0	0	0	16	0	16	16	0	0	5;7
Technologia roślinna	4	5	4	1	0	0	14	15	1	6,67	



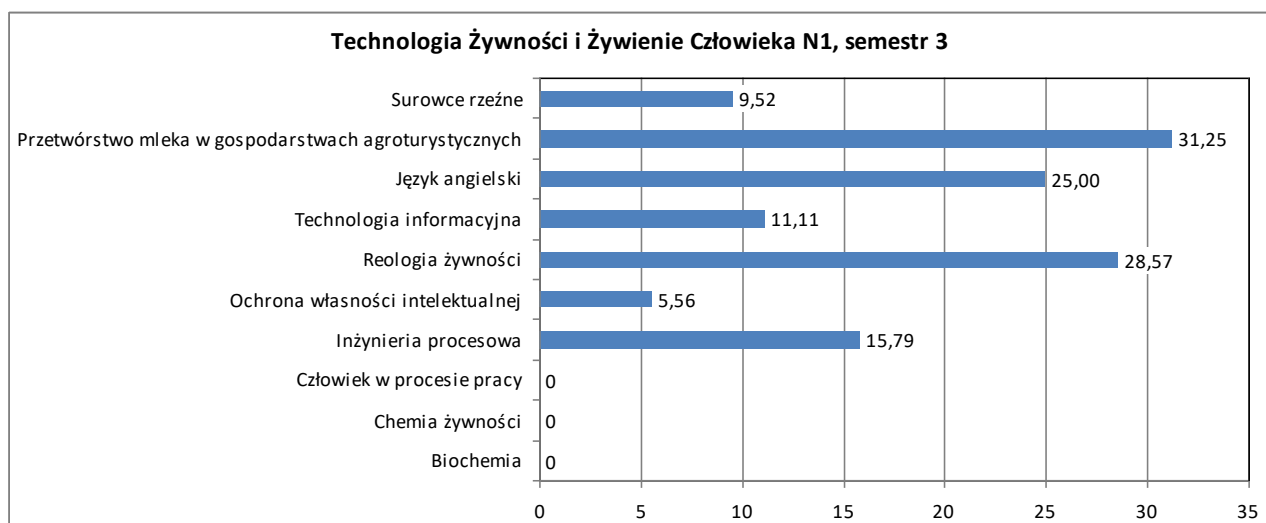
Rys 11. Udział (%) studentów, którzy nie osiągnęli efektu kształcenia

Studia niestacjonarne 1 stopnia

Semestr zimowy 2016/2017

Tabela 12. Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach – **Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka N1**, semestr 3

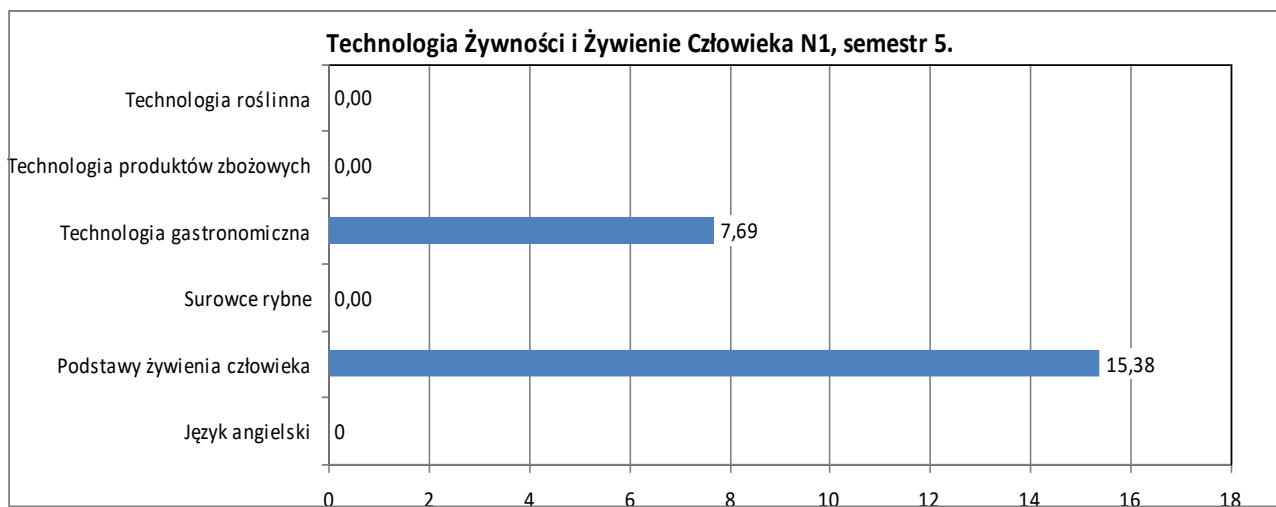
Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Biochemia	3	10	3	1	0	0	17	17	0	0	
Chemia żywności	2	12	3	0	0	0	17	17	0	0	
Człowiek w procesie pracy	2	1	3	6	7	0	19	19	0	0	
Inżynieria procesowa	7	8	1	0	0	0	16	19	3	15,79	
Ochrona własności intelektualnej	0	1	5	6	5	0	17	18	1	5,56	
Reologia żywności	3	5	5	2	0	0	15	21	6	28,57	
Technologia informacyjna	2	8	5	1	0	0	16	18	2	11,11	
Język angielski	3	0	0	0	0	0	3	4	1	25,00	
Przetwórstwo mleka w gospodarstwach agroturystycznych	6	4	1	0	0	0	11	16	5	31,25	
Surowce rzeźne	4	6	8	1	0	0	19	21	2	9,52	



Rys 12. Udział (%) studentów, którzy nie osiągnęli efektu kształcenia

Tabela 13. Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach – **Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka N1**, semestr 5.

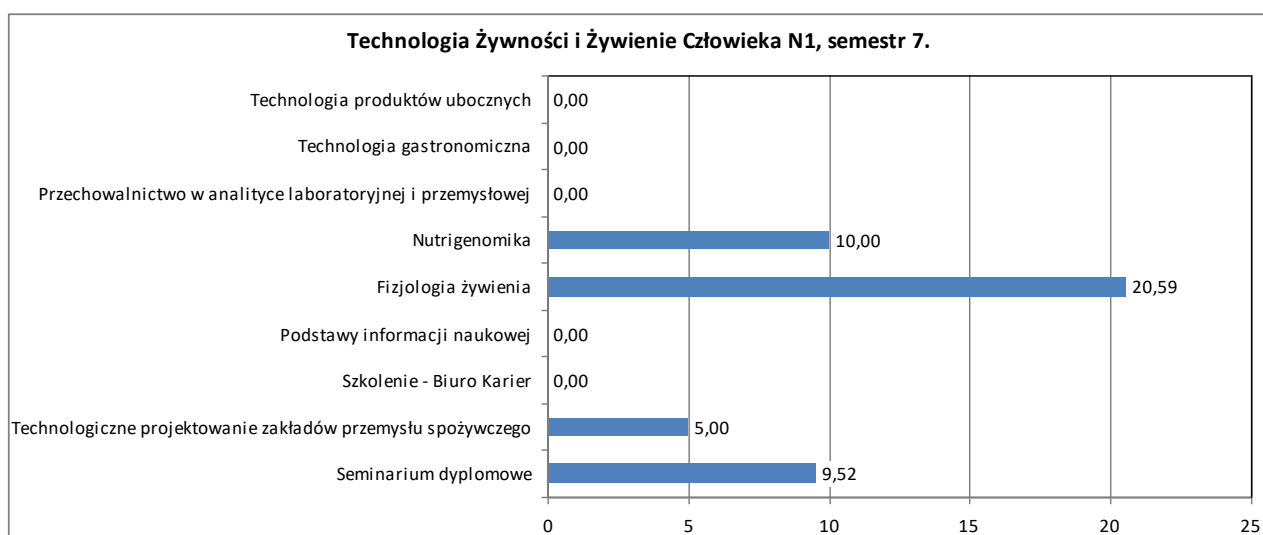
Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Język angielski	0	0	1	0	0	0	1	1	0	0	
Podstawy żywienia człowieka	1	7	3	0	0	0	11	13	2	15,38	
Surowce rybne	0	1	1	5	6	0	13	13	0	0,00	
Technologia gastronomiczna	4	5	2	1	0	0	12	13	1	7,69	
Technologia produktów zbożowych	1	7	3	2	0	0	13	13	0	0,00	1;4
Technologia roślinna	4	6	1	1	1	0	13	13	0	0,00	1;4;5



Rys 13. Udział (%) studentów, którzy nie osiągnęli efektu kształcenia

Tabela 14. Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach – **Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka N1**, semestr 7.

Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Seminarium dyplomowe	0	0	6	4	9	0	19	21	2	9,52	
Technologiczne projektowanie zakładów przemysłu spożywczego	2	0	8	4	5	0	19	20	1	5,00	
Szkolenie - Biuro Karier	0	0	0	0	0	19	19	19	0	0,00	
Podstawy informacji naukowej	0	0	0	0	0	19	19	19	0	0,00	
Fizjologia żywienia	9	10	6	2	0	0	27	34	7	20,59	
Nutrigenomika	11	2	2	1	2	0	18	20	2	10,00	
Przechowalnictwo w analityce laboratoryjnej i przemysłowej	0	0	0	4	15	0	19	19	0	0,00	
Technologia gastronomiczna	5	11	3	0	0	0	19	19	0	0,00	
Technologia produktów ubocznych	0	1	3	15	0	0	19	19	0	0,00	



Rys 14. Udział (%) studentów, którzy nie osiągnęli efektu kształcenia

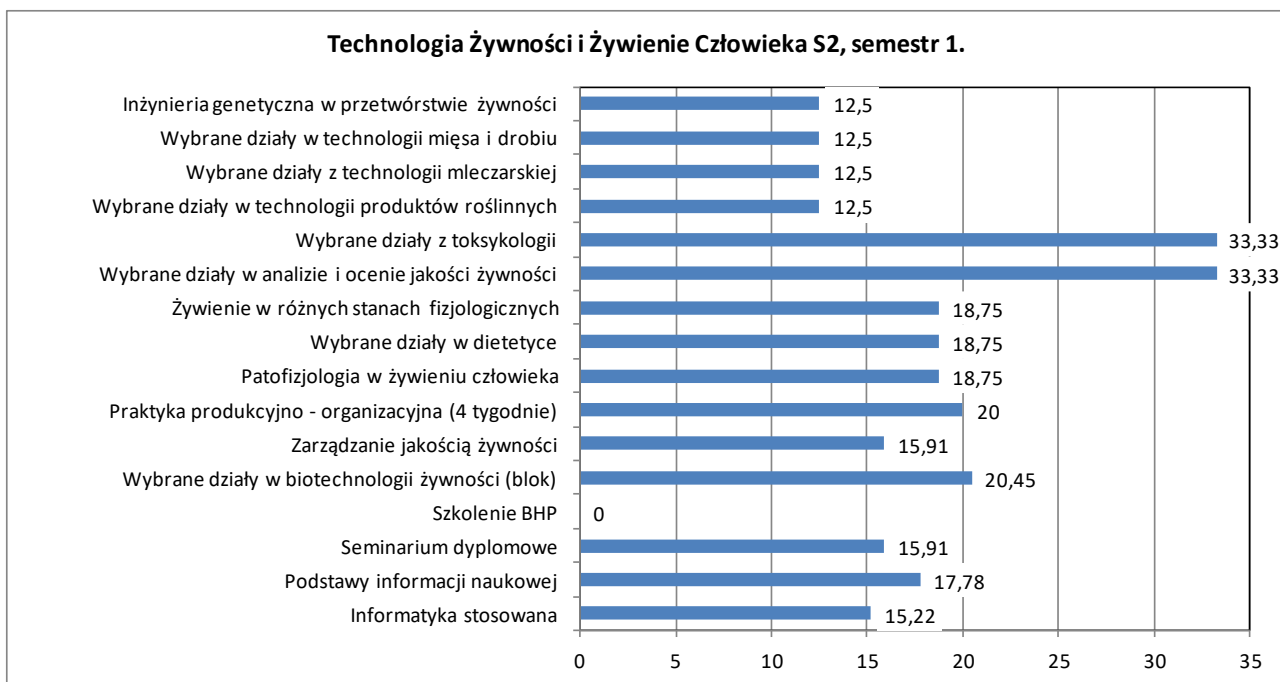
Kierunek: Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka

Studia stacjonarne 2 stopnia

Semestr letni 2015/2016

Tabela 15. Stopień osiągania efektów kształcenia w przedmiotach – **Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka S2**, semestr 1.

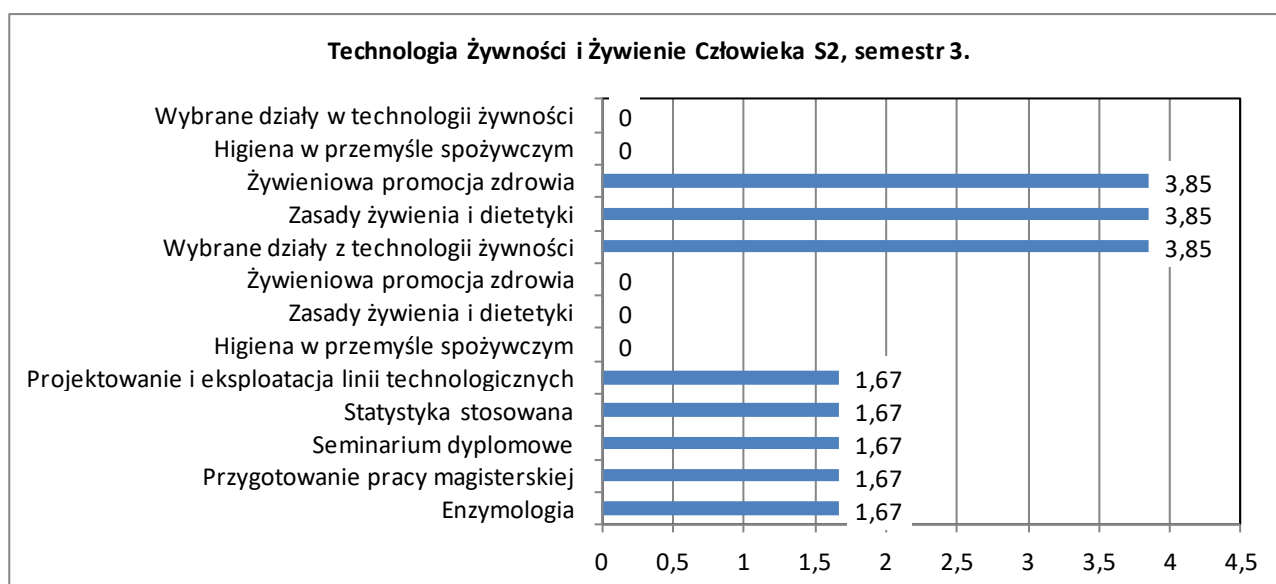
Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Informatyka stosowana	0	4	27	8	0	0	39	46	7	15,22	
Podstawy informacji naukowej	0	0	0	0	0	37	37	45	8	17,78	
Seminarium dyplomowe	0	0	1	3	33	0	37	44	7	15,91	
Szkolenie BHP	0	0	0	0	0	45	45	45	0	0	
Wybrane działy w biotechnologii żywności (blok)	0	9	11	8	7	0	35	44	9	20,45	
Zarządzanie jakością żywności	0	2	22	11	2	0	37	44	7	15,91	
Praktyka produkcyjno - organizacyjna (4 tygodnie)	0	0	8	7	21	0	36	45	9	20	
Patofizjologia w żywieniu człowieka	2	2	7	2	0	0	13	16	3	18,75	
Wybrane działy w dietetyce	0	2	3	5	3	0	13	16	3	18,75	
Żywnienie w różnych stanach fizjologicznych	2	2	7	2	0	0	13	16	3	18,75	
Wybrane działy w analizie i ocenie jakości żywności	0	0	2	4	2	0	8	12	4	33,33	
Wybrane działy z toksykologii	0	0	4	4	0	0	8	12	4	33,33	
Wybrane działy w technologii produktów roślinnych	0	3	2	7	2	0	14	16	2	12,5	
Wybrane działy z technologii mleczarskiej	0	2	8	3	1	0	14	16	2	12,5	
Wybrane działy w technologii mięsa i drobiu	0	1	3	7	3	0	14	16	2	12,5	
Inżynieria genetyczna w przetwórstwie żywności	7	3	4	0	0	0	14	16	2	12,5	



Rys 15. Udział (%) studentów, którzy nie osiągnęli efektu kształcenia

Tabela 16. Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach – **Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka S2**, semestr 3.

Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Enzymologia	7	30	16	5	1	0	59	60	1	1,67	
Przygotowanie pracy magisterskiej	1	0	1	2	55	0	59	60	1	1,67	
Seminarium dyplomowe	1	2	3	7	46	0	59	60	1	1,67	
Statystyka stosowana	2	0	22	6	29	0	59	60	1	1,67	
Projektowanie i eksploatacja linii technologicznych	0	5	40	14	0	0	59	60	1	1,67	
Higiena w przemyśle spożywczym	0	0	1	6	7	0	14	14	0	0	
Zasady żywienia i dietetyki	0	6	6	1	1	0	14	14	0	0	
Żywieniowa promocja zdrowia	0	4	6	3	1	0	14	14	0	0	
Wybrane działy z technologii żywności	0	1	1	15	8	0	25	26	1	3,85	
Zasady żywienia i dietetyki	0	0	6	12	7	0	25	26	1	3,85	
Żywieniowa promocja zdrowia	0	9	9	6	1	0	25	26	1	3,85	
Higiena w przemyśle spożywczym	0	0	3	8	9	0	20	20	0	0	
Wybrane działy w technologii żywności	0	3	8	3	6	0	20	20	0	0	



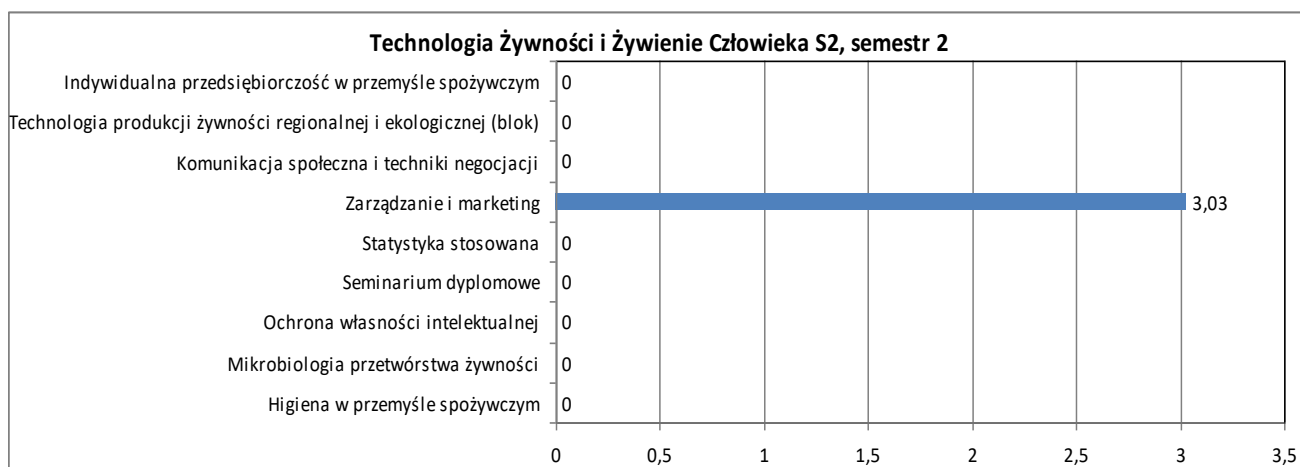
Rys 16. Udział (%) studentów, którzy nie osiągnęli efektu kształcenia

Studia stacjonarne 2 stopnia

Semestr zimowy 2016/2017

Tabela 17. Stopień osiągania efektów kształcenia w przedmiotach – Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka S2, semestr 2.

Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zał			Ilość	%	
Higiena w przemyśle spożywczym	1	5	13	11	2	0	32	32	0	0	
Mikrobiologia przetwórstwa żywności	8	7	12	4	1	0	32	32	0	0	
Ochrona własności intelektualnej	8	1	6	4	13	0	32	32	0	0	
Seminarium dyplomowe	0	0	0	2	30	0	32	32	0	0	
Statystyka stosowana	1	1	8	3	19	0	32	32	0	0	
Zarządzanie i marketing	7	7	15	2	1	0	32	33	1	3,03	
Komunikacja społeczna i techniki negocjacji	0	0	13	3	16	0	32	32	0	0	
Technologia produkcji żywności regionalnej i ekologicznej (blok)	0	1	15	11	5	0	32	32	0	0	
Indywidualna przedsiębiorczość w przemyśle spożywczym	0	0	1	16	15	0	32	32	0	0	



Rys 17. Udział (%) studentów, którzy nie osiągnęli efektu kształcenia

Tabela 18. Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach – **Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka S2**, semestr 2. Specjalność: ocena, analiza i zarządzanie jakością żywności

Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Wybrane działy z technologii żywności	0	1	2	4	1	0	8	8	0	0	
Nowiny żywieniowo - dietetyczne	0	0	1	5	2	0	8	8	0	0	
Hormonalna i metaboliczna specyfika różnych okresów fizjologicznych	0	1	4	2	1	0	8	8	0	0	8

Tabela 19. Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach – **Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka S2**, semestr 2. Specjalność: technologia i biotechnologia żywności

Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Nowiny żywieniowo - dietetyczne	0	0	8	5	1	0	14	14	0	0	
Hormonalna i metaboliczna specyfika różnych okresów fizjologicznych	0	4	6	3	1	0	14	14	0	0	8
Molekularne metody oceny surowców i produktów żywnościowych	0	1	0	5	8	0	14	14	0	0	
Wybrane działy w technologii przetwórstwa ryb i owoców morza	0	0	0	10	4	0	14	14	0	0	

Tabela 20. Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach – **Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka S2**, semestr 2. Specjalność: żywnienie człowieka

Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Biochemiczne i fizjologiczne podstawy zdrowia	4	2	2	2	0	0	10	10	0	0	
Wybrane działy w technologii żywności	0	3	3	1	3	0	10	10	0	0	

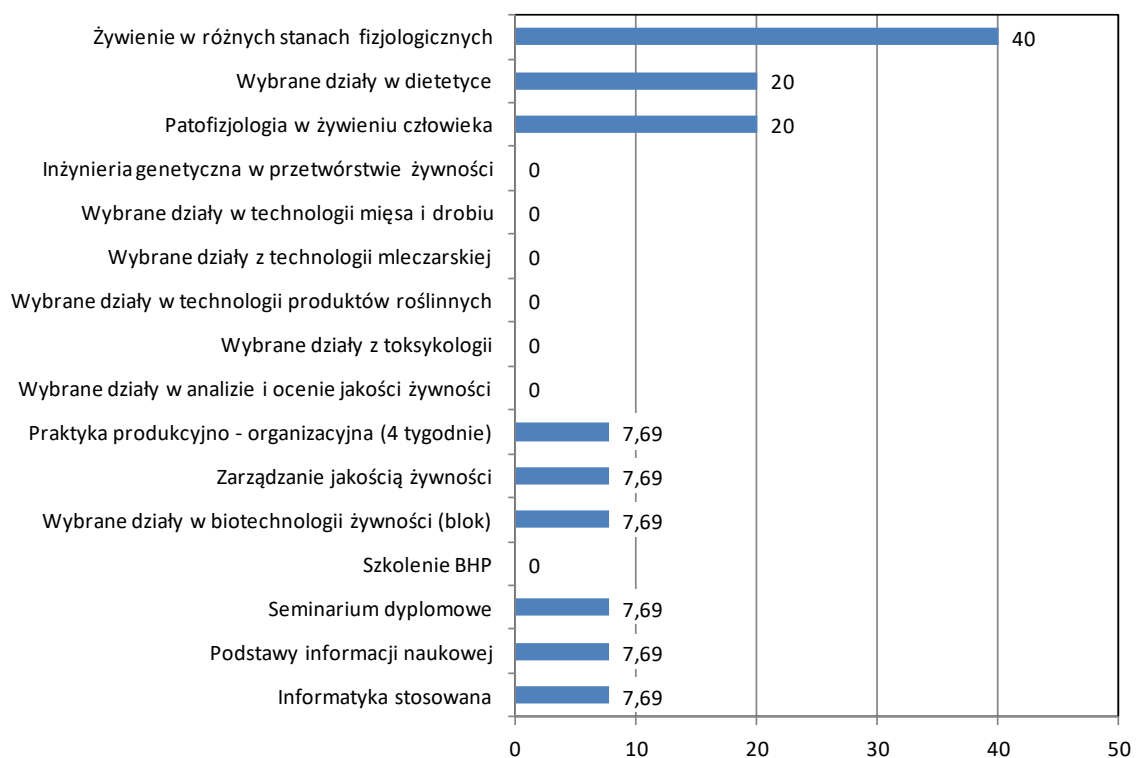
Studia stacjonarne 2 stopnia z uz.

Semestr letni 2015/2016

Tabela 21. Stopień osiągania efektów kształcenia w przedmiotach – Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka S2, Studia stacjonarne z uz., semestr 2

Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Informatyka stosowana	0	1	10	1	0	0	12	13	1	7,69	
Podstawy informacji naukowej	0	0	0	0	0	12	12	13	1	7,69	
Seminarium dyplomowe	0	0	0	0	1 2	0	12	13	1	7,69	
Szkolenie BHP	0	0	0	0	0	13	13	13	0	0	
Wybrane działy w biotechnologii żywności (blok)	0	3	2	5	2	0	12	13	1	7,69	
Zarządzanie jakością żywności	0	1	4	7	0	0	12	13	1	7,69	
Praktyka produkcyjno - organizacyjna (4 tygodnie)	0	0	1	2	9	0	12	13	1	7,69	
Wybrane działy w analizie i ocenie jakości żywności	0	1	2	3	1	0	7	7	0	0	
Wybrane działy z toksykologii	0	0	3	4	0	0	7	7	0	0	
Wybrane działy w technologii produktów roślinnych	0	0	0	1	0	0	1	1	0	0	
Wybrane działy z technologii mleczarskiej	0	1	0	0	0	0	1	1	0	0	
Wybrane działy w technologii mięsa i drobiu	0	0	1	0	0	0	1	1	0	0	
Inżynieria genetyczna w przetwórstwie żywności	0	1	0	0	0	0	1	1	0	0	
Patofizjologia w żywieniu człowieka	0	1	0	2	1	0	4	5	1	20	
Wybrane działy w dietetyce	0	1	0	1	2	0	4	5	1	20	
Żywnienie w różnych stanach fizjologicznych	1	0	1	1	0	0	3	5	2	40	

Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka S2, Studia stacjonarne z uz.



Rys 18. Udział (%) studentów, którzy nie osiągnęli efektu kształcenia

Tabela 22. Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach – **Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka S2**, Studia stacjonarne z uz., semestr 3

Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zał			Ilość	%	
Enzymologia	0	2	2	3	0	0	7	7	0	0	
Przygotowanie pracy magisterskiej	0	0	0	0	7	0	7	7	0	0	
Seminarium dyplomowe	1	0	0	0	6	0	7	7	0	0	
Statystyka stosowana	0	0	1	0	6	0	7	7	0	0	
Projektowanie i eksploatacja linii technologicznych	0	0	5	1	1	0	7	7	0	0	
Higiena w przemyśle spożywczym	0	0	0	0	2	0	2	2	0	0	
Zasady żywienia i dietetyki	0	0	0	2	0	0	2	2	0	0	
Żywieniowa promocja zdrowia	0	0	0	1	1	0	2	2	0	0	
Higiena w przemyśle spożywczym	0	0	0	0	4	0	4	4	0	0	
Wybrane działy w technologii żywności	0	1	0	0	3	0	4	4	0	0	
Wybrane działy z technologii żywności	0	0	0	1	0	0	1	1	0	0	
Zasady żywienia i dietetyki	0	0	1	0	0	0	1	1	0	0	
Żywieniowa promocja zdrowia	0	1	0	0	0	0	1	1	0	0	

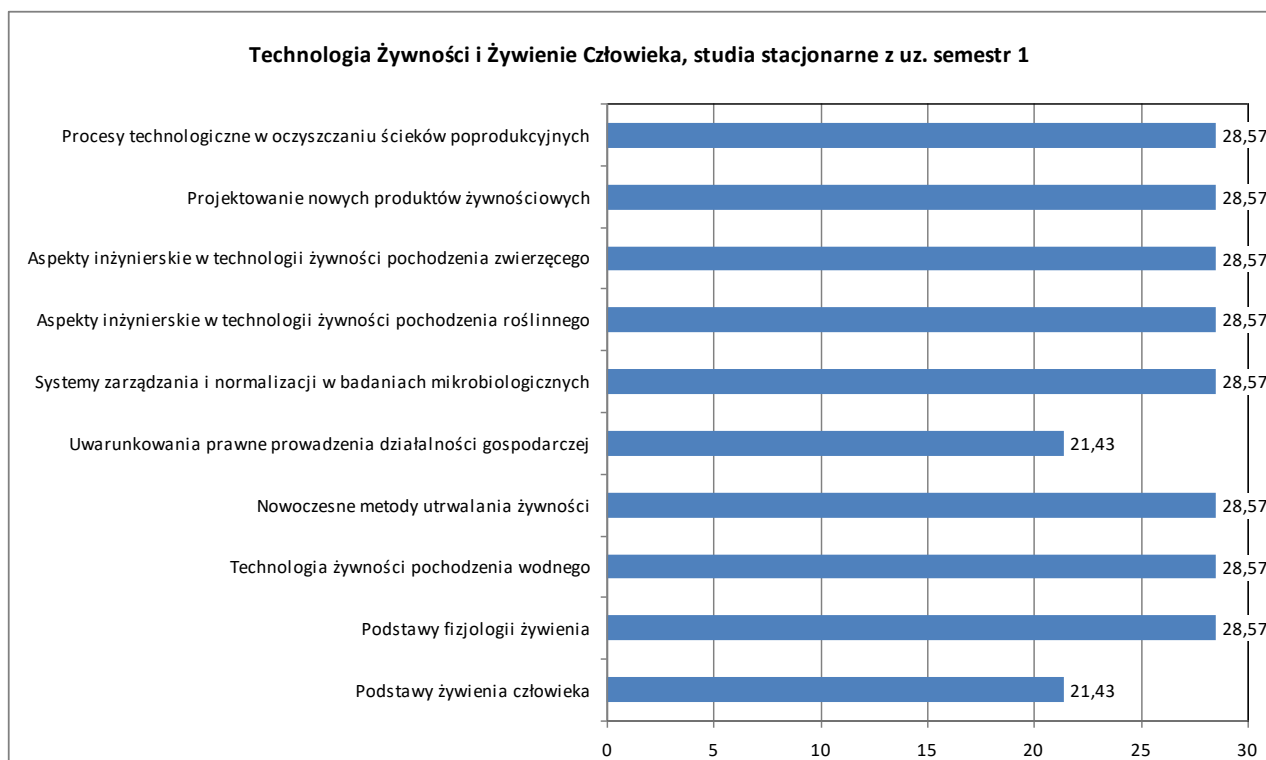
Kierunek: Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka

Studia stacjonarne 2 stopnia z uz.

Semestr zimowy 2016/2017

Tabela 23. Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach – Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka, semestr 1. studia stacjonarne z uz.

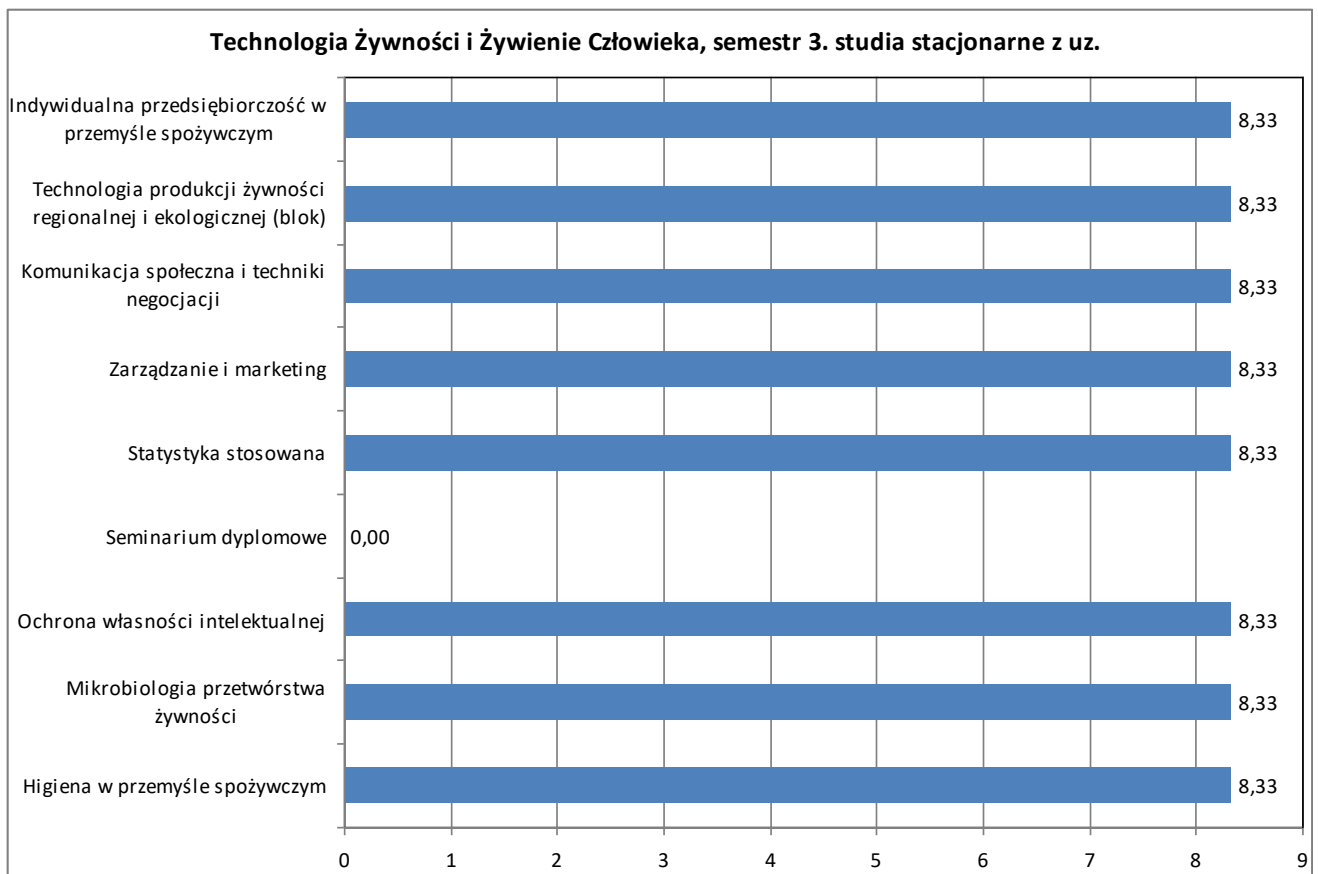
Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Podstawy żywienia człowieka	0	9	2	0	0	0	11	14	3	21,43	
Podstawy fizjologii żywienia	0	0	6	2	2	0	10	14	4	28,57	
Technologia żywności pochodzenia wodnego	0	3	6	1	0	0	10	14	4	28,57	
Nowoczesne metody utrwalania żywności	0	0	1	1	8	0	10	14	4	28,57	
Uwarunkowania prawne prowadzenia działalności gospodarczej	0	2	1	0	8	0	11	14	3	21,43	
Systemy zarządzania i normalizacji w badaniach mikrobiologicznych	0	0	9	1	0	0	10	14	4	28,57	
Aspekty inżynierskie w technologii żywności pochodzenia roślinnego	0	0	2	5	3	0	10	14	4	28,57	
Aspekty inżynierskie w technologii żywności pochodzenia zwierzęcego	1	3	6	0	0	0	10	14	4	28,57	
Projektowanie nowych produktów żywnościowych	0	4	5	1	0	0	10	14	4	28,57	
Procesy technologiczne w oczyszczaniu ścieków poprodukcyjnych	1	3	2	4	0	0	10	14	4	28,57	1



Rys 19. Udział (%) studentów, którzy nie osiągnęli efektu kształcenia

Tabela 24. Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach – **Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka**, semestr 3. studia stacjonarne z uz.

Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Higiena w przemyśle spożywczym	0	1	8	1	1	0	11	12	1	8,33	
Mikrobiologia przetwórstwa żywności	1	6	3	1	0	0	11	12	1	8,33	
Ochrona własności intelektualnej	0	0	1	3	7	0	11	12	1	8,33	
Seminarium dyplomowe	0	0	1	0	11	0	12	12	0	0,00	
Statystyka stosowana	0	0	2	3	6	0	11	12	1	8,33	
Zarządzanie i marketing	1	0	4	3	3	0	11	12	1	8,33	
Komunikacja społeczna i techniki negocjacji	0	0	2	4	5	0	11	12	1	8,33	
Technologia produkcji żywności regionalnej i ekologicznej (blok)	0	0	2	9	0	0	11	12	1	8,33	
Indywidualna przedsiębiorczość w przemyśle spożywczym	0	0	0	3	8	0	11	12	1	8,33	



Rys 20. Udział (%) studentów, którzy nie osiągnęli efektu kształcenia

Tabela 25. Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach – **Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka**, semestr 3. studia stacjonarne z uz. Specjalność: ocena, analiza i zarządzanie jakością żywności

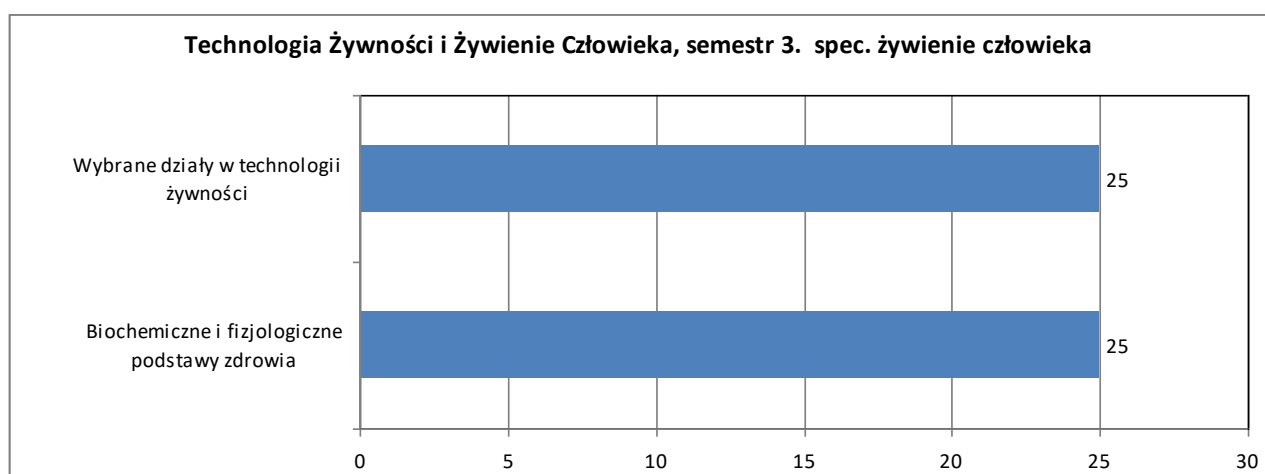
Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Wybrane działy z technologii żywności	0	0	1	5	1	0	7	7	0	0	
Nowiny żywieniowo - dietetyczne	0	0	2	5	0	0	7	7	0	0	
Hormonalna i metaboliczna specyfika różnych okresów fizjologicznych	0	0	4	3	0	0	7	7	0	0	8

Tabela 26. Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach – **Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka**, semestr 3. studia stacjonarne z uz. Specjalność: technologia i biotechnologia żywności

Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Nowiny żywieniowo - dietetyczne	0	0	0	1	0	0	1	1	0	0	
Hormonalna i metaboliczna specyfika różnych okresów fizjologicznych	0	0	1	0	0	0	1	1	0	0	
Molekularne metody oceny surowców i produktów żywnościowych	0	0	0	1	0	0	1	1	0	0	
Wybrane działy w technologii przetwórstw ryb i owoców morza	0	0	0	1	0	0	1	1	0	0	

Tabela 27. Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach – **Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka**, semestr 3. studia stacjonarne z uz. Specjalność: żywnienie człowieka

Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zał			Ilość	%	
Biochemiczne i fizjologiczne podstawy zdrowia	1	0	2	0	0	0	3	4	1	25	
Wybrane działy w technologii żywności	0	0	2	1	0	0	3	4	1	25	



Rys 22. Udział (%) studentów, którzy nie osiągnęli efektu kształcenia

Tabela 28. Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach – **Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka**, semestr 4. studia stacjonarne z uz.

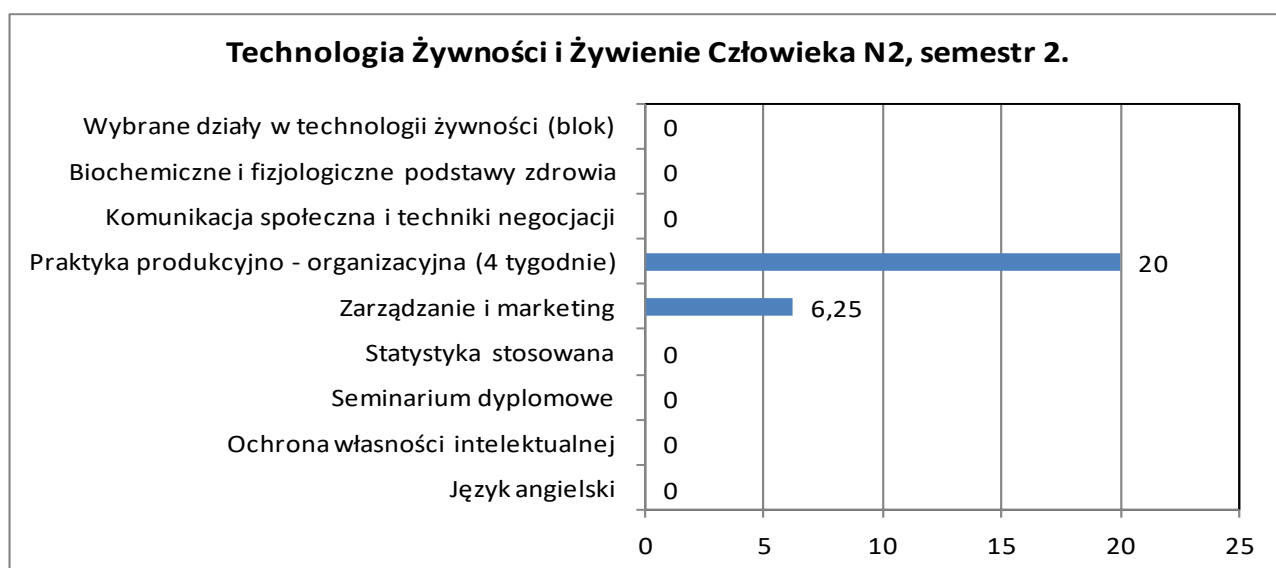
Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Alergie w żywności	0	1	2	3	1	0	7	7	0	0	
Podstawy fizjologii żywienia	0	0	1	3	3	0	7	7	0	0	
Technologia żywności pochodzenia wodnego	0	1	4	1	1	0	7	7	0	0	
Nowoczesne metody utrwalania żywności	0	0	0	0	7	0	7	7	0	0	
Uwarunkowania prawne prowadzenia działalności gospodarczej	0	0	0	3	4	0	7	7	0	0	
Systemy zarządzania i normalizacji w badaniach mikrobiologicznych	0	0	1	4	2	0	7	7	0	0	
Aspekty inżynierskie w technologii żywności pochodzenia roślinnego	0	0	0	3	4	0	7	7	0	0	
Aspekty inżynierskie w technologii żywności pochodzenia zwierzęcego	0	2	2	2	1	0	7	7	0	0	
Projektowanie nowych produktów żywnościowych	0	0	5	1	1	0	7	7	0	0	
Procesy technologiczne w oczyszczaniu ścieków poprodukcyjnych	0	2	1	1	3	0	7	7	0	0	13

Studia niestacjonarne 2 stopnia

Semestr letni 2015/2016

Tabela 29. Stopień osiągania efektów kształcenia w przedmiotach – Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka N2, semestr 2.

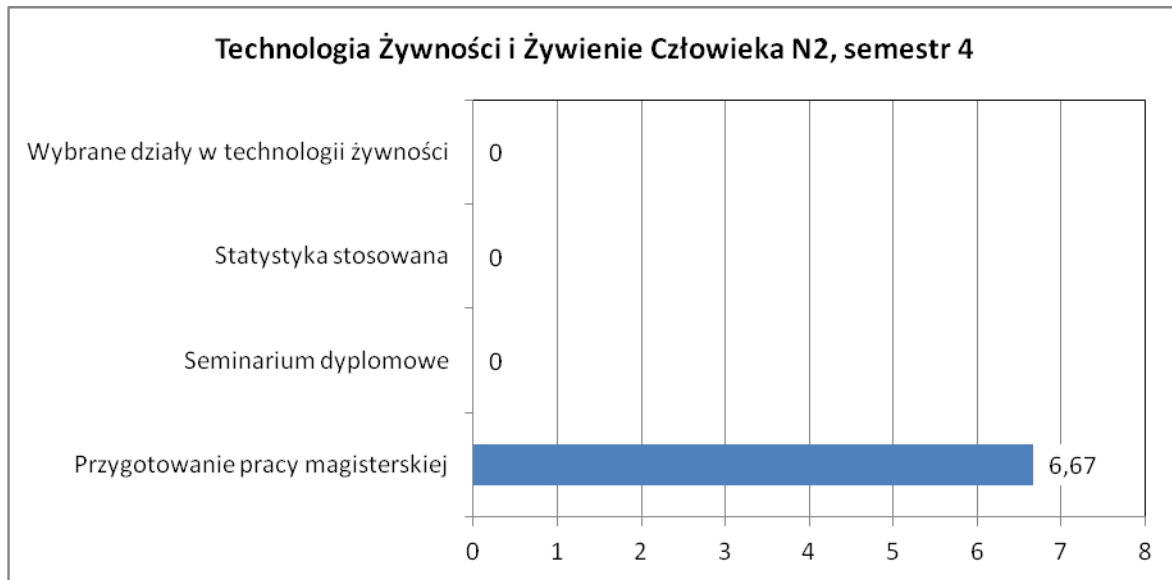
Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Język angielski	0	1	0	1	0	0	2	2	0	0	
Ochrona własności intelektualnej	0	2	3	2	6	0	13	13	0	0	
Seminarium dyplomowe	0	0	0	0	13	0	13	13	0	0	
Statystyka stosowana	0	0	2	0	11	0	13	13	0	0	
Zarządzanie i marketing	0	0	0	2	13	0	15	16	1	6,25	
Praktyka produkcyjno - organizacyjna (4 tygodnie)	0	0	0	3	9	0	12	15	3	20	
Komunikacja społeczna i techniki negocjacji	2	0	6	1	4	0	13	13	0	0	
Biochemiczne i fizjologiczne podstawy zdrowia	6	3	2	1	1	0	13	13	0	0	
Wybrane działy w technologii żywności (blok)	0	1	1	0	11	0	13	13	0	0	



Rys 23. Udział (%) studentów, którzy nie osiągnęli efektu kształcenia

Tabela 30. Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach – **Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka N2**, semestr 4.

Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zał			Ilość	%	
Przygotowanie pracy magisterskiej	0	0	0	1	13	0	14	15	1	6,67	
Seminarium dyplomowe	2	0	10	2	1	0	15	15	0	0	
Statystyka stosowana	0	0	1	3	11	0	15	15	0	0	
Wybrane działy w technologii żywności	0	0	1	5	9	0	15	15	0	0	



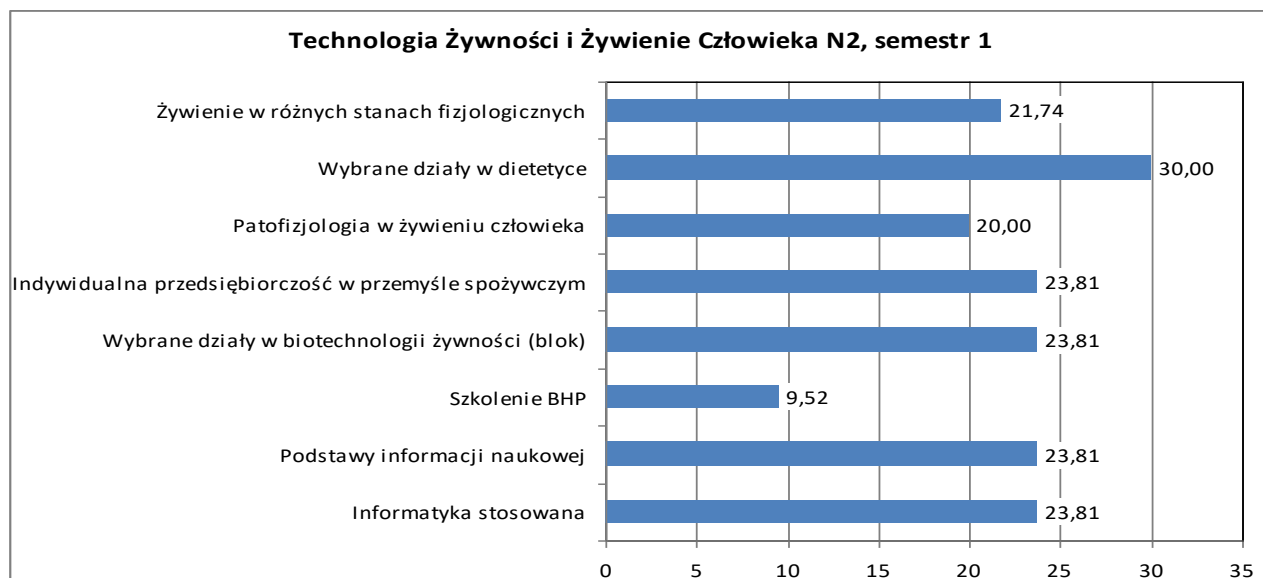
Rys 23. Udział (%) studentów, którzy nie osiągnęli efektu kształcenia

Studia niestacjonarne 2 stopnia

Semestr zimowy 2016/2017

Tabela 31. Stopień osiągania efektów kształcenia w przedmiotach – Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka N2, semestr 1

Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Informatyka stosowana	9	4	3	0	0	0	16	21	5	23,81	
Podstawy informacji naukowej	0	0	0	0	0	16	16	21	5	23,81	
Szkolenie BHP	0	0	0	0	0	19	19	21	2	9,52	
Wybrane działy w biotechnologii żywności (blok)	0	2	2	9	3	0	16	21	5	23,81	
Indywidualna przedsiębiorczość w przemyśle spożywczym	0	0	1	11	4	0	16	21	5	23,81	
Patofizjologia w żywieniu człowieka	0	7	5	2	2	0	16	20	4	20,00	
Wybrane działy w dietetyce	0	4	5	2	3	0	14	20	6	30,00	
Żywnienie w różnych stanach fizjologicznych	0	8	6	4	0	0	18	23	5	21,74	



Rys 24. Udział (%) studentów, którzy nie osiągnęli efektu kształcenia

Tabela 32. Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach – **Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka N2**, semestr 3

Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zał			Ilość	%	
Enzymologia	3	3	1	3	2	0	12	12	0	0	
Higiena w przemyśle spożywczym	0	0	0	0	12	0	12	12	0	0	
Mikrobiologia przetwórstwa żywności	0	2	1	3	6	0	12	12	0	0	
Seminarium dyplomowe	0	0	0	0	12	0	12	12	0	0	
Zarządzanie jakością żywności	0	1	1	1	9	0	12	12	0	0	1;5
Kultura żywienia w różnych regionach świata	0	0	3	7	2	0	12	12	0	0	
Surowce pomocnicze i dodatki do żywności	0	0	2	9	1	0	12	12	0	0	
Żywnienie różnych grup ludności	0	0	1	1	0	0	2	2	0	0	
Projektowanie i eksploatacja linii technologicznych	2	0	0	0	0	0	2	2	0	0	
Nowoczesne opakowania do żywności	0	0	3	3	4	0	10	10	0	0	
Dietetyka bariatryczna	0	0	0	0	10	0	10	10	0	0	

Studia stacjonarne 3 stopnia

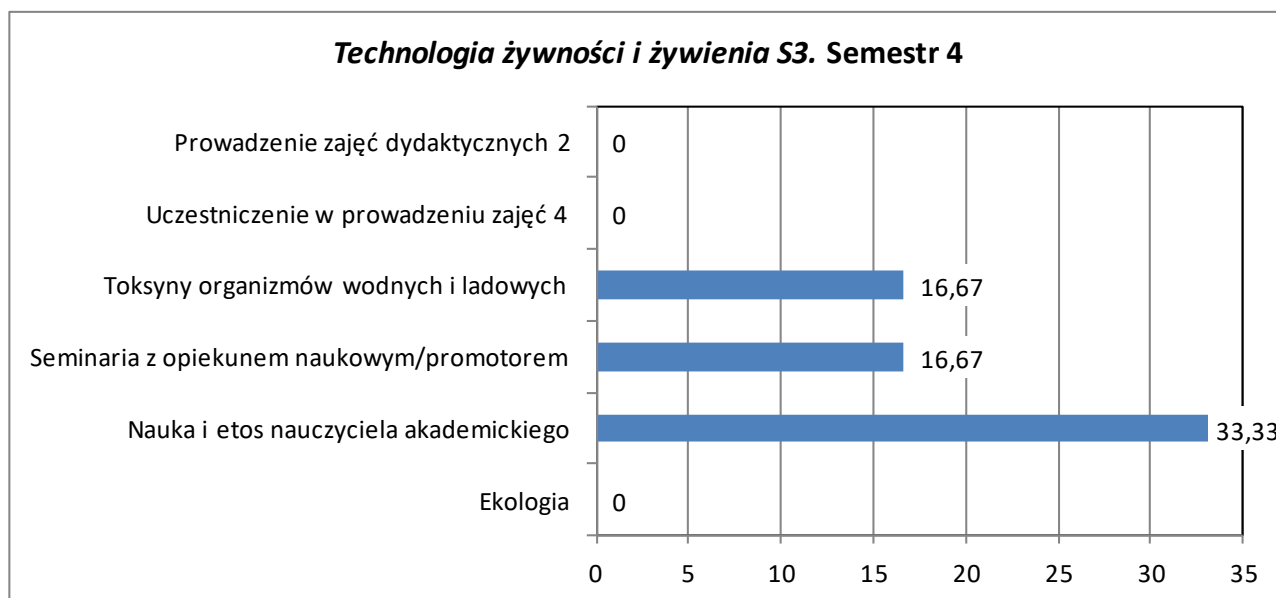
Semestr letni 2015/2016

Tabela 33. Stopień osiągania efektów kształcenia w przedmiotach – Technologia żywności i żywienia S3. semestr2

Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zał			Ilość	%	
Metodologia badań naukowych	0	0	0	0	4	0	4	4	0	0	
Pedagogika szkoły wyższej	0	0	1	0	3	0	4	4	0	0	
Psychologiczne i aksjologiczne podstawy procesu kształcenia w szkole wyższej	0	0	0	1	3	0	4	4	0	0	
Seminaria z opiekunem naukowym/promotorem	0	0	0	0	0	4	4	4	0	0	
Mikrobiologia stosowana	0	0	1	0	3	0	4	4	0	0	
Dydaktyka szkoły wyższej i nowoczesne techniki kształcenia	0	0	0	0	4	0	4	4	0	0	
Uczestniczenie w prowadzeniu zajęć 2	0	0	0	0	0	4	4	4	0	0	
Prowadzenie zajęć dydaktycznych 1	0	0	0	0	4	0	4	4	0	0	

Tabela 34. Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach – **Technologia żywności i żywienia S3. Semestr 4**

Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zał			Ilość	%	
Ekologia	0	0	0	0	6	0	6	6	0	0	
Nauka i etos nauczyciela akademickiego	0	0	0	0	4	0	4	6	2	33,33	
Seminaria z opiekunem naukowym/promotorem	0	0	0	0	0	5	5	6	1	16,67	
Toksyny organizmów wodnych i lądowych	0	0	0	0	5	0	5	6	1	16,67	
Uczestniczenie w prowadzeniu zajęć 4	0	0	0	0	0	5	5	5	0	0	
Prowadzenie zajęć dydaktycznych 2	0	0	0	0	5	0	5	5	0	0	



Rys 25. Udział (%) studentów, którzy nie osiągnęli efektu kształcenia

Tabela 35. Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach – **Technologia żywności i żywienia S3. Semestr 6**

Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Technologia żywności pochodzenia zwierzęcego	0	0	1	2	4	0	7	7	0	0	
Seminaria z opiekunem naukowym/promotorem	0	0	0	0	0	7	7	7	0	0	
Uczestniczenie w prowadzeniu zajęć 6	0	0	0	0	0	7	7	7	0	0	
Prowadzenie zajęć dydaktycznych 3	0	0	0	0	7	0	7	7	0	0	

Tabela 36. Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach – **Technologia żywności i żywienia S3. Semestr 8**

Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Seminaria z opiekunem naukowym/promotorem	0	0	1	0	8	0	9	9	0	0	
Uczestniczenie w prowadzeniu zajęć 8	0	0	0	0	0	8	8	8	0	0	

Studia stacjonarne 3 stopnia

Semestr zimowy 2016/2017

Tabela 37. Stopień osiągania efektów kształcenia w przedmiotach – **Technologia żywności i żywienia S3. Semestr 1**

Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięci a efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Praktyka zawodowa	0	0	0	0	4	0	4	4	0	0	
Dobrostan zwierząt doświadczalnych i hodowlanych w świetle prawa	0	0	0	0	4	0	4	4	0	0	
Psychologiczne i aksjologiczne podstawy procesu kształcenia w szkole wyższej	0	0	0	0	4	0	4	4	0	0	
Seminarium prowadzone przez kierownika SD	0	0	0	0	4	0	4	4	0	0	
Metody pozyskiwania i przetwarzania danych w badaniach naukowych	0	0	0	0	4	0	4	4	0	0	
Dydaktyka szkoły wyższej i nowoczesne techniki kształcenia	0	0	0	0	4	0	4	4	0	0	
Szkolenie BHP	0	0	0	0	0	4	4	4	0	0	

Tabela 38. Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach – **Technologia żywności i żywienia S3. Semestr 3**

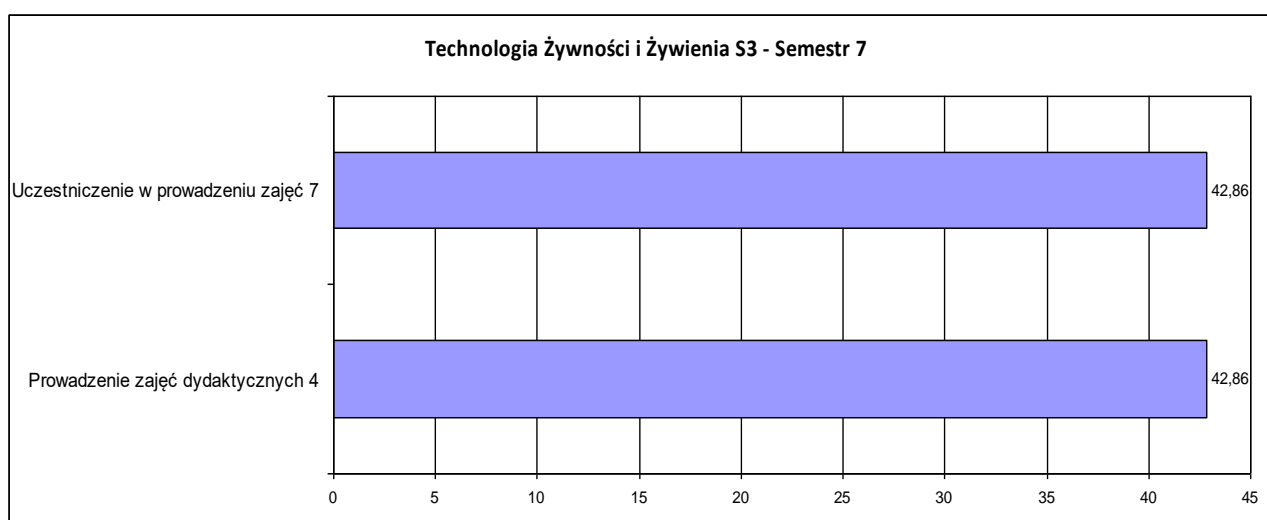
Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Seminarium prowadzone przez kierownika SD	0	0	0	0	4	0	4	4	0	0	
Grzyby w biotechnologii	0	1	0	1	2	0	4	4	0	0	
Techniki mowy i emisja głosu	0	0	1	1	2	0	4	4	0	0	
Komunikacja interpersonalna i techniki negocjacji w zawodzie nauczyciela akademickiego	0	0	0	0	4	0	4	4	0	0	
Uczestniczenie w prowadzeniu zajęć 3	0	0	0	0	0	4	4	4	0	0	

Tabela 39. Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach – **Technologia żywności i żywienia S3. Semestr 5**

Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Prowadzenie zajęć dydaktycznych 4	0	0	0	0	4	0	4	7	3	0	
Uczestniczenie w prowadzeniu zajęć 7	0	0	0	0	0	4	4	7	3	0	

Tabela 40. Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach – **Technologia żywności i żywienia S3. Semestr 7**

Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Prowadzenie zajęć dydaktycznych 4	0	0	0	0	4	0	4	7	3	42,85	
Uczestniczenie w prowadzeniu zajęć 7	0	0	0	0	0	4	4	7	3	42,85	



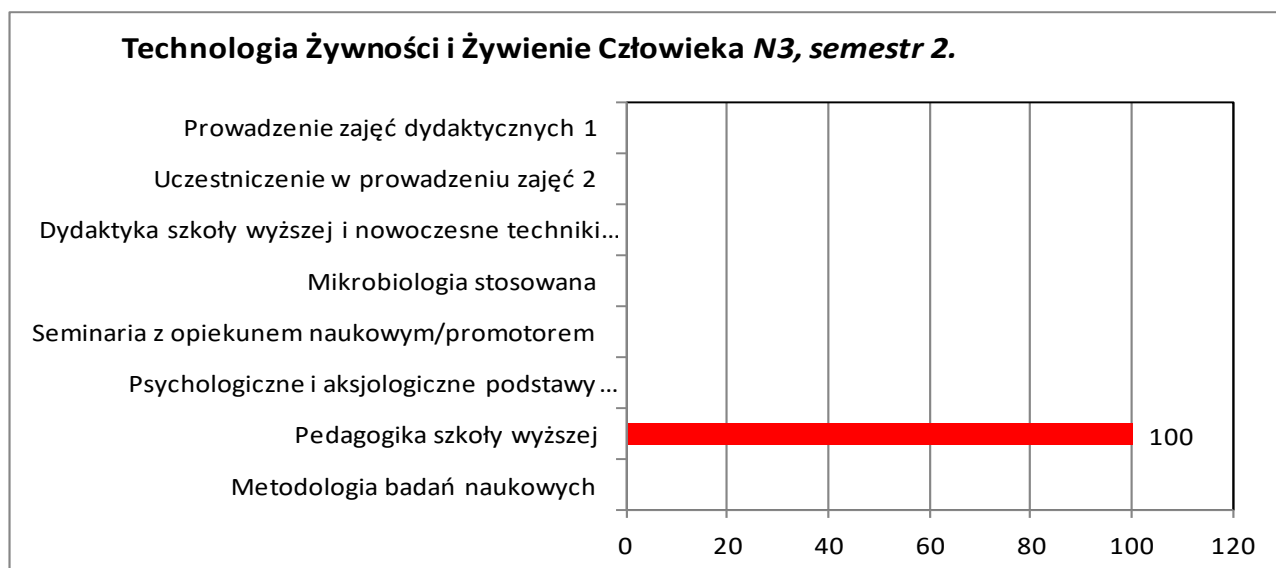
Rys 26. Udział (%) studentów, którzy nie osiągnęli efektu kształcenia

Studia niestacjonarne 3 stopnia

Semestr letni 2015/2016

Tabela 41. Stopień osiągania efektów kształcenia w przedmiotach – **Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka N3**, semestr 2.

Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Metodologia badań naukowych	0	0	0	0	1	0	1	1	0	0	
Pedagogika szkoły wyższej	0	0	0	0	0	0	0	1	1	100	
Psychologiczne i aksjologiczne podstawy procesu kształcenia w szkole wyższej	0	0	0	0	1	0	1	1	0	0	
Seminaria z opiekunem naukowym/promotorem	0	0	0	0	0	1	1	1	0	0	
Mikrobiologia stosowana	0	1	0	0	0	0	1	1	0	0	
Dydaktyka szkoły wyższej i nowoczesne techniki kształcenia	0	0	0	0	1	0	1	1	0	0	
Uczestniczenie w prowadzeniu zajęć 2	0	0	0	0	0	4	4	4	0	0	
Prowadzenie zajęć dydaktycznych 1	0	0	0	0	4	0	4	4	0	0	



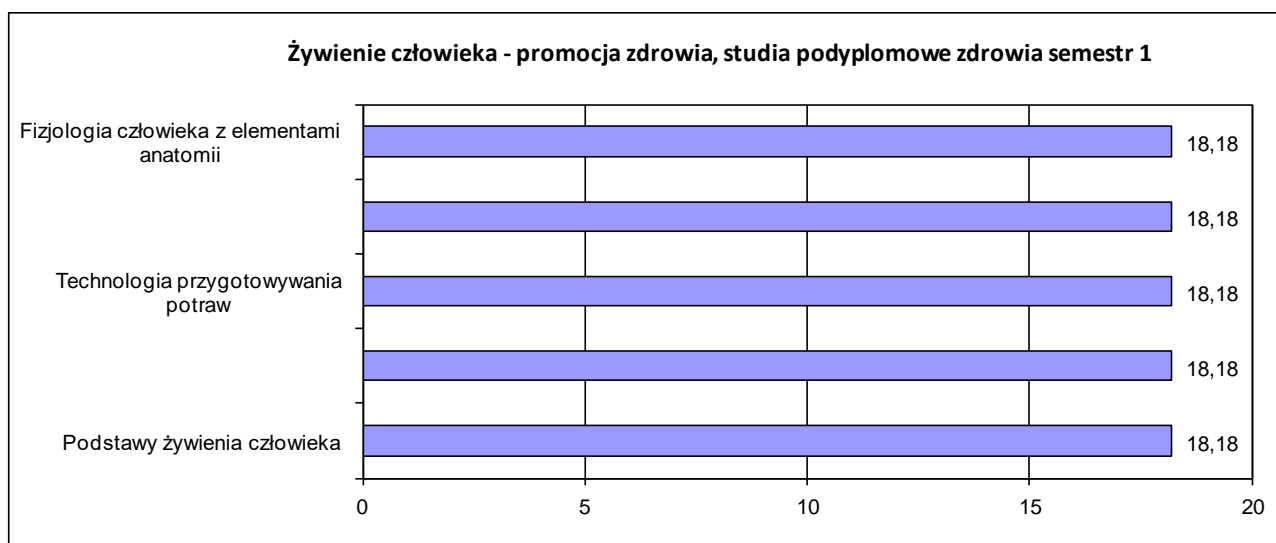
Rys 27. Udział (%) studentów, którzy nie osiągnęli efektu kształcenia

Kierunek: Żywnienie człowieka - promocja zdrowia, studia podyplomowe

Semestr zimowy 2016/2017

Tabela 42. Stopień osiągania efektów kształcenia w przedmiotach – **Żywnienie człowieka - promocja zdrowia, studia podyplomowe zdrowia semestr 1**

Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Podstawy żywienia człowieka	0	0	0	3	33	0	36	44	8	18,18	
Chemia żywności w kontekście jej właściwości prozdrowotnych	0	0	11	23	2	0	36	44	8	18,18	
Technologia przygotowywania potraw	0	0	3	21	12	0	36	44	8	18,18	
Ustawodawstwo żywnościowe	0	0	7	8	21	0	36	44	8	18,18	
Fizjologia człowieka z elementami anatomii	3	0	4	13	16	0	36	44	8	18,18	



Rys 28. Udział (%) studentów, którzy nie osiągnęli efektu kształcenia

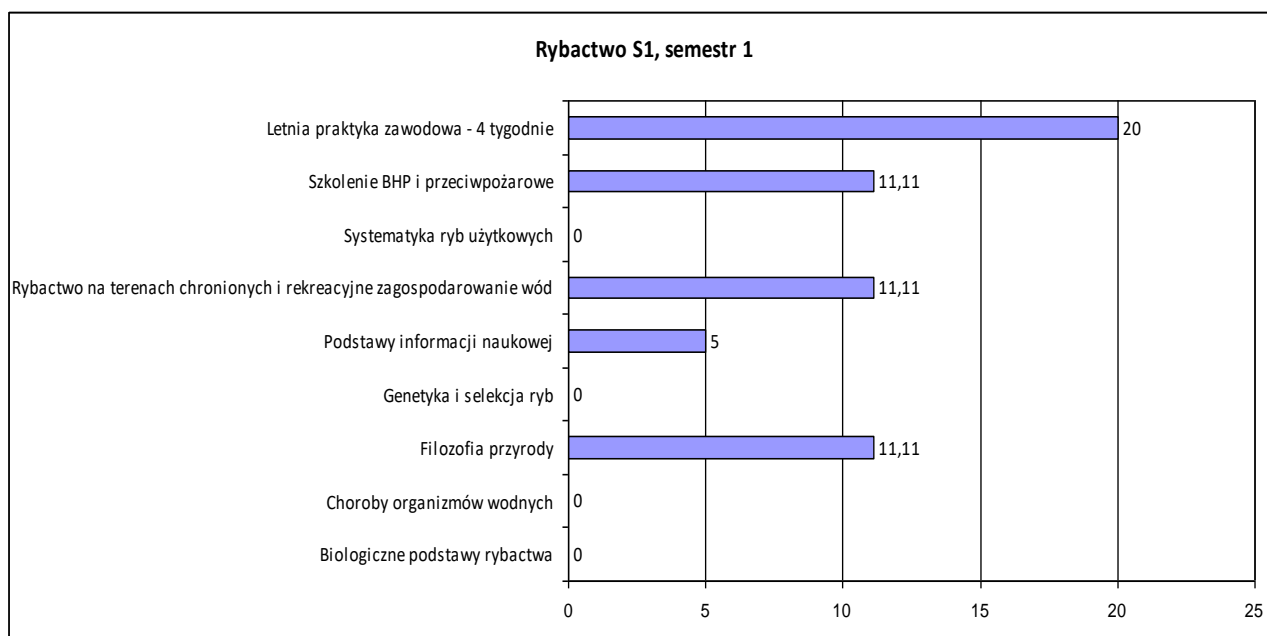
Kierunek: Rybactwo
Studia stacjonarne 1 stopnia
Semestr letni 2015/2016

Tabela 43. Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach – **Rybactwo S1**, semestr 4.

Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Choroby ryb	0	2	5	0	0	0	7	7	0	0	
Ekonomia, zarządzanie i elementy prawa	0	0	4	2	1	0	7	7	0	0	
Gospodarka rybacka na wodach otwartych	0	1	3	3	0	0	7	7	0	0	
Ochrona wód	0	0	1	3	3	0	7	7	0	0	
Toksykologia rybacka	0	1	4	2	0	0	7	7	0	0	
Letnia praktyka zawodowa	0	0	0	0	7	0	7	7	0	0	

Tabela 44. Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach – **Rybactwo S1**, semestr 1.

Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Biologiczne podstawy rybactwa	1	0	3	0	5	0	9	9	0	0	3;4
Choroby organizmów wodnych	1	0	0	0	8	0	9	9	0	0	13
Filozofia przyrody	3	0	1	3	1	0	8	9	1	11,11	
Genetyka i selekcja ryb	2	1	2	0	4	0	9	9	0	0	1
Podstawy informacji naukowej	0	0	0	0	0	19	19	20	1	5	
Rybactwo na terenach chronionych i rekreacyjne zagospodarowanie wód	0	0	0	0	8	0	8	9	1	11,11	
Systematyka ryb użytkowych	0	2	1	2	4	0	9	9	0	0	
Szkolenie BHP i przeciwpożarowe	3	0	0	0	5	0	8	9	1	11,11	
Letnia praktyka zawodowa - 4 tygodnie	0	0	1	0	7	0	8	10	2	20	



Rys 29. Udział (%) studentów, którzy nie osiągnęli efektu kształcenia

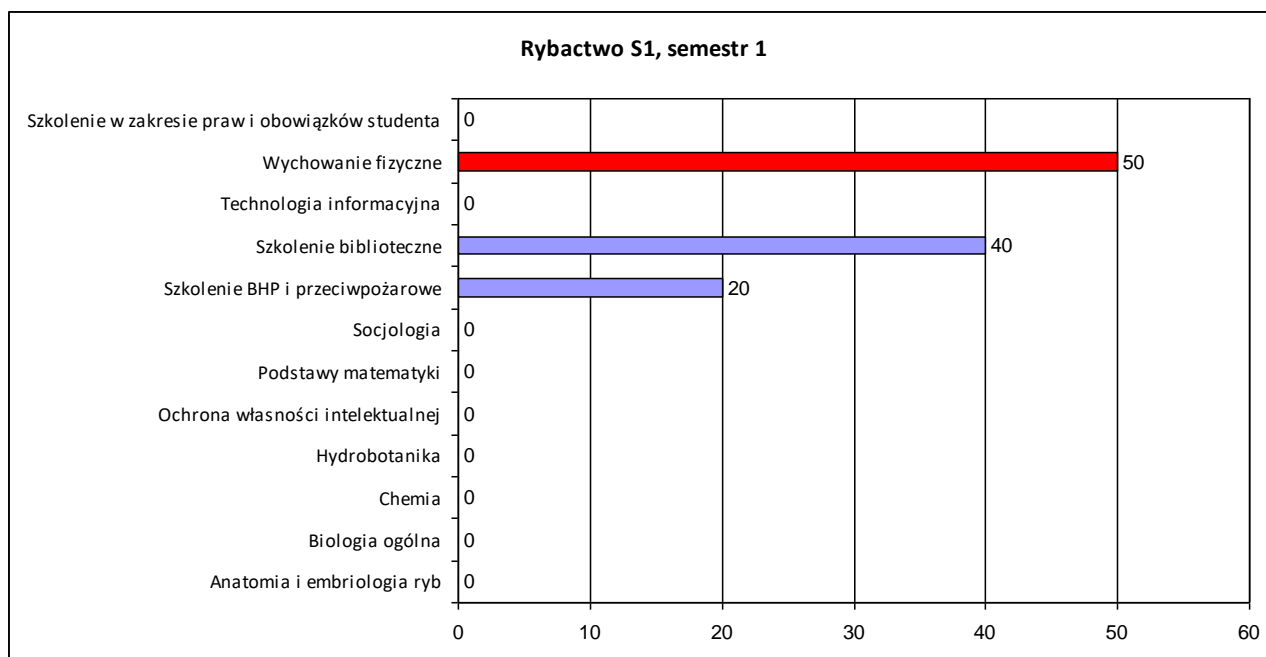
Kierunek: Rybactwo

Studia stacjonarne 1 stopnia

Semestr zimowy 2016/2017

Tabela 45. Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach – **Rybactwo S1**, semestr 1.

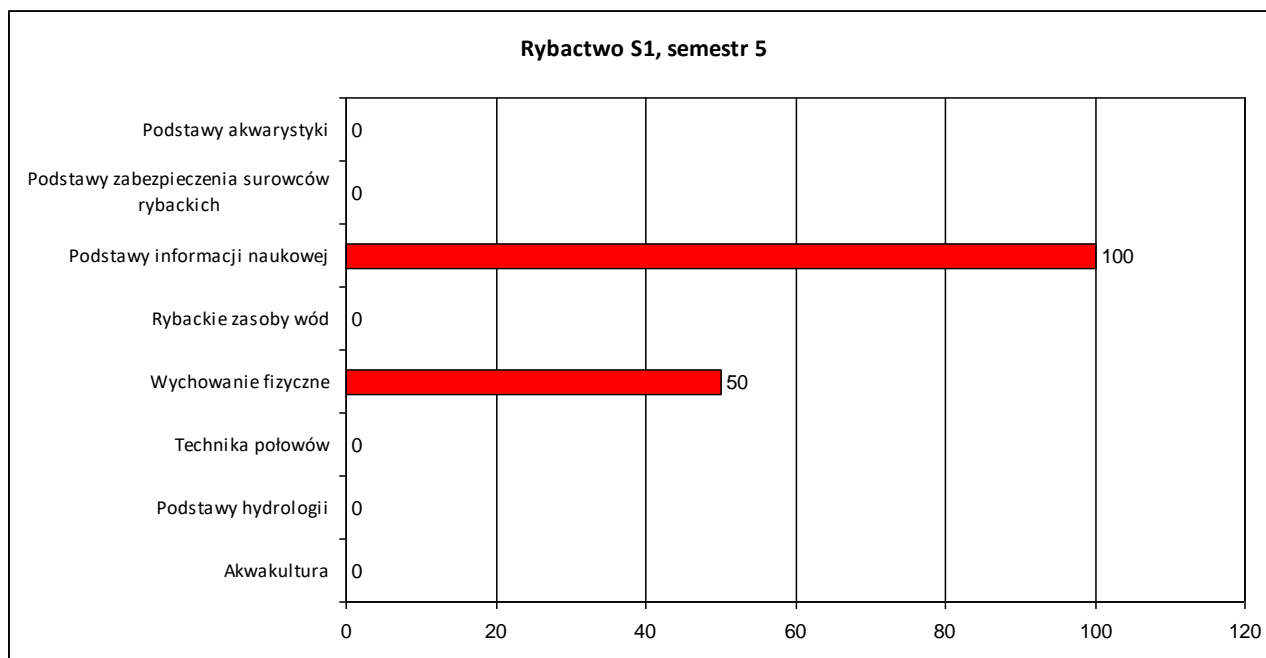
Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Anatomia i embriologia ryb	1	2	0	1	4	0	8	15	7	0	
Biologia ogólna	1	2	1	1	2	0	7	16	9	0	
Chemia	6	2	2	0	1	0	11	15	4	0	
Hydrobotanika	1	1	4	0	1	0	7	16	9	0	1;2;4;5;7
Ochrona własności intelektualnej	1	2	6	0	1	0	10	15	5	0	
Podstawy matematyki	8	0	1	1	0	0	10	15	5	0	1;2
Socjologia	4	0	1	2	4	0	11	15	4	0	
Szkolenie BHP i przeciwpożarowe	0	0	0	0	12	0	12	15	3	20	
Szkolenie biblioteczne	0	0	0	0	0	9	9	15	6	40	
Technologia informacyjna	3	3	4	0	1	0	11	15	4	0	
Wychowanie fizyczne	1	0	0	0	0	0	1	2	1	50	
Szkolenie w zakresie praw i obowiązków studenta	0	0	0	0	0	13	13	15	2	0	



Rys 30. Udział (%) studentów, którzy nie osiągnęli efektu kształcenia

Tabela 46. Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach – **Rybactwo S1**, semestr 5.

Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Akwakultura	0	1	2	2	1	0	6	7	1	0	
Podstawy hydrologii	0	0	2	2	3	0	7	7	0	0	
Technika połowów	0	2	4	1	0	0	7	7	0	0	
Wychowanie fizyczne	0	0	0	0	1	0	1	2	1	50	
Rybackie zasoby wód	0	0	0	6	0	0	6	7	1	0	
Podstawy informacji naukowej	0	0	0	0	0	0	0	7	7	100	
Podstawy zabezpieczenia surowców rybackich	0	2	5	0	0	0	7	7	0	0	
Podstawy akwarystyki	0	0	0	0	7	0	7	7	0	0	



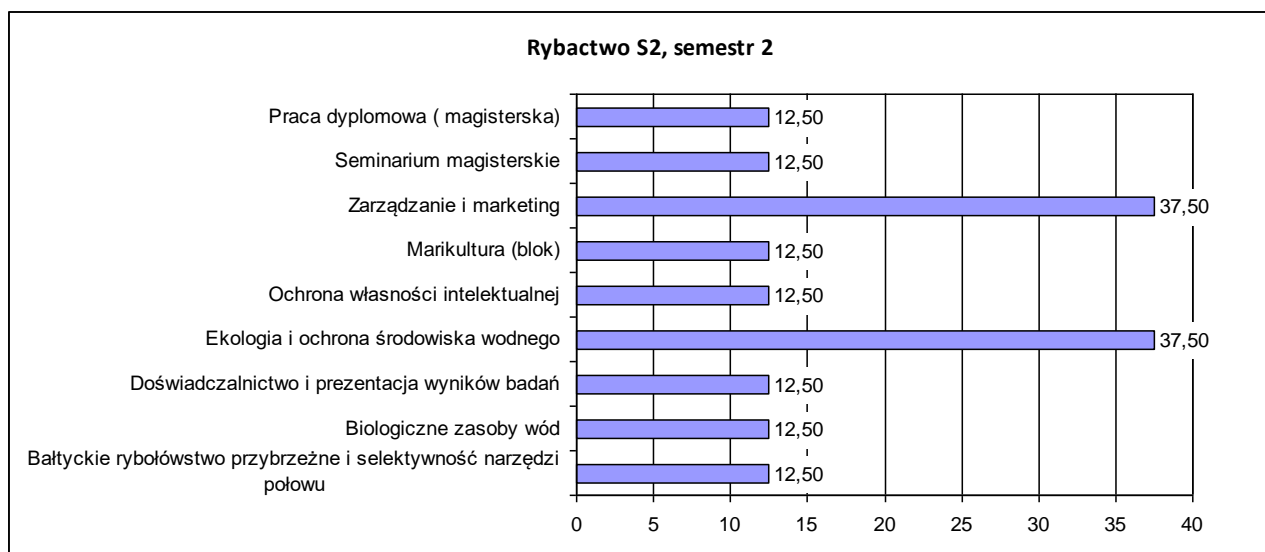
Rys 31. Udział (%) studentów, którzy nie osiągnęli efektu kształcenia

Studia stacjonarne 2 stopnia

Semestr zimowy 2016/2017

Tabela 51. Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach – **Rybactwo S2**, semestr 2.

Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Bałtyckie rybołówstwo przybrzeżne i selektywność narzędzi połowu	0	0	0	1	6	0	7	8	1	12,50	
Biologiczne zasoby wód	0	1	1	2	3	0	7	8	1	12,50	
Doświadczalnictwo i prezentacja wyników badań	0	0	0	0	7	0	7	8	1	12,50	
Ekologia i ochrona środowiska wodnego	0	0	5	0	0	0	5	8	3	37,50	
Ochrona własności intelektualnej	0	1	2	2	2	0	7	8	1	12,50	
Marikultura (blok)	2	1	4	0	0	0	7	8	1	12,50	
Zarządzanie i marketing	2	1	1	1	0	0	5	8	3	37,50	
Seminarium magisterskie	0	0	0	0	7	0	7	8	1	12,50	
Praca dyplomowa (magisterska)	0	0	0	0	7	0	7	8	1	12,50	



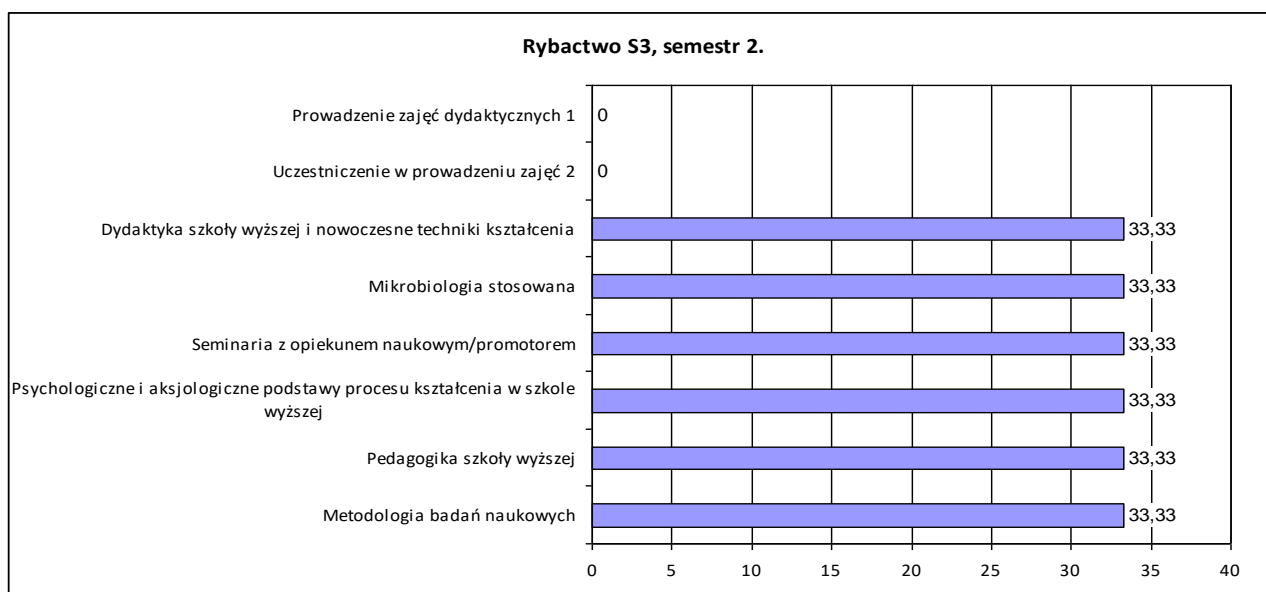
Rys 33. Udział (%) studentów, którzy nie osiągnęli efektu kształcenia

Studia stacjonarne 3 stopnia

Semestr letni 2015/2016

Tabela 47. Stopień osiągania efektów kształcenia w przedmiotach – **Rybactwo S3**, semestr 2.

Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Seminaria z opiekunem naukowym/promotorem	0	0	0	0	1	0	1	1	0	0	
Metodologia badań naukowych	0	0	0	0	2	0	2	3	1	33,33	
Pedagogika szkoły wyższej	0	0	0	1	1	0	2	3	1	33,33	
Psychologiczne i aksjologiczne podstawy procesu kształcenia w szkole wyższej	0	0	1	0	1	0	2	3	1	33,33	
Seminaria z opiekunem naukowym/promotorem	0	0	0	0	0	2	2	3	1	33,33	
Mikrobiologia stosowana	1	0	0	0	1	0	2	3	1	33,33	
Dydaktyka szkoły wyższej i nowoczesne techniki kształcenia	0	0	0	0	2	0	2	3	1	33,33	
Uczestniczenie w prowadzeniu zajęć 2	0	0	0	0	0	2	2	2	0	0	
Prowadzenie zajęć dydaktycznych 1	0	0	0	0	2	0	2	2	0	0	



Rys 32. Udział (%) studentów, którzy nie osiągnęli efektu kształcenia

Tabela 48. Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach – **Rybactwo S3**, semestr 4.

Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Ekologia	0	0	0	0	5	0	5	5	0	0	
Nauka i etos nauczyciela akademickiego	0	0	0	0	5	0	5	5	0	0	
Seminaria z opiekunem naukowym/promotorem	0	0	0	0	0	5	5	5	0	0	
Toksyny organizmów wodnych i lądowych	0	1	0	0	4	0	5	5	0	0	
Uczestniczenie w prowadzeniu zajęć 4	0	0	0	0	0	5	5	5	0	0	
Prowadzenie zajęć dydaktycznych 2	0	0	0	0	5	0	5	5	0	0	

Tabela 49. Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach – **Rybactwo S3**, semestr 6.

Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Akwakultura	0	0	0	0	4	0	4	4	0	0	
Seminaria z opiekunem naukowym/promotorem	0	0	0	0	0	4	4	4	0	0	
Uczestniczenie w prowadzeniu zajęć 6	0	0	0	0	0	4	4	4	0	0	
Prowadzenie zajęć dydaktycznych 3	0	0	0	0	4	0	4	4	0	0	

Tabela 50. Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach – **Rybactwo S3**, semestr 8.

Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Seminaria z opiekunem naukowym/promotorem	0	0	0	0	6	0	6	6	0	0	
Uczestniczenie w prowadzeniu zajęć 8	0	0	0	0	0	6	6	6	0	0	

Studia stacjonarne 3 stopnia

Semestr zimowy 2016/2017

Tabela 52. Stopień osiągania efektów kształcenia w przedmiotach – **Rybactwo S3**, semestr 1.

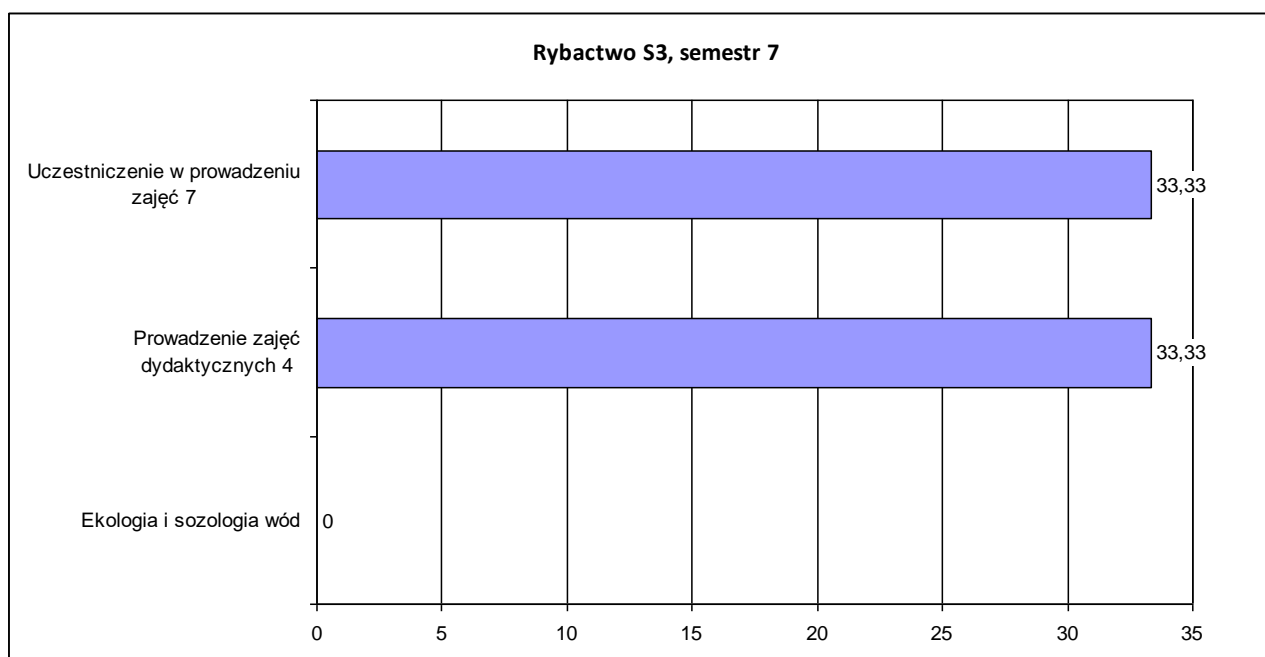
Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Seminarium prowadzone przez kierownika SD	0	0	0	0	2	0	2	2	0	0	
Grzyby w biotechnologii	1	0	0	0	1	0	2	2	0	0	
Techniki mowy i emisja głosu	0	0	0	2	0	0	2	2	0	0	
Komunikacja interpersonalna i techniki negocjacji w zawodzie nauczyciela akademickiego	0	0	0	0	2	0	2	2	0	0	
Uczestniczenie w prowadzeniu zajęć 3	0	0	0	0	0	2	2	2	0	0	

Tabela 53. Stopień osiągania efektów kształcenia w przedmiotach – **Rybactwo S3**, semestr 5.

Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Biologia ryb	0	0	0	0	5	0	5	5	0	0	
Zasoby żywione i nieżywione Antarktyki	0	0	0	0	5	0	5	5	0	0	
Uczestniczenie w prowadzeniu zajęć 5	0	0	0	0	0	5	5	5	0	0	

Tabela 54. Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach – **Rybactwo S3**, semestr 7.

Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Ekologia i sozologia wód	0	0	0	0	3	0	3	3	0	0	
Prowadzenie zajęć dydaktycznych 4	0	0	0	0	2	0	2	3	1	33,33	
Uczestniczenie w prowadzeniu zajęć 7	0	0	0	0	0	2	2	3	1	33,33	



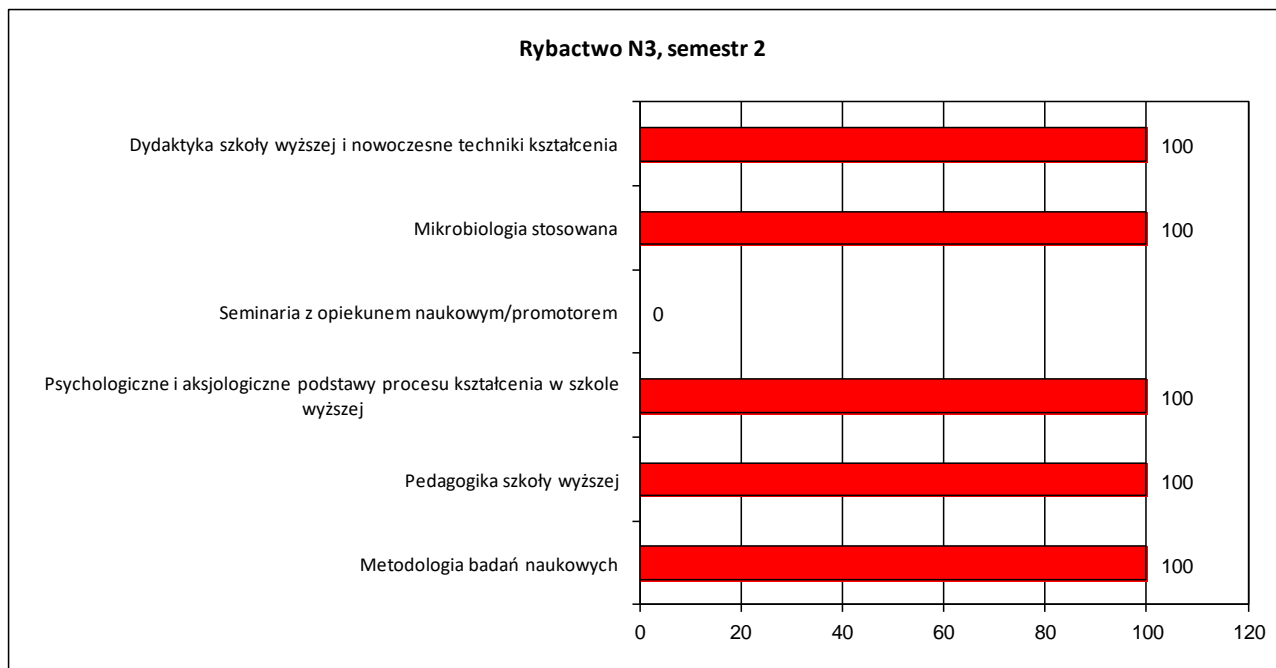
Rys 34. Udział (%) studentów, którzy nie osiągnęli efektu kształcenia

Studia niestacjonarne 3 stopnia

Semestr letni 2015/2016

Tabela 55. Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach – **Rybactwo S3**, semestr 2.

Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Metodologia badań naukowych	0	0	0	0	0	0	0	1	1	100	
Pedagogika szkoły wyższej	0	0	0	0	0	0	0	1	1	100	
Psychologiczne i aksjologiczne podstawy procesu kształcenia w szkole wyższej	0	0	0	0	0	0	0	1	1	100	
Seminaria z opiekunem naukowym/promotorem	0	0	0	0	0	1	1	1	0	0	
Mikrobiologia stosowana	0	0	0	0	0	0	0	1	1	100	
Dydaktyka szkoły wyższej i nowoczesne techniki kształcenia	0	0	0	0	0	0	0	1	1	100	



Rys 35. Udział (%) studentów, którzy nie osiągnęli efektu kształcenia

Tabela 56. Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach – **Rybactwo N3**, semestr 6.

Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Akwakultura	0	0	0	0	1	0	1	1	0	0	
Seminaria z opiekunem naukowym/promotorem	0	0	0	0	0	1	1	1	0	0	
Uczestniczenie w prowadzeniu zajęć 6	0	0	0	0	0	1	1	1	0	0	
Prowadzenie zajęć dydaktycznych 3	0	0	0	0	1	0	1	1	0	0	

Tabela 57 Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach – **Rybactwo N3**, semestr 8.

Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Seminaria z opiekunem naukowym/promotorem	0	0	0	0	1	0	1	1	0	0	

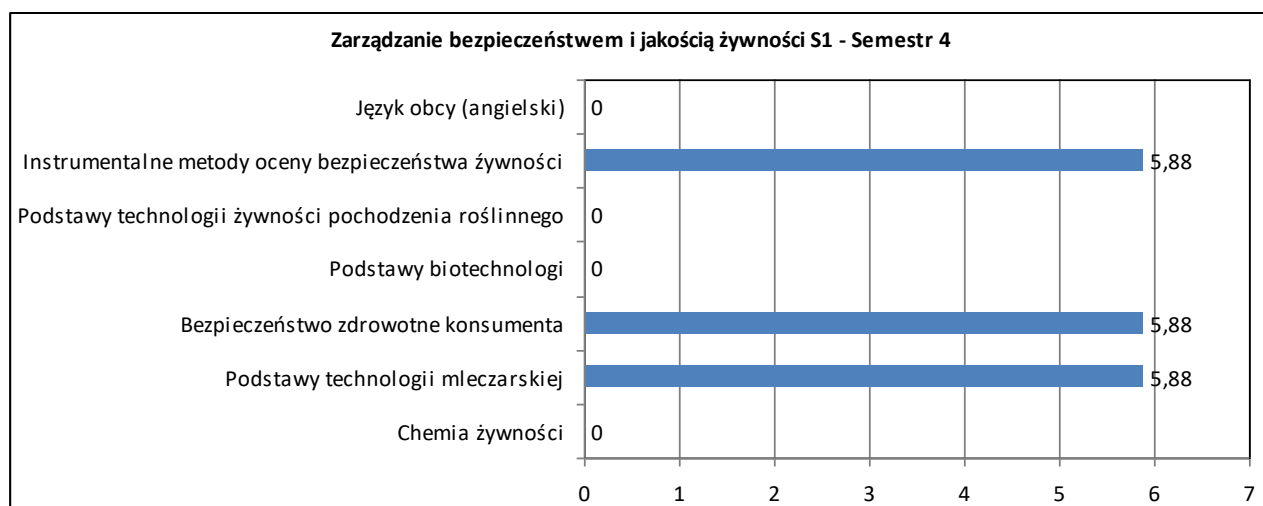
Kierunek: Zarządzanie Bezpieczeństwem i Jakością Żywności

Studia stacjonarne 1 stopnia

Semestr letni 2015/2016

Tabela 58. Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach – **Zarządzanie Bezpieczeństwem i Jakością Żywności S1**, semestr 4.

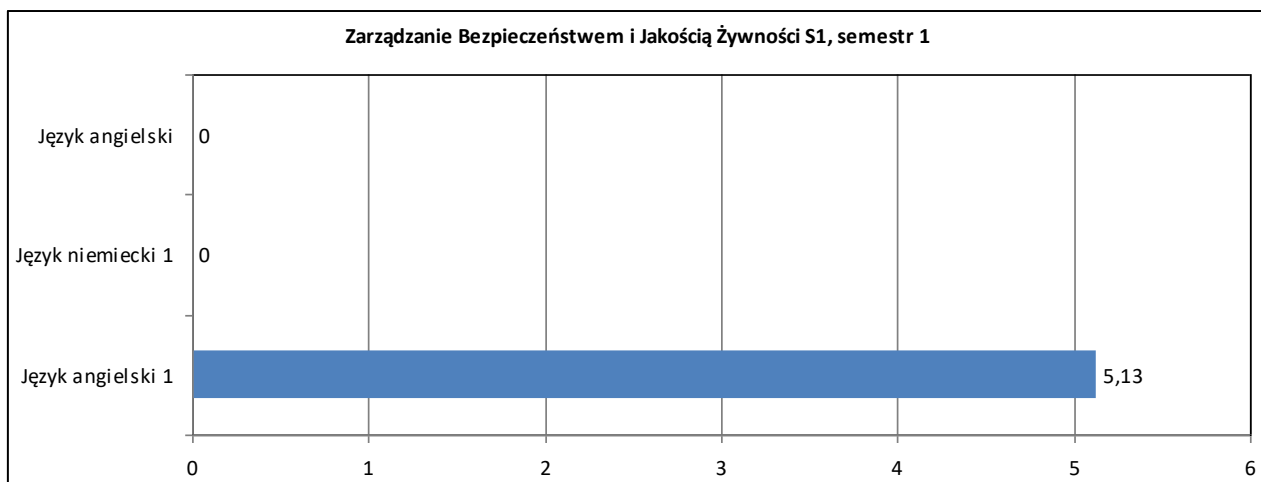
Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Chemia żywności	0	3	4	8	2	0	17	17	0	0	
Podstawy technologii mleczarskiej	1	8	7	0	0	0	16	17	1	5,88	
Bezpieczeństwo zdrowotne konsumenta	3	4	4	4	1	0	16	17	1	5,88	
Podstawy biotechnologii	1	2	8	6	0	0	17	17	0	0	
Podstawy technologii żywności pochodzenia roślinnego	2	2	2	3	8	0	17	17	0	0	
Instrumentalne metody oceny bezpieczeństwa żywności	1	4	8	3	0	0	16	17	1	5,88	8
Język obcy (angielski)	2	1	2	1	2	0	8	8	0	0	



Rys 36. Udział (%) studentów, którzy nie osiągnęli efektu kształcenia

Tabela 59. Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach **Zarządzanie Bezpieczeństwem i Jakością Żywności S1**, semestr 1.

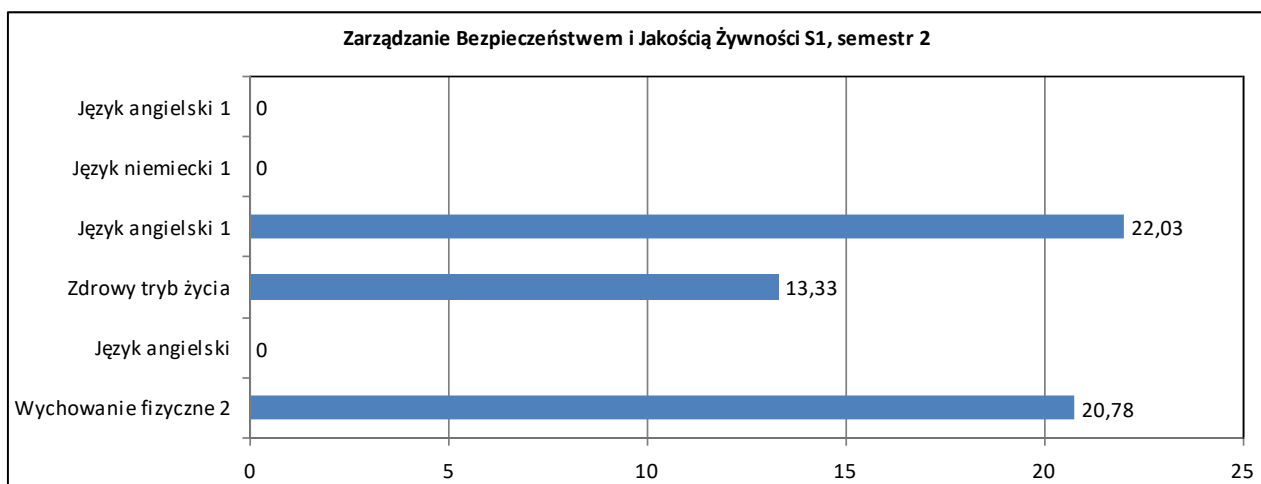
Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Język angielski 1	2	4	12	5	14	0	37	39	2	5,13	
Język niemiecki 1	1	1	1	4	6	0	13	13	0	0	
Język angielski	5	0	1	1	2	0	9	9	0	0	



Rys 37. Udział (%) studentów, którzy nie osiągnęli efektu kształcenia

Tabela 60. Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach **Zarządzanie Bezpieczeństwem i Jakością Żywności S1**, semestr 2

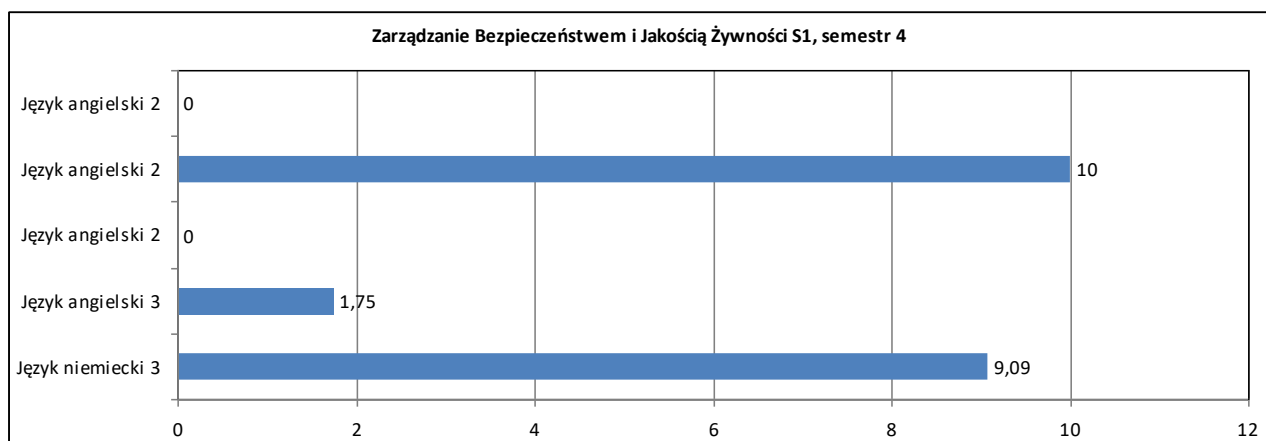
Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Wychowanie fizyczne 2	4	0	6	0	51	0	61	77	16	20,78	
Język angielski	0	0	4	1	6	0	11	11	0	0	
Zdrowy tryb życia	0	0	4	0	9	0	13	15	2	13,33	
Język angielski 1	10	9	9	8	10	0	46	59	13	22,03	
Język niemiecki 1	10	5	1	1	1	0	18	18	0	0	
Język angielski 1	2	2	2	5	5	0	16	16	0	0	



Rys 38. Udział (%) studentów, którzy nie osiągnęli efektu kształcenia

Tabela 62. Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach **Zarządzanie Bezpieczeństwem i Jakością Żywności S1**, semestr 4

Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Język niemiecki 3	7	2	0	1	0	0	10	11	1	9,09	
Język angielski 3	13	23	12	3	5	0	56	57	1	1,75	13
Język angielski 2	0	0	3	3	1	0	7	7	0	0	
Język angielski 2	5	1	1	1	1	0	9	10	1	10	
Język angielski 2	0	0	5	0	5	0	10	10	0	0	



Rys 39. Udział (%) studentów, którzy nie osiągnęli efektu kształcenia

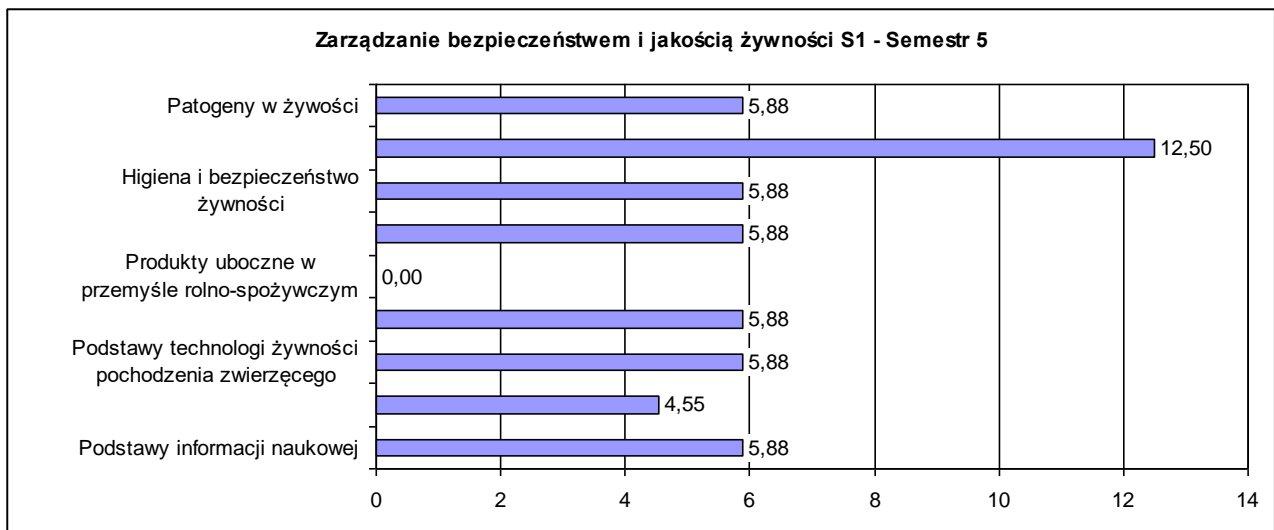
Kierunek: Zarządzanie Bezpieczeństwem i Jakością Żywności

Studia stacjonarne 1 stopnia

Semestr zimowy 2016/2017

Tabela 63. Stopień osiągania efektów kształcenia w przedmiotach – **Zarządzanie Bezpieczeństwem i Jakością Żywności S1**, semestr 5.

Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Podstawy informacji naukowej	0	0	0	0	0	16	16	17	1	5,88	
Prawo żywnościowe	0	2	9	8	2	0	21	22	1	4,55	
Podstawy technologii żywności pochodzenia zwierzęcego	0	2	4	7	3	0	16	17	1	5,88	
Utrwalanie żywności a jej bezpieczeństwo	0	0	0	7	9	0	16	17	1	5,88	
Produkty uboczne w przemyśle rolno-spożywczym	0	4	7	6	0	0	17	17	0	0,00	
Podstawy biologii molekularnej i inżynierii genetycznej	0	2	7	4	3	0	16	17	1	5,88	
Higiena i bezpieczeństwo żywności	0	1	8	6	1	0	16	17	1	5,88	
Język obcy (angielski)	1	3	2	1	0	0	7	8	1	12,50	
Patogeny w żywności	0	1	6	6	3	0	16	17	1	5,88	



Rys 40. Udział (%) studentów, którzy nie osiągnęli efektu kształcenia

Inne:

Studia stacjonarne 1 stopnia

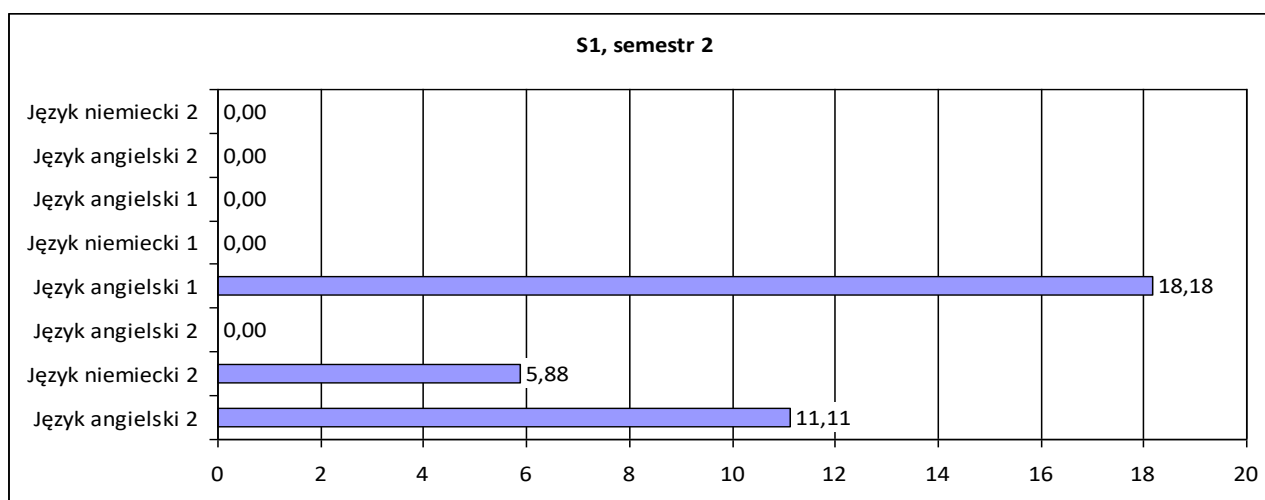
Semestr letni 2015/2016

Tabela 64. Stopień osiągania efektów kształcenia w przedmiotach –S1, semestr 1.

Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Wychowanie fizyczne 1	1	0	5	0	74	0	80	89	9	10,11	

Tabela 65. Stopień osiągania efektów kształcenia w przedmiotach –S1, semestr 2.

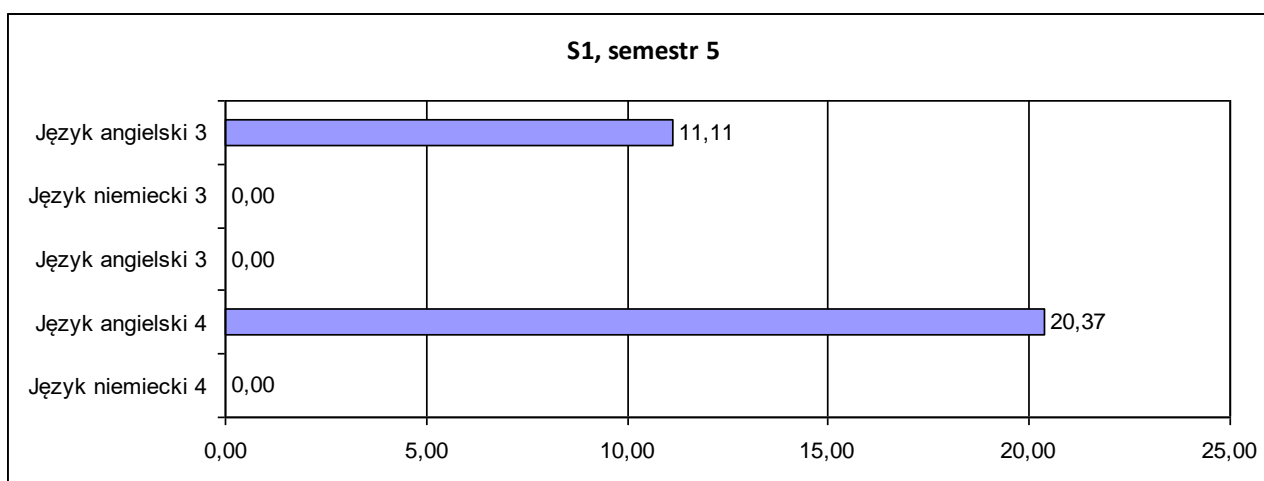
Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Język angielski 2	0	1	9	10	13	0	33	33	0	0,00	
Język niemiecki 2	1	6	2	2	1	0	12	12	0	0,00	
Język angielski 2	8	15	8	6	3	0	40	45	5	11,11	
Język niemiecki 2	12	3	0	1	0	0	16	17	1	5,88	1;2;3;5
Język angielski 2	3	2	6	3	1	0	15	15	0	0,00	
Język angielski 1	3	2	2	2	0	0	9	11	2	18,18	
Język niemiecki 1	2	1	1	0	0	0	4	4	0	0,00	
Język angielski 1	2	0	3	0	1	0	6	6	0	0,00	



Rys 41. Udział (%) studentów, którzy nie osiągnęli efektu kształcenia

Tabela 66. Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach –S1, semestr 5.

Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Język niemiecki 4	6	4	0	0	1	0	11	11	0	0,00	13
Język angielski 4	32	9	1	1	0	0	43	54	11	20,37	
Język angielski 3	5	2	0	0	0	0	7	7	0	0,00	
Język niemiecki 3	1	0	0	1	0	0	2	2	0	0,00	
Język angielski 3	4	0	2	2	0	0	8	9	1	11,11	



Rys 42. Udział (%) studentów, którzy nie osiągnęli efektu kształcenia

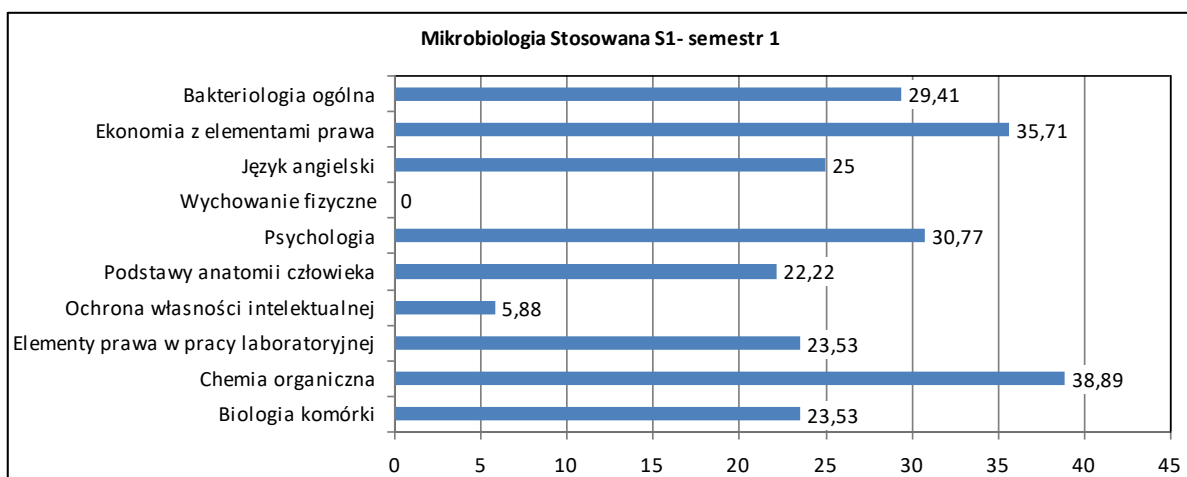
Kierunek: Mikrobiologia stosowana

Studia stacjonarne 1 stopnia;

Semestr letni 2015/2016

Tabela 67. Stopień osiągania efektów kształcenia w przedmiotach – **Mikrobiologia stosowana S1**, semestr 2.

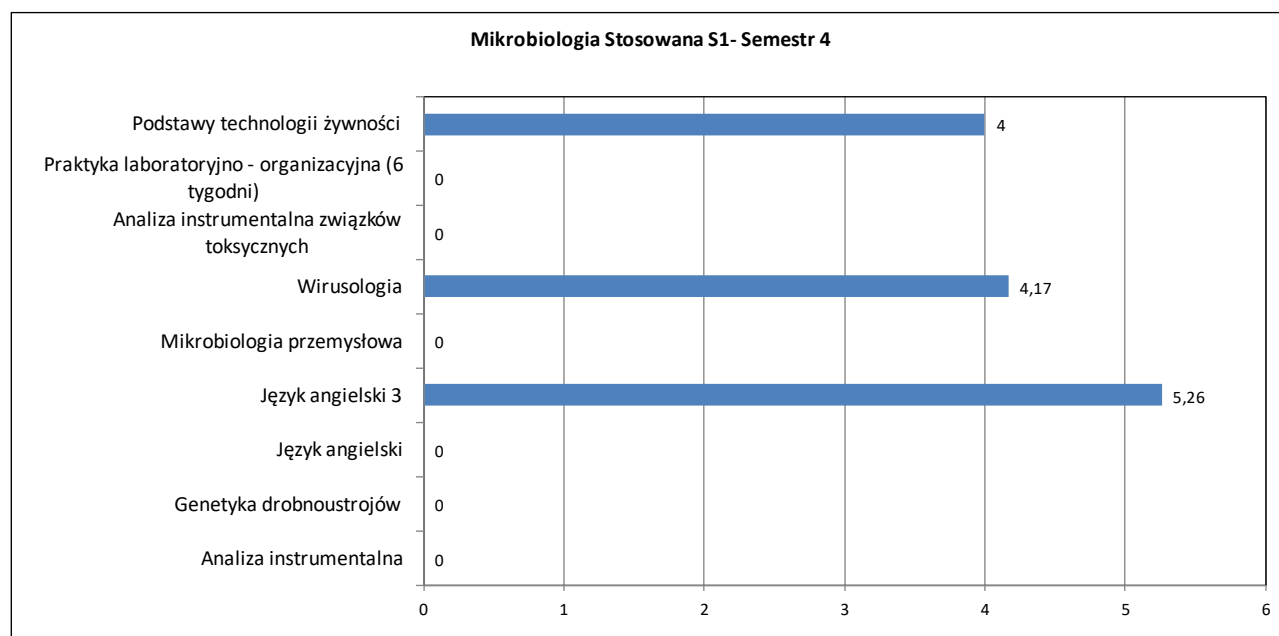
Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Biologia komórki	1	5	4	3	0	0	13	17	4	23,53	
Chemia organiczna	6	3	1	1	0	0	11	18	7	38,89	
Elementy prawa w pracy laboratoryjnej	1	3	4	4	1	0	13	17	4	23,53	
Ochrona własności intelektualnej	0	2	2	2	10	0	16	17	1	5,88	
Podstawy anatomii człowieka	1	1	6	4	2	0	14	18	4	22,22	
Psychologia	0	0	2	0	7	0	9	13	4	30,77	
Wychowanie fizyczne	1	0	0	0	3	0	4	4	0	0	
Język angielski	1	1	1	0	0	0	3	4	1	25	
Ekonomia z elementami prawa	2	4	2	1	0	0	9	14	5	35,71	
Bakteriologia ogólna	4	4	3	1	0	0	12	17	5	29,41	



Rys 43. Udział (%) studentów, którzy nie osiągnęli efektu kształcenia

Tabela 68. Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach – **Mikrobiologia stosowana S1**, semestr 4.

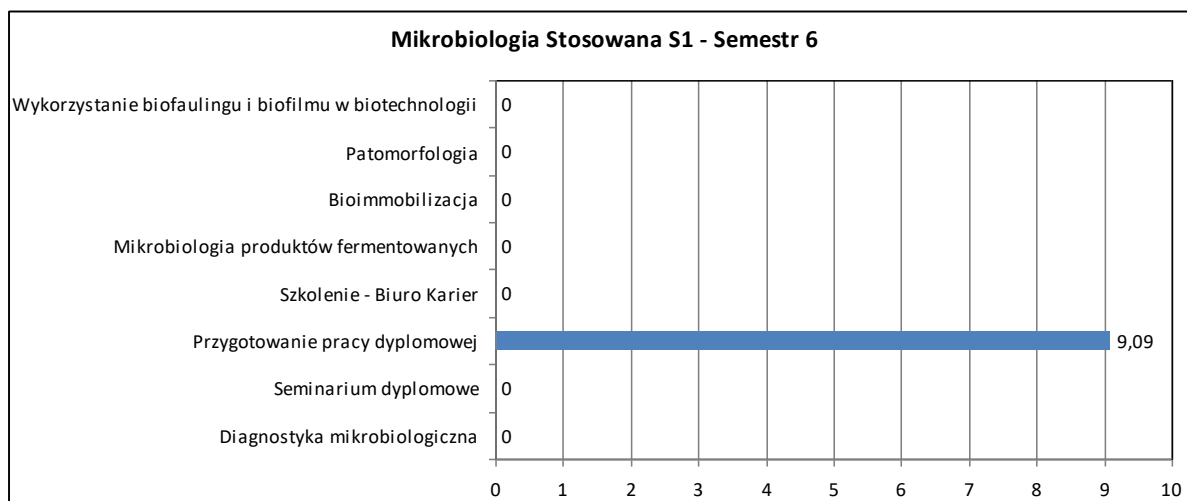
Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Analiza instrumentalna	0	3	11	5	0	0	19	19	0	0	1;5
Genetyka drobnoustrojów	0	0	8	12	3	0	23	23	0	0	
Język angielski	0	1	3	0	0	0	4	4	0	0	
Język angielski 3	3	3	6	4	2	0	18	19	1	5,26	
Mikrobiologia przemysłowa	2	6	12	3	0	0	23	23	0	0	
Wirusologia	0	0	5	6	12	0	23	24	1	4,17	13
Analiza instrumentalna związków toksycznych	0	2	1	1	0	0	4	4	0	0	
Praktyka laboratoryjno - organizacyjna (6 tygodni)	0	0	0	2	21	0	23	23	0	0	13
Podstawy technologii żywności	0	8	7	8	1	0	24	25	1	4	



Rys 44. Udział (%) studentów, którzy nie osiągnęli efektu kształcenia

Tabela 69. Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach – **Mikrobiologia stosowana S1**, semestr 6.

Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zał			Ilość	%	
Diagnostyka mikrobiologiczna	1	0	1	0	9	0	11	11	0	0	
Seminarium dyplomowe	0	0	1	0	10	0	11	11	0	0	
Przygotowanie pracy dyplomowej	0	0	1	0	9	0	10	11	1	9,09	
Szkolenie - Biuro Karier	0	0	0	0	0	10	10	10	0	0	
Mikrobiologia produktów fermentowanych	0	1	1	9	0	0	11	11	0	0	
Bioimmobilizacja	1	2	3	4	0	0	10	10	0	0	
Patomorfologia	0	2	3	4	1	0	10	10	0	0	
Wykorzystanie biofauingu i biofilmu w biotechnologii	0	0	1	4	5	0	10	10	0	0	



Rys 45. Udział (%) studentów, którzy nie osiągnęli efektu kształcenia

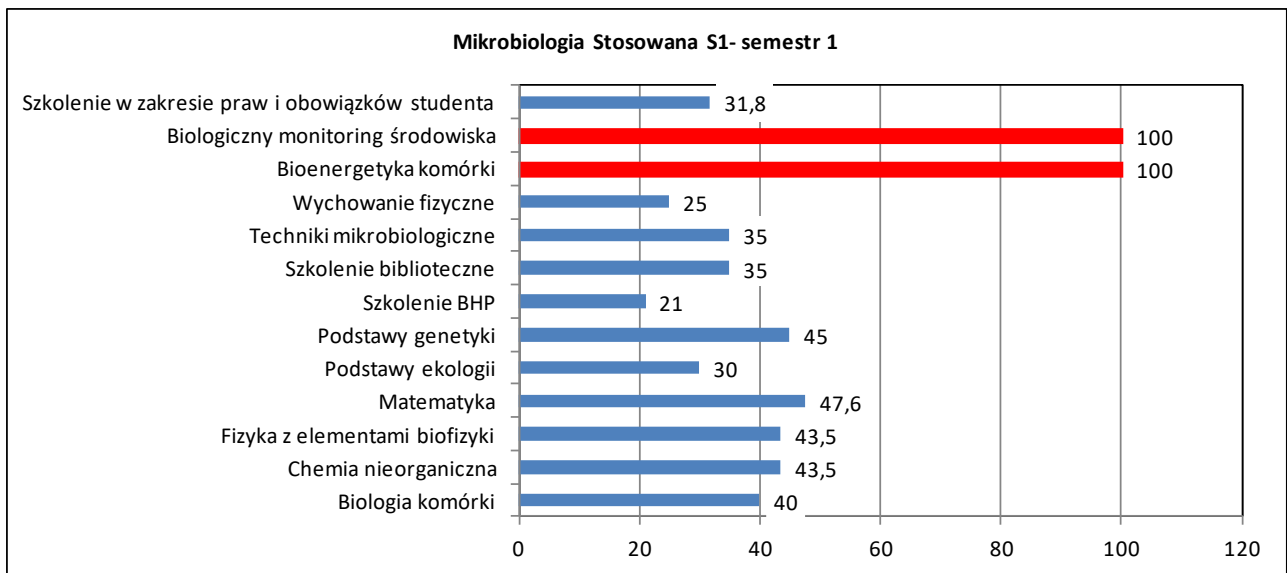
Kierunek: Mikrobiologia stosowana

Studia stacjonarne 1 stopnia;

Semestr zimowy 2016/2017

Tabela 70. Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach – **Mikrobiologia stosowana S1**, semestr 1.

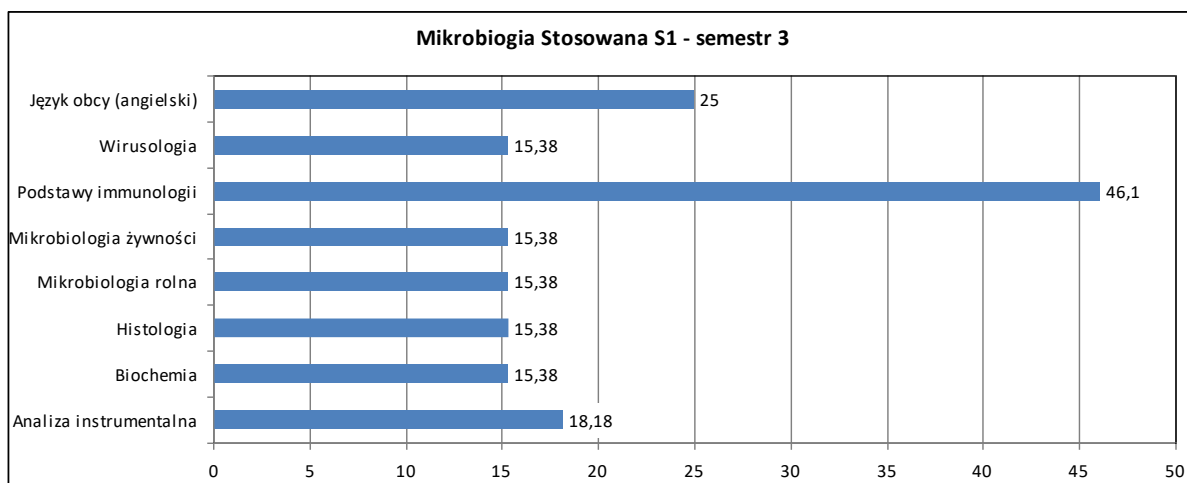
Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Biologia komórki	1	4	3	2	2	0	12	20	8	40	
Chemia nieorganiczna	1	3	1	5	3	0	13	23	10	43,5	
Fizyka z elementami biofizyki	2	6	3	2	0	0	13	23	10	43,5	13
Matematyka	6	1	3	1	0	0	11	21	10	47,6	1;2;3
Podstawy ekologii	1	7	2	3	1	0	14	20	6	30	
Podstawy genetyki	3	6	2	0	0	0	11	20	9	45	
Szkolenie BHP	0	0	0	0	0	15	15	19	4	21	
Szkolenie biblioteczne	0	0	0	0	0	13	13	20	7	35	
Techniki mikrobiologiczne	5	5	2	1	0	0	13	20	7	35	
Wychowanie fizyczne	0	0	0	0	3	0	3	4	1	25	
Bioenergetyka komórki	0	0	0	0	0	0	0	2	2	100	
Biologiczny monitoring środowiska	0	0	0	0	0	0	0	2	2	100	
Szkolenie w zakresie praw i obowiązków studenta	0	0	0	0	0	15	15	22	7	31,8	



Rys 46. Udział (%) studentów, którzy nie osiągnęli efektu kształcenia

Tabela 71. Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach – **Mikrobiologia stosowana S1**, semestr 3.

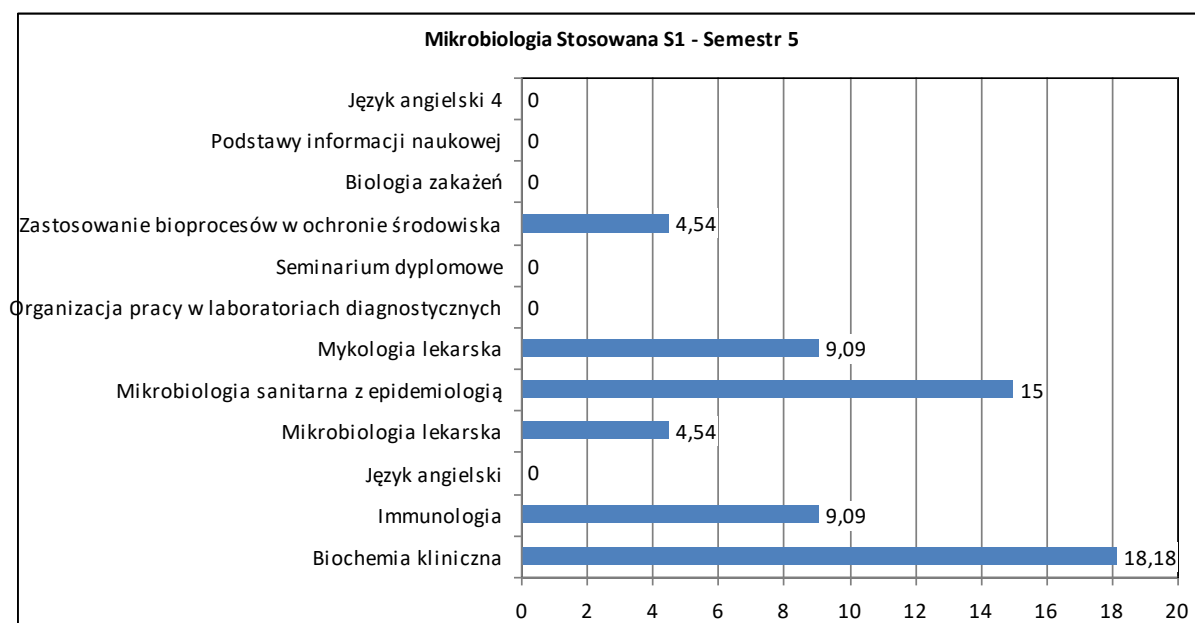
Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Analiza instrumentalna	1	5	3	0	0	0	9	11	2	18,18	1;2
Biochemia	4	4	3	0	0	0	11	13	2	15,38	
Histologia	0	0	2	2	7	0	11	13	2	15,38	
Mikrobiologia rolna	4	3	4	0	0	0	11	13	2	15,38	4;5;8
Mikrobiologia żywności	3	3	2	3	0	0	11	13	2	15,38	
Podstawy immunologii	3	3	1	0	0	0	7	13	6	46,1	
Wirusologia	0	3	4	4	0	0	11	13	2	15,38	
Język obcy (angielski)	0	0	3	0	0	0	3	4	1	25	
Analiza instrumentalna związków toksycznych	0	2	0	0	0	0	2	2	0	0	



Rys 47. Udział (%) studentów, którzy nie osiągnęli efektu kształcenia

Tabela 72. Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach – Mikrobiologia stosowana S1, semestr 5.

Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zał			Ilość	%	
Biochemia kliniczna	3	3	7	4	1	0	18	22	4	18,18	8
Immunologia	3	6	6	2	3	0	20	22	2	9,09	
Język angielski	1	1	0	0	0	0	2	2	0	0	
Mikrobiologia lekarska	3	2	5	6	5	0	21	22	1	4,54	
Mikrobiologia sanitarna z epidemiologią	3	5	6	3	0	0	17	20	3	15	
Mykologia lekarska	1	1	3	8	7	0	20	22	2	9,09	1;3;4;5;6
Organizacja pracy w laboratoriach diagnostycznych	0	5	3	8	6	0	22	22	0	0	
Seminarium dyplomowe	0	0	0	2	20	0	22	22	0	0	
Zastosowanie bioprocusów w ochronie środowiska	0	6	8	2	5	0	21	22	1	4,54	
Biologia zakażeń	0	0	0	2	0	0	2	2	0	0	
Podstawy informacji naukowej	0	0	0	0	0	22	22	22	0	0	
Język angielski 4	12	3	4	4	1	0	24	24	0	0	



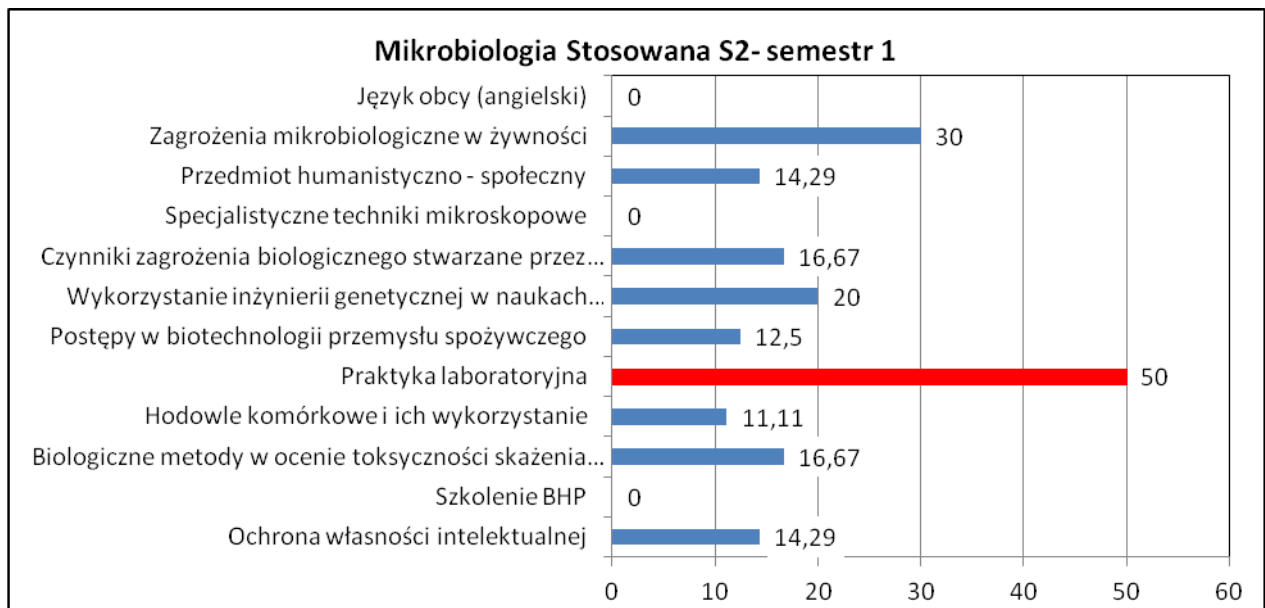
Rys 48. Udział (%) studentów, którzy nie osiągnęli efektu kształcenia

Studia stacjonarne 2 stopnia;

Semestr letni 2015/2016

Tabela 73. Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach – **Mikrobiologia stosowana S2**, semestr 1

Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Ochrona własności intelektualnej	3	0	1	1	1	0	6	7	1	14,29	
Szkolenie BHP	0	0	0	0	0	7	7	7	0	0	
Biologiczne metody w ocenie toksyczności skażenia środowiska	0	2	2	1	0	0	5	6	1	16,67	
Hodowle komórkowe i ich wykorzystanie	0	2	1	4	1	0	8	9	1	11,11	41;46;47
Praktyka laboratoryjna	0	0	0	1	4	0	5	10	5	50	
Postępy w biotechnologii przemysłu spożywczego	0	0	1	6	0	0	7	8	1	12,5	
Wykorzystanie inżynierii genetycznej w naukach rolniczych	0	0	7	1	0	0	8	10	2	20	
Czynniki zagrożenia biologicznego stwarzane przez hydrobionty	0	0	2	3	0	0	5	6	1	16,67	
Specjalistyczne techniki mikroskopowe	0	0	1	0	7	0	8	8	0	0	
Przedmiot humanistyczno - społeczny	1	0	1	0	4	0	6	7	1	14,29	
Zagrożenia mikrobiologiczne w żywności	0	1	6	0	0	0	7	10	3	30	
Język obcy (angielski)	0	0	1	0	0	0	1	1	0	0	



Rys 49. Udział (%) studentów, którzy nie osiągnęli efektu kształcenia

Tabela 74. Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach – **Mikrobiologia stosowana S2**, semestr 3

Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Przygotowanie pracy magisterskiej	0	1	1	0	1	0	3	3	0	0	
Seminarium dyplomowe	0	0	0	0	3	0	3	3	0	0	
Tworzenie i rozwój form indywidualnej przedsiębiorczości	0	0	1	0	2	0	3	3	0	0	5;7
Parazytologia zwierząt hodowlanych	1	0	1	1	0	0	3	3	0	0	
Wykorzystanie inżynierii genetycznej w naukach rolniczych	0	0	3	0	0	0	3	3	0	0	
Zagrożenia mikrobiologiczne w żywności	0	0	3	0	0	0	3	3	0	0	
Immunostymulacja i immunoprofilaktyka w hodowli zwierząt	0	0	2	0	1	0	3	3	0	0	
Zaawansowane metody w diagnostyce mikrobiologicznej	0	0	3	0	0	0	3	3	0	0	

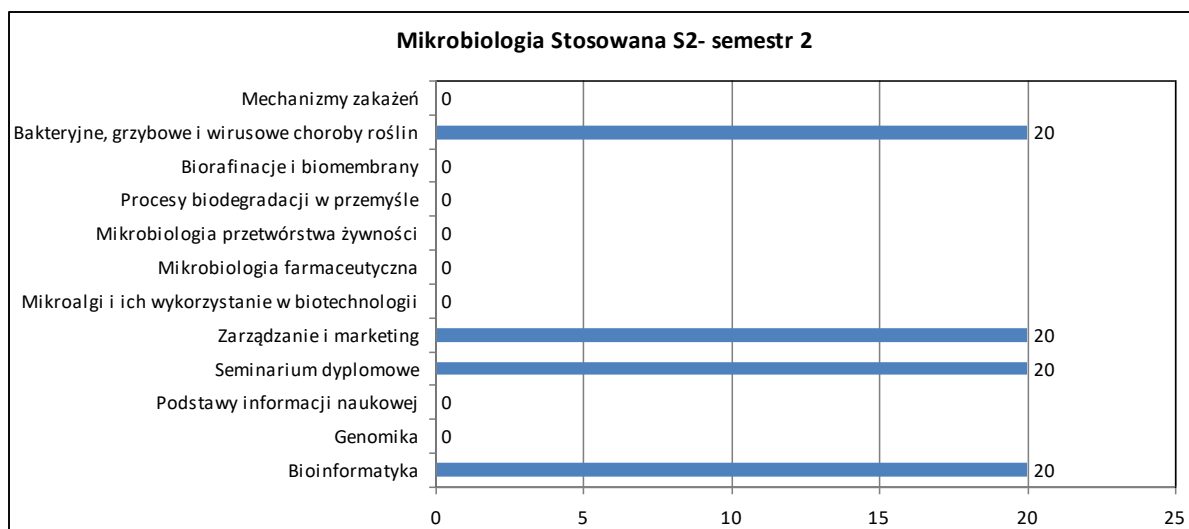
Kierunek: Mikrobiologia stosowana

Studia stacjonarne 2 stopnia;

Semestr zimowy 2016/2017

Tabela 75. Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach – **Mikrobiologia stosowana S2**, semestr 2.

Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Bioinformatyka	0	0	3	1	0	0	4	5	1	20	
Genomika	0	0	0	0	4	0	4	4	0	0	
Podstawy informacji naukowej	0	0	0	0	0	4	4	4	0	0	
Seminarium dyplomowe	0	0	1	3	0	0	4	5	1	20	
Zarządzanie i marketing	1	0	0	1	2	0	4	5	1	20	
Mikroalgi i ich wykorzystanie w biotechnologii	0	0	0	0	1	0	1	1	0	0	
Mikrobiologia farmaceutyczna	1	1	2	0	0	0	4	4	0	0	
Mikrobiologia przetwórstwa żywności	1	0	0	3	0	0	4	4	0	0	
Procesy biodegradacji w przemyśle	0	0	1	3	0	0	4	4	0	0	
Biorafinacje i biomembrany	0	1	2	0	0	0	3	3	0	0	
Bakteryjne, grzybowe i wirusowe choroby roślin	0	0	2	2	0	0	4	5	1	20	
Mechanizmy zakażeń	1	0	1	1	1	0	4	4	0	0	



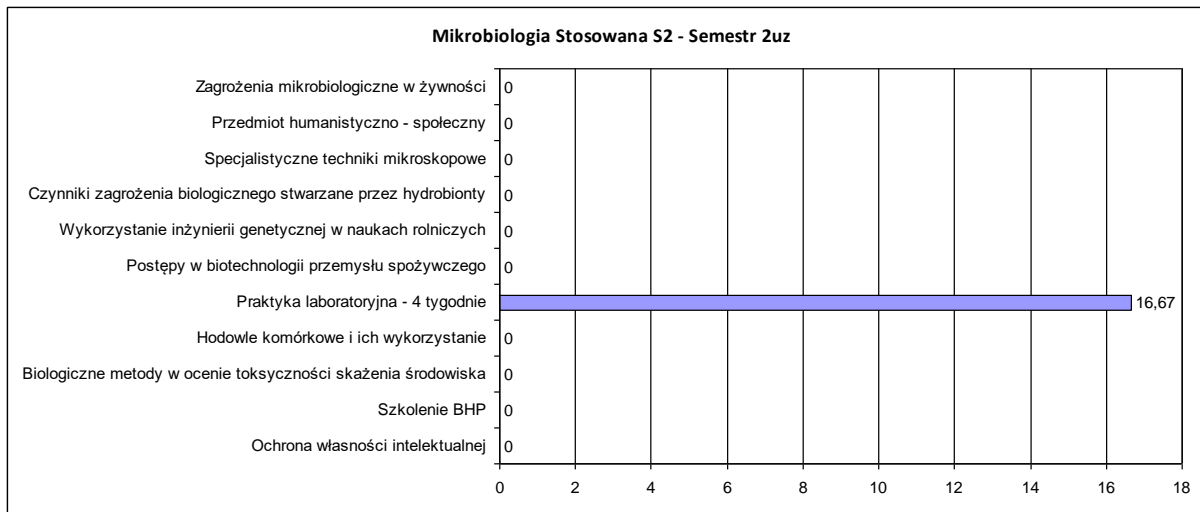
Rys 50. Udział (%) studentów, którzy nie osiągnęli efektu kształcenia

Studia stacjonarne 2 stopnia z uz;

Semestr letni 2015/2016

Tabela 76. Stopień osiągania efektów kształcenia w przedmiotach – **Mikrobiologia stosowana S2 z uz**, semestr 2

Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Ochrona własności intelektualnej	0	0	0	2	10	0	12	12	0	0	
Szkolenie BHP	0	0	0	0	0	12	12	12	0	0	
Biologiczne metody w ocenie toksyczności skażenia środowiska	0	5	6	1	0	0	12	12	0	0	
Hodowle komórkowe i ich wykorzystanie	0	0	1	1	10	0	12	12	0	0	4;8;13
Praktyka laboratoryjna - 4 tygodnie	0	0	1	1	8	0	10	12	2	16,67	
Postępy w biotechnologii przemysłu spożywczego	0	1	4	3	4	0	12	12	0	0	8
Wykorzystanie inżynierii genetycznej w naukach rolniczych	0	0	5	5	2	0	12	12	0	0	
Czynniki zagrożenia biologicznego stwarzane przez hydrobionty	0	0	2	7	3	0	12	12	0	0	
Specjalistyczne techniki mikroskopowe	0	0	0	0	12	0	12	12	0	0	
Przedmiot humanistyczno - społeczny	0	0	3	0	9	0	12	12	0	0	
Zagrożenia mikrobiologiczne w żywności	1	0	7	2	2	0	12	12	0	0	



Rys 51. Udział (%) studentów, którzy nie osiągnęli efektu kształcenia

Tabela 77. Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach – **Mikrobiologia stosowana S2 z uz**, semestr 3

Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Bioinformatyka	13	0	1	1	0	0	15	15	0	0	
Przygotowanie pracy magisterskiej	0	0	0	0	15	0	15	15	0	0	
Seminarium dyplomowe	0	0	0	0	15	0	15	15	0	0	
Tworzenie i rozwój form indywidualnej przedsiębiorczości	0	0	2	0	17	0	19	19	0	0	5;7
Parazytologia zwierząt hodowlanych	1	0	7	7	0	0	15	15	0	0	
Wykorzystanie inżynierii genetycznej w naukach rolniczych	0	0	9	6	0	0	15	15	0	0	
Zaawansowane metody w diagnostyce mikrobiologicznej	0	0	6	5	4	0	15	15	0	0	
Zagrożenia mikrobiologiczne w żywności	0	2	6	6	1	0	15	15	0	0	
Immunostymulacja i immunoprofilaktyka w hodowli zwierząt	0	0	5	7	3	0	15	15	0	0	

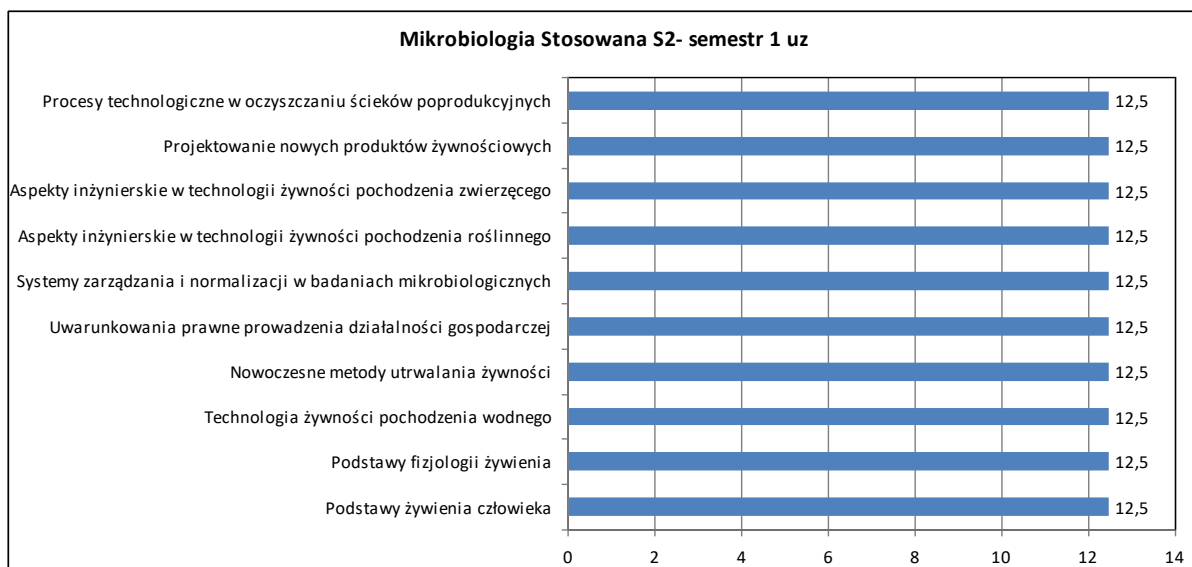
Kierunek: Mikrobiologia stosowana

Studia stacjonarne 2 stopnia z uz

Semestr zimowy 2016/2017

Tabela 78. Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach – **Mikrobiologia stosowana S2 z uz**, semestr 1

Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Podstawy żywienia człowieka	1	3	0	3	0	0	7	8	1	12,5	
Podstawy fizjologii żywienia	0	0	0	3	4	0	7	8	1	12,5	
Technologia żywności pochodzenia wodnego	0	0	1	3	3	0	7	8	1	12,5	
Nowoczesne metody utrwalania żywności	0	0	0	0	7	0	7	8	1	12,5	
Uwarunkowania prawne prowadzenia działalności gospodarczej	0	0	1	0	6	0	7	8	1	12,5	
Systemy zarządzania i normalizacji w badaniach mikrobiologicznych	0	0	0	4	3	0	7	8	1	12,5	
Aspekty inżynierskie w technologii żywności pochodzenia roślinnego	0	0	0	1	6	0	7	8	1	12,5	
Aspekty inżynierskie w technologii żywności pochodzenia zwierzęcego	0	1	3	2	1	0	7	8	1	12,5	
Projektowanie nowych produktów żywnościowych	0	0	3	3	1	0	7	8	1	12,5	
Procesy technologiczne w oczyszczaniu ścieków poprodukcyjnych	0	0	2	5	0	0	7	8	1	12,5	



Rys 52. Udział (%) studentów, którzy nie osiągnęli efektu kształcenia

Tabela 79. Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach – **Mikrobiologia stosowana S2 z uz**, semestr 3

Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Bioinformatyka	7	2	3	0	0	0	12	12	0	0	
Genomika	0	0	3	3	6	0	12	12	0	0	
Podstawy informacji naukowej	0	0	0	0	0	12	12	12	0	0	
Seminarium dyplomowe	0	0	10	2	0	0	12	12	0	0	
Zarządzanie i marketing	2	2	2	3	3	0	12	12	0	0	
Mikrobiologia farmaceutyczna	3	7	2	0	0	0	12	12	0	0	
Mikrobiologia przetwórstwa żywności	0	6	5	1	0	0	12	12	0	0	
Biorafinacje i biomembrany	1	2	6	1	2	0	12	12	0	0	
Bakteryjne, grzybowe i wirusowe choroby roślin	0	0	5	4	3	0	12	12	0	0	4
Mechanizmy zakażeń	0	0	0	3	9	0	12	12	0	0	
Procesy biodegradacji w przemyśle	0	0	6	6	0	0	12	12	0	0	

Tabela 80. Stopień osiągania efektów kształcenia w przedmiotach – **Mikrobiologia stosowana S2 z uz**, semestr 3

Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Podstawy fizjologii żywienia	0	0	3	4	8	0	15	15	0	0	
Technologia żywności pochodzenia wodnego	0	0	11	3	1	0	15	15	0	0	
Alergie w żywności	0	0	3	8	4	0	15	15	0	0	
Nowoczesne metody utrwalania żywności	0	0	1	3	11	0	15	15	0	0	
Uwarunkowania prawne prowadzenia działalności gospodarczej	0	0	0	4	11	0	15	15	0	0	
Systemy zarządzania i normalizacji w badaniach mikrobiologicznych	0	0	6	6	3	0	15	15	0	0	
Aspekty inżynierskie w technologii żywności pochodzenia roślinnego	0	0	2	6	7	0	15	15	0	0	
Projektowanie nowych produktów żywnościowych	0	3	9	3	0	0	15	15	0	0	
Aspekty inżynierskie w technologii żywności pochodzenia zwierzęcego	1	5	4	5	0	0	15	15	0	0	
Procesy technologiczne w oczyszczaniu ścieków poprodukcyjnych	0	3	4	7	1	0	15	15	0	0	1

Wymiana międzynarodowa

Studia stacjonarne 1 stopnia

Semestr letni 2015/2016

Tabela 81. Stopień osiągania efektów kształcenia w przedmiotach **Wymiana międzynarodowa S1 - Semestr 1**

Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Aquaculture	0	0	0	0	1	0	1	1	0	0	
Genetic and fish selection	0	0	1	0	0	0	1	1	0	0	1;9
Hatching practises and stocking material production	0	0	0	0	1	0	1	1	0	0	
Parasitic diseases of free-living fish and finfish in aquaculture	0	0	0	0	1	0	1	1	0	0	
Introduction to chemical analysis	0	0	1	0	0	0	1	1	0	0	
Food rheology	0	0	0	0	2	0	2	2	0	0	
Proces engineering	0	0	0	0	1	0	1	1	0	0	
Dairy technology	0	1	0	0	0	0	1	1	0	0	1;3;5;6;8
Meat technology	1	0	0	0	0	0	1	1	0	0	

Wymiana międzynarodowa

Studia stacjonarne 1 stopnia

Semestr zimowy 2016/2017

Tabela 82. Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach **Wymiana międzynarodowa S1**
- Semestr 1

Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Plant technology	0	0	0	0	1	0	1	1	0	0	
Seminar thesis	0	0	0	0	1	0	1	1	0	0	

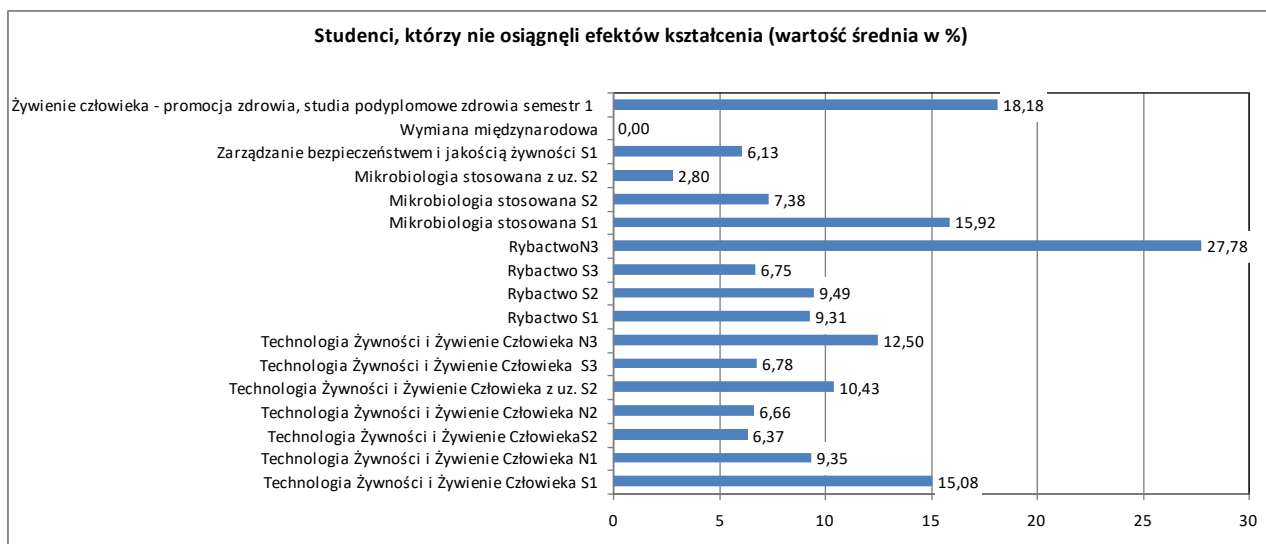
Tabela 83. Stopień osiągania efektów kształcenia w przedmiotach **Wymiana międzynarodowa S2 - Semestr 1**

Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Aquatourism	0	0	0	0	1	0	1	1	0	0	
Aquaponics	0	0	0	0	1	0	1	1	0	0	
Bioprocess and membran technology	0	0	0	0	1	0	1	1	0	0	
Hygiene and toxicology of food	0	0	0	0	1	0	1	1	0	0	
Offshore mariculture instalations	0	0	0	0	1	0	1	1	0	0	
Instrumetal analysis in toxicological studies	0	0	0	0	1	0	1	1	0	0	
Pests in food industry and their control	0	0	0	0	2	0	2	2	0	0	
Fish technology	0	0	0	0	1	0	1	1	0	0	
Genetic control of meat quality traits	0	0	1	0	0	0	1	1	0	0	
Toxicological methods of the environment quality control	0	0	0	0	1	0	1	1	0	0	
Ornamental fish culture	0	0	0	0	1	0	1	1	0	0	
Analysis of local fish markets in selected countries of the world	0	0	0	0	1	0	1	1	0	0	

Zestawienie kierunków

Tabela 84. Kierunki prowadzone przez Wydział Nauk o Żywności i Rybactwa

Kierunek	Poziom	Forma	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia (wartość średnia w %)
Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka S1	1	Stacjonarne	15,08
Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka N1	1	Niestacjonarne	9,35
Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka S2	2	Stacjonarne	6,37
Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka N2	2	Niestacjonarne	6,66
Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka z uz. S2	2	Stacjonarne	10,43
Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka S3	3	Stacjonarne	6,78
Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka N3	3	Niestacjonarne	12,50
Rybactwo S1	1	Stacjonarne	9,31
Rybactwo S2	2	Stacjonarne	9,49
Rybactwo S3	3	Stacjonarne	6,75
Rybactwo N3	3	Niestacjonarne	27,78
Mikrobiologia stosowana S1	1	Stacjonarne	15,92
Mikrobiologia stosowana S2	2	Stacjonarne	7,38
Mikrobiologia stosowana z uz. S2	2	Stacjonarne	2,80
Zarządzanie bezpieczeństwem i jakością żywności S1	1	Stacjonarne	6,13
Wymiana międzynarodowa		Stacjonarne	0,00
Żywnienie człowieka - promocja zdrowia, studia podyplomowe zdrowia semestr 1			18,18
średnio			10,05



Rys 53. Udział (%) studentów, którzy nie osiągnęli efektu kształcenia

Wnioski końcowe

Na podstawie analizy raportu WKdsJK sformułowała następujące wnioski i zalecenia:

Dane poniższe zostały przedstawione na podstawie Sprawozdania z osiągnięcia efektów kształcenia na kierunkach prowadzonych przez Wydział Nauk o Żywności i Rybactwa w semestrach:

- *letnim - rok akademicki 2015/2016*
- *zimowym - rok akademicki 2016/2017.*

Na WNoŻiR funkcjonuje procedura P-19 Ocena efektów kształcenia z poszczególnych przedmiotów/modułów. Ocena dotyczy efektów kształcenia uzyskanych przez studentów podczas nauki na 4 kierunkach: Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka, Rybactwo, Mikrobiologia Stosowana, Zarządzenie Bezpieczeństwem i Jakością Żywności, a także efektów uzyskanych podczas kształcenia w ramach Studiów Podyplomowych „Żywnienie człowieka – promocja zdrowia”.

Biorąc pod uwagę średnie wartości z obu semestrów, stopień nieosiągnięcia efektów kształcenia kształtował się na zbliżonym, niskim poziomie, odpowiednio w semestrze letnim 2015/16 10,05% oraz w semestrze zimowym 2016/17 11,00%. Zdecydowana większość studentów osiągnęła założone efekty kształcenia w terminie rozliczeniowym $n+1$.

W przypadku wielu przedmiotów brakuje wskazania przyczyn nieosiągnięcia efektów kształcenia. Jest to związane z nowym, wdrażanym sposobem wpisywania ankiet przez nauczycieli poprzez system elektroniczny Uczelnia XP. Komisja ustaliła, że Prodziekan ds. jakości kształcenia poinformuje kierowników jednostek na najbliższej Radzie Wydziału o obowiązku wypełniania ankiet podczas wpisywania ocen do systemu elektronicznego.

WKdsJK zauważyła, że w przypadku niektórych przedmiotów stopień nieosiągnięcia efektów kształcenia przekraczał 30-60%. W tej sytuacji, jako działanie naprawcze, WKdsJK postanowiła wysłać zalecenia do rad programowych kierunków, których powyższe przedmioty dotyczą, celem sprawdzenia czy dane przedmioty są prawidłowo umiejscowione w planach studiów (semestrach) oraz czy liczba punktów ECTS jest właściwie dobrana (być może niezbędny będzie większy nakład pracy własnej itp.).

Opinie dotyczące raportu

Informacje o wydziale

Wydział Nauk o Żywności i Rybactwa

ul. Kazimierza Królewicza 4

71-550 Szczecin

tel./fax +48 91 449 66 54

e-mail: dziekanat.wnozir@zut.edu.pl