



Wydział
Nauk o Żywności
i Rybactwa

Sprawozdanie z osiągnięcia efektów kształcenia

**ROK AKADEMICKI 2017/2018
(Semestr letni 2016/2017, Semestr zimowy 2017/2018)**

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 2016/2017	6
Semestr zimowy 2017/2018	10
Studia niestacjonarne 1 stopnia	16
Semestr letni 2016/2017	16
Semestr zimowy 2017/2018	19
Studia stacjonarne 2 stopnia	22
Semestr letni 2016/2017	22
Semestr zimowy 2017/2018	25
Studia stacjonarne 2 stopnia z uz.	28
Semestr letni 2016/2017	28
Semestr zimowy 2017/2018	32
Studia niestacjonarne 2 stopnia	36
Semestr letni 2016/2017	36
Semestr zimowy 2017/2018	38
Studia stacjonarne 3 stopnia	40
Semestr letni 2016/2017	40
Semestr zimowy 2017/2018	43
Kierunek: Żywnienie człowieka - promocja zdrowia, studia podyplomowe	47
Kierunek: Rybactwo	49
Studia stacjonarne 1 stopnia	49
Semestr letni 2016/2017	49
Semestr zimowy 2017/2018	51
Studia stacjonarne 2 stopnia	53
Semestr letni 2016/2017	53
Studia stacjonarne 3 stopnia	55
Semestr letni 2016/2017	55
Semestr zimowy 2017/2018	57
Kierunek: Zarządzanie Bezpieczeństwem i Jakością Żywności	61
Studia stacjonarne 1 stopnia	61
Semestr letni 2016/2017	61
Semestr zimowy 2017/2018	62
Kierunek: Mikrobiologia stosowana	66
Studia stacjonarne 1 stopnia;	66
Semestr letni 2016/2017	66
Semestr zimowy 2017/2018	69
Studia stacjonarne 2 stopnia;	72
Semestr letni 2016/2017	72
Semestr zimowy 2017/2018	74
Studia stacjonarne 2 stopnia z uz;	75
Semestr letni 2016/2017	75
Semestr zimowy 2017/2018	77
Wymiana międzynarodowa	79
Studia stacjonarne 2 stopnia	79
Semestr letni 2016/2017	79
Semestr zimowy 2017/2018	80

Zestawienie kierunków	82
Wnioski końcowe.....	84
Opinie dotyczące raportu.....	86
Informacje o wydziale	87

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 2016/2017**
- **zimowym - rok akademicki 2017/2018.**

Raport przygotował zespół w składzie:

dr hab. inż. Artur Ciemniak, prof. ZUT

dr hab. inż. Elżbieta Bogusławska – Wąs

dr hab. inż. Joanna Sadowska, prof. ZUT

dr hab. inż. Joanna Żochowska – Kujawska

mgr inż. Emilia Drozłowska

Opracował: dr hab. inż. Artur Ciemniak, prof. ZUT

Szczecin 10 stycznia 2019

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

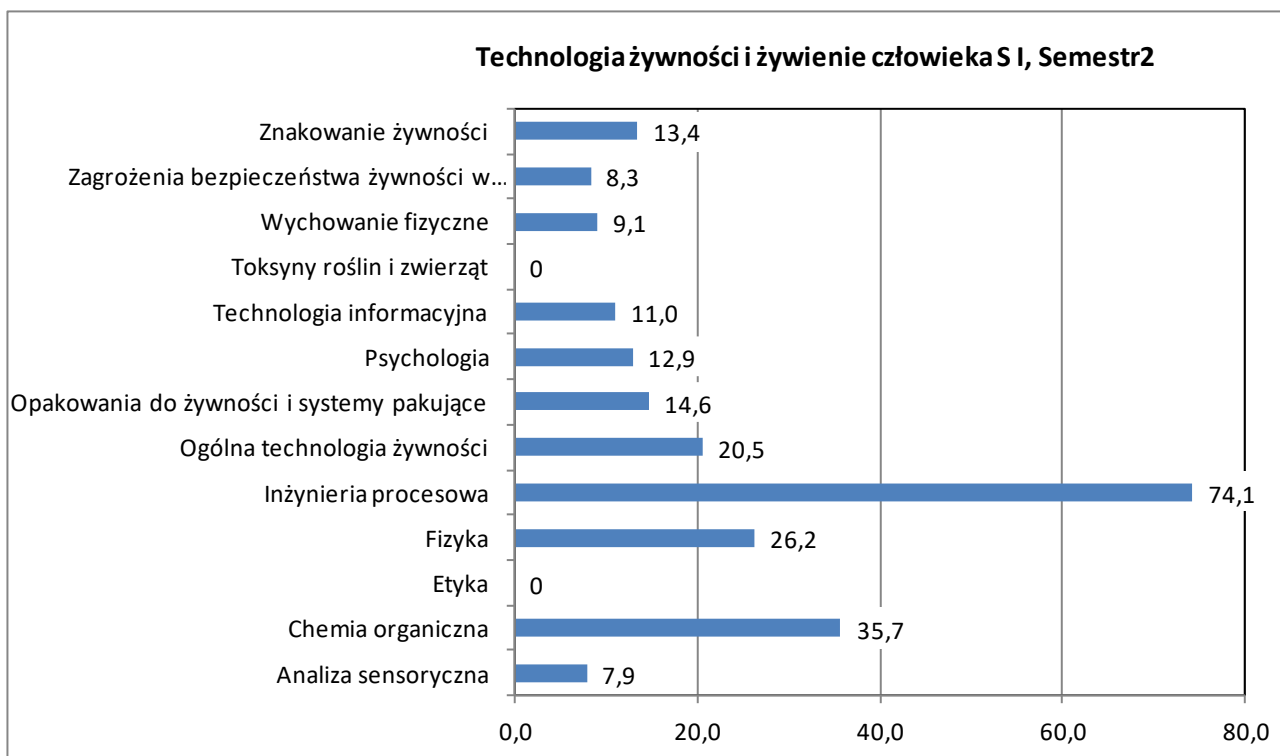
Kierunek: Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka

Studia stacjonarne 1 stopnia

Semestr letni 2016/2017

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

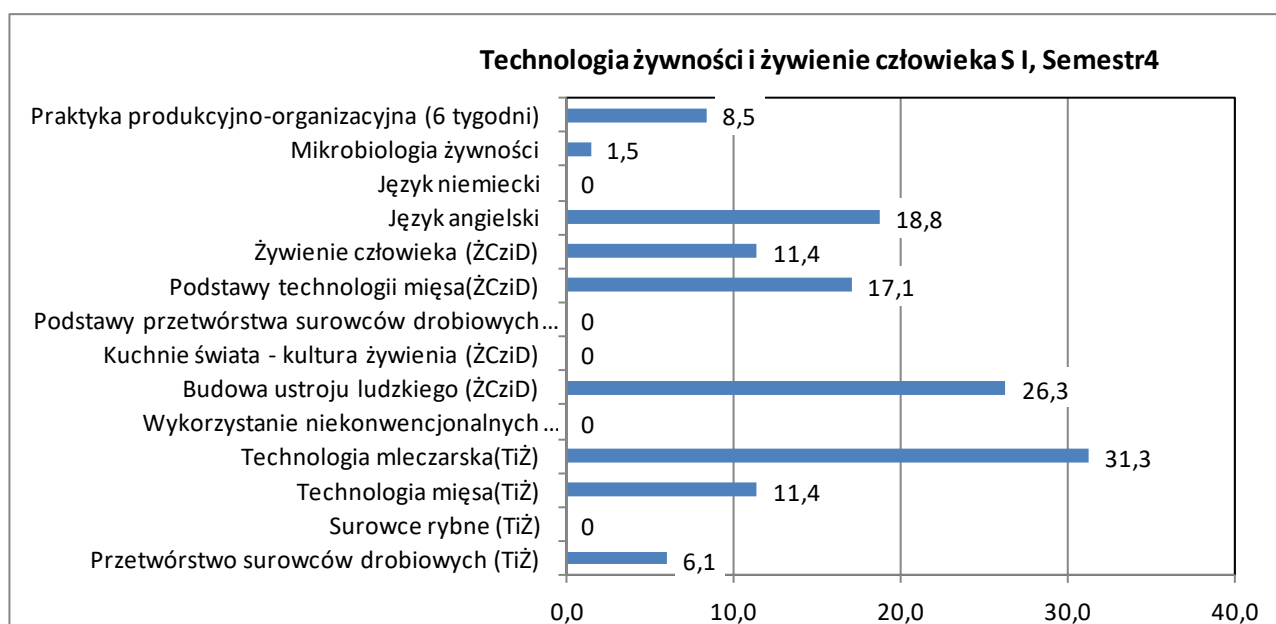
Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Analiza sensoryczna	11	39	14	6	0	0	70	76	6	7,9	1;5
Chemia organiczna	16	19	16	10	2	0	63	98	35	35,7	
Etyka	5	1	3	2	0	0	11	11	0	0	
Fizyka	15	36	9	2	0	0	62	84	22	26,2	1;2;4
Inżynieria procesowa	9	9	4	0	0	0	22	85	63	74,1	1;2;3;4;5;8;11
Ogólna technologia żywności	4	26	15	18	3	0	66	83	17	20,5	1
Opakowania do żywności i systemy pakujące	8	32	22	7	1	0	70	82	12	14,6	
Psychologia	40	14	6	1	0	0	61	70	9	12,9	
Technologia informacyjna	4	30	29	9	1	0	73	82	9	11,0	1;2;3;4;5;7;8;10
Toksyny roślin i zwierząt	4	5	3	0	0	0	12	12	0	0	
Wychowanie fizyczne	2	0	1	0	7	0	10	11	1	9,1	
Zagrożenia bezpieczeństwa żywności w obrocie międzynarodowym	3	6	1	1	0	0	11	12	1	8,3	
Znakowanie żywności	38	27	3	3	0	0	71	82	11	13,4	



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.

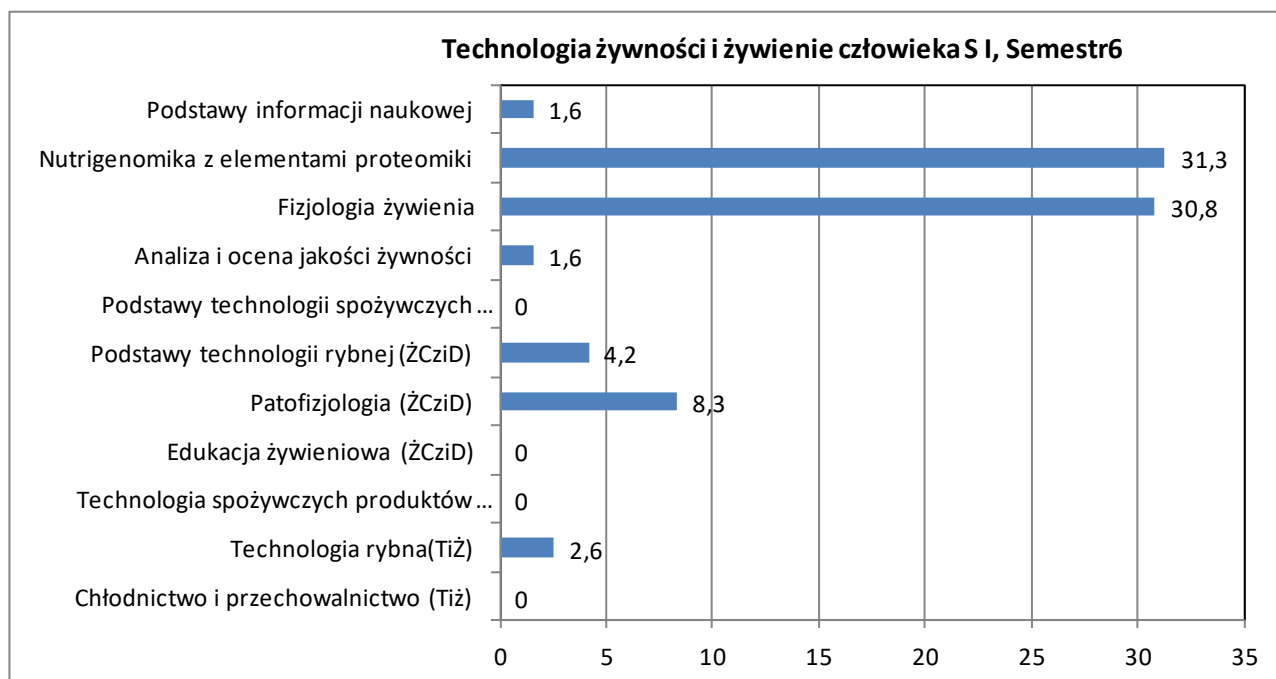
Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Przetwórstwo surowców drobiowych (TiŻ)	6	13	9	0	3	0	31	33	2	6,1	
Surowce rybne (TiŻ)	0	3	6	18	7	0	34	34	0	0	
Technologia mięsa(TiŻ)	5	15	4	3	4	0	31	35	4	11,4	
Technologia mleczarska(TiŻ)	3	19	9	2	0	0	33	48	15	31,3	
Wykorzystanie niekonwencjonalnych surowców mięsnych(TiŻ)	2	4	8	15	3	0	32	32	0	0	
Budowa ustroju ludzkiego (ŻCziD)	7	11	6	3	1	0	28	38	10	26,3	
Kuchnie świata - kultura żywienia (ŻCziD)	0	0	13	16	1	0	30	30	0	0	
Podstawy przetwórstwa surowców drobiowych (ŻCziD)	6	16	14	3	1	0	40	40	0	0	
Podstawy technologii mięsa(ŻCziD)	3	16	12	3	0	0	34	41	7	17,1	
Żywnienie człowieka (ŻCziD)	9	12	8	2	0	0	31	35	4	11,4	
Język angielski	5	6	1	1	0	0	13	16	3	18,8	
Język niemiecki	1	1	0	0	0	0	2	2	0	0	
Mikrobiologia żywności	26	26	14	0	0	0	66	67	1	1,5	
Praktyka produkcyjno-organizacyjna (6 tygodni)	0	0	13	17	35	0	65	71	6	8,5	



Rys. 2. 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	%	
Chłodnictwo i przechowalnictwo (Tiż)	0	17	17	5	0	0	39	39	0	0	
Technologia rybna(Tiż)	2	20	13	3	0	0	38	39	1	2,6	
Technologia spożywczych produktów fermentowanych(Tiż)	1	3	14	15	6	0	39	39	0	0	
Edukacja żywieniowa (ŻCziD)	1	2	10	9	2	0	24	24	0	0	
Patofizjologia (ŻCziD)	2	8	6	2	4	0	22	24	2	8,3	
Podstawy technologii rybnej (ŻCziD)	2	6	4	7	4	0	23	24	1	4,2	
Podstawy technologii spożywczych produktów fermentowanych (ŻCziD)	1	4	11	6	2	0	24	24	0	0	
Analiza i ocena jakości żywności	10	21	17	9	5	0	62	63	1	1,6	
Fizjologia żywienia	17	19	6	3	0	0	45	65	20	30,8	
Nutrigenomika z elementami proteomiki	16	17	8	3	0	0	44	64	20	31,3	
Podstawy informacji naukowej	0	0	0	0	0	62	62	63	1	1,6	



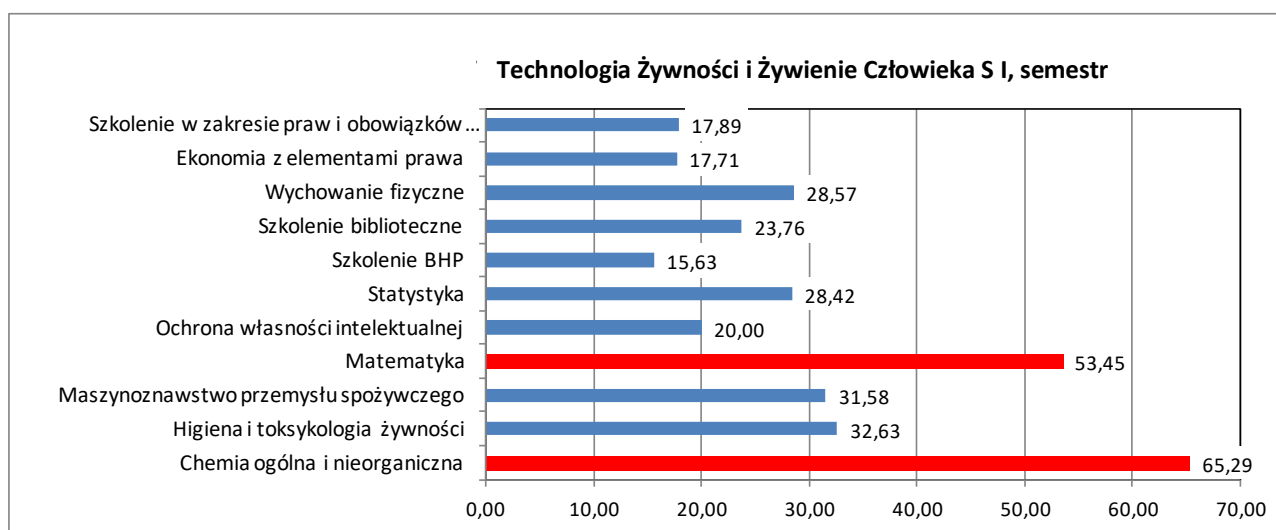
Rys. 3. Udział (%) studentów, którzy nie osiągnęli efektu kształcenia

Studia stacjonarne 1 stopnia

Semestr zimowy 2017/2018

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

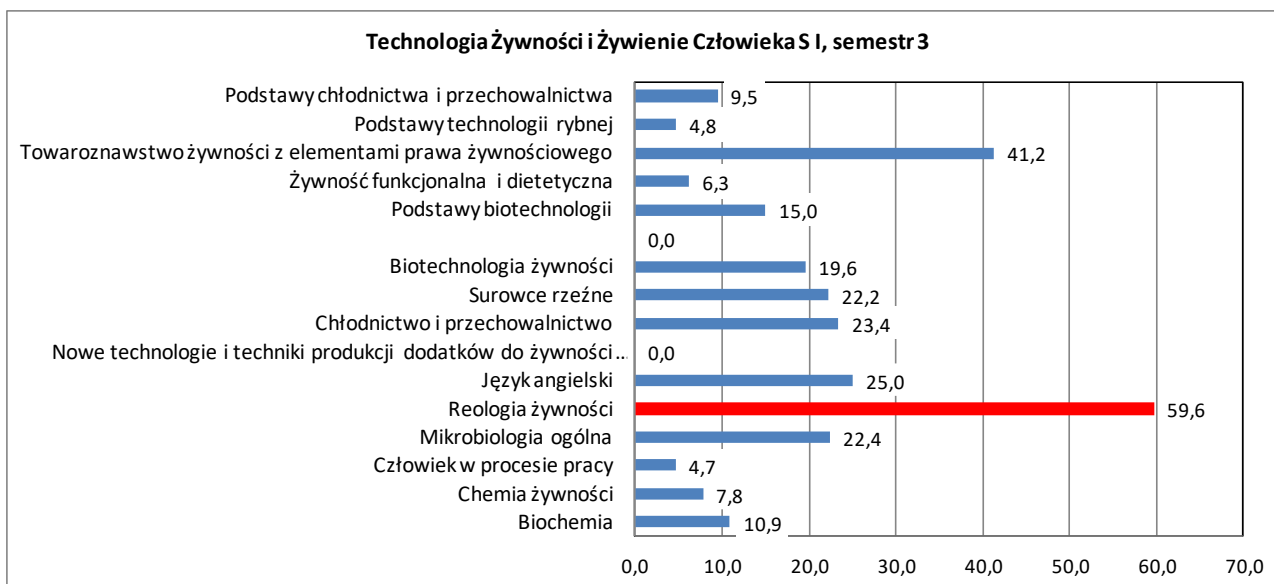
Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Chemia ogólna i nieorganiczna	16	13	7	3	3	0	42	121	79	65,29	1;2;3;4;5;7;8
Higiena i toksykologia żywności	8	26	20	7	3	0	64	95	31	32,63	1;7;8;13
Maszynoznawstwo przemysłu spożywczego	33	30	2	0	0	0	65	95	30	31,58	
Matematyka	26	16	4	7	1	0	54	116	62	53,45	
Ochrona własności intelektualnej	0	0	0	0	0	76	76	95	19	20,00	
Statystyka	13	25	14	11	5	0	68	95	27	28,42	1;2;7
Szkolenie BHP	0	0	0	0	0	81	81	96	15	15,63	
Szkolenie biblioteczne	0	0	0	0	0	77	77	101	24	23,76	
Wychowanie fizyczne	0	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	101	101	123	22	17,89	6



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.

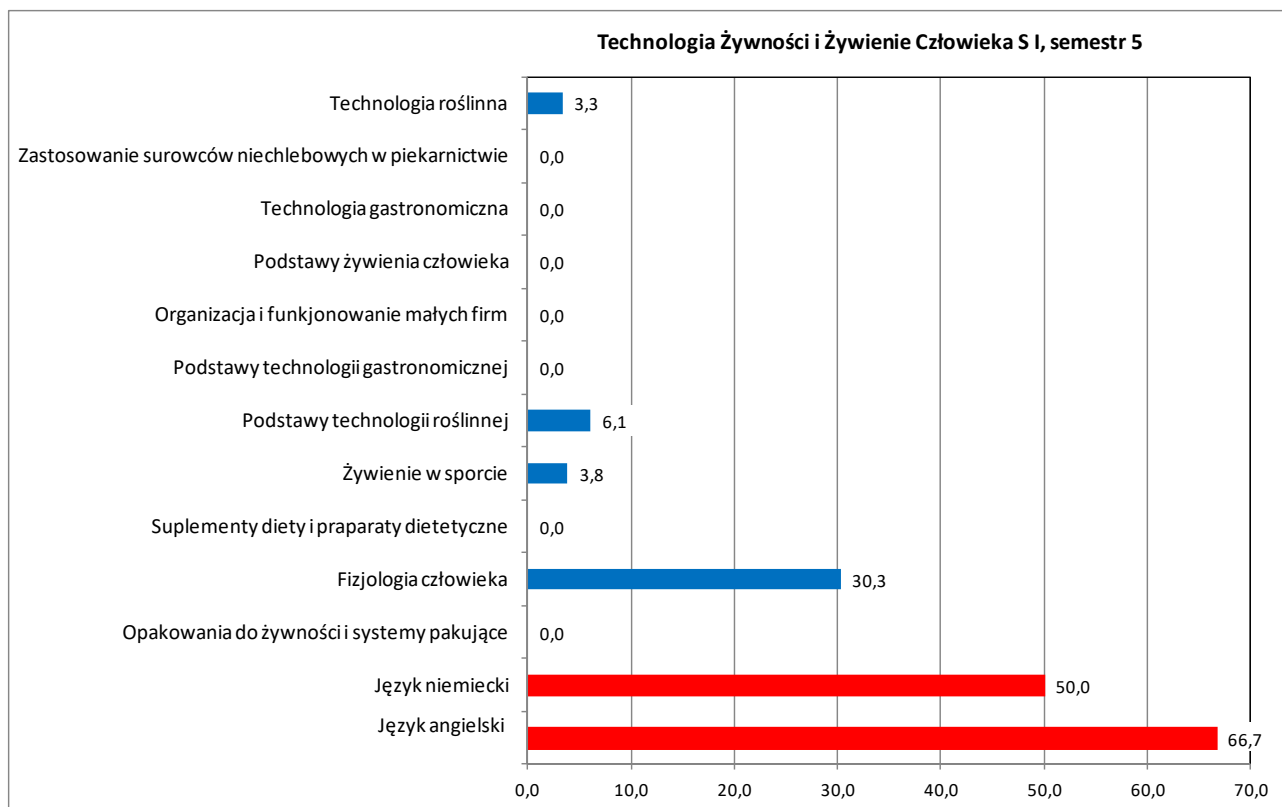
Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Biochemia	27	25	4	0	1	0	57	64	7	10,9	
Chemia żywności	25	17	3	11	3	0	59	64	5	7,8	
Człowiek w procesie pracy	0	14	36	6	5	0	61	64	3	4,7	
Mikrobiologia ogólna	18	25	13	3	0	0	59	76	17	22,4	
Reologia żywności	23	16	1	0	0	0	40	99	59	59,6	1;2;3;4;5;7;11
Język angielski	2	3	3	1	0	0	9	12	3	25,0	
Nowe technologie i techniki produkcji dodatków do żywności funkcjonalnej	0	0	1	1	0	0	2	2	0	0,0	
Chłodnictwo i przechwalnictwo	5	27	3	1	0	0	36	47	11	23,4	
Surowce rzeźne	6	24	4	1	0	0	35	45	10	22,2	1;2;3;4;5;6;7;8;11
Biotechnologia żywności	22	9	4	2	0	0	37	46	9	19,6	
Antropometryczna analiza stanu odżywienia człowieka	0	0	1	0	4	0	5	5	0	0,0	
Podstawy biotechnologii	5	7	4	1	0	0	17	20	3	15,0	
Żywność funkcjonalna i dietetyczna	0	2	6	5	2	0	15	16	1	6,3	1;2;4;5;6;7
Towaroznawstwo żywności z elementami prawa żywnościowego	8	10	20	15	4	0	57	97	40	41,2	1;2;8
Podstawy technologii rybnej	10	10	0	0	0	0	20	21	1	4,8	
Podstawy chłodnictwa i przechwalnictwa	0	8	8	2	1	0	19	21	2	9,5	



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

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

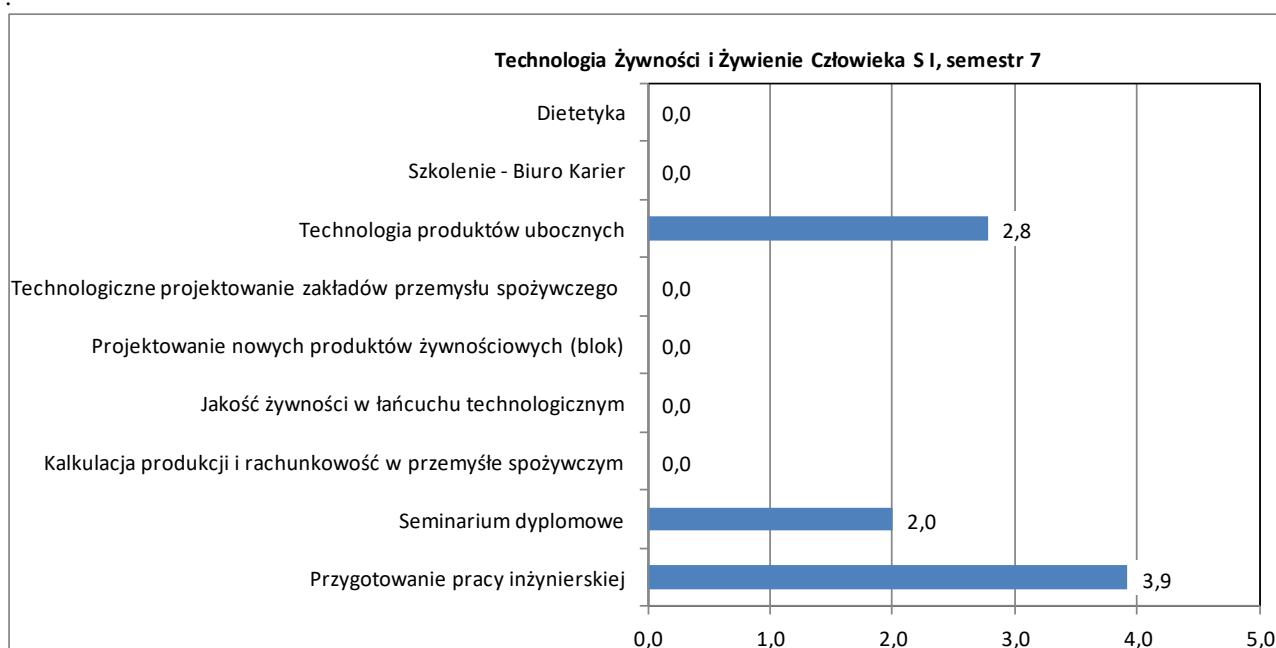
Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Język angielski	5	0	1	0	0	0	6	18	12	66,7	
Język niemiecki	1	0	0	0	0	0	1	2	1	50,0	
Opakowania do żywności i systemy pakujące	5	8	15	27	8	0	63	63	0	0,0	
Fizjologia człowieka	6	16	1	0	0	0	23	33	10	30,3	1;4;11
Suplementy diety i preparaty dietetyczne	2	1	3	0	0	0	6	6	0	0,0	
Żywnienie w sporcie	0	13	6	4	2	0	25	26	1	3,8	11
Podstawy technologii roślinnej	9	12	4	3	3	0	31	33	2	6,1	6;7;8
Podstawy technologii gastronomicznej	12	7	9	5	0	0	33	33	0	0,0	1;8;2
Organizacja i funkcjonowanie małych firm	0	0	5	16	12	0	33	33	0	0,0	
Podstawy żywienia człowieka	1	14	10	5	0	0	30	30	0	0,0	1;2;5;6;7;8
Technologia gastronomiczna	0	8	12	9	1	0	30	30	0	0,0	1;8;2
Zastosowanie surowców niechlebnych w piekarnictwie	1	4	10	6	9	0	30	30	0	0,0	2;6
Technologia roślinna	5	13	6	1	4	0	29	30	1	3,3	1;2;6;8



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

Tabela 7. Stopień osiągnięcia 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	zal			Ilość	%	
Przygotowanie pracy inżynierskiej	0	0	2	1	46	0	49	51	2	3,9	
Seminarium dyplomowe	0	1	1	5	28	0	49	50	1	2,0	5
Kalkulacja produkcji i rachunkowość w przemyśle spożywczym	0	0	0	23	12	0	35	35	0	0,0	
Jakość żywności w łańcuchu technologicznym	0	3	2	4	6	0	15	15	0	0,0	2;4
Projektowanie nowych produktów żywnościowych (blok)	0	1	6	4	4	0	15	15	0	0,0	
Technologiczne projektowanie zakładów przemysłu spożywczego	13	0	2	0	2	0	35	35	0	0,0	
Technologia produktów ubocznych	0	6	1	10	3	0	35	36	1	2,8	
Szkolenie - Biuro Karier	0	0	0	0	0	51	51	51	0	0,0	5
Dietetyka	1	1	1	6	6	0	15	15	0	0,0	



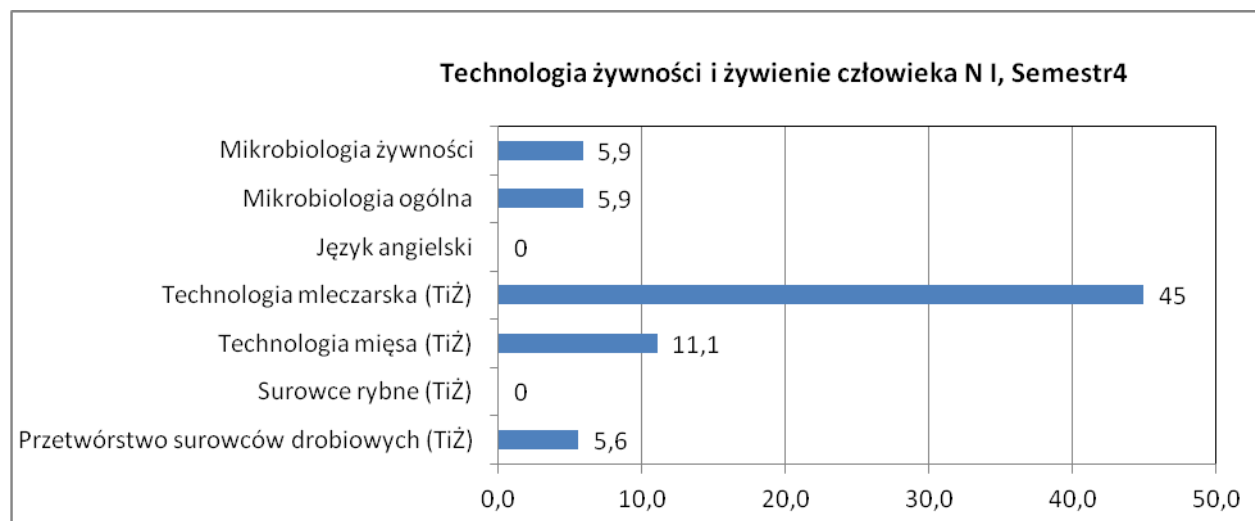
Rys. 7. Udział (%) studentów, którzy nie osiągnęli efektu kształcenia

Studia niestacjonarne 1 stopnia

Semestr letni 2016/2017

Tabela 8. Stopień osiągania efektów kształcenia w przedmiotach – **Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka N1**, semestr 4.

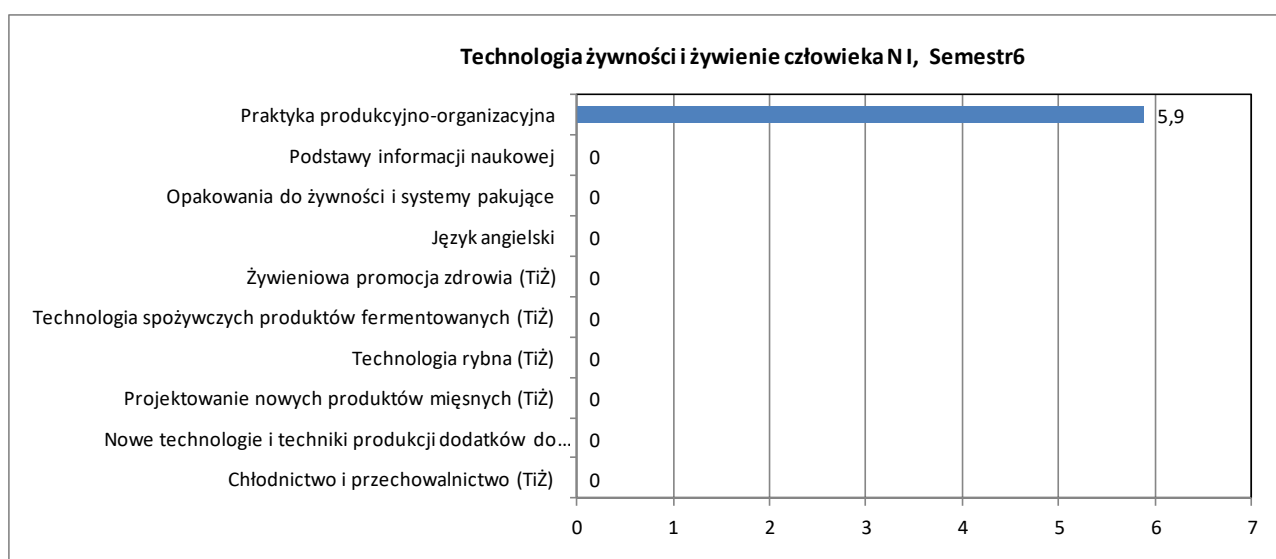
Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Przetwórstwo surowców drobiowych (TiŻ)	3	5	6	3	0	0	17	18	1	5,6	
Surowce rybne (TiŻ)	0	0	4	6	7	0	17	17	0	0	
Technologia mięsa (TiŻ)	5	6	3	2	0	0	16	18	2	11,1	
Technologia mleczarska (TiŻ)	4	5	2	0	0	0	11	20	9	45	
Język angielski	2	0	0	0	0	0	2	2	0	0	
Mikrobiologia ogólna	5	8	2	0	1	0	16	17	1	5,9	
Mikrobiologia żywności	8	6	2	0	0	0	16	17	1	5,9	



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

Tabela 9. Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach – **Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka N1**, semestr 6.

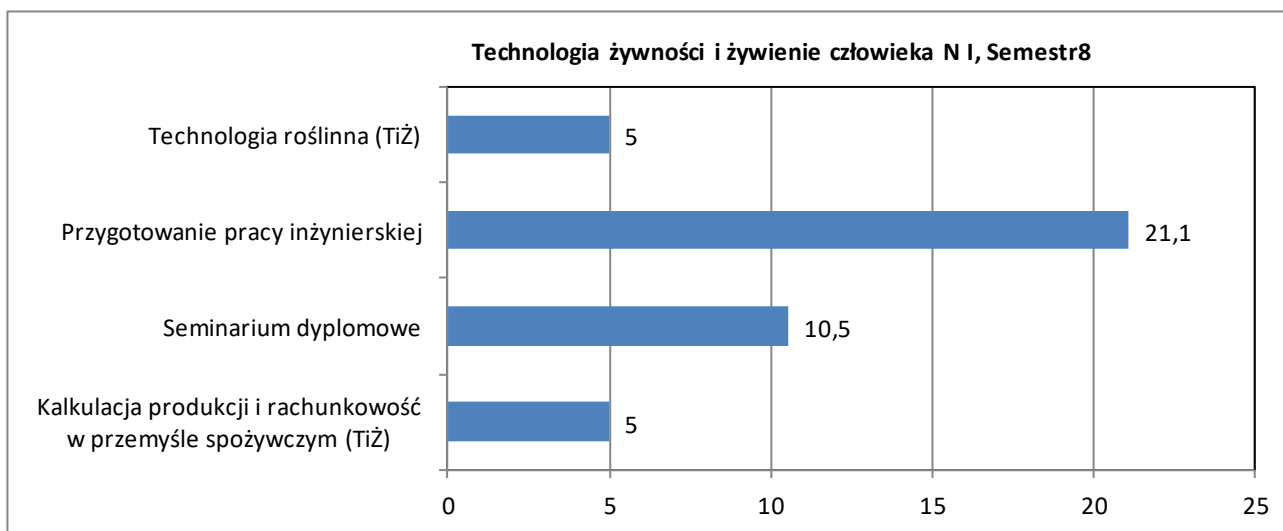
Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zał			Ilość	%	
Chłodnictwo i przechwalnictwo (TiŻ)	1	3	10	3	0	0	17	17	0	0	
Nowe technologie i techniki produkcji dodatków do żywności funkcjonalnej (TiŻ)	0	0	1	0	0	0	1	1	0	0	
Projektowanie nowych produktów mięsnych (TiŻ)	0	2	7	4	3	0	16	16	0	0	
Technologia rybna (TiŻ)	0	1	15	1	0	0	17	17	0	0	
Technologia spożywczych produktów fermentowanych(TiŻ)	3	3	8	3	0	0	17	17	0	0	1;4
Żywieniowa promocja zdrowia (TiŻ)	1	1	1	1	0	0	4	4	0	0	
Język angielski	0	6	0	0	0	0	6	6	0	0	
Opakowania do żywności i systemy pakujące	3	4	3	7	0	0	17	17	0	0	
Podstawy informacji naukowej	0	0	0	0	0	17	17	17	0	0	
Praktyka produkcyjno-organizacyjna	0	0	5	5	6	0	16	17	1	5,9	



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

Tabela 10. 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	zał			Ilość	%	
Kalkulacja produkcji i rachunkowość w przemyśle spożywczym (TiŻ)	0	4	12	2	1	0	19	20	1	5	
Seminarium dyplomowe	0	0	2	0	15	0	17	19	2	10,5	
Przygotowanie pracy inżynierskiej	1	0	1	2	11	0	15	19	4	21,1	
Technologia roślinna (TiŻ)	3	7	5	3	1	0	19	20	1	5	



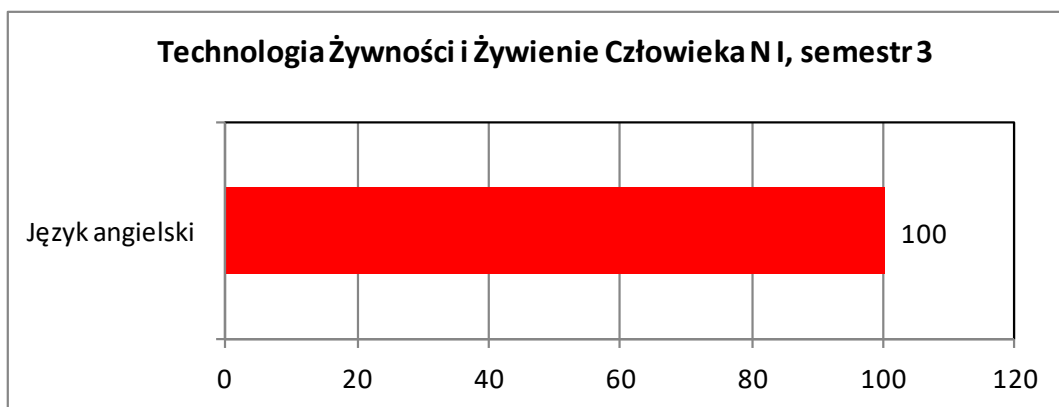
Rys. 10. Udział (%) studentów, którzy nie osiągnęli efektu kształcenia

Studia niestacjonarne 1 stopnia

Semestr zimowy 2017/2018

Tabela 11. Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach – **Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka N1, semestr 3**

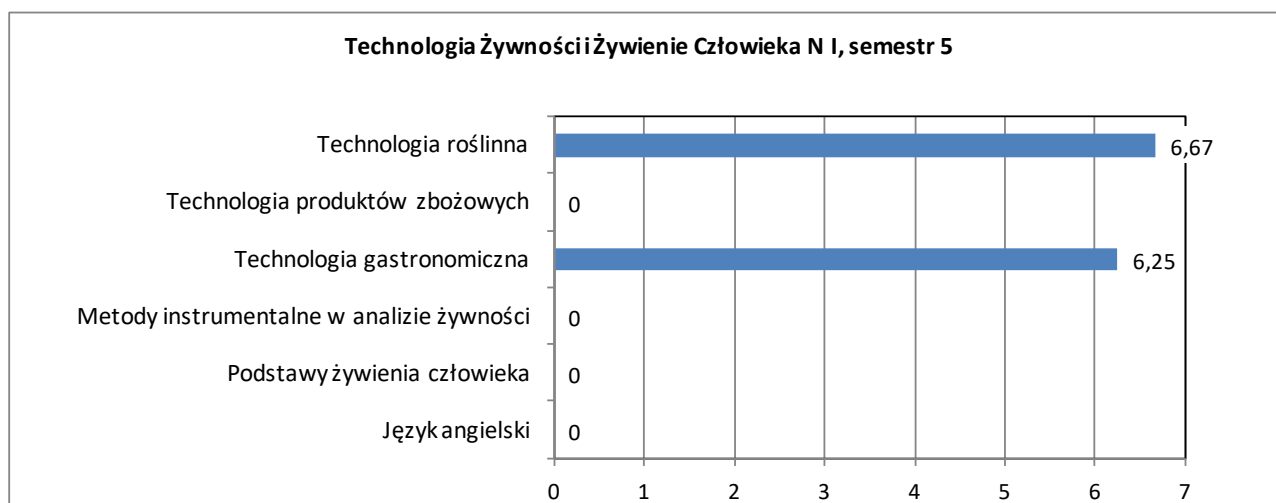
Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Język angielski	0	0	0	0	0	0	0	1	1	100	



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

Tabela 12. Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach – **Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka N1**, semestr 5.

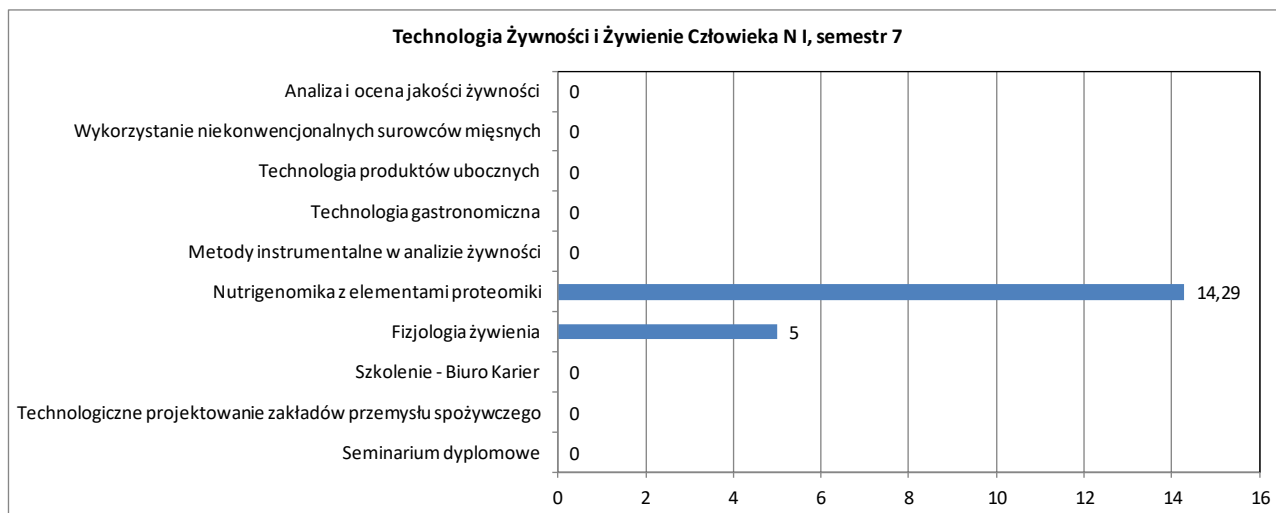
Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Język angielski	1	0	0	0	0	0	1	1	0	0	
Podstawy żywienia człowieka	1	9	5	1	1	0	17	17	0	0	1;4;5;6;7
Metody instrumentalne w analizie żywności	4	5	5	0	0	0	14	14	0	0	
Technologia gastronomiczna	2	3	8	2	0	0	15	16	1	6,3	1;8;2
Technologia produktów zbożowych	1	7	3	2	0	0	13	13	0	0	1;4
Technologia roślinna	3	7	3	1	0	0	14	15	1	6,7	1;8;11
Technologia rybna	3	7	5	0	0	0	15	15	0	0	
Wykorzystanie niekonwencjonalnych surowców mięsnych	0	0	1	0	0	0	1	1	0	0	



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

Tabela 13. 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	0	2	15	0	17	17	0	0	
Technologiczne projektowanie zakładów przemysłu spożywczego	1	5	4	3	3	0	16	16	0	0	
Szkolenie - Biuro Karier	0	0	0	0	0	17	17	17	0	0	
Fizjologia żywienia	3	14	1	1	0	0	19	20	1	5	1;4;11
Nutrigenomika z elementami proteomiki	6	7	5	0	0	0	18	21	3	14,3	
Metody instrumentalne w analizie żywności	2	0	2	0	0	0	4	4	0	0	
Technologia gastronomiczna	5	11	3	0	0	0	19	19	0	0	
Technologia produktów ubocznych	0	2	4	9	1	0	16	16	0	0	
Wykorzystanie niekonwencjonalnych surowców mięsnych	0	1	2	1	7	0	11	11	0	0	



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

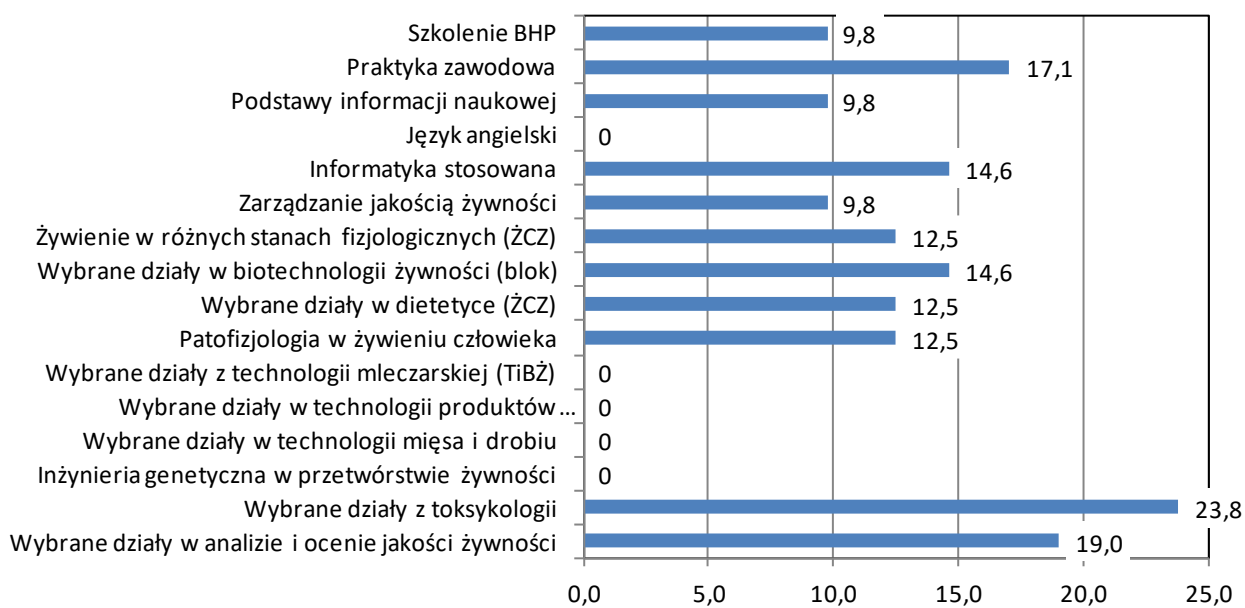
Studia stacjonarne 2 stopnia

Semestr letni 2016/2017

Tabela 14. Stopień osiągnięcia 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	zał			Ilość	%	
Wybrane działy w analizie i ocenie jakości żywności	0	0	2	13	2	0	17	21	4	19,0	
Wybrane działy z toksykologii	0	1	7	7	1	0	16	21	5	23,8	
Inżynieria genetyczna w przetwórstwie żywności	2	3	3	2	2	0	12	12	0	0	
Wybrane działy w technologii mięsa i drobiu	0	0	1	8	3	0	12	12	0	0	
Wybrane działy w technologii produktów roślinnych (TIBż)	1	3	5	1	2	0	12	12	0	0	
Wybrane działy z technologii mleczarskiej (TiBż)	0	1	4	6	1	0	12	12	0	0	
Patofizjologia w żywieniu człowieka	0	0	1	4	2	0	7	8	1	12,5	
Wybrane działy w dietetyce (ŻCZ)	0	0	1	4	2	0	7	8	1	12,5	
Wybrane działy w biotechnologii żywności (blok)	2	1	7	19	6	0	35	41	6	14,6	
Żywienie w różnych stanach fizjologicznych (ŻCZ)	0	2	1	4	0	0	7	8	1	12,5	
Zarządzanie jakością żywności	0	1	10	14	12	0	37	41	4	9,8	
Informatyka stosowana	17	6	12	0	0	0	35	41	6	14,6	
Język angielski	0	0	0	0	1	0	1	1	0	0	
Podstawy informacji naukowej	0	0	0	0	0	37	37	41	4	9,8	
Praktyka zawodowa	0	0	2	8	24	0	34	41	7	17,1	
Szkolenie BHP	0	0	0	0	0	37	37	41	4	9,8	

Technologia żywności i żywienie człowieka SII, Semestr 1



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

Tabela 15. 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	%	
Kultura żywienia w różnych regionach świata	3	3	0	2	0	0	8	8	0	0	
Kultura żywienia w różnych regionach świata (TiBŻ)	4	3	3	3	1	0	14	14	0	0	
Nowoczesne opakowania do żywności	0	0	0	0	8	0	8	8	0	0	
Nowoczesne opakowania do żywności (ŻCZ)	0	0	0	1	11	0	12	12	0	0	
Nowoczesne opakowania do żywności (TiBŻ)	0	0	0	0	14	0	14	14	0	0	
Szkodniki w przemyśle spożywczym	0	0	0	7	1	0	8	8	0	0	
Szkodniki w przemyśle spożywczym (ŻCZ)	0	0	0	0	12	0	12	12	0	0	
Technologia produktów cukierniczych	0	0	0	1	7	0	8	8	0	0	
Technologia produktów cukierniczych (ŻCZ)	0	0	0	0	12	0	12	12	0	0	
Charakterystyka i przetwarzanie zwierzyny łownej	0	0	1	4	9	0	14	14	0	0	
Ogólne towaroznawstwo surowców i żywności	0	0	1	7	6	0	14	14	0	0	1;5
Wybrane działy w technologii piekarstwa i ciastkarstwa	0	0	0	4	10	0	14	14	0	0	
Dietetyka bariatryczna (ŻCZ)	0	0	1	2	9	0	12	12	0	0	
Mody i systemy żywieniowe w świetle fizjologii (ŻCZ)	0	0	1	10	1	0	12	12	0	0	
Enzymologia	0	12	9	11	2	0	34	34	0	0	
Przygotowanie pracy magisterskiej	0	0	2	1	31	0	34	34	0	0	
Seminarium dyplomowe	0	0	1	6	27	0	34	34	0	0	

Studia stacjonarne 2 stopnia

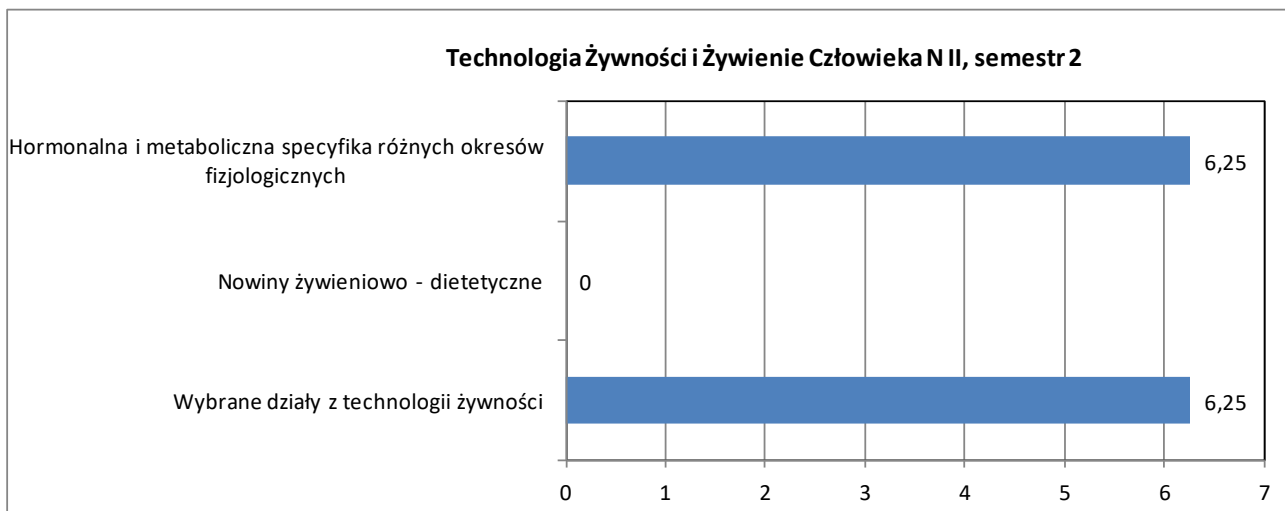
Semestr zimowy 2017/2018

Tabela 16. 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	0	0	11	18	4	0	33	33	0	0	4;11
Mikrobiologia przetwórstwa żywności	2	18	6	5	2	0	33	33	0	0	
Ochrona własności intelektualnej	2	1	15	7	8	0	33	33	0	0	
Seminarium dyplomowe	0	0	2	6	25	0	33	33	0	0	
Statystyka stosowana	0	0	21	1	11	0	33	33	0	0	1;7
Zarządzanie i marketing	7	3	10	7	7	0	34	34	0	0	
Komunikacja społeczna i techniki negocjacji	0	0	3	8	22	0	33	33	0	0	
Technologia produkcji żywności regionalnej i ekologicznej (blok)	0	1	10	14	8	0	33	33	0	0	
Indywidualna przedsiębiorczość w przemyśle spożywczym	2	2	5	10	14	0	33	33	0	0	

Tabela 17. 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	2	2	3	3	5	0	15	16	1	6,3	
Nowiny żywieniowo - dietetyczne	0	0	5	8	3	0	16	16	0	0	1;2;5;8
Hormonalna i metaboliczna specyfika różnych okresów fizjologicznych	4	3	3	3	2	0	15	16	1	6,3	2;8



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

Tabela 18. 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	1	9	2	0	12	12	0	0	1;2;5;8
Hormonalna i metaboliczna specyfika różnych okresów fizjologicznych	1	6	4	1	0	0	12	12	0	0	2;8;4
Molekularne metody oceny surowców i produktów żywnościowych	0	0	0	0	12	0	12	12	0	0	
Wybrane działy w technologii przetwórstw ryb i owoców morza	0	0	0	0	12	0	12	12	0	0	

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

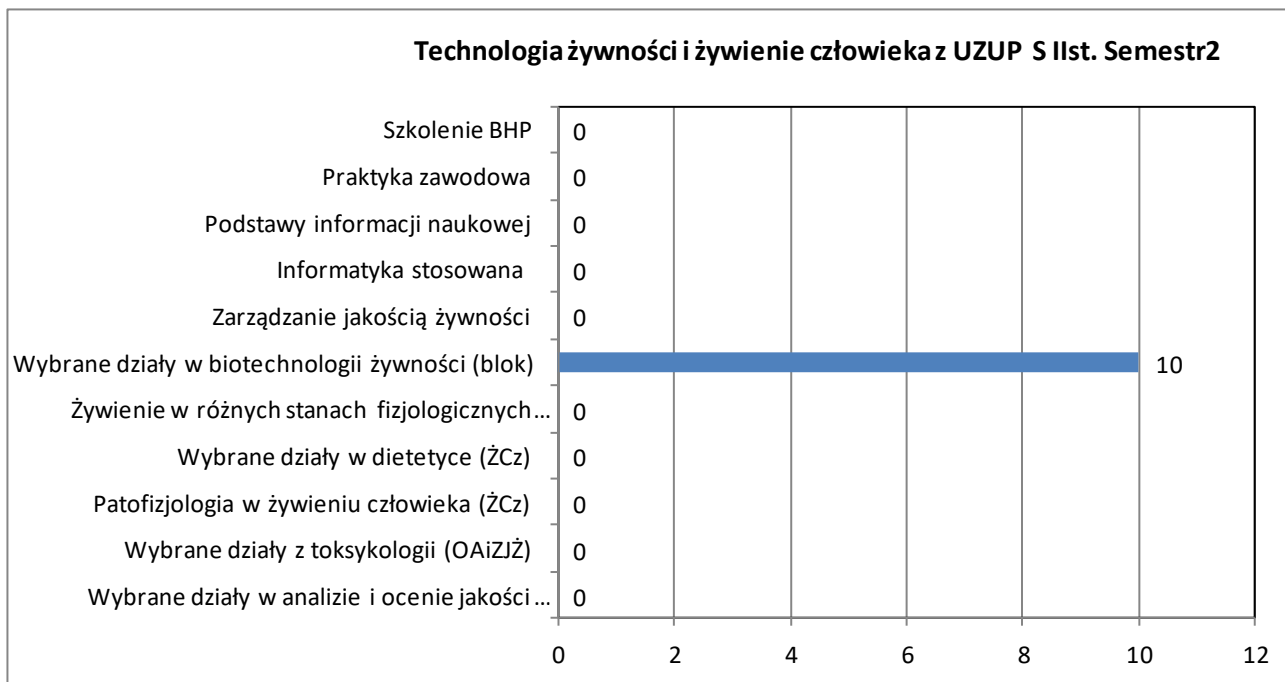
Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5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

Studia stacjonarne 2 stopnia z uz.

Semestr letni 2016/2017

Tabela 20. Stopień osiągania efektów kształcenia w przedmiotach – Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka S2, Studia stacjonarne z uz., semestr 2

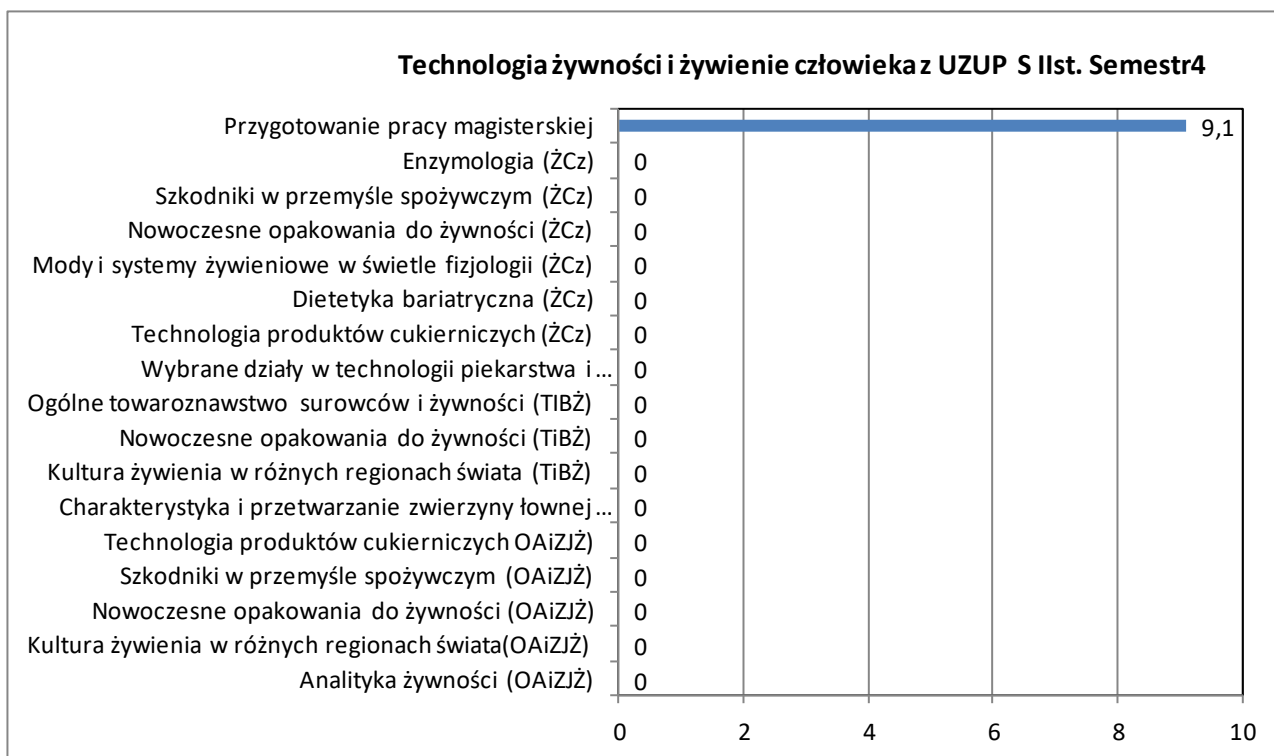
Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Wybrane działy w analizie i ocenie jakości żywności (OAIJŻ)	0	0	2	3	2	0	7	7	0	0	1;5
Wybrane działy z toksykologii (OAIJŻ)	0	0	6	1	0	0	7	7	0	0	
Patofizjologia w żywieniu człowieka (ŻCz)	0	0	1	1	1	0	3	3	0	0	
Wybrane działy w dietetyce (ŻCz)	0	1	2	0	0	0	3	3	0	0	
Żywnienie w różnych stanach fizjologicznych (ŻCz)	0	1	2	0	0	0	3	3	0	0	
Wybrane działy w biotechnologii żywności (blok)	0	1	3	4	1	0	9	10	1	10	
Zarządzanie jakością żywności	0	0	4	4	2	0	10	10	0	0	1;5;11
Informatyka stosowana	1 0	0	0	0	0	0	10	10	0	0	1;2;5;7
Podstawy informacji naukowej	0	0	0	0	0	10	10	10	0	0	
Praktyka zawodowa	0	0	2	3	5	0	10	10	0	0	
Szkolenie BHP	0	0	0	0	0	10	10	10	0	0	



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

Tabela 21. Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach – **Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka S2**, Studia stacjonarne z uz., 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	%	
Analityka żywności (OAIZJŻ)	0	0	5	0	2	0	7	7	0	0	1;5
Kultura żywienia w różnych regionach świata(OAiZJŻ)	4	1	2	0	0	0	7	7	0	0	
Nowoczesne opakowania do żywności (OAIZJŻ)	0	0	0	0	7	0	7	7	0	0	
Szkodniki w przemyśle spożywczym (OAIZJŻ)	0	0	1	4	2	0	7	7	0	0	
Technologia produktów cukierniczych OAIZJŻ)	0	0	0	0	7	0	7	7	0	0	
Charakterystyka i przetwarzanie zwierzyny łownej (TiBŻ)	0	0	0	0	1	0	1	1	0	0	
Kultura żywienia w różnych regionach świata (TiBŻ)	0	1	0	0	0	0	1	1	0	0	
Nowoczesne opakowania do żywności (TiBŻ)	0	0	0	0	1	0	1	1	0	0	
Ogólne towaroznawstwo surowców i żywności (TiBŻ)	0	0	0	1	0	0	1	1	0	0	1;5
Wybrane działy w technologii piekarstwa i ciastkarstwa (TiBŻ)	0	0	0	0	1	0	1	1	0	0	
Technologia produktów cukierniczych (ŻCz)	0	0	0	0	3	0	3	3	0	0	
Dietetyka bariatryczna (ŻCz)	0	0	0	0	3	0	3	3	0	0	
Mody i systemy żywieniowe w świetle fizjologii (ŻCz)	0	0	0	1	2	0	3	3	0	0	
Nowoczesne opakowania do żywności (ŻCz)	0	0	0	0	3	0	3	3	0	0	
Szkodniki w przemyśle spożywczym (ŻCz)	0	0	0	0	3	0	3	3	0	0	
Enzymologia (ŻCz)	0	3	4	2	2	0	11	11	0	0	
Przygotowanie pracy magisterskiej	0	0	1	0	9	0	10	11	1	9,1	



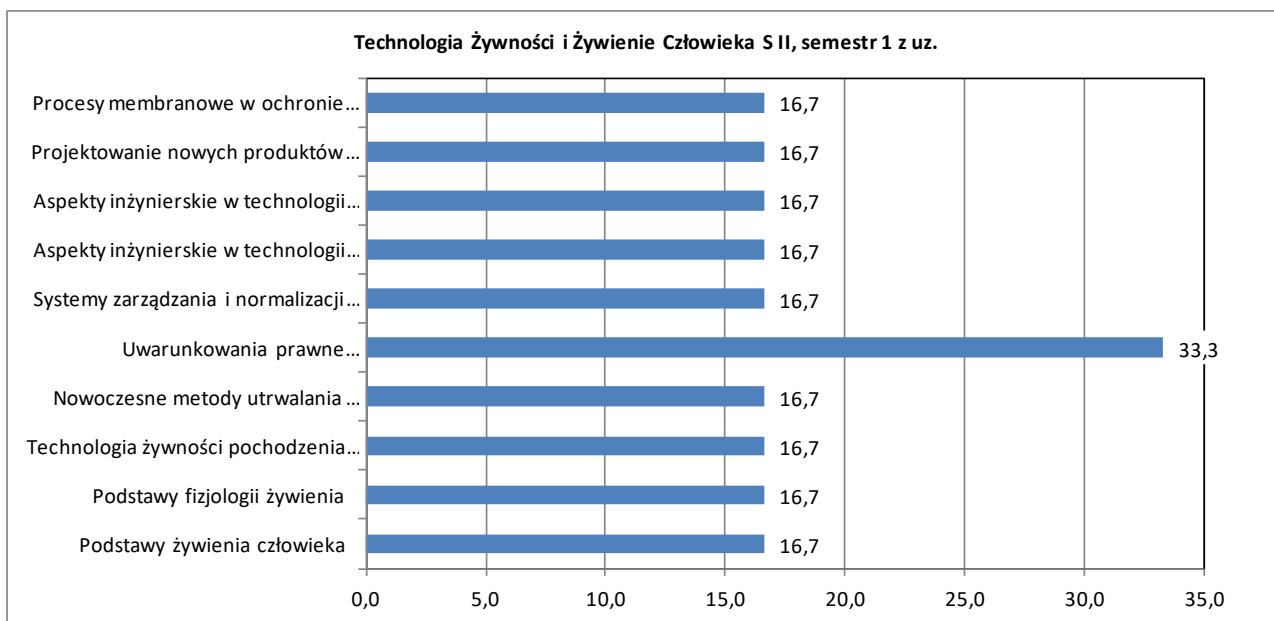
Rys. 17. Udział (%) studentów, którzy nie osiągnęli efektu kształcenia

Studia stacjonarne 2 stopnia z uz.

Semestr zimowy 2017/2018

Tabela 22. 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	3	1	1	0	0	0	5	6	1	16,7	
Podstawy fizjologii żywienia	1	3	1	0	0	0	5	6	1	16,7	
Technologia żywności pochodzenia wodnego	0	1	1	3	0	0	5	6	1	16,7	
Nowoczesne metody utrwalania żywności	0	0	2	2	1	0	5	6	1	16,7	
Uwarunkowania prawne prowadzenia działalności gospodarczej	3	0	1	0	0	0	4	6	2	33,3	
Systemy zarządzania i normalizacji w badaniach mikrobiologicznych	0	1	3	1	0	0	5	6	1	16,7	
Aspekty inżynierskie w technologii żywności pochodzenia roślinnego	1	2	2	0	0	0	5	6	1	16,7	7;8;12
Aspekty inżynierskie w technologii żywności pochodzenia zwierzęcego	1	4	0	0	0	0	5	6	1	16,7	
Projektowanie nowych produktów żywnościowych	0	1	3	1	0	0	5	6	1	16,7	
Procesy membranowe w ochronie środowiska	1	4	0	0	0	0	5	6	1	16,7	5



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

Tabela 23. 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	0	5	5	0	0	10	10	0	0	4;6
Mikrobiologia przetwórstwa żywności	3	4	1	2	0	0	10	10	0	0	
Ochrona własności intelektualnej	1	1	3	3	2	0	10	10	0	0	
Seminarium dyplomowe	0	0	0	0	10	0	10	10	0	0	
Statystyka stosowana	0	0	6	0	4	0	10	10	0	0	1;7;8
Zarządzanie i marketing	1	1	4	1	3	0	10	10	0	0	
Komunikacja społeczna i techniki negocjacji	0	0	2	2	6	0	10	10	0	0	
Technologia produkcji żywności regionalnej i ekologicznej (blok)	0	0	3	4	3	0	10	10	0	0	
Indywidualna przedsiębiorczość w przemyśle spożywczym	0	0	0	10	0	0	10	10	0	0	

Tabela 24. 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	1	2	3	1	0	7	7	0	0	
Nowiny żywieniowo - dietetyczne	0	1	3	3	0	0	7	7	0	0	1;2;4;5;8
Hormonalna i metaboliczna specyfika różnych okresów fizjologicznych	1	3	3	0	0	0	7	7	0	0	4;2;8

Tabela 25. Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach – **Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka**, semestr 3. studia stacjonarne z uz. Specjalność: żywienie człowieka

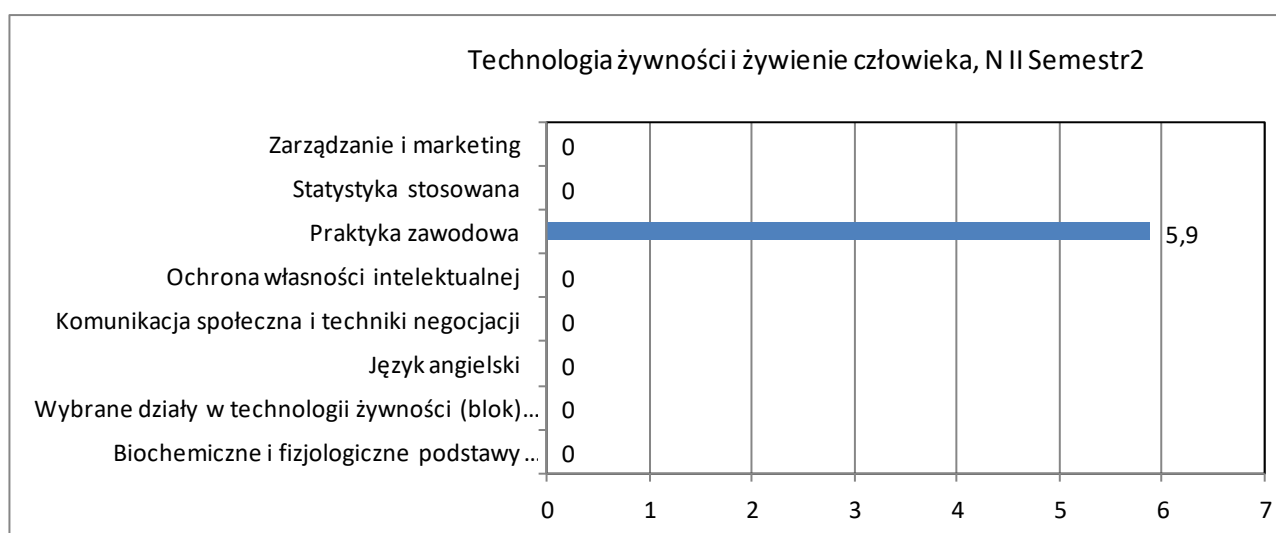
Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5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

Studia niestacjonarne 2 stopnia

Semestr letni 2016/2017

Tabela 26. 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	%	
Biochemiczne i fizjologiczne podstawy zdrowia (ŻCZ)	6	7	1	2	1	0	17	17	0	0	
Wybrane działy w technologii żywności (blok) (ŻCZ)	0	0	2	10	5	0	17	17	0	0	
Język angielski	0	1	1	0	0	0	2	2	0	0	
Komunikacja społeczna i techniki negocjacji	0	0	3	2	11	0	16	16	0	0	
Ochrona własności intelektualnej	1	1	6	4	5	0	17	17	0	0	
Praktyka zawodowa	0	0	2	5	9	0	16	17	1	5,9	
Statystyka stosowana	0	0	4	2	11	0	17	17	0	0	
Zarządzanie i marketing	0	0	0	1	17	0	18	18	0	0	



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

Tabela 27. 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	zal			Ilość	%	
Przygotowanie pracy magisterskiej	0	0	0	0	12	0	12	12	0	0	
Seminarium dyplomowe	0	0	0	0	12	0	12	12	0	0	
Technologia produkcji żywności regionalnej i ekologicznej (blok)	0	2	6	4	0	0	12	12	0	0	
Przygotowanie pracy magisterskiej	0	0	0	0	12	0	12	12	0	0	

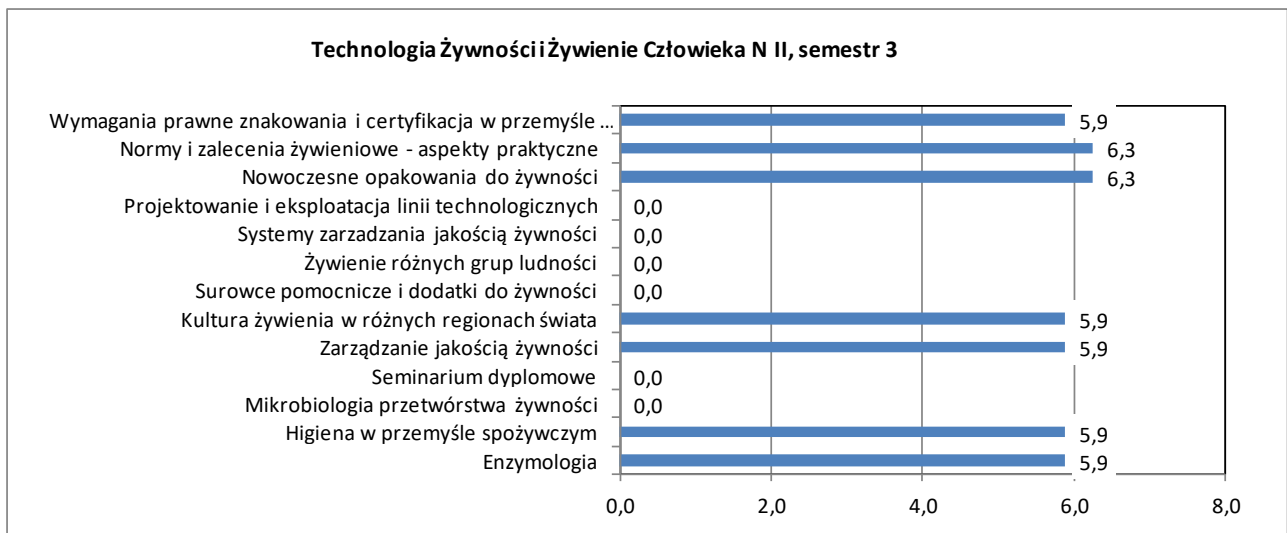
Kierunek: Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka

Studia niestacjonarne 2 stopnia

Semestr zimowy 2017/2018

Tabela 28. 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	zal			Ilość	%	
Enzymologia	1	0	0	2	13	0	16	17	1	5,9	
Higiena w przemyśle spożywczym	0	0	0	8	8	0	16	17	1	5,9	4;6;11
Mikrobiologia przetwórstwa żywności	0	2	1	3	6	0	12	12	0	0,0	
Seminarium dyplomowe	0	0	0	0	12	0	12	12	0	0,0	
Zarządzanie jakością żywności	0	0	0	6	10	0	16	17	1	5,9	
Kultura żywienia w różnych regionach świata	0	0	2	9	5	0	16	17	1	5,9	1;4;5;7;11
Surowce pomocnicze i dodatki do żywności	0	0	2	9	1	0	12	12	0	0,0	
Żywnienie różnych grup ludności	0	0	0	1	0	0	1	1	0	0,0	
Systemy zarządzania jakością żywności	0	0	2	0	10	0	12	12	0	0,0	1;5
Projektowanie i eksploatacja linii technologicznych	1	0	0	0	0	0	1	1	0	0,0	
Nowoczesne opakowania do żywności	0	2	5	1	7	0	15	16	1	6,3	
Normy i zalecenia żywieniowe - aspekty praktyczne	1	8	3	3	0	0	15	16	1	6,3	5
Wymagania prawne znakowania i certyfikacja w przemyśle spożywczym	0	0	2	4	10	0	16	17	1	5,9	



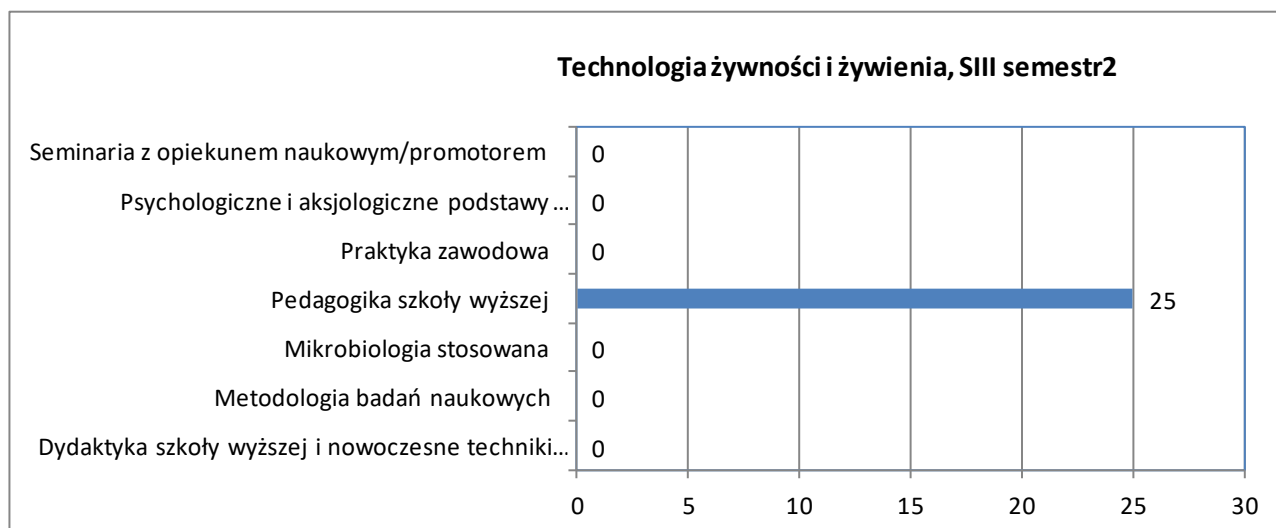
Rys. 20. Udział (%) studentów, którzy nie osiągnęli efektu kształcenia

Studia stacjonarne 3 stopnia

Semestr letni 2016/2017

Tabela 29. 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	%	
Dydaktyka szkoły wyższej i nowoczesne techniki kształcenia	0	0	0	0	4	0	4	4	0	0	
Metodologia badań naukowych	0	0	0	0	4	0	4	4	0	0	
Mikrobiologia stosowana	0	0	0	0	4	0	4	4	0	0	
Pedagogika szkoły wyższej	0	0	0	0	3	0	3	4	1	25	
Praktyka zawodowa	0	0	0	0	4	0	4	4	0	0	
Psychologiczne i aksjologiczne podstawy procesu kształcenia w szkole wyższej	0	0	1	0	3	0	4	4	0	0	
Seminaria z opiekunem naukowym/promotorem	0	0	0	0	0	4	4	4	0	0	
Dydaktyka szkoły wyższej i nowoczesne techniki kształcenia	0	0	0	0	4	0	4	4	0	0	



Rys. 21. Udział (%) studentów, którzy nie osiągnęli efektu kształcenia

Tabela 30. Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach – **Technologia żywności i żywienia S3**. Semestr 4

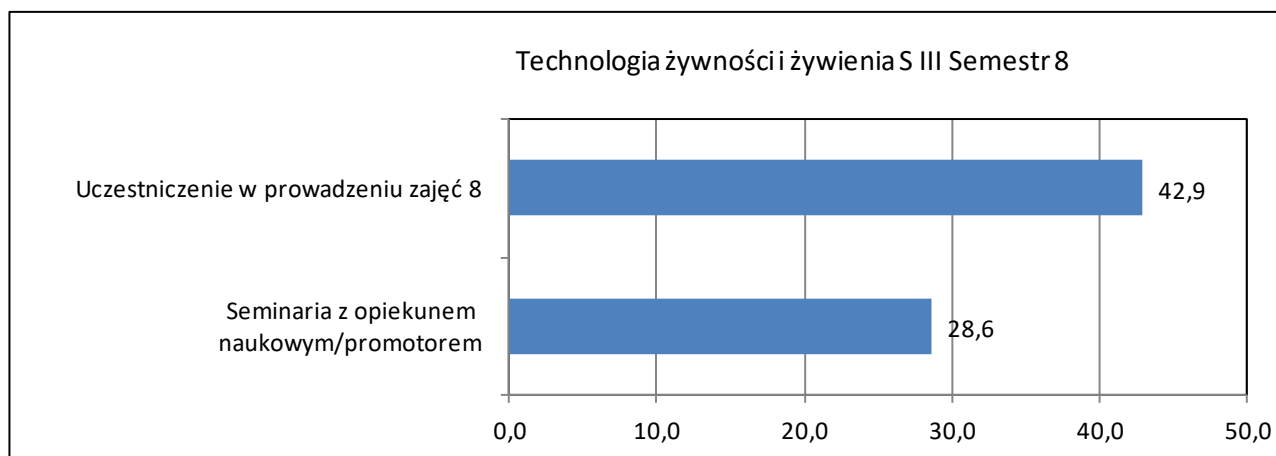
Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5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

Tabela 31 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	%	
Prowadzenie zajęć dydaktycznych 3	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	
Technologia żywności pochodzenia zwierzęcego	0	0	0	0	4	0	4	4	0	0	
Uczestniczenie w prowadzeniu zajęć 6	0	0	0	0	0	4	4	4	0	0	

Tabela 32. 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	0	0	0	5	5	7	2	28,6	
Uczestniczenie w prowadzeniu zajęć 8	0	0	0	0	0	4	4	7	3	42,9	



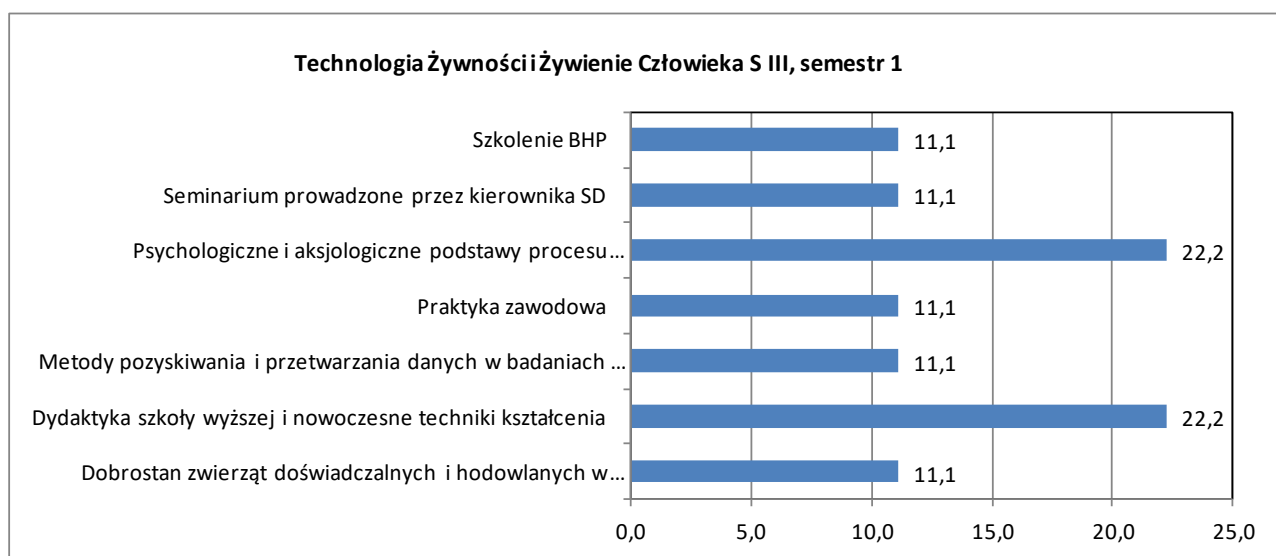
Rys. 22. Udział (%) studentów, którzy nie osiągnęli efektu kształcenia

Studia stacjonarne 3 stopnia

Semestr zimowy 2017/2018

Tabela 33. 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	%	
Dobrostan zwierząt doświadczalnych i hodowlanych w świetle prawa	0	1	3	2	2	0	8	9	1	11,1	
Dydaktyka szkoły wyższej i nowoczesne techniki kształcenia	0	0	0	1	6	0	7	9	2	22,2	
Metody pozyskiwania i przetwarzania danych w badaniach naukowych	0	0	0	0	8	0	8	9	1	11,1	1;2;3;5;7;8
Praktyka zawodowa	0	0	0	0	8	0	8	9	1	11,1	
Psychologiczne i aksjologiczne podstawy procesu kształcenia w szkole wyższej	0	0	0	0	7	0	7	9	2	22,2	
Seminarium prowadzone przez kierownika SD	0	0	0	0	8	0	8	9	1	11,1	
Szkolenie BHP	0	0	0	0	0	8	8	9	1	11,1	



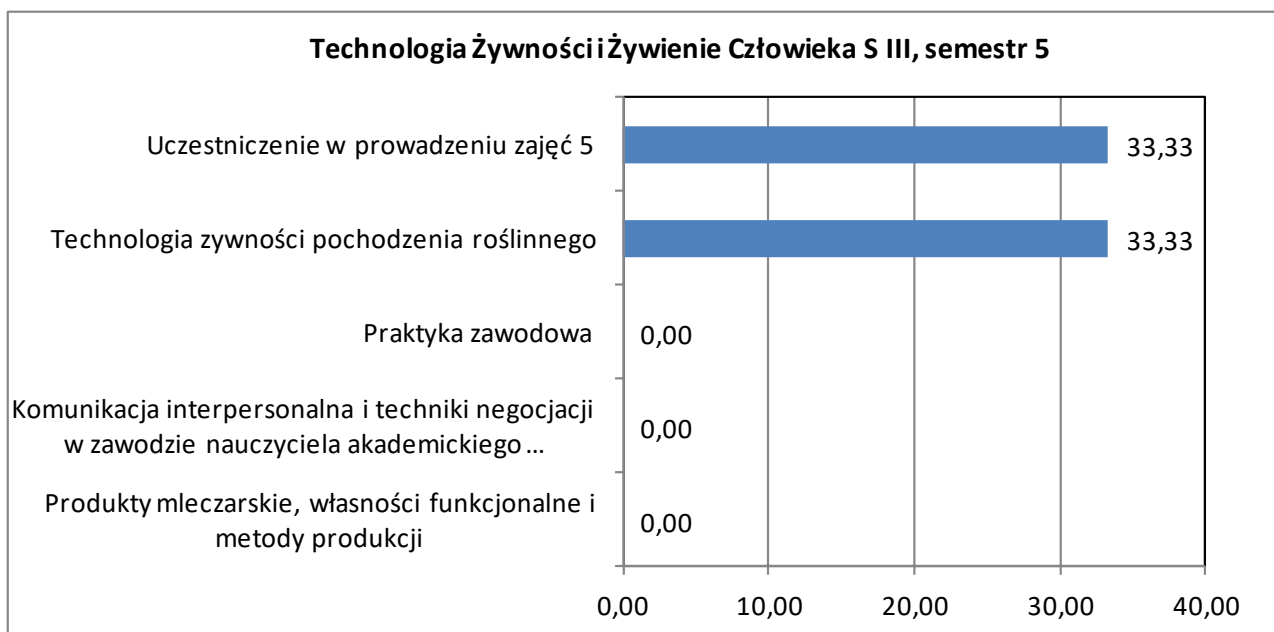
Rys.. 23. Udział (%) studentów, którzy nie osiągnęli efektu kształcenia

Tabela 34. 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 a efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zał			Ilość	%	
Grzyby w biotechnologii	0	0	0	1	1	0	2	2	0	0	
Komunikacja interpersonalna i techniki negocjacji w zawodzie nauczyciela akademickiego (fakultatywny)	0	0	0	0	2	0	2	2	0	0	
Praktyka zawodowa	0	0	0	0	2	0	2	2	0	0	
Seminarium prowadzone przez kierownika SD	0	0	0	0	2	0	2	2	0	0	
Techniki mowy i emisja głosu	0	0	0	0	2	0	2	2	0	0	

Tabela 35. Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach – **Technologia żywności i żywienia S3. Semestr 5**

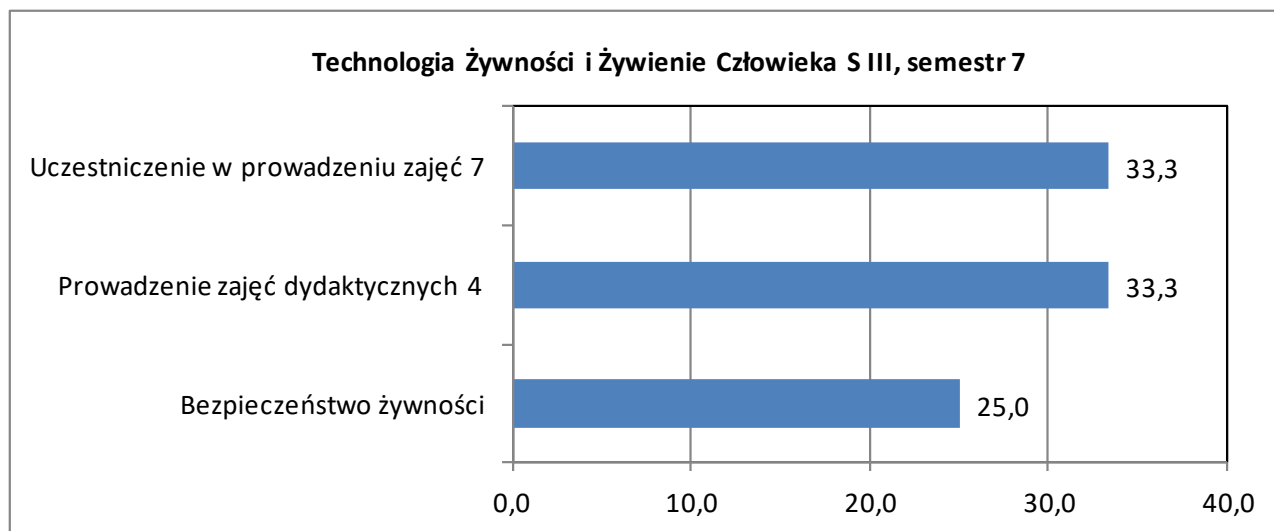
Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zał			Ilość	%	
Produkty mleczarskie, własności funkcjonalne i metody produkcji	0	0	0	0	3	0	3	3	0	0,00	
Komunikacja interpersonalna i techniki negocjacji w zawodzie nauczyciela akademickiego (fakultatywny)	0	0	0	0	2	0	2	2	0	0,00	
Praktyka zawodowa	0	0	0	0	2	0	2	2	0	0,00	
Technologia żywności pochodzenia roślinnego	0	0	1	0	1	0	2	3	1	33,33	4;7;8
Uczestniczenie w prowadzeniu zajęć 5	0	0	0	0	0	2	2	3	1	33,33	



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

Tabela 36. 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	%	
Bezpieczeństwo żywności	0	0	0	0	3	0	3	4	1	25,0	4
Prowadzenie zajęć dydaktycznych 4	0	0	0	0	2	0	2	3	1	33,3	
Uczestniczenie w prowadzeniu zajęć 7	0	0	0	0	0	2	2	3	1	33,3	



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

Kierunek: Żywnienie człowieka - promocja zdrowia, studia podyplomowe

Semestr letni 2016/2017

Tabela 37. Stopień osiągania efektów kształcenia w przedmiotach – **Żywnienie człowieka - promocja zdrowia, studia podyplomowe zdrowia** semestr 2

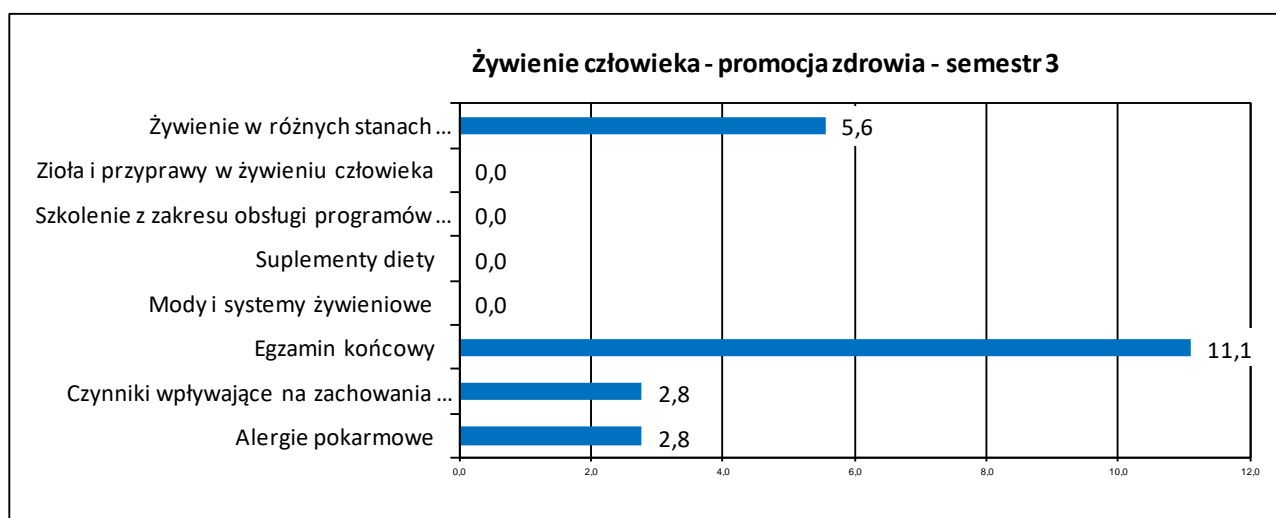
Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Antropometryczna analiza stanu odżywienia	0	0	0	7	29	0	36	36	0	0	
Dietetyka	0	0	0	0	36	0	36	36	0	0	
Edukacja i poradnictwo żywieniowe	1	4	16	14	1	0	36	36	0	0	
Fizjologia żywienia człowieka	0	1	0	8	27	0	36	36	0	0	
Podstawy higieny żywności	0	2	3	13	18	0	36	36	0	0	
Toksykologia żywności	0	1	5	22	8	0	36	36	0	0	
Żywieniowa promocja zdrowia	0	0	5	5	26	0	36	36	0	0	

Kierunek: Żywnienie człowieka - promocja zdrowia, studia podyplomowe

Semestr zimowy 2017/2018

Tabela 38. Stopień osiągania efektów kształcenia w przedmiotach – Żywnienie człowieka - promocja zdrowia, studia podyplomowe 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	%	
Alergie pokarmowe	0	0	0	0	35	0	35	36	1	2,8	6
Czynniki wpływające na zachowania żywieniowe człowieka	0	0	3	8	24	0	35	36	1	2,8	2;4;8;5
Egzamin końcowy	9	6	5	4	8	0	32	36	4	11,1	
Mody i systemy żywieniowe	0	1	4	24	7	0	36	36	0	0,0	5
Suplementy diety	0	1	6	12	17	0	36	36	0	0,0	
Szkolenie z zakresu obsługi programów komputerowych dotyczących oceny sposobu żywienia	0	0	0	0	36	0	36	36	0	0,0	4
Zioła i przyprawy w żywieniu człowieka	0	0	0	0	36	0	36	36	0	0,0	
Żywnienie w różnych stanach fizjologicznych	0	1	1	14	18	0	34	36	2	5,6	

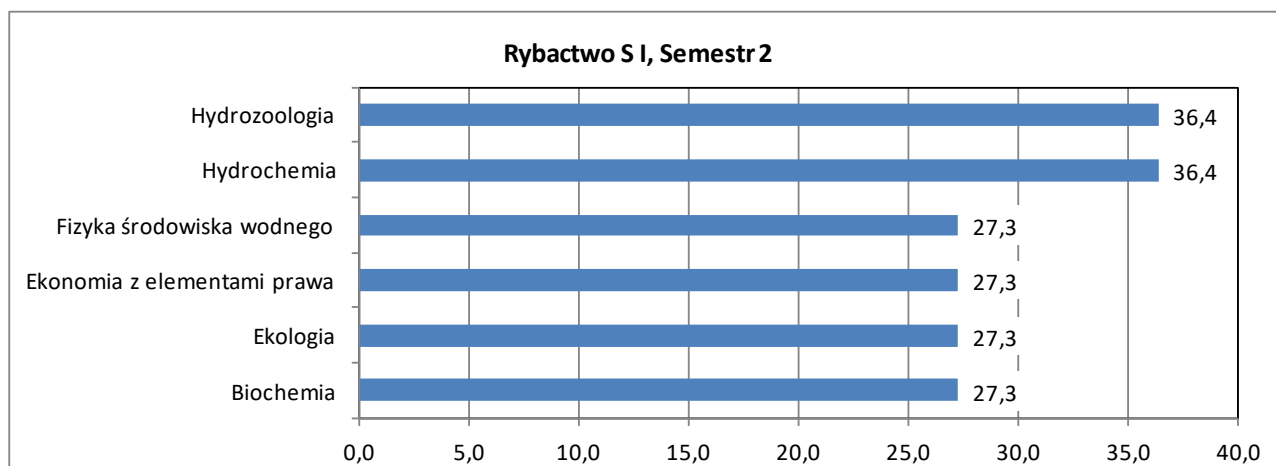


Rys. 26. Udział (%) studentów, którzy nie osiągnęli efektu kształcenia

Kierunek: Rybactwo
Studia stacjonarne 1 stopnia
Semestr letni 2016/2017

Tabela 39. Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach – **Rybactwo S1**, semestr 2.

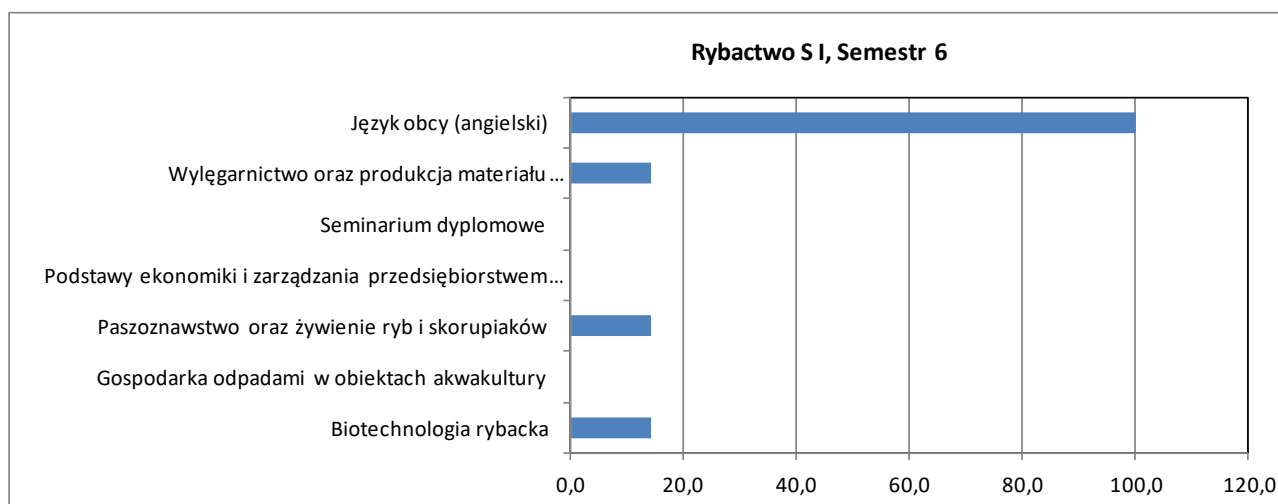
Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Biochemia	1	0	0	5	2	0	8	11	3	27,3	
Ekologia	1	4	0	1	2	0	8	11	3	27,3	
Ekonomia z elementami prawa	2	1	0	2	3	0	8	11	3	27,3	
Fizyka środowiska wodnego	4	2	0	2	0	0	8	11	3	27,3	
Hydrochemia	1	0	4	1	1	0	7	11	4	36,4	
Hydrozoologia	0	3	0	2	2	0	7	11	4	36,4	



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

Tabela 40. Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach – **Rybacktvo 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	%	
Biotechnologia rybacka	0	1	0	2	3	0	6	7	1	14,3	
Gospodarka odpadami w obiektach akwakultury	0	0	0	0	6	0	6	6	0	0,0	
Paszoznawstwo oraz żywienie ryb i skorupiaków	0	0	4	2	0	0	6	7	1	14,3	
Podstawy ekonomiki i zarządzania przedsiębiorstwem akwakultury	0	0	0	4	2	0	6	6	0	0,0	
Seminarium dyplomowe	0	0	0	0	6	0	6	6	0	0,0	
Wylęgarnictwo oraz produkcja materiału zarybieniowego	0	0	2	1	3	0	6	7	1	14,3	
Język obcy (angielski)	0	0	0	0	0	0	0	1	1	100,0	

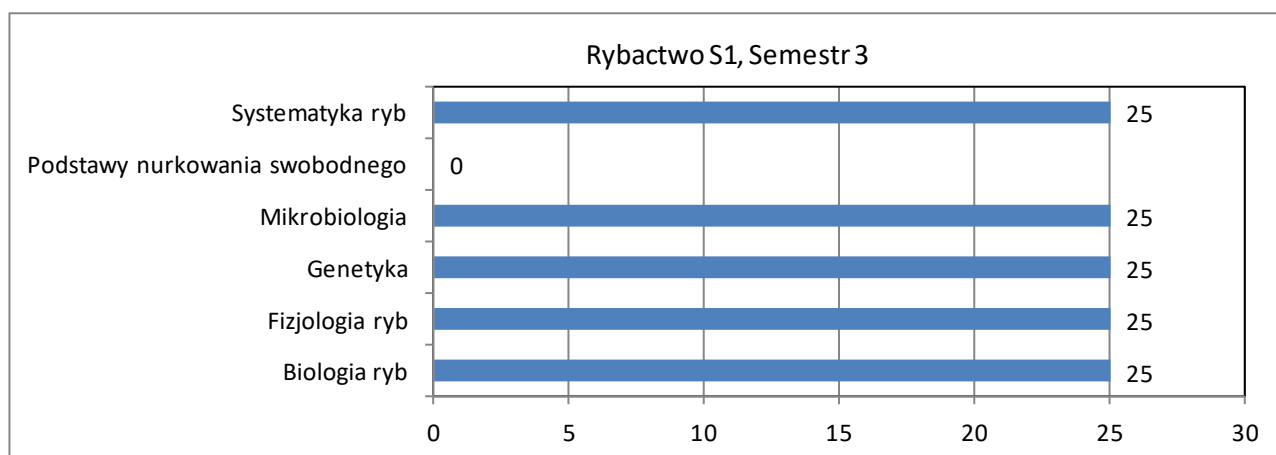


Rys. 28. Udział (%) studentów, którzy nie osiągnęli efektu kształcenia

Studia stacjonarne 1 stopnia
Semestr zimowy 2017/2018

Tabela 41. Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach – **Rybactwo S1**, semestr 3.

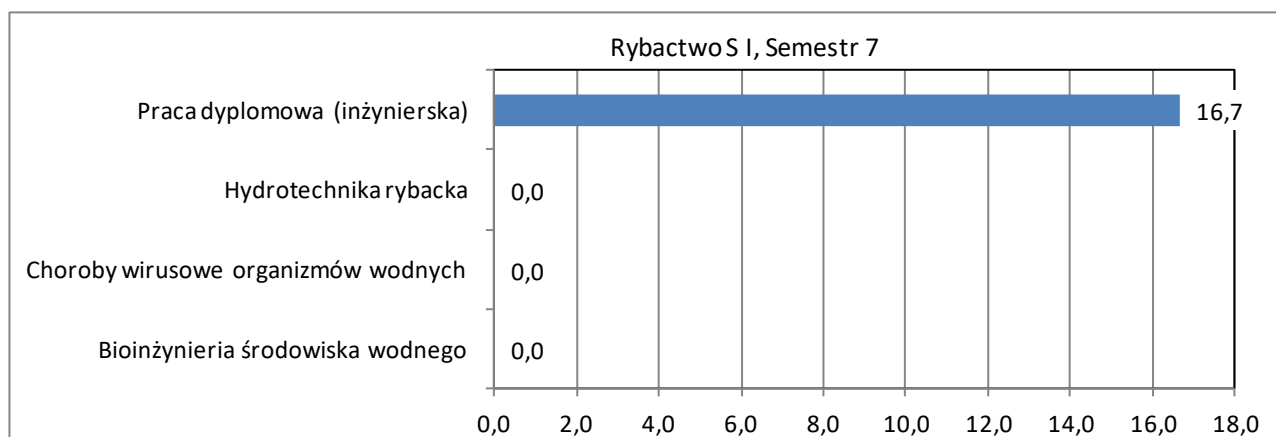
Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Biologia ryb	0	1	3	1	1	0	6	8	2	25	
Fizjologia ryb	1	1	1	0	3	0	6	8	2	25	
Genetyka	1	1	2	1	1	0	6	8	2	25	
Mikrobiologia	2	3	1	0	0	0	6	8	2	25	
Podstawy nurkowania swobodnego	0	0	0	0	5	0	5	8	3	0	
Systematyka ryb	1	0	1	2	2	0	6	8	2	25	



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

Tabela 42. Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach – **Rybacktvo 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	%	
Bioinżynieria środowiska wodnego	1	1	1	3	0	0	6	6	0	0	
Choroby wirusowe organizmów wodnych	0	0	2	4	0	0	6	6	0	0	
Hydrotechnika rybacka	0	0	0	1	5	0	6	6	0	0	
Praca dyplomowa (inżynierska)	0	0	0	0	5	0	5	6	1	16,7	



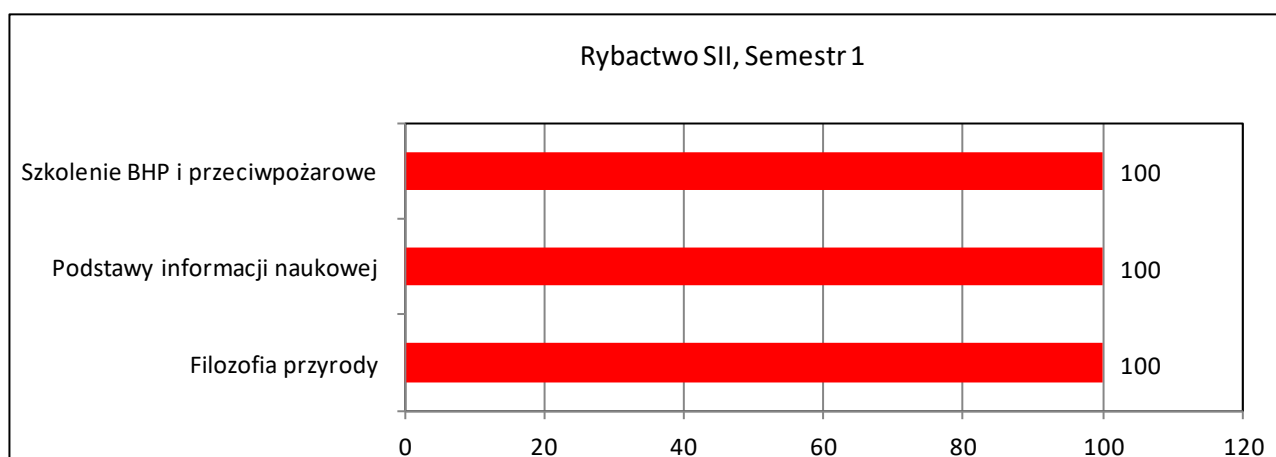
Rys. 30. Udział (%) studentów, którzy nie osiągnęli efektu kształcenia

Studia stacjonarne 2 stopnia

Semestr letni 2016/2017

Tabela. 43. Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach – **Rybactwo S2**, semestr 1

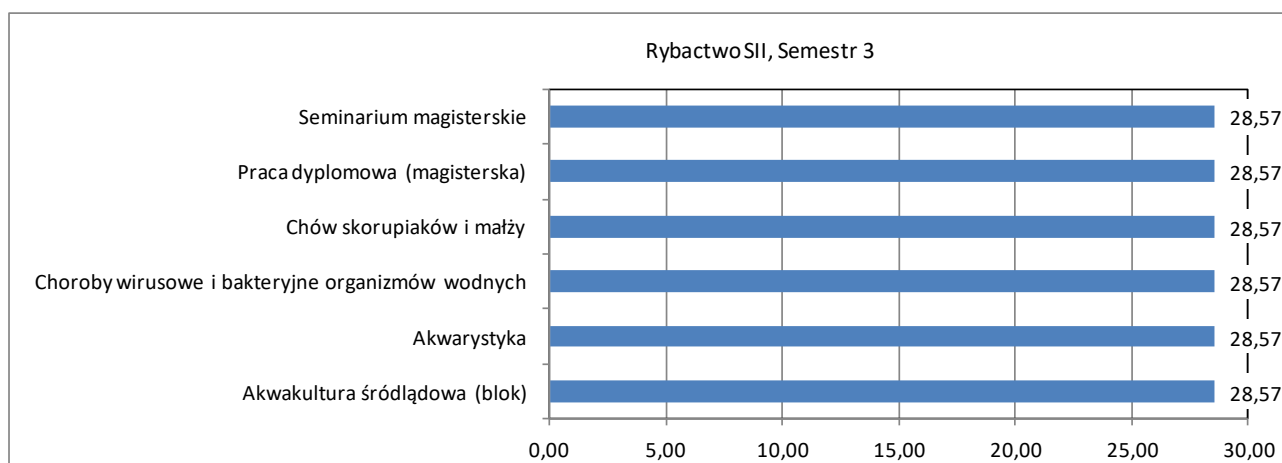
Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Filozofia przyrody	0	0	0	0	0	0	0	1	1	100	
Podstawy informacji naukowej	0	0	0	0	0	0	0	1	1	100	
Szkolenie BHP i przeciwpożarowe	0	0	0	0	0	0	0	1	1	100	



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

Tabela 44. 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	%	
Akwakultura śródlądowa (blok)	0	0	0	3	2	0	5	7	2	28,6	
Akwarystyka	0	0	0	0	5	0	5	7	2	28,6	
Choroby wirusowe i bakteryjne organizmów wodnych	0	2	3	0	0	0	5	7	2	28,6	
Chów skorupiaków i małży	1	0	2	2	0	0	5	7	2	28,6	
Praca dyplomowa (magisterska)	0	0	0	0	5	0	5	7	2	28,6	
Seminarium magisterskie	0	0	0	0	5	0	5	7	2	28,6	



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

Studia stacjonarne 3 stopnia

Semestr letni 2016/2017

Tabela 45. 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	%	
Dydaktyka szkoły wyższej i nowoczesne techniki kształcenia	0	0	0	0	2	0	2	2	0	0	
Metodologia badań naukowych	0	0	0	0	2	0	2	2	0	0	
Mikrobiologia stosowana	0	0	0	0	2	0	2	2	0	0	
Pedagogika szkoły wyższej	0	0	0	1	1	0	2	2	0	0	
Praktyka zawodowa	0	0	0	0	2	0	2	2	0	0	
Psychologiczne i aksjologiczne podstawy procesu kształcenia w szkole wyższej	0	0	2	0	0	0	2	2	0	0	
Seminaria z opiekunem naukowym/promotorem	0	0	0	0	0	2	2	2	0	0	

Tabela 46. 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	2	0	2	2	0	0	
Nauka i etos nauczyciela akademickiego	0	0	0	0	2	0	2	2	0	0	
Prowadzenie zajęć dydaktycznych 2	0	0	0	0	2	0	2	2	0	0	
Seminaria z opiekunem naukowym/promotorem	0	0	0	0	0	2	2	2	0	0	
Toksyny organizmów wodnych i lądowych	0	0	1	0	1	0	2	2	0	0	
Uczestniczenie w prowadzeniu zajęć 4	0	0	0	0	0	2	2	2	0	0	

Tabela 47. 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	1	1	2	0	4	4	0	0	
Prowadzenie zajęć dydaktycznych 3	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	
Uczestniczenie w prowadzeniu zajęć 6	0	0	0	0	0	5	5	5	0	0	

Tabela 48. 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	0	3	3	3	0	0	
Uczestniczenie w prowadzeniu zajęć 8	0	0	0	0	0	3	3	3	0	0	

Studia stacjonarne 3 stopnia

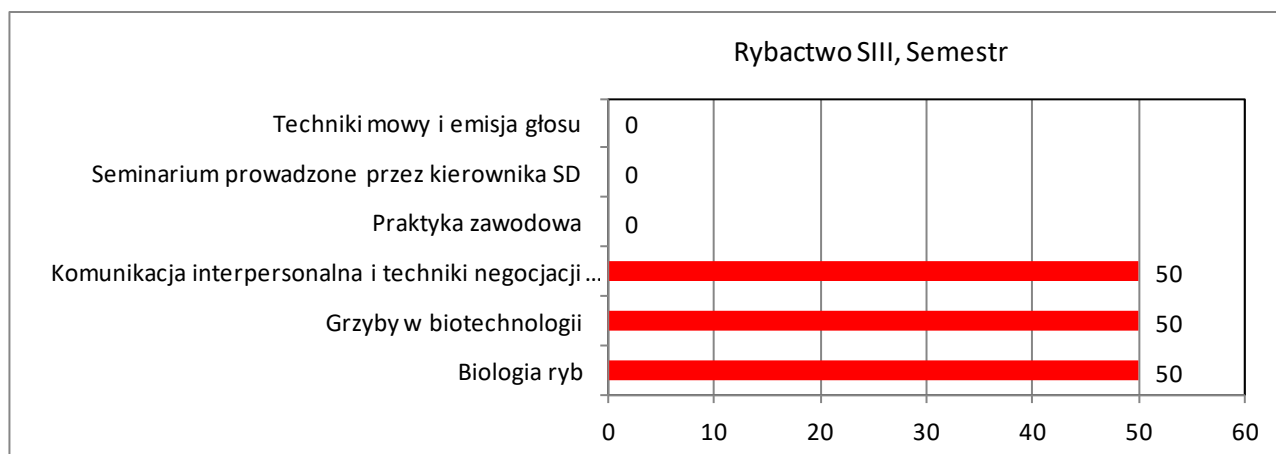
Semestr zimowy 2017/2018

Tabela 49. 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	%	
Dobrostan zwierząt doświadczalnych i hodowlanych w świetle prawa	0	0	1	1	1	0	3	3	0	0	
Dydaktyka szkoły wyższej i nowoczesne techniki kształcenia	0	0	1	0	2	0	3	3	0	0	
Metody pozyskiwania i przetwarzania danych w badaniach naukowych	0	0	0	0	3	0	3	3	0	0	
Praktyka zawodowa	0	0	0	0	3	0	3	3	0	0	
Psychologiczne i aksjologiczne podstawy procesu kształcenia w szkole wyższej	0	0	0	0	3	0	3	3	0	0	

Tabela 50. Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach – **Rybnactwo S3**, semestr 3.

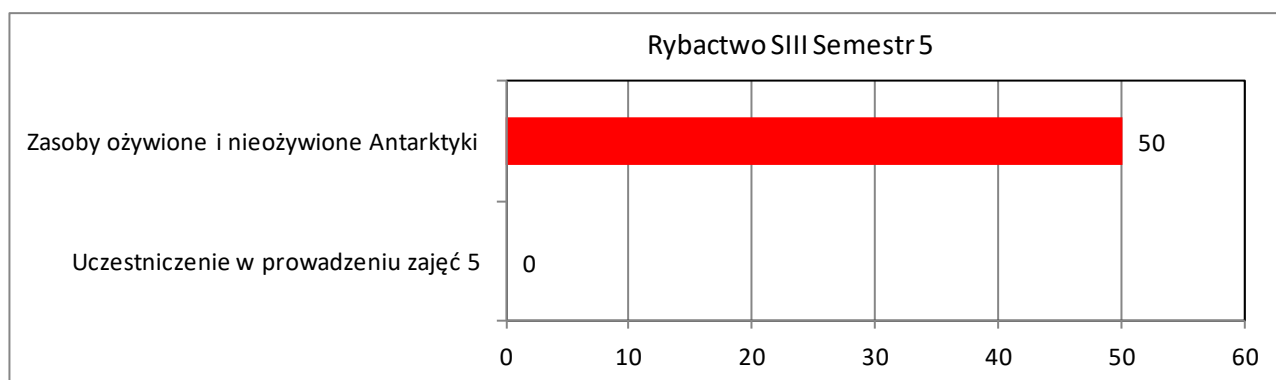
Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Biologia ryb	0	0	0	0	1	0	1	2	1	50	
Grzyby w biotechnologii	0	0	0	0	1	0	1	2	1	50	
Komunikacja interpersonalna i techniki negocjacji w zawodzie nauczyciela akademickiego (fakultatywny)	0	0	0	0	1	0	1	2	1	50	
Praktyka zawodowa	0	0	0	0	2	0	2	2	0	0	
Seminarium prowadzone przez kierownika SD	0	0	0	0	2	0	2	2	0	0	
Techniki mowy i emisja głosu	0	0	1	1	0	0	2	2	0	0	



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

Tabela 51. Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach – **Rybacktvo S3**, semestr 5.

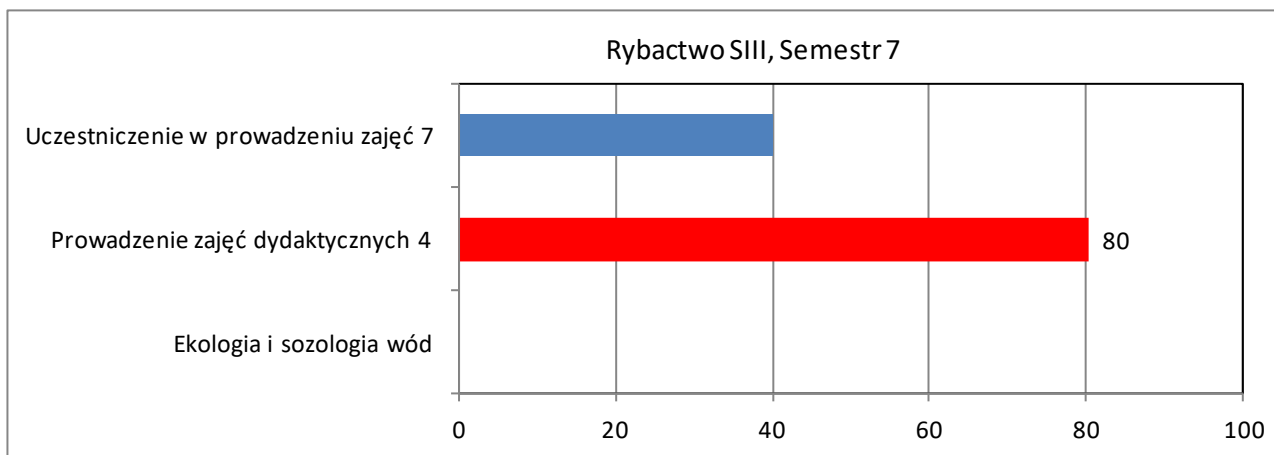
Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zał			Ilość	%	
Uczestniczenie w prowadzeniu zajęć 5	0	0	0	0	0	1	1	1	0	0	
Zasoby ożywione i nieożywione Antarktyki	0	0	0	0	1	0	1	2	1	50	



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

Tabela 52. 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	zał			Ilość	%	
Ekologia i sozologia wód	0	0	0	0	5	0	5	5	0	0	
Prowadzenie zajęć dydaktycznych 4	0	0	0	0	1	0	1	5	4	80	
Uczestniczenie w prowadzeniu zajęć 7	0	0	0	0	0	3	3	5	2	40	



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

Kierunek: Zarządzanie Bezpieczeństwem i Jakością Żywności

Studia stacjonarne 1 stopnia

Semestr letni 2016/2017

Tabela 53. Stopień osiągania efektów kształcenia w przedmiotach – **Zarządzanie Bezpieczeństwem i Jakością Żywności S1**, semestr 6.

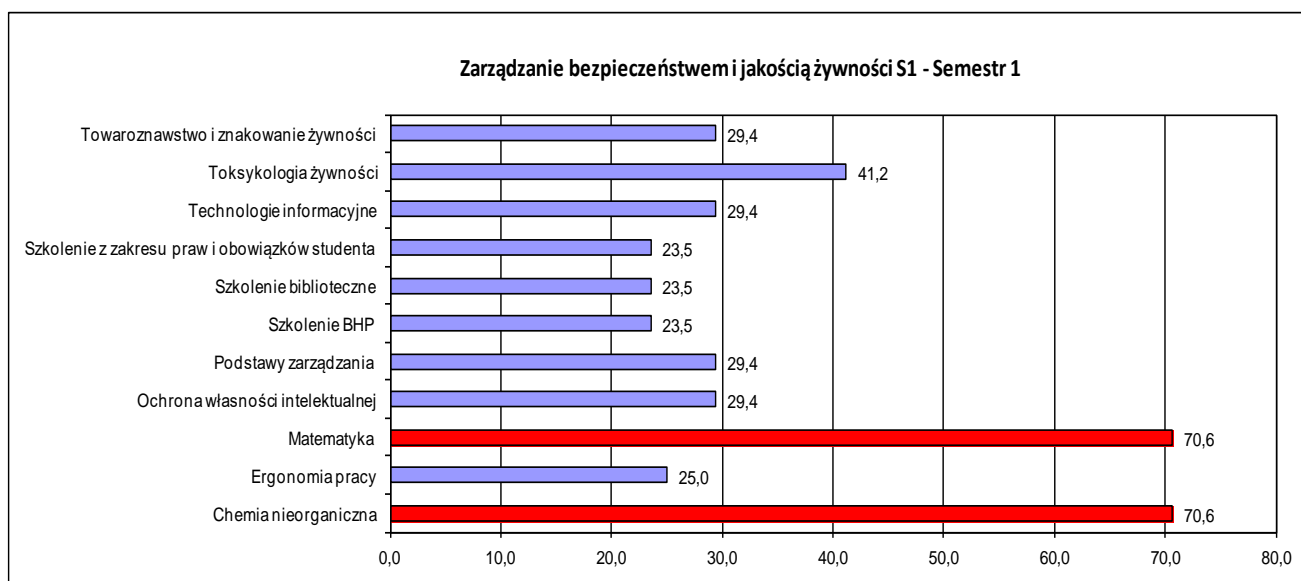
Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Bezpieczeństwo żywności w obrocie międzynarodowym	0	0	8	8	0	0	16	16	0	0	
Biuro Karier	0	0	0	0	0	16	16	16	0	0	
Dodatki do żywności	0	0	0	0	16	0	16	16	0	0	
Dystrybucja żywności	0	0	1	4	11	0	16	16	0	0	
Praktyka laboratoryjno - organizacyjna (6 tygodni)	0	0	2	1	13	0	16	16	0	0	
Seminarium dyplomowe	0	0	0	1	16	0	17	17	0	0	
Zabezpieczenie chłodnicze żywności	0	1	4	11	0	0	16	16	0	0	
Zagrożenia chemiczne i fizyczne w żywności	0	2	11	3	0	0	16	16	0	0	
Zarządzanie środowiskiem w produkcji żywności	0	0	0	1	15	0	16	16	0	0	
Żywność genetycznie modyfikowana	0	0	0	6	10	0	16	16	0	0	

Studia stacjonarne 1 stopnia

Semestr zimowy 2017/2018

Tabela 54. Stopień osiągania 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	%	
Chemia nieorganiczna	2	2	1	0	0	0	5	17	12	70,6	1;2;3;4;5;7;8
Ergonomia pracy	0	0	3	14	7	0	24	32	8	25,0	6
Matematyka	2	1	2	0	0	0	5	17	12	70,6	
Ochrona własności intelektualnej	0	0	0	0	0	12	12	17	5	29,4	
Podstawy zarządzania	0	0	1	5	6	0	12	17	5	29,4	
Szkolenie BHP	0	0	0	0	0	13	13	17	4	23,5	
Szkolenie biblioteczne	0	0	0	0	0	13	13	17	4	23,5	
Szkolenie z zakresu praw i obowiązków studenta	0	0	0	0	0	13	13	17	4	23,5	6
Technologie informacyjne	0	0	1	11	0	0	12	17	5	29,4	1;3;2



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

Tabela 55. Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach – **Zarządzanie Bezpieczeństwem i Jakością Żywności 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	zal			Ilość	%	
Organizacje nadzoru w gospodarce żywnościowej	0	3	4	8	1	0	16	16	0	0	2;8;4
Przygotowanie pracy dyplomowej	0	0	0	2	14	0	16	16	0	0	
Seminarium dyplomowe	0	0	0	0	16	0	16	16	0	0	1
Substancje biologicznie czynne a bezpieczeństwo żywności	0	3	2	10	1	0	16	16	0	0	1;8
Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności	0	0	0	3	13	0	16	16	0	0	
Wdrażanie systemów zarządzania w przetwórstwie żywności	0	0	0	13	3	0	16	16	0	0	2;4

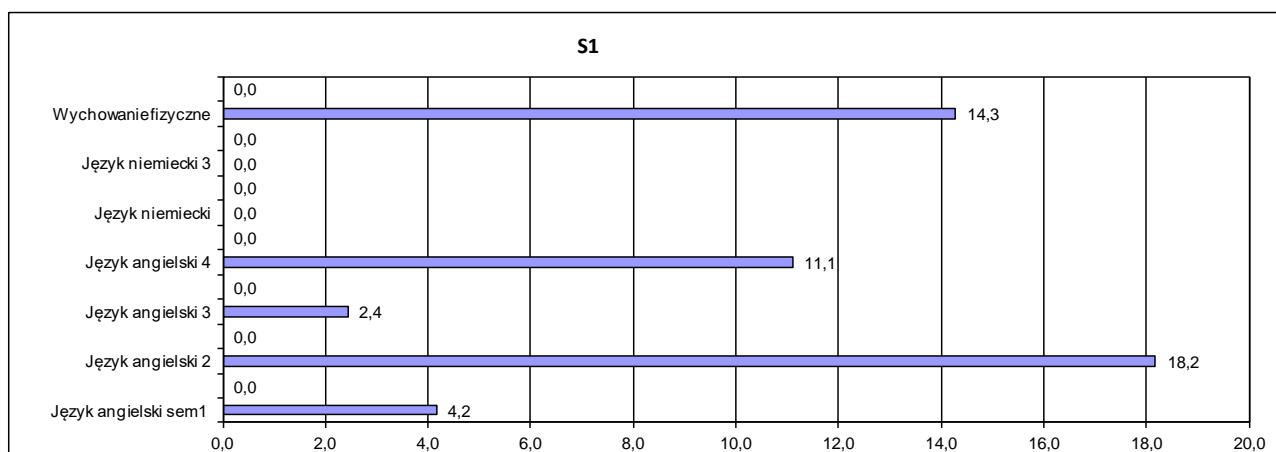
Inne:

Studia stacjonarne 1 stopnia

Semestr letni 2016/2017

Tabela 56. Stopień osiągania efektów kształcenia w przedmiotach –S1

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 sem1	3	3	10	9	21	0	46	48	2	4,2	
Język angielski sem2	0	0	2	5	3	0	10	10	0	0,0	2;9
Język angielski 2	3	2	1	2	1	0	9	11	2	18,2	
Język angielski 2	2	1	0	0	3	0	6	6	0	0,0	
Język angielski 3	15	8	11	2	4	0	40	41	1	2,4	
Język angielski 4	5	1	0	0	0	0	6	6	0	0,0	
Język angielski 4	0	2	1	5	0	0	8	9	1	11,1	
Język niemiecki	0	1	0	3	4	0	8	8	0	0,0	
Język niemiecki	2	2	0	0	0	0	4	4	0	0,0	
Język niemiecki 2	2	2	0	0	0	0	4	4	0	0,0	
Język niemiecki 3	9	7	0	0	1	0	17	17	0	0,0	
Język niemiecki 4	0	1	1	0	0	0	2	2	0	0,0	
Wychowanie fizyczne	3	0	3	1	71	0	78	91	13	14,3	
Wychowanie fizyczne 2	0	0	0	1	4	0	5	5	0	0,0	

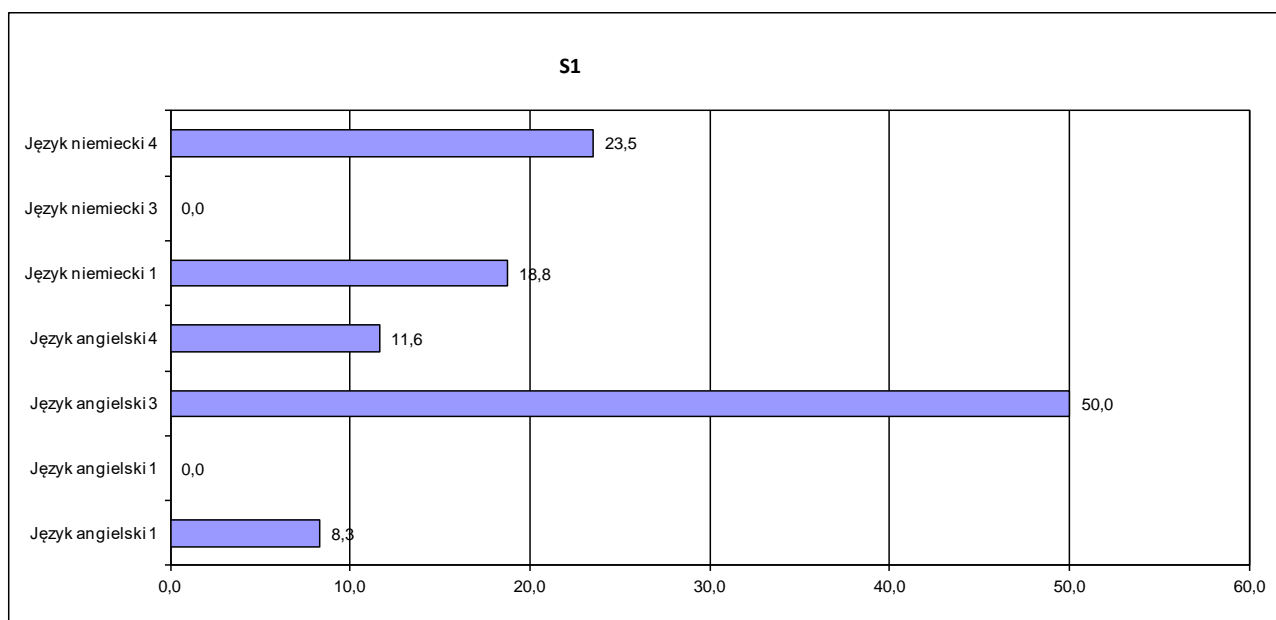


Rys. 37. Udział (%) studentów, którzy nie osiągnęli efektu kształcenia

Semestr letni 2016/2017

Tabela 57. Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach –S1

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	18	14	16	5	2	0	55	60	5	8,3	
Język angielski 1	0	0	0	0	4	0	4	4	0	0,0	
Język angielski 3	3	1	1	0	0	0	5	10	5	50,0	
Język angielski 4	26	7	3	2	0	0	38	43	5	11,6	4;2;3;8;12
Język niemiecki 1	2	1	5	2	3	0	13	16	3	18,8	
Język niemiecki 3	2	1	1	0	0	0	4	4	0	0,0	
Język niemiecki 4	12	0	1	0	0	0	13	17	4	23,5	



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

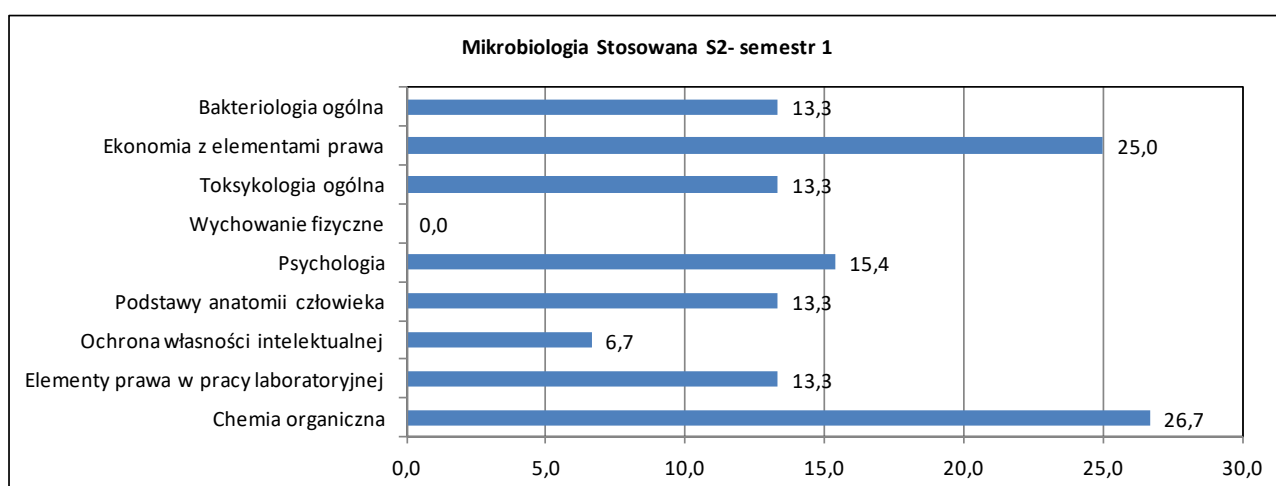
Kierunek: Mikrobiologia stosowana

Studia stacjonarne 1 stopnia;

Semestr letni 2016/2017

Tabela 58. Stopień osiągania efektów kształcenia w przedmiotach – **Mikrobiologia stosowana S1**, semestr 2.

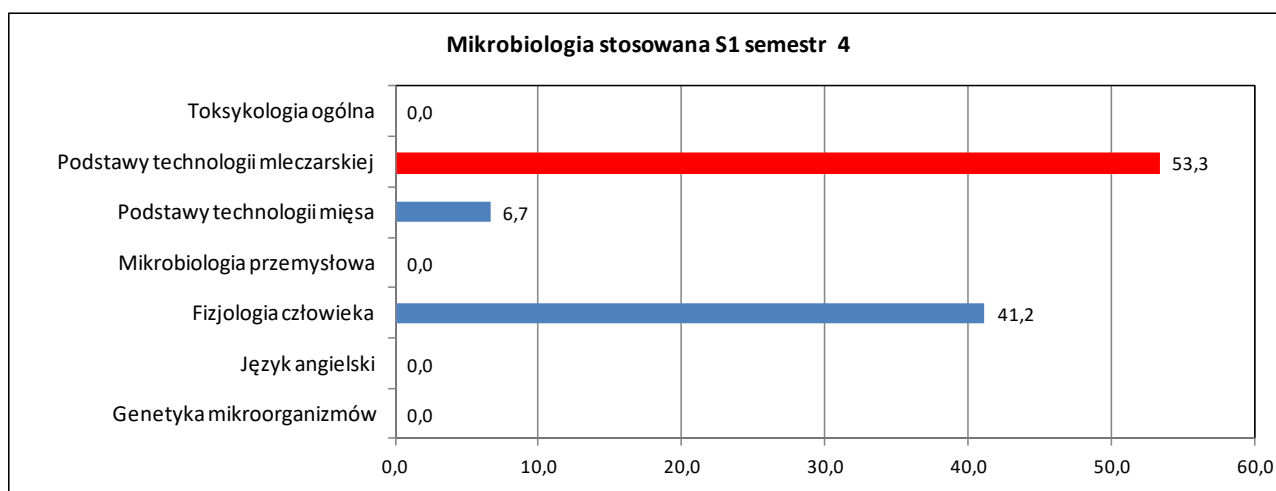
Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zał			Ilość	%	
Chemia organiczna	0	4	5	1	1	0	11	15	4	26,7	
Elementy prawa w pracy laboratoryjnej	2	2	6	3	0	0	13	15	2	13,3	
Ochrona własności intelektualnej	1	2	7	2	2	0	14	15	1	6,7	
Podstawy anatomii człowieka	0	1	4	5	3	0	13	15	2	13,3	
Psychologia	3	3	2	3	0	0	11	13	2	15,4	
Wychowanie fizyczne	0	0	0	0	2	0	2	2	0	0,0	
Toksykologia ogólna	0	2	9	1	1	0	13	15	2	13,3	
Ekonomia z elementami prawa	2	1	9	1	2	0	15	20	5	25,0	
Bakteriologia ogólna	1	2	7	3	0	0	13	15	2	13,3	



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

Tabela 59. Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach – **Mikrobiologia stosowana S1**, semestr 4.

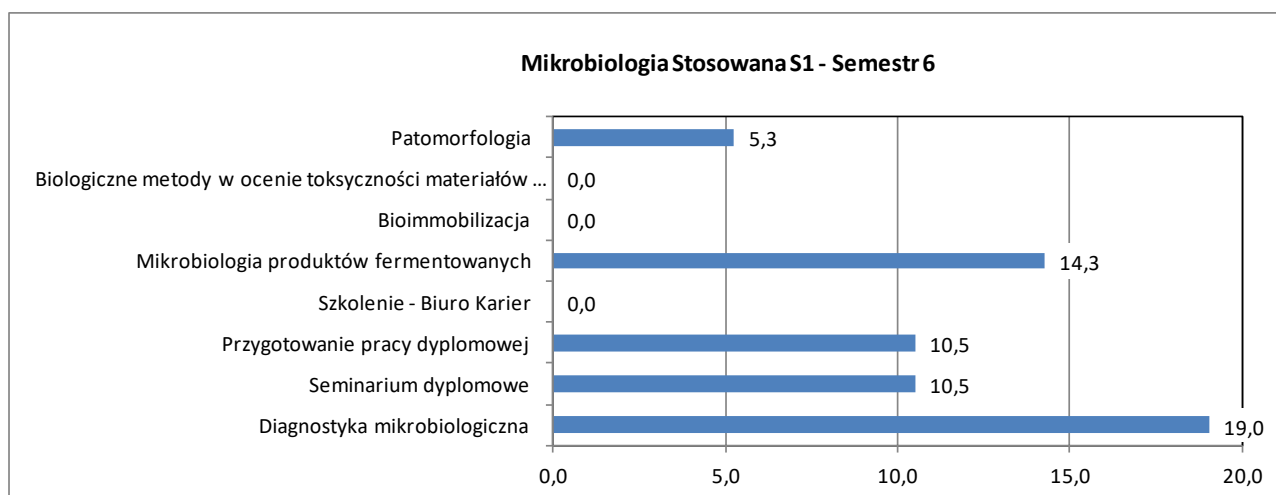
Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zał			Ilość	%	
Genetyka mikroorganizmów	0	1	8	1	2	0	12	12	0	0,0	
Język angielski	2	0	3	0	0	0	5	5	0	0,0	
Fizjologia człowieka	3	6	1	0	0	0	10	17	7	41,2	
Mikrobiologia przemysłowa	2	7	3	1	0	0	13	13	0	0,0	
Podstawy technologii mięsa	6	5	3	0	0	0	14	15	1	6,7	
Podstawy technologii mleczarskiej	2	5	0	0	0	0	7	15	8	53,3	
Toksykologia ogólna	4	7	1	0	0	0	12	12	0	0,0	



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

Tabela 60. 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	zal			Ilość	%	
Diagnostyka mikrobiologiczna	0	1	4	9	3	0	17	21	4	19,0	
Seminarium dyplomowe	0	0	1	0	16	0	17	19	2	10,5	
Przygotowanie pracy dyplomowej	0	1	3	1	12	0	17	19	2	10,5	
Szkolenie - Biuro Karier	0	0	0	0	0	19	19	19	0	0,0	
Mikrobiologia produktów fermentowanych	0	3	9	5	1	0	18	21	3	14,3	
Bioimmobilizacja	1	2	8	7	1	0	19	19	0	0,0	
Biologiczne metody w ocenie toksyczności materiałów i skażenia środowiska	0	0	4	8	7	0	19	19	0	0,0	
Patomorfologia	4	6	5	3	0	0	18	19	1	5,3	

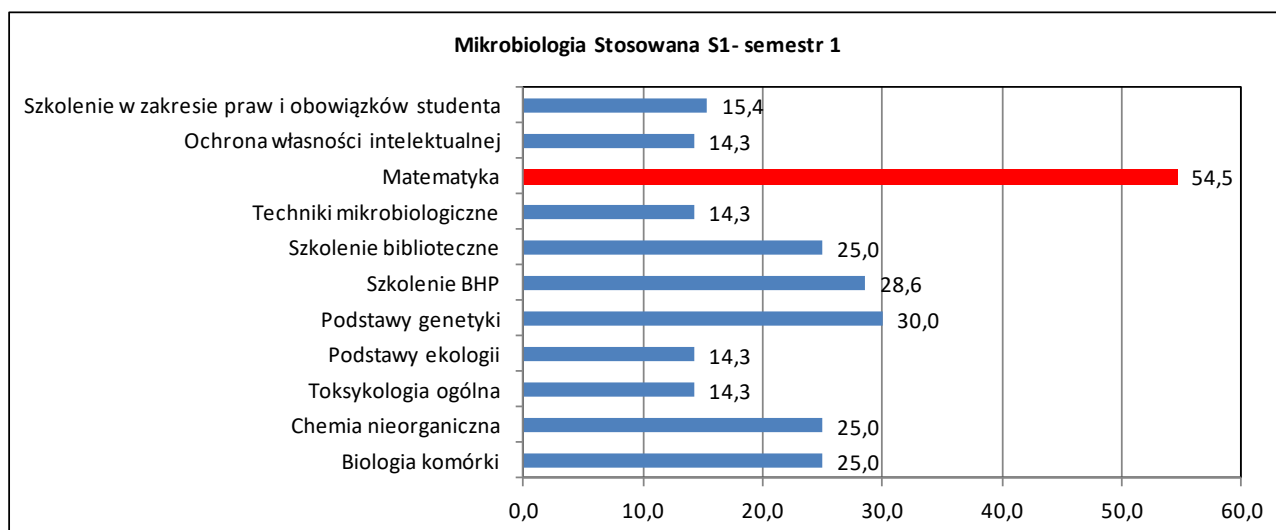


Rys. 41. Udział (%) studentów, którzy nie osiągnęli efektu kształcenia

Studia stacjonarne 1 stopnia;
Semestr zimowy 2017/2018

Tabela 61. Stopień osiągania efektów kształcenia w przedmiotach – **Mikrobiologia stosowana S1**, semestr 1.

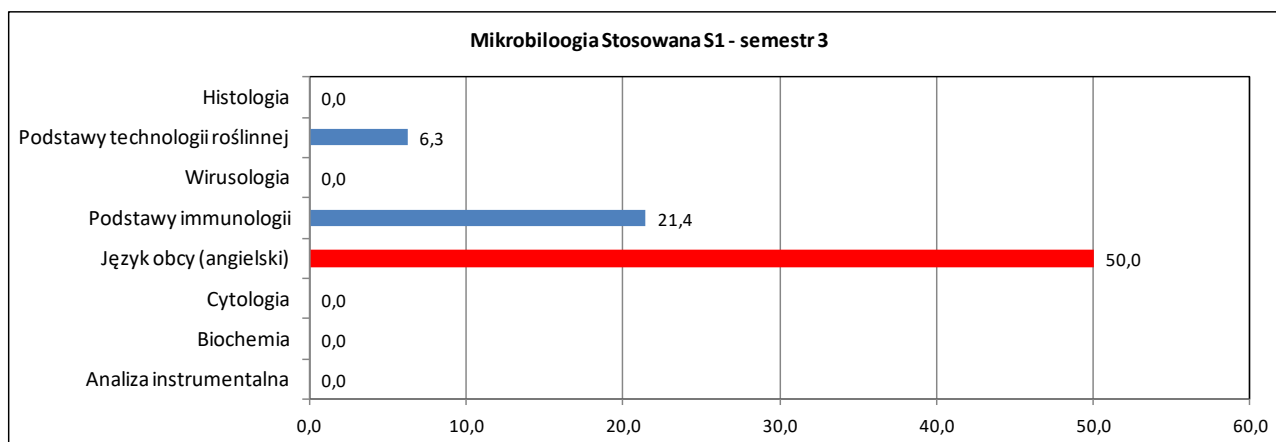
Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Biologia komórki	1	4	0	1	0	0	6	8	2	25,0	
Chemia nieorganiczna	2	1	0	1	2	0	6	8	2	25,0	11
Toksykologia ogólna	0	1	3	1	1	0	6	7	1	14,3	1;8;2
Podstawy ekologii	0	3	2	1	0	0	6	7	1	14,3	7;8;2
Podstawy genetyki	0	2	3	2	0	0	7	10	3	30,0	
Szkolenie BHP	0	0	0	0	0	5	5	7	2	28,6	
Szkolenie biblioteczne	0	0	0	0	0	6	6	8	2	25,0	
Techniki mikrobiologiczne	3	2	0	0	1	0	6	7	1	14,3	2;4;7;8
Matematyka	2	1	1	0	1	0	5	11	6	54,5	
Ochrona własności intelektualnej	0	0	0	0	0	6	6	7	1	14,3	
Szkolenie w zakresie praw i obowiązków studenta	0	0	0	0	0	11	11	13	2	15,4	6



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

Tabela 62. 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	0	0	9	3	1	0	13	13	0	0,0	2;4
Biochemia	1	10	0	2	0	0	13	13	0	0,0	
Cytologia	0	0	0	5	6	0	11	11	0	0,0	
Język obcy (angielski)	0	0	0	1	0	0	1	2	1	50,0	4;5;8
Podstawy immunologii	4	5	1	1	0	0	11	14	3	21,4	
Wirusologia	0	2	6	3	2	0	13	13	0	0,0	
Podstawy technologii roślinnej	3	3	4	4	1	0	15	16	1	6,3	2;7;8
Histologia	0	0	0	1	1	0	2	2	0	0,0	
Mikrobiologia rolna	1	8	2	1	1	0	13	13	0	0,0	



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

Tabela 63. Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach – Mikrobiologia stosowana S1, semestr 5.

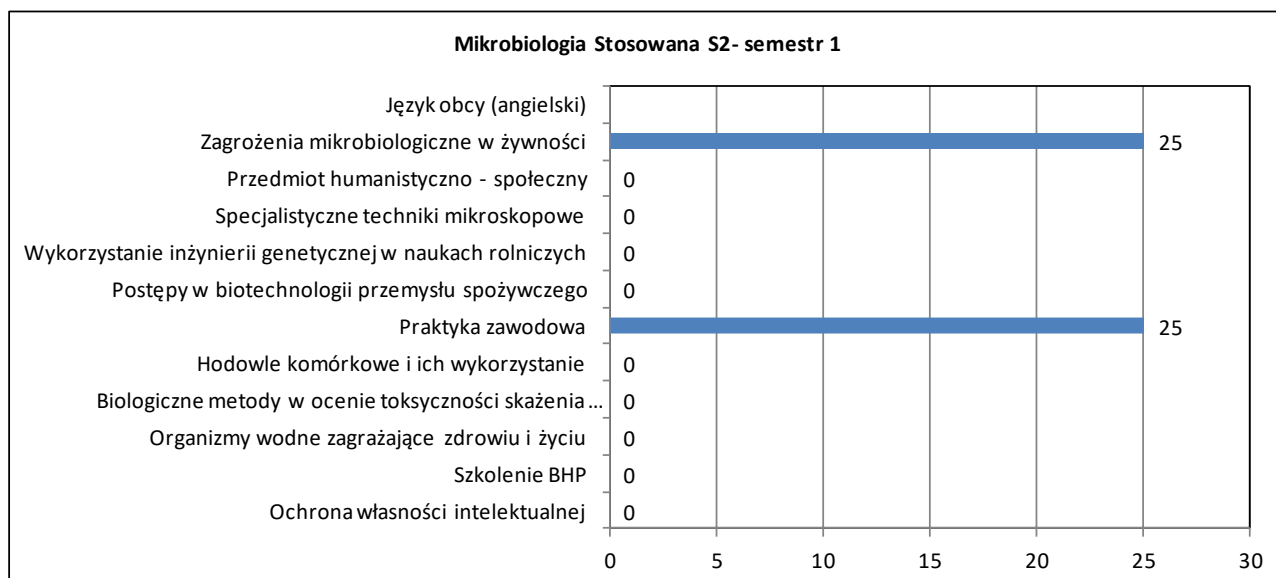
Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Biochemia kliniczna	0	0	0	0	2	0	2	2	0	0	4
Analiza statystyczna w naukach rolniczych	0	1	1	1	0	0	3	3	0	0	
Techniki informacyjne z elementami statystyki	0	0	0	5	2	0	7	7	0	0	1;3;5;7
Mikrobiologia sanitarna z epidemiologią	2	7	1	0	0	0	10	10	0	0	
Mykologia	1	5	2	2	0	0	10	10	0	0	
Parazytologia	0	4	5	1	0	0	10	10	0	0	
Język obcy (angielski)	2	0	1	0	0	0	3	3	0	0	
Mikrobiologia weterynaryjna	0	4	4	1	1	0	10	10	0	0	

Studia stacjonarne 2 stopnia;

Semestr letni 2016/2017

Tabela 64. 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	0	0	0	1	2	0	3	3	0	0	
Szkolenie BHP	0	0	0	0	0	3	3	3	0	0	
Organizmy wodne zagrażające zdrowiu i życiu	0	0	0	1	2	0	3	3	0	0	
Biologiczne metody w ocenie toksyczności skażenia środowiska	0	0	0	0	3	0	3	3	0	0	
Hodowle komórkowe i ich wykorzystanie	0	0	0	0	3	0	3	3	0	0	2;7;8
Praktyka zawodowa	0	0	0	0	3	0	3	4	1	25	
Postępy w biotechnologii przemysłu spożywczego	0	0	0	3	0	0	3	3	0	0	
Wykorzystanie inżynierii genetycznej w naukach rolniczych	0	0	0	0	3	0	3	3	0	0	
Specjalistyczne techniki mikroskopowe	0	0	0	0	3	0	3	3	0	0	13
Przedmiot humanistyczno - społeczny	0	0	0	0	3	0	3	3	0	0	
Zagrożenia mikrobiologiczne w żywności	0	0	0	1	2	0	3	4	1	25	



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

Tabela 65. 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	zał			Ilość	%	
Przygotowanie pracy magisterskiej	0	0	0	0	4	0	4	4	0	0	
Seminarium dyplomowe	0	0	0	0	4	0	4	4	0	0	
Parazytologia zwierząt hodowlanych	0	0	1	2	1	0	4	4	0	0	
Immunostymulacja i immunoprofilaktyka w hodowli zwierząt	0	0	3	1	0	0	4	4	0	0	
Biotechnologiczne wykorzystanie enzymów pochodzenia mikrobiologicznego	0	0	0	1	0	0	1	1	0	0	
Grzyby mikroskopowe wykorzystywane w przemyśle	0	1	2	0	0	0	3	3	0	0	
Zaawansowane metody w diagnostyce mikrobiologicznej	0	0	0	4	0	0	4	4	0	0	

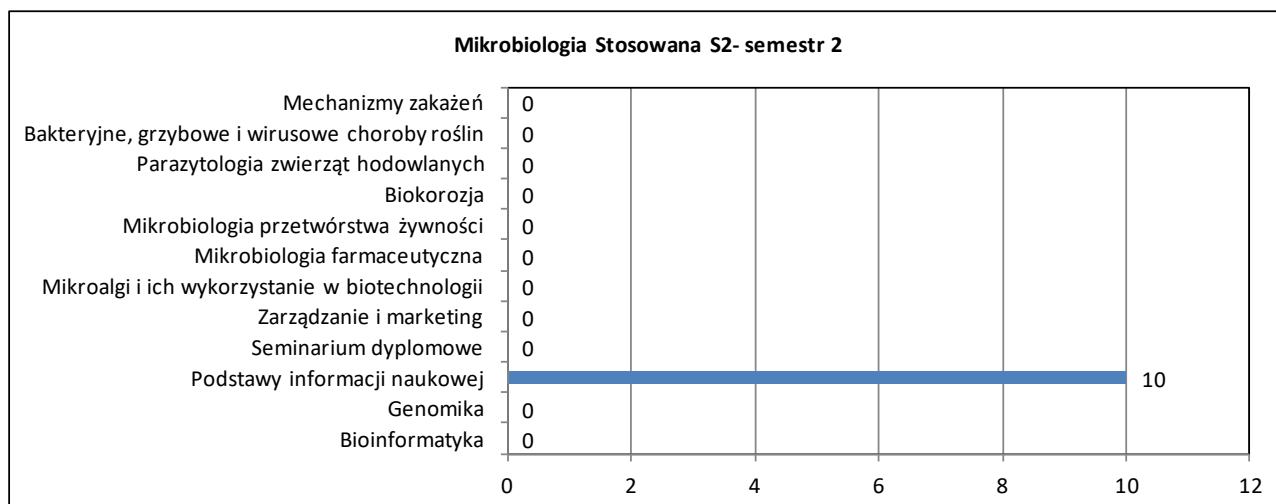
Kierunek: Mikrobiologia stosowana

Studia stacjonarne 2 stopnia;

Semestr zimowy 2017/2018

Tabela 66. Stopień osiągania 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	2	0	1	0	0	3	3	0	0	
Genomika	0	0	0	3	0	0	3	3	0	0	
Podstawy informacji naukowej	0	0	0	0	0	9	9	10	1	10	
Seminarium dyplomowe	0	0	0	1	2	0	3	3	0	0	
Zarządzanie i marketing	0	0	0	3	0	0	3	3	0	0	
Mikroalgi i ich wykorzystanie w biotechnologii	0	0	0	3	0	0	3	3	0	0	
Mikrobiologia farmaceutyczna	0	1	1	1	0	0	3	3	0	0	
Mikrobiologia przetwórstwa żywności	0	0	1	2	0	0	3	3	0	0	
Biokorozja	0	0	2	1	0	0	3	3	0	0	
Parazytologia zwierząt hodowlanych	0	0	2	1	0	0	3	3	0	0	
Bakteryjne, grzybowe i wirusowe choroby roślin	0	0	0	3	0	0	3	3	0	0	
Mechanizmy zakażeń	0	1	2	0	0	0	3	3	0	0	



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

Studia stacjonarne 2 stopnia z uz;

Semestr letni 2016/2017

Tabela 67. 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	zał			Ilość	%	
Ochrona własności intelektualnej	0	0	0	1	6	0	7	7	0	0	
Szkolenie BHP	0	0	0	0	0	7	7	7	0	0	
Organizmy wodne zagrażające zdrowiu i życiu	0	0	4	1	2	0	7	7	0	0	
Biologiczne metody w ocenie toksyczności skażenia środowiska	0	0	1	4	2	0	7	7	0	0	
Hodowle komórkowe i ich wykorzystanie	0	0	0	0	7	0	7	7	0	0	
Praktyka laboratoryjna - 4 tygodnie	0	0	0	0	7	0	7	7	0	0	
Postępy w biotechnologii przemysłu spożywczego	0	0	2	4	1	0	7	7	0	0	
Wykorzystanie inżynierii genetycznej w naukach rolniczych	0	0	2	5	0	0	7	7	0	0	
Specjalistyczne techniki mikroskopowe	0	0	0	0	7	0	7	7	0	0	
Przedmiot humanistyczno - społeczny	1	2	0	3	1	0	7	7	0	0	
Zagrożenia mikrobiologiczne w żywności	0	0	0	7	0	0	7	7	0	0	

Tabela 68. Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach – **Mikrobiologia stosowana S2 z uz**, semestr 4

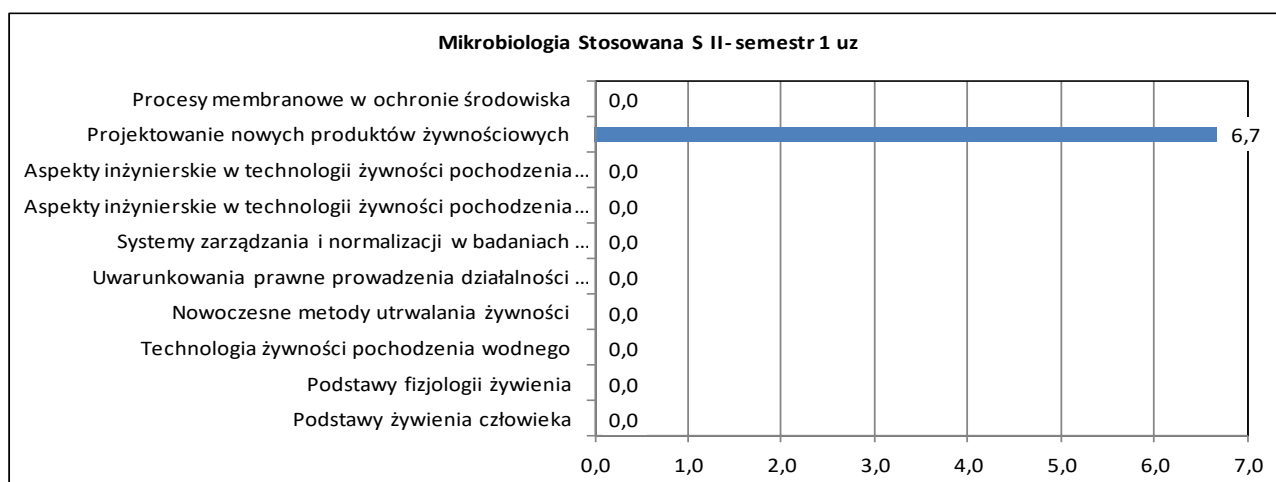
Nazwa przedmiotu	Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę:						Ilość studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia (Razem)	Ogólna Ilość studentów w przedmiocie	Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia		Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Parazytologia zwierząt hodowlanych	1	1	7	3	0	0	12	12	0	0	
Immunostymulacja i immunoprofilaktyka w hodowli zwierząt	0	0	2	6	4	0	12	12	0	0	
Grzyby mikroskopowe wykorzystywane w przemyśle	0	5	6	1	0	0	12	12	0	0	
Seminarium dyplomowe	0	0	0	0	12	0	12	12	0	0	
Przygotowanie pracy magisterskiej	0	0	1	1	10	0	12	12	0	0	
Zaawansowane metody w diagnostyce mikrobiologicznej	0	0	0	5	7	0	12	12	0	0	

Studia stacjonarne 2 stopnia z uz

Semestr zimowy 2017/2018

Tabela 68. Stopień osiągania 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	3	1	3	7	1	0	15	15	0	0	
Podstawy fizjologii żywienia	0	2	0	5	8	0	15	15	0	0	
Technologia żywności pochodzenia wodnego	0	0	1	7	7	0	15	15	0	0	
Nowoczesne metody utrwalania żywności	0	0	3	7	5	0	15	15	0	0	
Uwarunkowania prawne prowadzenia działalności gospodarczej	1 2	1	2	0	0	0	15	15	0	0	
Systemy zarządzania i normalizacji w badaniach mikrobiologicznych	0	0	6	9	0	0	15	15	0	0	
Aspekty inżynierskie w technologii żywności pochodzenia roślinnego	0	2	1	6	6	0	15	15	0	0	4;7;8
Aspekty inżynierskie w technologii żywności pochodzenia zwierzęcego	0	2	5	6	2	0	15	15	0	0	
Projektowanie nowych produktów żywnościowych	0	0	4	4	6	0	14	15	1	6,7	
Procesy membranowe w ochronie środowiska	0	2	1	8	4	0	15	15	0	0	4



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

Tabela 69. 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	zał			Ilość	%	
Bioinformatyka	0	0	0	3	4	0	7	7	0	0	
Genomika	0	0	3	3	1	0	7	7	0	0	
Podstawy informacji naukowej	0	0	0	0	0	7	7	7	0	0	
Seminarium dyplomowe	0	2	2	1	2	0	7	7	0	0	
Zarządzanie i marketing	0	0	2	0	5	0	7	7	0	0	
Mikrobiologia farmaceutyczna	0	6	0	1	0	0	7	7	0	0	
Mikrobiologia przetwórstwa żywności	0	2	2	3	0	0	7	7	0	0	
Mikroalgi i ich wykorzystanie w biotechnologii	0	0	2	5	0	0	7	7	0	0	
Bakteryjne, grzybowe i wirusowe choroby roślin	0	0	0	1	6	0	7	7	0	0	
Parazytologia zwierząt hodowlanych	0	0	4	1	2	0	7	7	0	0	
Mechanizmy zakażeń	0	0	2	3	2	0	7	7	0	0	
Biokorozja	0	0	2	5	0	0	7	7	0	0	

Wymiana międzynarodowa

Studia stacjonarne 2 stopnia

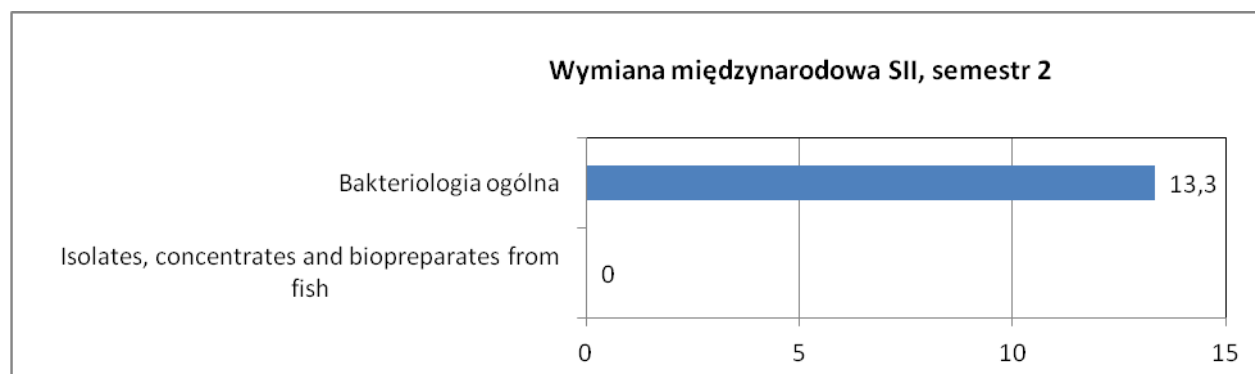
Semestr letni 2016/2017

Tabela 70. 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	%	
Environmental microbiology	0	0	1	0	0	0	1	1	0	0	
Plant technology	0	0	0	0	3	0	3	3	0	0	
Seminar thesis	0	0	0	0	1	0	1	1	0	0	
Technology of venison meat	0	0	0	0	1	0	1	1	0	0	

Tabela 71. Stopień osiągania efektów kształcenia w przedmiotach Wymiana międzynarodowa 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 a efektów w przedmiocie:
	3	3.5	4	4.5	5	zal			Ilość	%	
Isolates, concentrates and biopreparates from fish	0	0	0	0	2	0	2	2	0	0	
Bakteriologia ogólna	1	2	7	3	0	0	13	15	2	13,3	

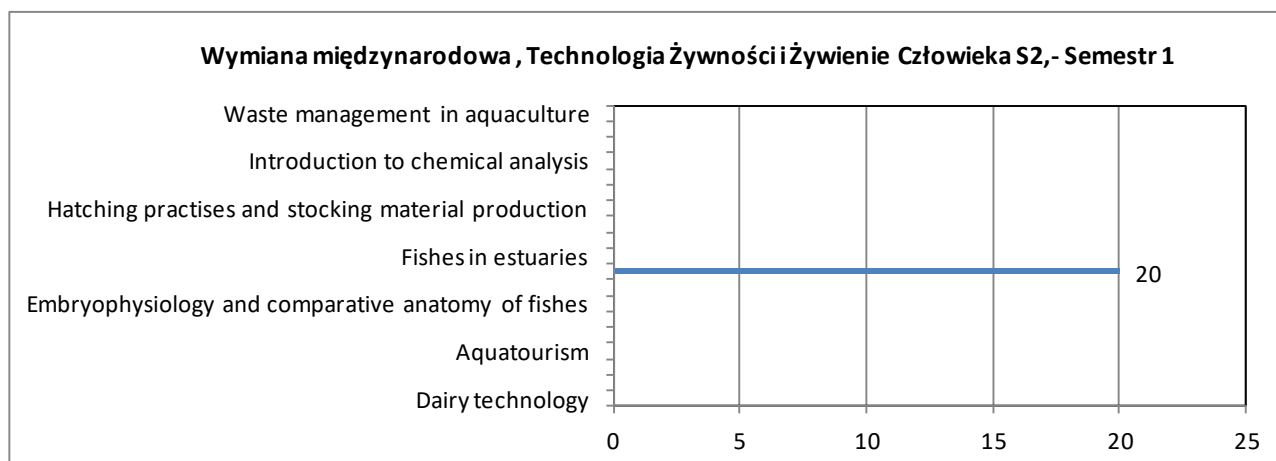


Rys. 47. Udział (%) studentów, którzy nie osiągnęli efektu kształcenia

Semestr zimowy 2017/2018

Tabela 72. 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	%	
Dairy technology	0	0	0	0	2	0	2	2	0	0	
Food microbiology	0	0	0	0	2	0	2	2	0	0	
Plant technology	0	0	0	0	2	0	2	2	0	0	4
Aquatourism	0	0	0	0	1	0	1	1	0	0	
Bioprocess and membran technology	0	0	0	2	0	0	2	2	0	0	
Cell biology	0	0	1	0	0	0	1	1	0	0	
Embryophysiology and comparative anatomy of fishes	0	0	0	0	3	0	3	3	0	0	
Fish disease and diagnostic	0	0	1	2	0	0	3	3	0	0	
Fish technology	0	0	1	0	3	0	4	5	1	20	
Fishes in estuaries	0	0	0	1	2	0	3	3	0	0	
Food proces engineering	0	0	0	0	1	0	1	1	0	0	4
Genetic control of meat quality traits	0	0	1	0	0	0	1	1	0	0	
Hatching practises and stocking material production	0	0	0	0	4	0	4	4	0	0	
Hygiene and toxicology of food	0	0	2	1	0	0	3	3	0	0	13
Instrumetal analysis in toxicological studies	0	0	0	1	0	0	1	1	0	0	
Introduction to chemical analysis	0	0	0	1	0	0	1	1	0	0	
Ornamental fish culture	0	0	0	0	3	0	3	3	0	0	
Pests in food industry and their control	0	0	0	0	3	0	3	3	0	0	4
Waste management in aquaculture	0	0	0	2	0	0	2	2	0	0	



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

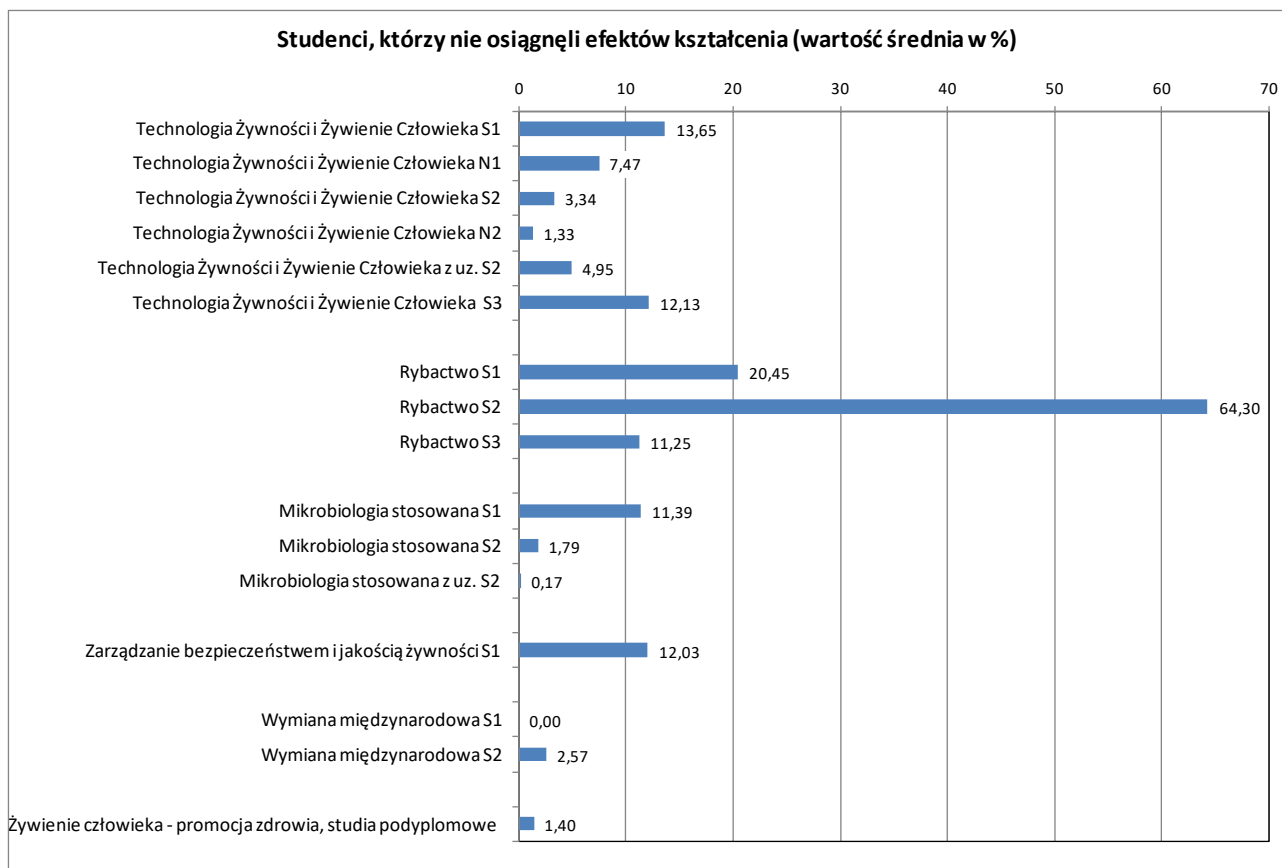
Tabela 73. Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach **Wymiana międzynarodowa S1 - Semestr 1**

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	%	
Analysis of local fish markets in selected countries of the world	0	0	0	0	1	0	1	1	0	0	
Aquatourism	0	0	0	0	4	0	4	4	0	0	
Bioinformatics	0	0	1	0	0	0	1	1	0	0	
Bioprocess and membran technology	0	0	0	0	5	0	5	5	0	0	
Fish conservation in poland and in the world	0	0	0	0	1	0	1	1	0	0	
Fish technology	0	0	0	0	3	0	3	3	0	0	
Food rheology	0	0	0	0	2	0	2	2	0	0	
Genetic control of meat quality traits	0	0	0	0	1	0	1	1	0	0	
Hygiene and toxicology of food	0	0	3	2	2	0	7	7	0	0	
Instrumetal analysis in toxicological studies	0	0	0	0	5	0	5	5	0	0	
Introduction to chemical analysis	0	0	0	0	6	0	6	6	0	0	
Offshore mariculture instalations	0	0	3	0	0	0	3	3	0	0	
Proces engineering	0	0	0	0	6	0	6	6	0	0	
Waste management in aquaculture	0	0	0	0	2	0	2	2	0	0	

Zestawienie kierunków

Tabela 74. 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	13,65
Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka N1	1	Niestacjonarne	7,47
Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka S2	2	Stacjonarne	3,34
Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka N2	2	Niestacjonarne	1,33
Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka z uz. S2	2	Stacjonarne	4,95
Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka S3	3	Stacjonarne	12,13
Rybactwo S1	1	Stacjonarne	20,45
Rybactwo S2	2	Stacjonarne	64,30
Rybactwo S3	3	Stacjonarne	11,25
Mikrobiologia stosowana S1	1	Stacjonarne	11,39
Mikrobiologia stosowana S2	2	Stacjonarne	1,79
Mikrobiologia stosowana z uz. S2	2	Stacjonarne	0,17
Zarządzanie bezpieczeństwem i jakością żywności S1	1	Stacjonarne	12,03
Wymiana międzynarodowa S1		Stacjonarne	0,00
Wymiana międzynarodowa S2		Stacjonarne	2,57
Żywnienie człowieka - promocja zdrowia, studia podyplomowe zdrowia	2		1,40
Średnio			10,51



Rys. 49. 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 2016/2017
- zimowym - rok akademicki 2017/2018.

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 niskim poziomie wynoszącym średnio 10,51%. Zdecydowana większość studentów osiągnęła założone efekty kształcenia w terminie rozliczeniowym n+1. W przypadku wielu przedmiotów, zwłaszcza, gdy poziom nieosiągnięcia efektów kształcenia przekraczał 25% brakuje wskazania przyczyn zaistniałej sytuacji. Jest to związane z niechęcią prowadzących do wypełniania 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 powyższych ankiet, oraz zwróci uwagę na ich ważność w procesie poprawy jakości kształcenia na Wydziale.

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 właściwa.

WKdsJK zwróciła również uwagę na dość wysoki procent nieosiągnięcia efektów kształcenia (powyżej 18%) z języków obcych realizowanych na Pierwszym stopniu kierunku Technologia

Żywności i Żywienie Człowieka. Z powodu braku wyjaśnienia przyczyn nieosiągnięcia efektów kształcenia przez studentów, WKdsJK poprosi o wyjaśnienie kierownika Studium Języków Obcych.

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