



Wydział
Nauk o Żywności
i Rybactwa

Sprawozdanie z osiągnięcia efektów uczenia się

ROK AKADEMICKI 2020/2021

(Semestr letni 2019/2020, Semestr zimowy 2020/2021)

Wydział Nauk o Żywności i Rybactwa

ZACHODNIOPOMORSKI UNIWERSYTET TECHNOLOGICZNY W SZCZECINIE

Spis treści

| | |
|--|----|
| O raporcie | 3 |
| Przyczyny osiągnięcia/nieosiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się | 4 |
| 1. Kierunek: Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka | 5 |
| 1.1. Studia stacjonarne 1 stopnia | 5 |
| 1.1.1. Semestr letni 2019/2020 | 5 |
| Pomimo występującego w przedmiocie Fizjologia żywienia niewielkiego (5,56%) stopnia nieosiągnięcia efektów uczenia się, w odniesieniu do roku akademickiego 2018/2019 sytuacja znacznie się poprawiła..... | 15 |
| 1.1.2. Semestr zimowy 2020/2021 | 16 |
| 1.2. Studia stacjonarne 2 stopnia | 27 |
| 1.2.1. Semestr letni 2019/2020 | 27 |
| 1.2.2. Semestr zimowy 2020/2021 TZIZ..... | 37 |
| 1.3. Studia stacjonarne 2 stopnia z uzupełnieniem | 41 |
| 1.3.1. Semestr letni 2019/2020 | 41 |
| 1.3.2. Semestr zimowy 2020/2021 | 47 |
| 1.4. Studia niestacjonarne 2 stopnia..... | 53 |
| 1.4.1. Semestr letni 2019/2020 | 53 |
| 1.4.2. Semestr zimowy 2020/2021 | 55 |
| 2. Kierunek: Ichtiologia i akwakultura..... | 57 |
| 2.1. Studia stacjonarne 1 stopnia | 57 |
| 2.1.1. Semestr letni 2019/2020 | 57 |
| 2.1.1. Semestr zimowy 2020/2021 | 58 |
| 2.2.1. Semestr letni 2019/2020 | 59 |
| 2.2.1. Semestr zimowy 2020/2021 | 60 |
| 3. Kierunek: Mikrobiologia stosowana | 62 |
| 3.1. Studia stacjonarne 1 stopnia | 62 |
| 3.1.1. Semestr letni 2019/2020 | 62 |
| 3.1.2. Semestr zimowy 2020/2021 | 66 |
| 3.2.1. Semestr zimowy 2020/2021 | 70 |
| Podsumowanie | 72 |
| rok akademicki 2019/2020, semestr letni..... | 72 |
| rok akademicki 2020/2021, semestr zimowy | 74 |
| Wnioski końcowe..... | 76 |
| Informacje o wydziale..... | 77 |

O raporcie

Raport dotyczy sprawozdania z osiągnięcia efektów uczenia się na kierunkach prowadzonych przez Wydział Nauk o Żywności i Rybactwa w semestrach:

- **letnim - rok akademicki 2019/2020**
- **zimowym - rok akademicki 2020/2021.**

Raport przygotowały:

dr Kamila Pokorska-Niewiada

dr hab. inż. Agata Witczak, prof. ZUT

Szczecin, 14 lutego 2022 r.

Przyczyny osiągnięcia/nieosiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się

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

Semestr letni 2019/2020 i zimowy 2020/2021

1. zbyt mały wkład pracy własnej studenta
2. brak wstępnej wiedzy
3. brak podstawowych umiejętności i kompetencji
4. słaba aktywność studentów na zajęciach
5. brak zainteresowania przedmiotem
6. niska frekwencja na zajęciach
7. niekorzystanie z konsultacji
8. zróżnicowany poziom wiedzy studentów
9. indeks wolny
10. indeks wolny
11. nieprzystępowanie do zaliczeń/egzaminów w wyznaczonych terminach
12. zróżnicowane kompetencje językowe studentów
13. niedobór środków dydaktycznych
14. zbyt liczne grupy w przedmiocie
15. niewystarczająca liczba godzin w przedmiocie
16. brak wsparcia metodycznego nauczyciela ze strony Uczelni
17. zdolna/aktywna/zaangażowana grupa studentów
18. żadne z powyższych

1. Kierunek: Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka

1.1. Studia stacjonarne 1 stopnia

1.1.1. Semestr letni 2019/2020

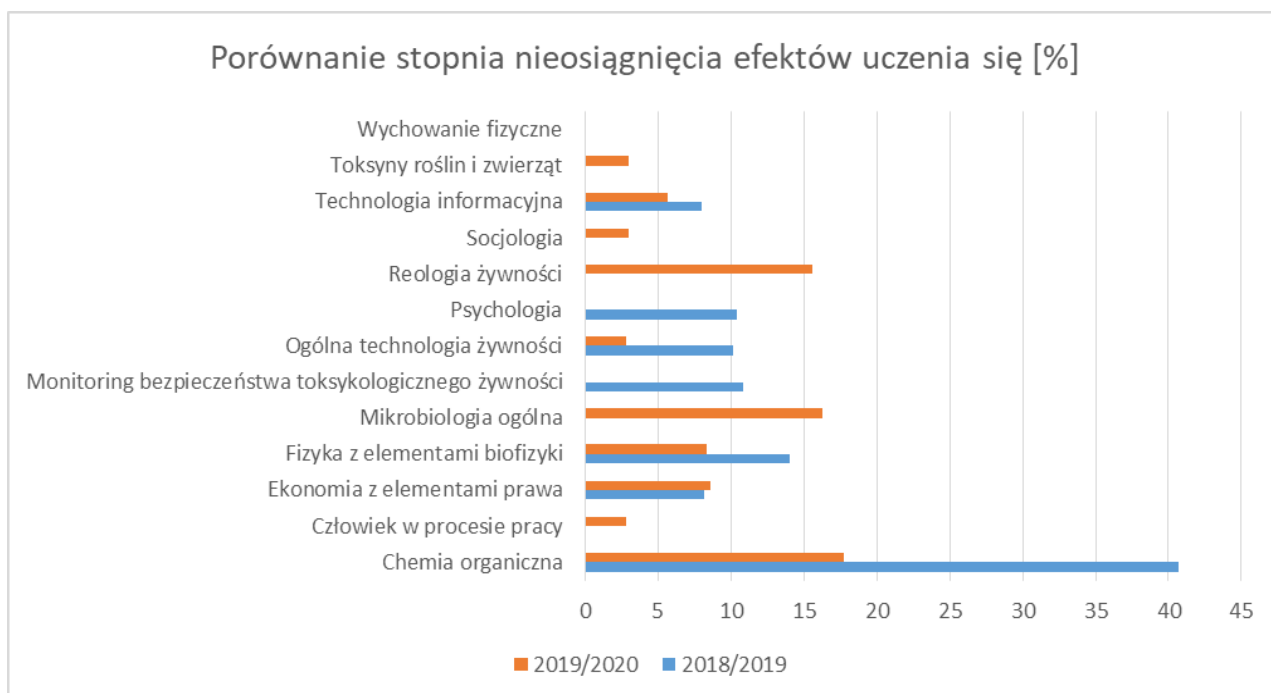
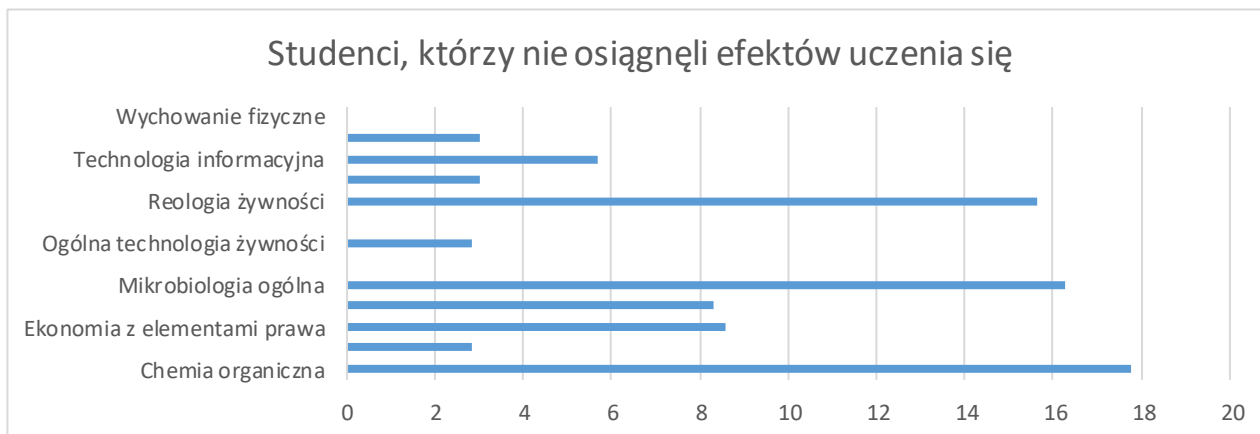
przedmioty wspólne

Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach - semestr 2 L

| Nazwa przedmiotu | Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty uczenia się w przedmiocie na ocenę: | | | | | | | Ogólna liczba studentów w przedmiocie | Studenci, którzy nie osiągnęli efektów uczenia się | | Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie: |
|--|---|-----|----|-----|----|-----|-------|---------------------------------------|--|-------|---|
| | 3 | 3,5 | 4 | 4,5 | 5 | zał | Razem | | Liczba | % | |
| Chemia organiczna | 7 | 15 | 10 | 5 | 0 | 0 | 37 | 45 | 8 | 17,78 | 1;2;3;4;5;7;8 |
| Człowiek w procesie pracy | 1 | 2 | 6 | 8 | 17 | 0 | 34 | 35 | 1 | 2,86 | |
| Ekonomia z elementami prawa | 0 | 1 | 2 | 7 | 22 | 0 | 32 | 35 | 3 | 8,57 | |
| Fizyka z elementami biofizyki | 1 | 7 | 17 | 8 | 0 | 0 | 33 | 36 | 3 | 8,33 | 17 |
| Mikrobiologia ogólna | 5 | 14 | 15 | 2 | 0 | 0 | 36 | 43 | 7 | 16,28 | |
| Monitoring bezpieczeństwa toksykologicznego żywności | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 2 | 2 | 0 | 0 | |
| Ogólna technologia żywności | 0 | 2 | 17 | 14 | 1 | 0 | 34 | 35 | 1 | 2,86 | 8;13;15 |
| Psychologia | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 2 | 2 | 0 | 0 | |
| Reologia żywności | 40 | 8 | 6 | 0 | 0 | 0 | 54 | 64 | 10 | 15,63 | |
| Socjologia | 5 | 1 | 24 | 0 | 2 | 0 | 32 | 33 | 1 | 3,03 | |
| Technologia informacyjna | 10 | 0 | 8 | 12 | 3 | 0 | 33 | 35 | 2 | 5,71 | |
| Toksyny roślin i zwierząt | 0 | 0 | 10 | 14 | 8 | 0 | 32 | 33 | 1 | 3,03 | |
| Wychowanie fizyczne | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 2 | 2 | 0 | 0 | |

Najważniejsze powody nieosiągnięcia efektów uczenia się to:

1. zbyt mały wkład pracy własnej studenta
2. brak wstępnej wiedzy
3. brak podstawowych umiejętności i kompetencji
4. słaba aktywność studentów na zajęciach
5. brak zainteresowania przedmiotem
7. niekorzystanie z konsultacji
8. zróżnicowany poziom wiedzy studentów
13. niedobór środków dydaktycznych
15. niewystarczająca liczba godzin w przedmiocie
17. zdolna/aktywna/zaangażowana grupa studentów



Porównując stopień nieosiągnięcia efektów uczenia się z poszczególnych przedmiotów pomiędzy rokiem 2019/2020 a poprzedzającym go 2018/2019, stwierdzono znaczne zmniejszenie ilości studentów, którzy nie osiągnęli efektów uczenia się z przedmiotu **Chemia organiczna** oraz **Ogólna technologia żywności**. Poprawie uległ również stopień osiągnięcia efektów uczenia się z Technologii informacyjnej oraz Fizyki z elementami biofizyki.

Kierunek Technologia żywności i żywienie człowieka
przedmioty wspólne

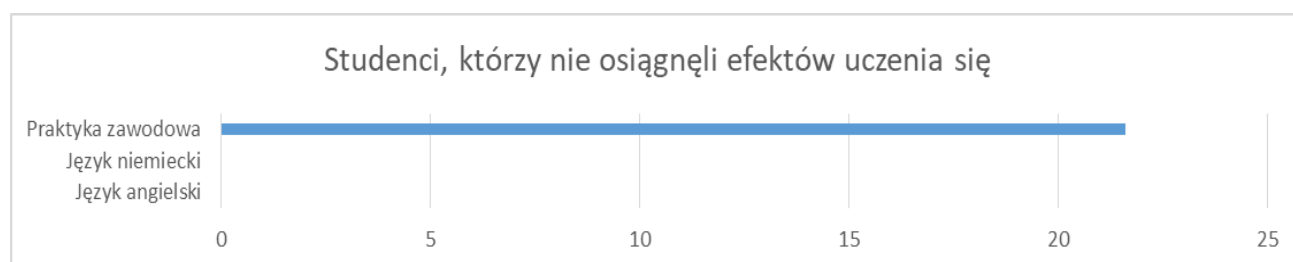
Studia stacjonarne pierwszego stopnia

Stopień osiągania efektów uczenia się w przedmiotach - semestr 4 L

| Nazwa przedmiotu | Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty uczenia się w przedmiocie na ocenę: | | | | | | | Ogólna liczba studentów w przedmiocie | Studenci, którzy nie osiągnęli efektów uczenia się | | Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie: |
|-------------------|---|-----|---|-----|----|-----|-------|---------------------------------------|--|-------|---|
| | 3 | 3,5 | 4 | 4,5 | 5 | zal | Razem | | Liczba | % | |
| Język angielski | 5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 5 | 5 | 0 | 0 | |
| Język niemiecki | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 3 | 0 | 0 | |
| Praktyka zawodowa | 0 | 0 | 2 | 6 | 21 | 0 | 29 | 37 | 8 | 21,62 | 11 |

Najważniejsze powody nieosiągnięcia efektów uczenia się to:

11. nieprzystępowanie do zaliczeń/egzaminów w wyznaczonych terminach



Porównując stopień nieosiągnięcia efektów uczenia się z poszczególnych przedmiotów pomiędzy rokiem 2019/2020 a poprzedzającym go 2018/2019, jedynie w przypadku **Praktyk zawodowych** zaobserwowano niepokojący wzrost, który wynika głównie z nieprzystępowania studentów do zaliczenia praktyk w wyznaczonym terminie.

Kierunek Technologia żywności i żywienie człowieka

Specjalność technologia i żywienie

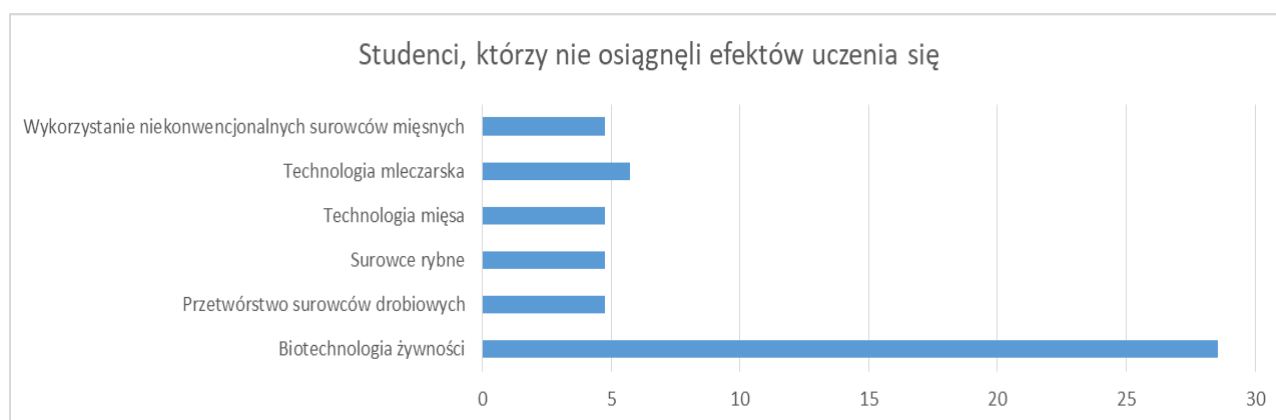
Studia stacjonarne pierwszego stopnia

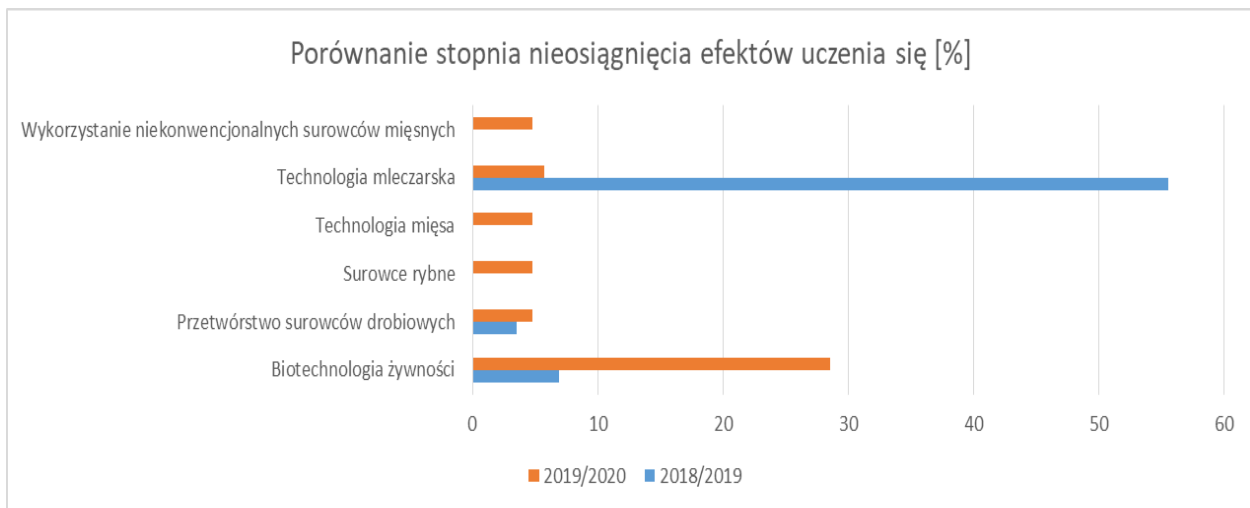
Stopień osiągania efektów uczenia się w przedmiotach - semestr 4 L

| Nazwa przedmiotu | Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty uczenia się w przedmiocie na ocenę: | | | | | | | Ogólna liczba studentów w przedmiocie | Studenci, którzy nie osiągnęli efektów uczenia się | | Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie: |
|---|---|-----|----|-----|---|-----|-------|---------------------------------------|--|-------|---|
| | 3 | 3,5 | 4 | 4,5 | 5 | zal | Razem | | Liczba | % | |
| Biotechnologia żywności | 5 | 1 | 6 | 3 | 0 | 0 | 15 | 21 | 6 | 28,57 | |
| Przetwórstwo surowców drobiowych | 8 | 5 | 4 | 1 | 2 | 0 | 20 | 21 | 1 | 4,76 | |
| Surowce rybne | 0 | 2 | 8 | 2 | 8 | 0 | 20 | 21 | 1 | 4,76 | |
| Technologia mięsa | 4 | 6 | 8 | 2 | 0 | 0 | 20 | 21 | 1 | 4,76 | |
| Technologia mleczarska | 1 | 10 | 11 | 10 | 1 | 0 | 33 | 35 | 2 | 5,71 | 1;2;4;5;6;7;11 |
| Wykorzystanie niekonwencjonalnych surowców mięsnych | 0 | 1 | 5 | 9 | 5 | 0 | 20 | 21 | 1 | 4,76 | |

Najważniejsze powody nieosiągnięcia/osiągnięcia efektów uczenia się to:

1. zbyt mały wkład pracy własnej studenta
2. brak wstępnej wiedzy
4. słaba aktywność studentów na zajęciach
5. brak zainteresowania przedmiotem
6. niska frekwencja na zajęciach
7. niekorzystanie z konsultacji
11. nieprzystępowanie do zaliczeń/egzaminów w wyznaczonych terminach





Dokonując analizy porównawczej w stopniu nieosiągnięcia efektów uczenia się z przedmiotów realizowanych w trakcie czwartego semestru niepokój budzi znaczący wzrost nieosiągnięcia efektów z **Biotechnologii żywności**. Brak jednak wskazania przyczyny zaistniałej sytuacji. Należy również zwrócić uwagę na istotny spadek stopnia nieosiągnięcia efektów uczenia się z przedmiotu **Technologia mleczarska**.

Kierunek Technologia żywności i żywienie człowieka

Specjalność żywienie człowieka i dietetyka

Studia stacjonarne pierwszego stopnia

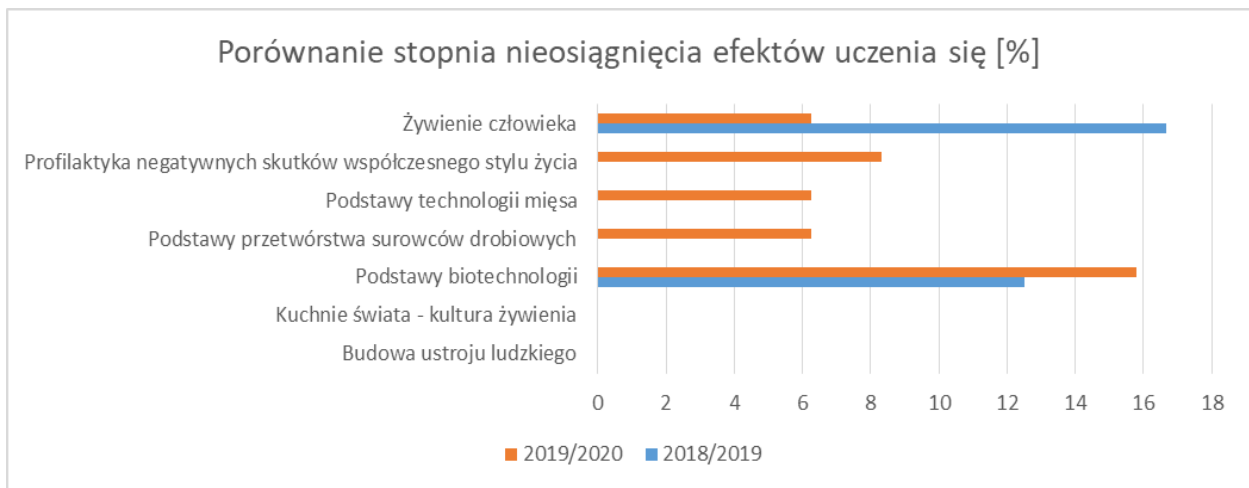
Stopień osiągania efektów uczenia się w przedmiotach - semestr 4 L

| Nazwa przedmiotu | Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty uczenia się w przedmiocie na ocenę: | | | | | | | Ogólna liczba studentów w przedmiocie | Studenci, którzy nie osiągnęli efektów uczenia się | | Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie: |
|--|---|-----|---|-----|----|-----|-------|---------------------------------------|--|-------|---|
| | 3 | 3,5 | 4 | 4,5 | 5 | zal | Razem | | Liczba | % | |
| Budowa ustroju ludzkiego | 3 | 2 | 1 | 3 | 7 | 0 | 16 | 16 | 0 | 0 | |
| Kuchnie świata - kultura żywienia | 0 | 0 | 2 | 2 | 0 | 0 | 4 | 4 | 0 | 0 | |
| Podstawy biotechnologii | 7 | 6 | 3 | 0 | 0 | 0 | 16 | 19 | 3 | 15,79 | |
| Podstawy przetwórstwa surowców drobiowych | 6 | 8 | 1 | 0 | 0 | 0 | 15 | 16 | 1 | 6,25 | |
| Podstawy technologii mięsa | 1 | 9 | 5 | 0 | 0 | 0 | 15 | 16 | 1 | 6,25 | |
| Profilaktyka negatywnych skutków współczesnego stylu życia | 0 | 0 | 0 | 0 | 11 | 0 | 11 | 12 | 1 | 8,33 | |
| Żywienie człowieka | 5 | 4 | 3 | 1 | 2 | 0 | 15 | 16 | 1 | 6,25 | |

Najważniejsze powody nieosiągnięcia/osiągnięcia efektów uczenia się to:

Brak informacji





Porównując stopień nieosiągnięcia efektów uczenia się w roku akademickim 2018/2019 z rokiem 2019/2020 stwierdzono znaczny spadek w przypadku przedmiotu **Żywnie człowieka**, oraz nieznaczny wzrost stopnia nieosiągnięcia efektów uczenia się z przedmiotu **Podstawy biotechnologii**. Niestety, nie została podana przyczyna tej sytuacji.

Kierunek Technologia żywności i żywienie człowieka
przedmioty wspólne

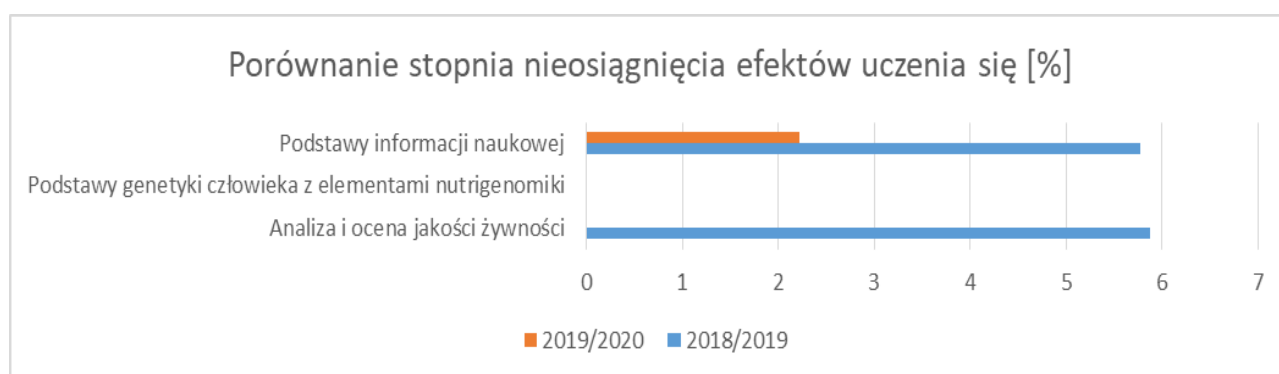
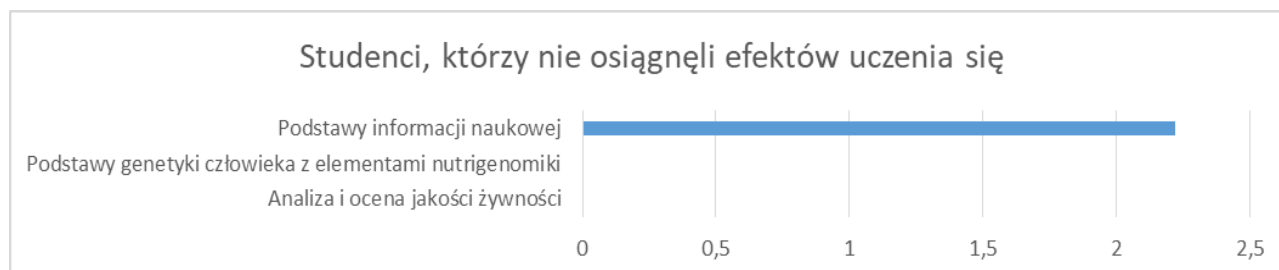
Studia stacjonarne pierwszego stopnia

Stopień osiągania efektów uczenia się w przedmiotach - semestr 6 L

| Nazwa przedmiotu | Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty uczenia się w przedmiocie na ocenę: | | | | | | | Ogólna liczba studentów w przedmiocie | Studenci, którzy nie osiągnęli efektów uczenia się | | Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie: |
|--|---|-----|----|-----|---|-----|-------|---------------------------------------|--|------|---|
| | 3 | 3,5 | 4 | 4,5 | 5 | zal | Razem | | Liczba | % | |
| Analiza i ocena jakości żywności | 4 | 16 | 14 | 10 | 0 | 0 | 44 | 44 | 0 | 0 | |
| Podstawy genetyki człowieka z elementami nutrigenomiki | 8 | 15 | 21 | 4 | 1 | 0 | 49 | 49 | 0 | 0 | |
| Podstawy informacji naukowej | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 44 | 44 | 45 | 1 | 2,22 | 8;15 |

Najważniejsze powody nieosiągnięcia efektów uczenia się to:

- 8. zróżnicowany poziom wiedzy studentów
- 15. niewystarczająca liczba godzin w przedmiocie



Spośród przedmiotów wspólnych realizowanych w trakcie szóstego semestru, największy problem z osiągnięciem efektów uczenia się studenci mieli w przypadku przedmiotu **Podstawy informacji naukowej**. Jest to zaledwie 2,22%, jednak prowadzący zwrócił uwagę, że zróżnicowany poziom wiedzy studentów oraz zbyt mała ilość godzin dydaktycznych przyczyniły się do tego wyniku.

Kierunek Technologia żywności i żywienie człowieka

Specjalność technologia i żywienie

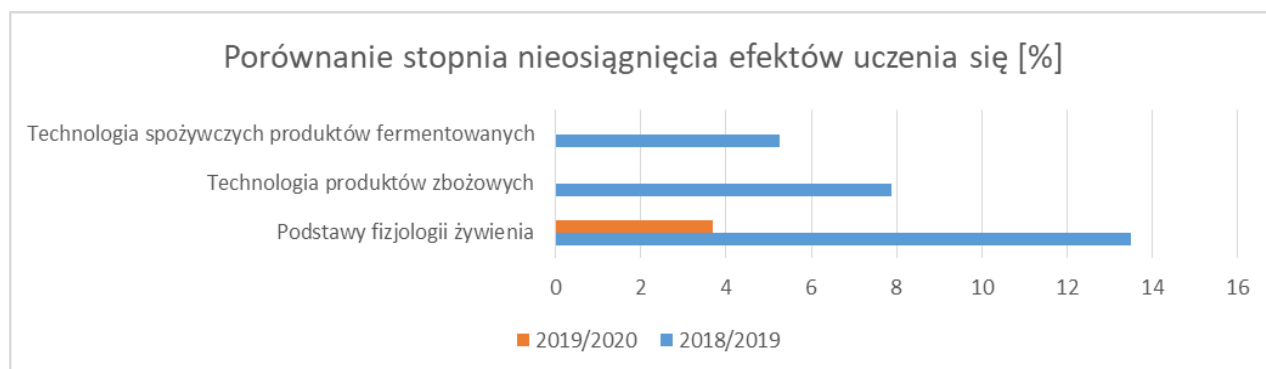
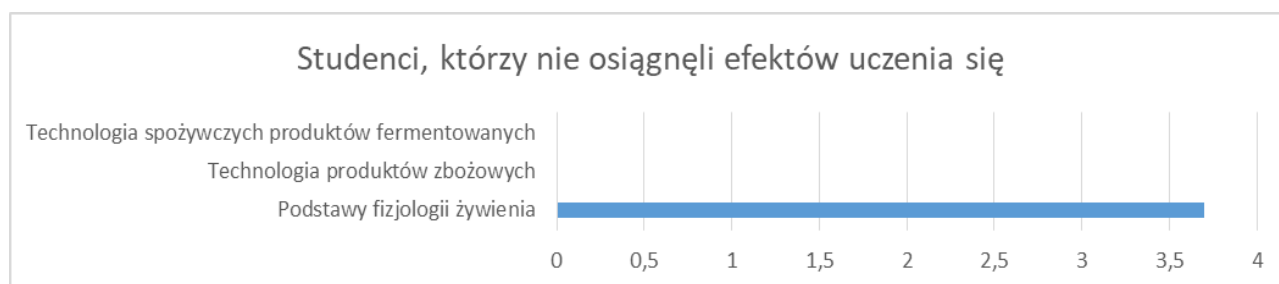
Studia stacjonarne pierwszego stopnia

Stopień osiągnięcia efektów uczenia się w przedmiotach - semestr 6 L

| Nazwa przedmiotu | Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty uczenia się w przedmiocie na ocenę: | | | | | | | Ogólna liczba studentów w przedmiocie | Studenci, którzy nie osiągnęli efektów uczenia się | | Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie: |
|--|---|-----|---|-----|----|-----|-------|---------------------------------------|--|-----|---|
| | 3 | 3,5 | 4 | 4,5 | 5 | zal | Razem | | Liczba | % | |
| Podstawy fizjologii żywienia | 5 | 12 | 8 | 1 | 0 | 0 | 26 | 27 | 1 | 3,7 | |
| Technologia produktów zbożowych | 1 | 5 | 1 | 4 | 16 | 0 | 27 | 27 | 0 | 0 | 17 |
| Technologia spożywczych produktów fermentowanych | 1 | 5 | 7 | 11 | 3 | 0 | 27 | 27 | 0 | 0 | 17 |

Najważniejsze powody nieosiągnięcia/osiągnięcia efektów uczenia się to:

17. zdolna/aktywna/zaangażowana grupa studentów



Przedmiot **Podstawy fizjologii żywienia** jest jedynym przedmiotem realizowanym przez studentów specjalności technologia i żywienie, w którym stwierdzono nieosiągnięcie efektów uczenia się. Porównując jednak stopień nieosiągnięcia efektów uczenia się z rokiem poprzednim, stwierdzono znaczną poprawę tej sytuacji.

Kierunek Technologia żywności i żywienie człowieka

Specjalność żywienie człowieka i dietetyka

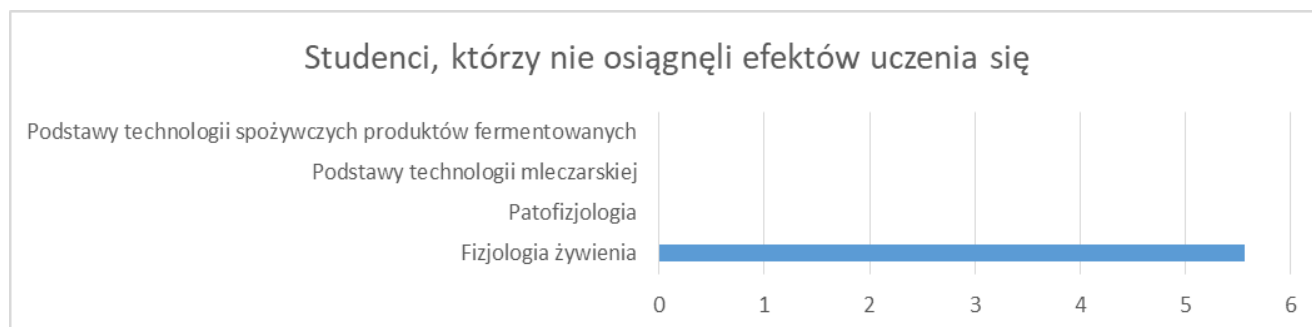
Studia stacjonarne pierwszego stopnia

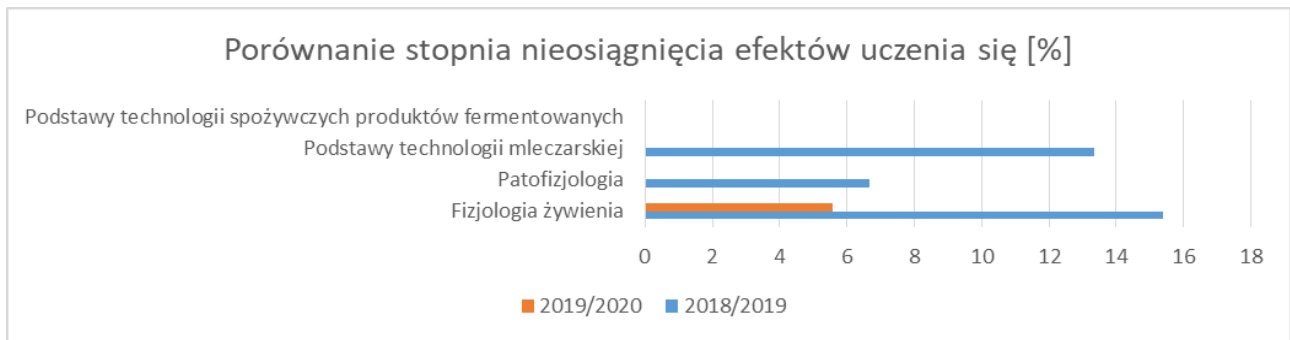
Stopień osiągnięcia efektów uczenia się w przedmiotach - semestr 6 L

| Nazwa przedmiotu | Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę: | | | | | | | Ogólna liczba studentów w przedmiocie | Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia | | Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie: |
|---|---|-----|----|-----|---|-----|-------|---------------------------------------|--|------|---|
| | 3 | 3,5 | 4 | 4,5 | 5 | zał | Razem | | Liczba | % | |
| Fizjologia żywienia | 0 | 11 | 5 | 0 | 1 | 0 | 17 | 18 | 1 | 5,56 | |
| Patofizjologia | 0 | 2 | 10 | 5 | 0 | 0 | 17 | 17 | 0 | 0 | 8;17 |
| Podstawy technologii mleczarskiej | 0 | 5 | 2 | 9 | 2 | 0 | 18 | 18 | 0 | 0 | 1;2;4;5;6;7;11 |
| Podstawy technologii spożywczych produktów fermentowanych | 0 | 1 | 8 | 5 | 4 | 0 | 18 | 18 | 0 | 0 | 2;17 |

Najważniejsze powody nieosiągnięcia/osiągnięcia efektów uczenia się to:

1. zbyt mały wkład pracy własnej studenta
2. brak wstępnej wiedzy
4. słaba aktywność studentów na zajęciach
5. brak zainteresowania przedmiotem
6. niska frekwencja na zajęciach
7. niekorzystanie z konsultacji
8. zróżnicowany poziom wiedzy studentów
11. nieprzystępowanie do zaliczeń/egzaminów w wyznaczonych terminach
17. zdolna/aktywna/zaangażowana grupa studentów





Pomimo występującego w przedmiocie **Fizjologia żywienia** niewielkiego (5,56%) stopnia nieosiągnięcia efektów uczenia się, w odniesieniu do roku akademickiego 2018/2019 sytuacja znacznie się poprawiła.

1.1.2. Semestr zimowy 2020/2021

Kierunek Technologia żywności i żywienie człowieka ***przedmioty wspólne***

Studia stacjonarne pierwszego stopnia

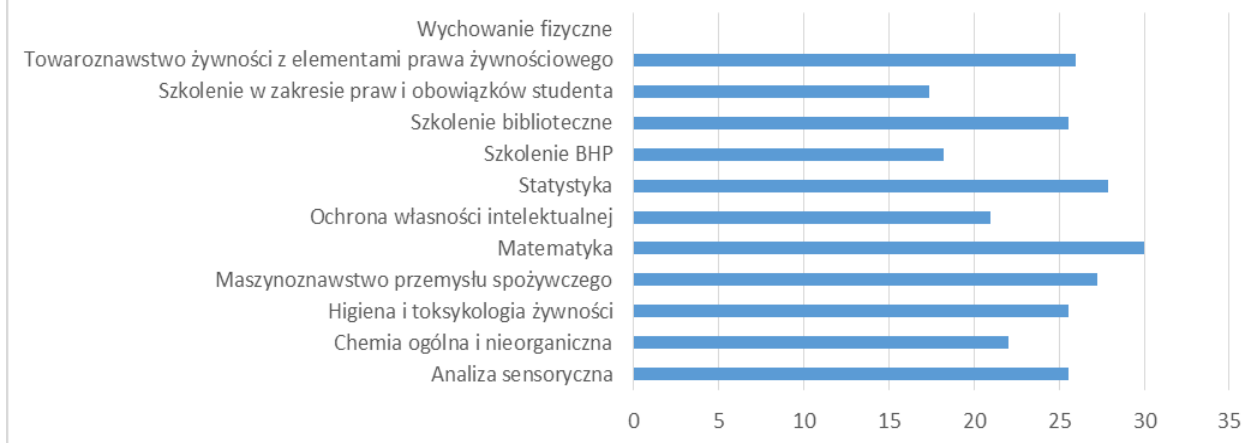
Stopień osiągnięcia efektów uczenia się w przedmiotach - semestr I Z

| Nazwa przedmiotu | Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty uczenia się w przedmiocie na ocenę: | | | | | | | Ogólna liczba studentów w przedmiocie | Studenci, którzy nie osiągnęli efektów uczenia się | | Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie: |
|--|---|-----|----|-----|---|-----|-------|---------------------------------------|--|-------|---|
| | 3 | 3,5 | 4 | 4,5 | 5 | zal | Razem | | Liczba | % | |
| Analiza sensoryczna | 2 | 12 | 8 | 7 | 3 | 0 | 32 | 43 | 11 | 25,58 | 8;15 |
| Chemia ogólna i nieorganiczna | 16 | 12 | 6 | 3 | 2 | 0 | 39 | 50 | 11 | 22 | 1;2;4;7;8 |
| Higiena i toksykologia żywności | 1 | 3 | 14 | 11 | 3 | 0 | 32 | 43 | 11 | 25,58 | 8;17 |
| Maszynoznawstwo przemysłu spożywczego | 2 | 14 | 15 | 1 | 0 | 0 | 32 | 44 | 12 | 27,27 | |
| Matematyka | 5 | 17 | 7 | 6 | 0 | 0 | 35 | 50 | 15 | 30 | |
| Ochrona własności intelektualnej | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 34 | 34 | 43 | 9 | 20,93 | |
| Statystyka | 4 | 7 | 12 | 8 | 0 | 0 | 31 | 43 | 12 | 27,91 | 1;2;4 |
| Szkolenie BHP | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 36 | 36 | 44 | 8 | 18,18 | 18 |
| Szkolenie biblioteczne | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 32 | 32 | 43 | 11 | 25,58 | |
| Szkolenie w zakresie praw i obowiązków studenta | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 38 | 38 | 46 | 8 | 17,39 | 6 |
| Towaroznawstwo żywności z elementami prawa żywnościowego | 0 | 10 | 12 | 13 | 2 | 0 | 37 | 50 | 13 | 26 | 15;17 |
| Wychowanie fizyczne | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | |

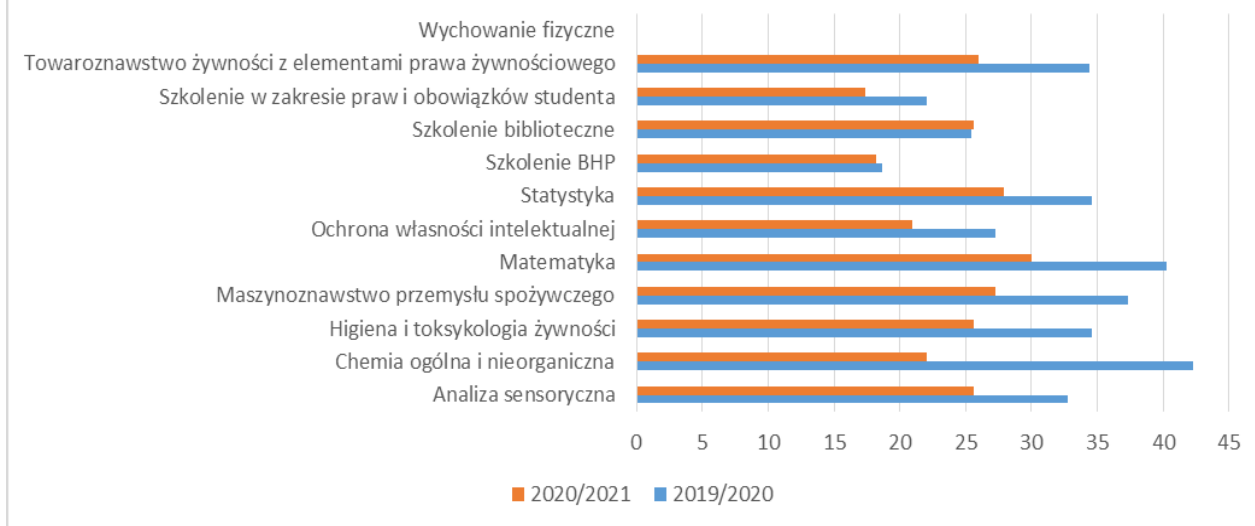
Najważniejsze powody nieosiągnięcia efektów uczenia się to:

1. zbyt mały wkład pracy własnej studenta
2. brak wstępnej wiedzy
4. słaba aktywność studentów na zajęciach
6. brak zainteresowania przedmiotem
7. niekorzystanie z konsultacji
8. zróżnicowany poziom wiedzy studentów
15. niewystarczająca liczba godzin w przedmiocie
17. zdolna/aktywna/zaangażowana grupa studentów
18. żadne z powyższych

Studenci, którzy nie osiągnęli efektów uczenia się



Porównanie stopnia nieosiągnięcia efektów uczenia się [%]



Porównując stopień nieosiągnięcia efektów uczenia się z poszczególnych przedmiotów pomiędzy rokiem 2019/2020 a poprzedzającym go 2018/2019, obserwuje się istotny spadek. Należy zwrócić uwagę zwłaszcza na przedmiot **Chemia ogólna i nieorganiczna**, z którym ponad 40% studentów miało problem w roku akademickim 2019/2020, natomiast w roku 2020/2021 jedynie 22%. Nadal problemem jest niekorzystanie przez studentów z możliwości konsultacji oraz słaba aktywność na zajęciach.

przedmioty wspólne

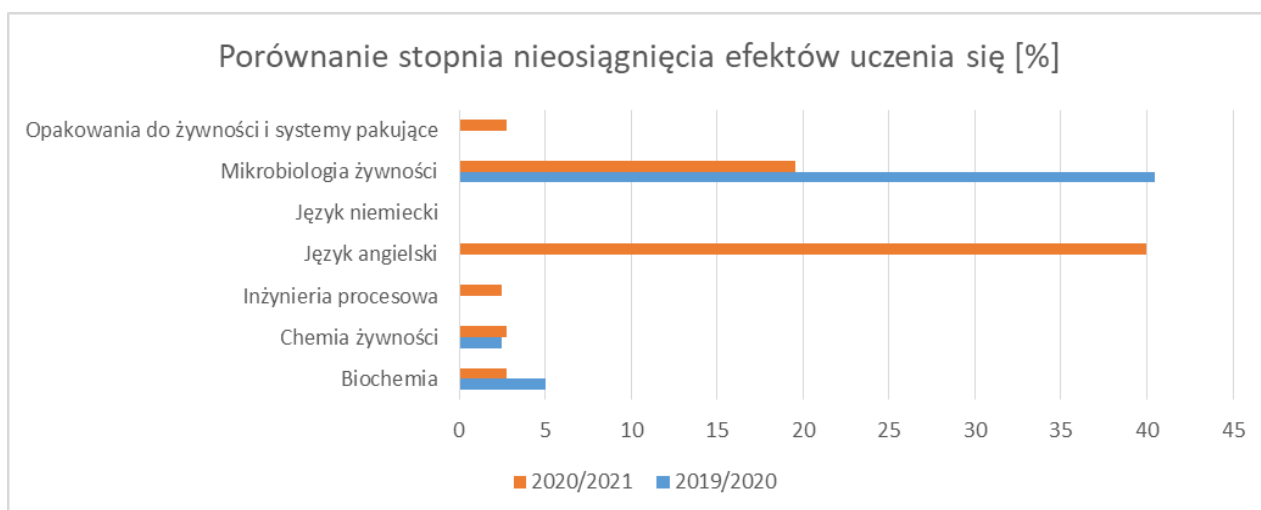
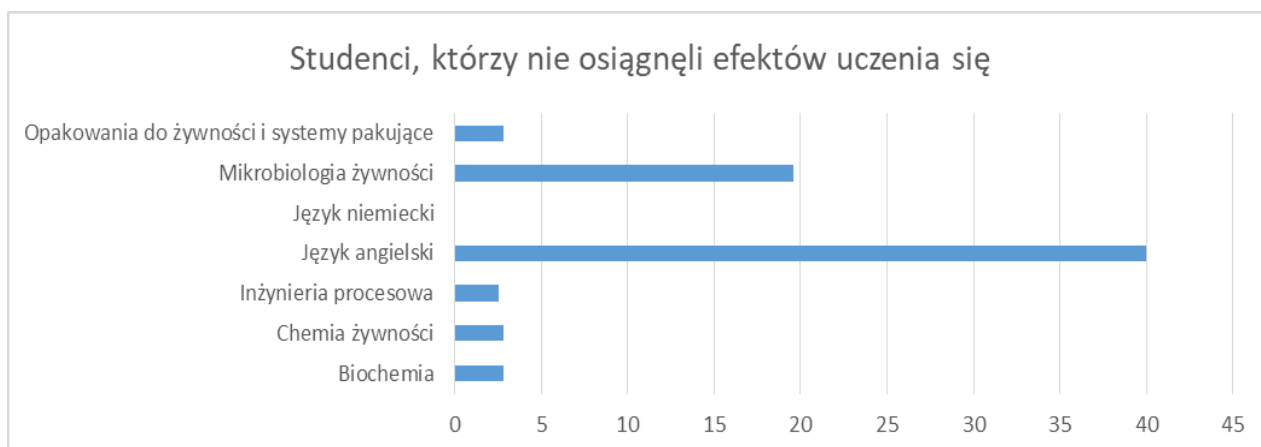
Studia stacjonarne pierwszego stopnia

Stopień osiągnięcia efektów uczenia się w przedmiotach - semestr 3 Z

| Nazwa przedmiotu | Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty uczenia się w przedmiocie na ocenę: | | | | | | | Ogólna liczba studentów w przedmiocie | Studenci, którzy nie osiągnęli efektów uczenia się | | Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie: |
|---|---|-----|----|-----|---|-----|-------|---------------------------------------|--|-------|---|
| | 3 | 3,5 | 4 | 4,5 | 5 | zał | Razem | | Liczba | % | |
| Biochemia | 0 | 6 | 7 | 20 | 2 | 0 | 35 | 36 | 1 | 2,78 | |
| Chemia żywności | 0 | 2 | 12 | 21 | 0 | 0 | 35 | 36 | 1 | 2,78 | |
| Inżynieria procesowa | 6 | 14 | 14 | 5 | 0 | 0 | 39 | 40 | 1 | 2,5 | |
| Język angielski | 2 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 3 | 5 | 2 | 40 | |
| Język niemiecki | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | |
| Mikrobiologia żywności | 26 | 7 | 4 | 0 | 0 | 0 | 37 | 46 | 9 | 19,57 | |
| Opakowania do żywności i systemy pakujące | 1 | 9 | 12 | 7 | 6 | 0 | 35 | 36 | 1 | 2,78 | |

Najważniejsze powody nieosiągnięcia efektów uczenia się to:

Brak informacji



Kierunek Technologia żywności i żywienie człowieka
Specjalność technologia i żywienie

Studia stacjonarne pierwszego stopnia

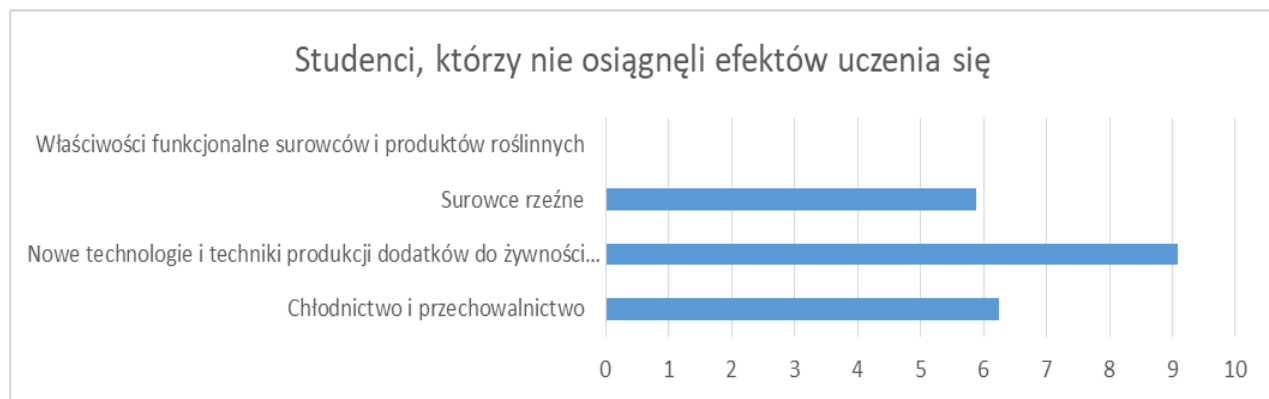
Stopień osiągnięcia efektów uczenia się w przedmiotach - semestr 3 Z

| Nazwa przedmiotu | Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty uczenia się w przedmiocie na ocenę: | | | | | | | Ogólna liczba studentów w przedmiocie | Studenci, którzy nie osiągnęli efektów uczenia się | | Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie: |
|--|---|-----|---|-----|---|-----|-------|---------------------------------------|--|------|---|
| | 3 | 3,5 | 4 | 4,5 | 5 | zał | Razem | | Liczba | % | |
| Chłodnictwo i przechowalnictwo | 1 | 4 | 4 | 4 | 2 | 0 | 15 | 16 | 1 | 6,25 | 18 |
| Nowe technologie i techniki produkcji dodatków do żywności funkcjonalnej | 0 | 0 | 5 | 4 | 1 | 0 | 10 | 11 | 1 | 9,09 | |
| Surowce rzeźne | 1 | 1 | 7 | 5 | 2 | 0 | 16 | 17 | 1 | 5,88 | 11 |
| Właściwości funkcjonalne surowców i produktów roślinnych | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 3 | 3 | 0 | 0 | |

Najważniejsze powody nieosiągnięcia efektów uczenia się to:

11. nieprzystępowanie do zaliczeń/egzaminów w wyznaczonych terminach

18. żadne z powyższych



Kierunek Technologia żywności i żywienie człowieka
Specjalność żywienie człowieka i dietetyka

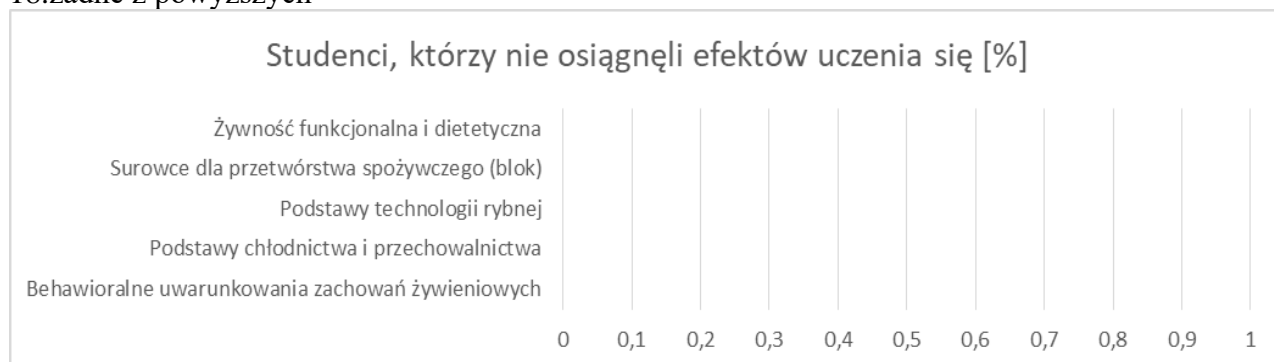
Studia stacjonarne pierwszego stopnia

Stopień osiągania efektów uczenia się w przedmiotach - semestr 3 Z

| Nazwa przedmiotu | Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty uczenia się w przedmiocie na ocenę: | | | | | | | Ogólna liczba studentów w przedmiocie | Studenci, którzy nie osiągnęli efektów uczenia się | | Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie: |
|--|---|-----|----|-----|---|-----|-------|---------------------------------------|--|---|---|
| | 3 | 3,5 | 4 | 4,5 | 5 | zal | Razem | | Liczba | % | |
| Behawioralne uwarunkowania zachowań żywieniowych | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 2 | 2 | 0 | 0 | |
| Podstawy chłodnictwa i przechowalnictwa | 0 | 3 | 8 | 9 | 3 | 0 | 23 | 23 | 0 | 0 | 17;18 |
| Podstawy technologii rybnej | 1 | 5 | 8 | 7 | 1 | 0 | 22 | 22 | 0 | 0 | |
| Surowce dla przetwórstwa spożywczego (blok) | 2 | 0 | 13 | 9 | 0 | 0 | 24 | 24 | 0 | 0 | 18 |
| Żywność funkcjonalna i dietetyczna | 0 | 3 | 5 | 11 | 1 | 0 | 20 | 20 | 0 | 0 | 15 |

Najważniejsze powody nieosiągnięcia/osiągnięcia efektów uczenia się to:

- 15. niewystarczająca liczba godzin w przedmiocie
- 17. zdolna/aktywna/zaangażowana grupa studentów
- 18. żadne z powyższych

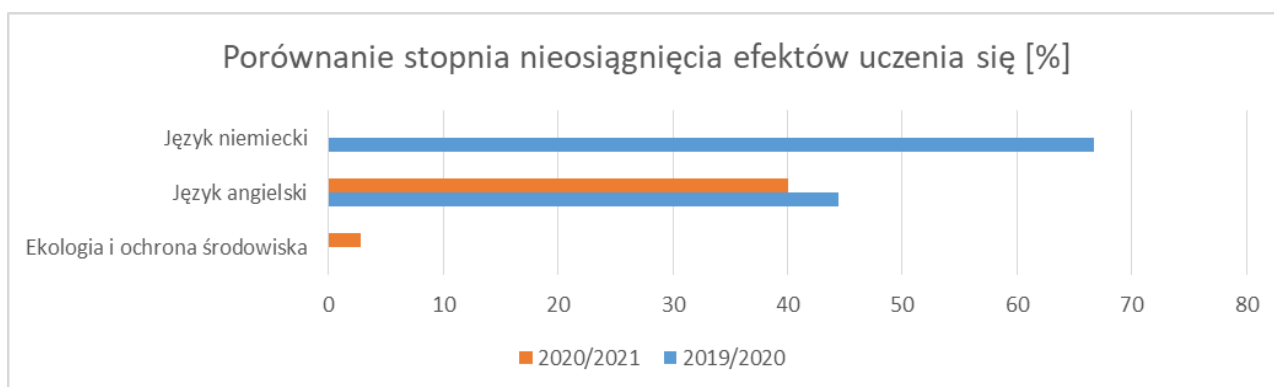


Kierunek Technologia żywności i żywienie człowieka
przedmioty wspólne

Studia stacjonarne pierwszego stopnia

Stopień osiągania efektów uczenia się w przedmiotach - semestr 5 Z

| Nazwa przedmiotu | Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty uczenia się w przedmiocie na ocenę: | | | | | | | Ogólna liczba studentów w przedmiocie | Studenci, którzy nie osiągnęli efektów uczenia się | | Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie: |
|-------------------------------|---|-----|---|-----|----|-----|-------|---------------------------------------|--|------|---|
| | 3 | 3,5 | 4 | 4,5 | 5 | zal | Razem | | Liczba | % | |
| Ekologia i ochrona środowiska | 3 | 1 | 2 | 0 | 29 | 0 | 35 | 36 | 1 | 2,78 | |
| Język angielski | 2 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 5 | 2 | 40 | |
| Język niemiecki | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | |



Kierunek Technologia żywności i żywienie człowieka

Specjalność technologia i żywienie

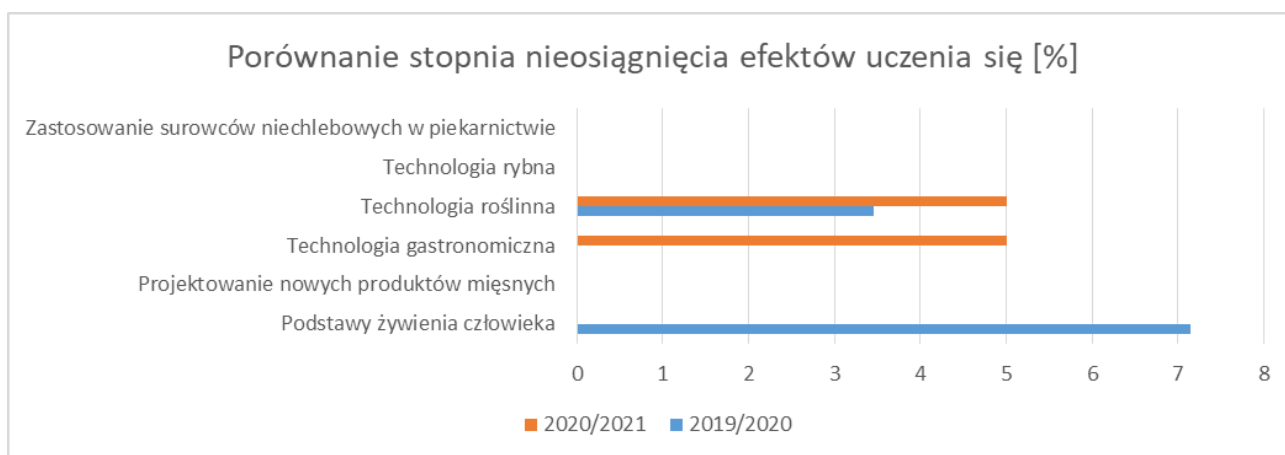
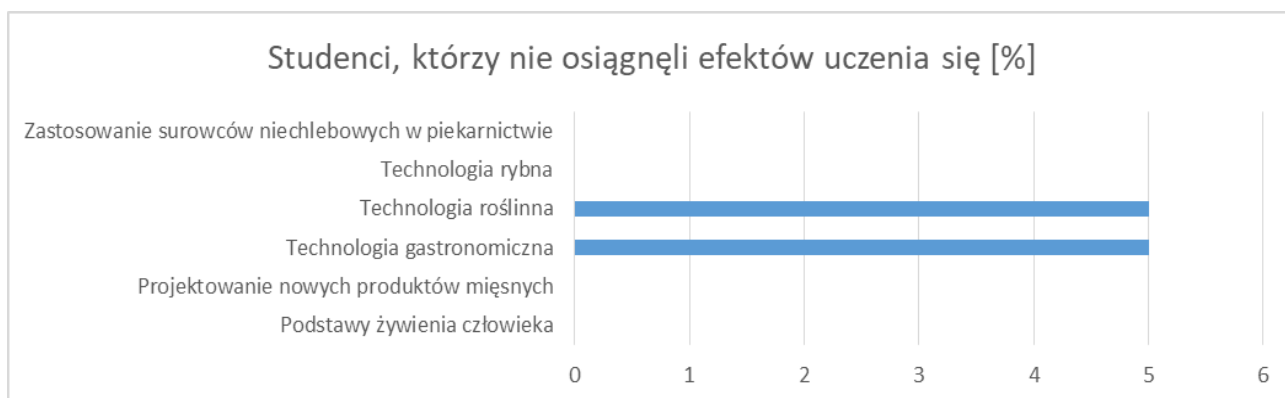
Studia stacjonarne pierwszego stopnia

Stopień osiągania efektów uczenia się w przedmiotach - semestr 5 Z

| Nazwa przedmiotu | Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty uczenia się w przedmiocie na ocenę: | | | | | | | Ogólna liczba studentów w przedmiocie | Studenci, którzy nie osiągnęli efektów uczenia się | | Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie: |
|--|---|-----|---|-----|---|-----|-------|---------------------------------------|--|---|---|
| | 3 | 3,5 | 4 | 4,5 | 5 | zal | Razem | | Liczba | % | |
| Podstawy żywienia człowieka | 0 | 3 | 1 | 9 | 8 | 0 | 21 | 21 | 0 | 0 | |
| Projektowanie nowych produktów mięsnych | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | |
| Technologia gastronomiczna | 0 | 4 | 5 | 6 | 4 | 0 | 19 | 20 | 1 | 5 | 1;8 |
| Technologia roślinna | 1 | 9 | 4 | 4 | 1 | 0 | 19 | 20 | 1 | 5 | |
| Technologia rybna | 2 | 9 | 3 | 6 | 0 | 0 | 20 | 20 | 0 | 0 | |
| Zastosowanie surowców niechlebnych w piekarnictwie | 1 | 4 | 3 | 5 | 6 | 0 | 19 | 19 | 0 | 0 | 17 |

Najważniejsze powody nieosiągnięcia/osiągnięcia efektów uczenia się to:

1. zbyt mały wkład pracy własnej studenta
8. zróżnicowany poziom wiedzy studentów
17. zdolna/aktywna/zaangażowana grupa studentów



Kierunek Technologia żywności i żywienie człowieka

Specjalność żywienie człowieka i dietetyka

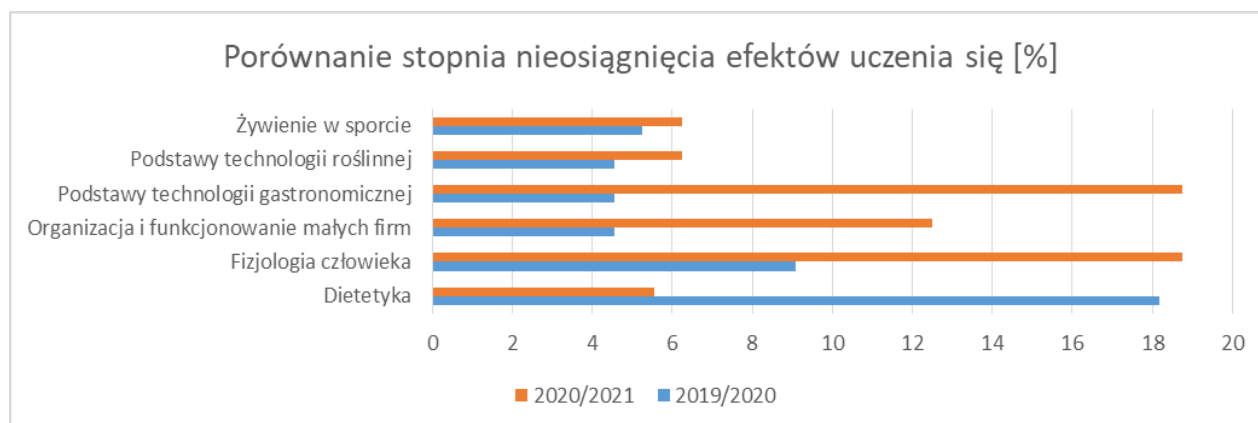
Studia stacjonarne pierwszego stopnia

Stopień osiągania efektów uczenia się w przedmiotach - semestr 5 Z

| Nazwa przedmiotu | Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty uczenia się w przedmiocie na ocenę: | | | | | | | Ogólna liczba studentów w przedmiocie | Studenci, którzy nie osiągnęli efektów uczenia się | | Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie: |
|--|---|-----|---|-----|---|-----|-------|---------------------------------------|--|-------|---|
| | 3 | 3,5 | 4 | 4,5 | 5 | zal | Razem | | Liczba | % | |
| Dietetyka | 0 | 1 | 2 | 9 | 5 | 0 | 17 | 18 | 1 | 5,56 | 17 |
| Fizjologia człowieka | 8 | 3 | 0 | 2 | 0 | 0 | 13 | 16 | 3 | 18,75 | |
| Organizacja i funkcjonowanie małych firm | 0 | 0 | 1 | 4 | 9 | 0 | 14 | 16 | 2 | 12,5 | |
| Podstawy technologii gastronomicznej | 1 | 5 | 5 | 2 | 0 | 0 | 13 | 16 | 3 | 18,75 | 1;8;15 |
| Podstawy technologii roślinnej | 1 | 8 | 6 | 0 | 0 | 0 | 15 | 16 | 1 | 6,25 | |
| Żywienie w sporcie | 0 | 2 | 4 | 9 | 0 | 0 | 15 | 16 | 1 | 6,25 | 17 |

Najważniejsze powody osiągnięcia/nieosiągnięcia efektów uczenia się to:

- zbyt mały wkład pracy własnej studenta
8. zróżnicowany poziom wiedzy studentów
15. niewystarczająca liczba godzin w przedmiocie
17. zdolna/aktywna/zaangażowana grupa studentów



Kierunek Technologia żywności i żywienie człowieka
przedmioty wspólne

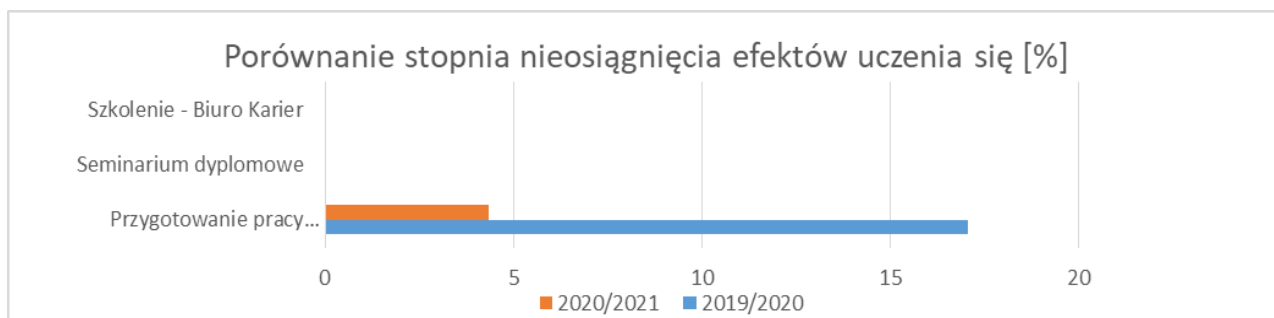
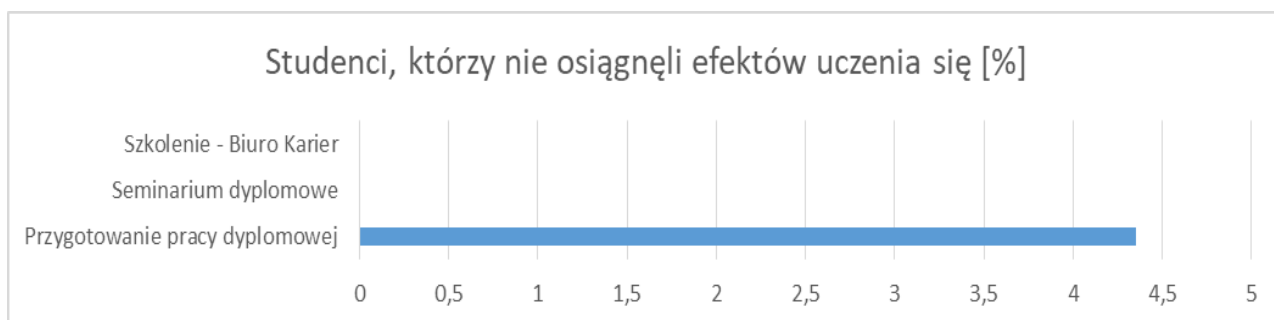
Studia stacjonarne pierwszego stopnia

Stopień osiągnięcia efektów uczenia się w przedmiotach - semestr 7 Z

| Nazwa przedmiotu | Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty uczenia się w przedmiocie na ocenę: | | | | | | | Ogólna liczba studentów w przedmiocie | Studenci, którzy nie osiągnęli efektów uczenia się | | Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie: |
|--------------------------------|---|-----|---|-----|----|-----|-------|---------------------------------------|--|------|---|
| | 3 | 3,5 | 4 | 4,5 | 5 | zał | Razem | | Liczba | % | |
| Przygotowanie pracy dyplomowej | 0 | 1 | 4 | 3 | 36 | 0 | 44 | 46 | 2 | 4,35 | 17 |
| Seminarium dyplomowe | 0 | 0 | 1 | 0 | 45 | 0 | 46 | 46 | 0 | 0 | |
| Szkolenie - Biuro Karier | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 46 | 46 | 46 | 0 | 0 | |

Najważniejsze powody osiągnięcia/nieosiągnięcia efektów uczenia się to:

17. zdolna/aktywna/zaangażowana grupa studentów



Kierunek Technologia żywności i żywienie człowieka
Specjalność technologia i żywienie

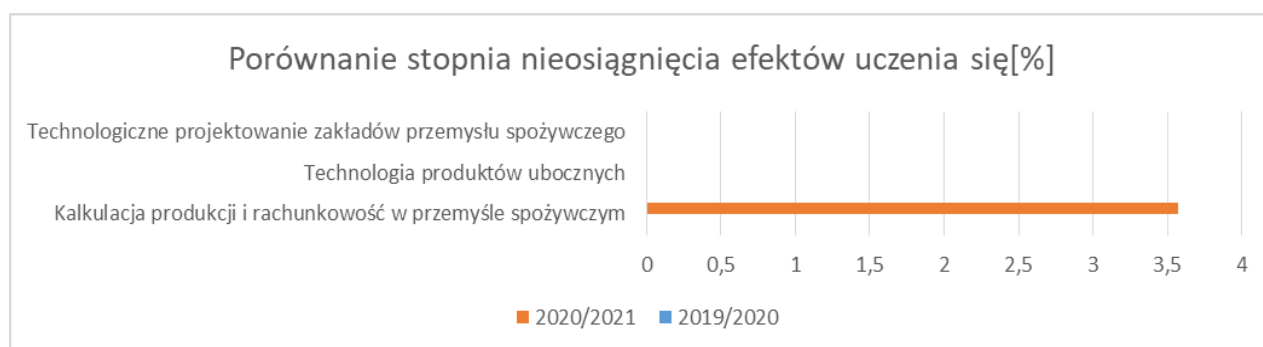
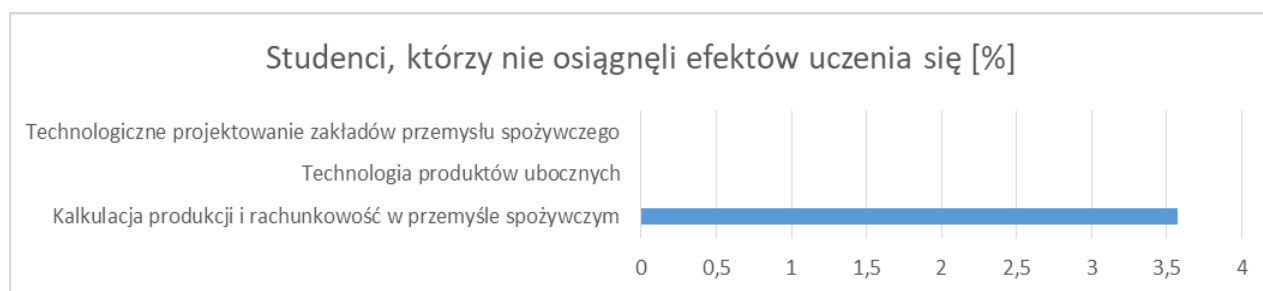
Studia stacjonarne pierwszego stopnia

Stopień osiągnięcia efektów uczenia się w przedmiotach - semestr 7 Z

| Nazwa przedmiotu | Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty uczenia się w przedmiocie na ocenę: | | | | | | | Ogólna liczba studentów w przedmiocie | Studenci, którzy nie osiągnęli efektów uczenia się | | Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie: |
|---|---|-----|---|-----|----|-----|-------|---------------------------------------|--|------|---|
| | 3 | 3,5 | 4 | 4,5 | 5 | zal | Razem | | Liczba | % | |
| Kalkulacja produkcji i rachunkowość w przemyśle spożywczym | 0 | 0 | 4 | 4 | 19 | 0 | 27 | 28 | 1 | 3,57 | |
| Technologia produktów ubocznych | 1 | 6 | 8 | 10 | 3 | 0 | 28 | 28 | 0 | 0 | |
| Technologiczne projektowanie zakładów przemysłu spożywczego | 0 | 0 | 6 | 14 | 8 | 0 | 28 | 28 | 0 | 0 | 8 |

Najważniejsze powody osiągnięcia/nieosiągnięcia efektów uczenia się to:

8. różnicowany poziom wiedzy studentów



Kierunek Technologia żywności i żywienie człowieka

Specjalność żywienie człowieka i dietetyka

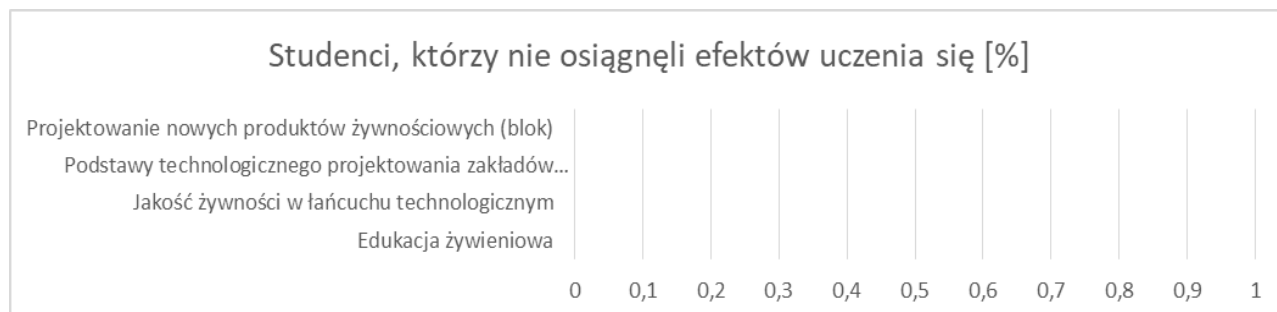
Studia stacjonarne pierwszego stopnia

Stopień osiągania efektów uczenia się w przedmiotach - semestr 7 Z

| Nazwa przedmiotu | Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty uczenia się w przedmiocie na ocenę: | | | | | | | Ogólna liczba studentów w przedmiocie | Studenci, którzy nie osiągnęli efektów uczenia się | | Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie: |
|--|---|-----|---|-----|----|-----|-------|---------------------------------------|--|---|---|
| | 3 | 3,5 | 4 | 4,5 | 5 | zal | Razem | | Liczba | % | |
| Edukacja żywieniowa | 0 | 0 | 0 | 0 | 18 | 0 | 18 | 18 | 0 | 0 | 17 |
| Jakość żywności w łańcuchu technologicznym | 0 | 1 | 4 | 13 | 0 | 0 | 18 | 18 | 0 | 0 | 8;15 |
| Podstawy technologicznego projektowania zakładów przemysłu spożywczego | 0 | 0 | 0 | 8 | 10 | 0 | 18 | 18 | 0 | 0 | 8;18 |
| Projektowanie nowych produktów żywnościowych (blok) | 0 | 0 | 3 | 12 | 3 | 0 | 18 | 18 | 0 | 0 | |

Najważniejsze powody osiągnięcia/nieosiągnięcia efektów uczenia się to:

8. zróżnicowany poziom wiedzy studentów
15. niewystarczająca liczba godzin w przedmiocie
17. zdolna/aktywna/zaangażowana grupa studentów
18. żadne z powyższych



1.2. Studia stacjonarne 2 stopnia

1.2.1. Semestr letni 2019/2020

Kierunek Technologia żywności i żywienie człowieka

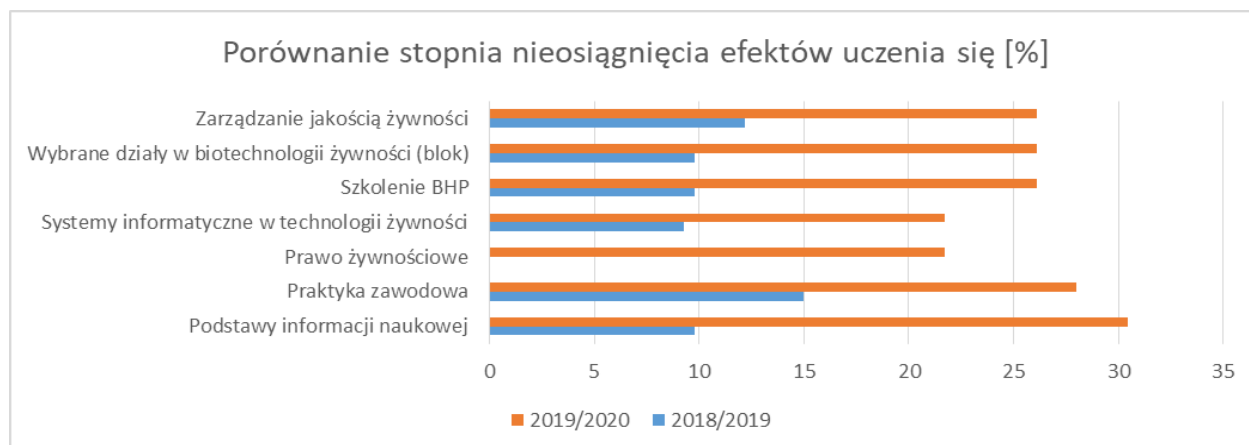
przedmioty wspólne

Stopień osiągnięcia efektów uczenia się w przedmiotach - semestr 1 L

| Nazwa przedmiotu | Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty uczenia się w przedmiocie na ocenę: | | | | | | | Ogólna liczba studentów w przedmiocie | Studenci, którzy nie osiągnęli efektów uczenia się | | Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie: |
|---|---|-----|---|-----|----|-----|-------|---------------------------------------|--|-------|---|
| | 3 | 3,5 | 4 | 4,5 | 5 | zal | Razem | | Liczba | % | |
| Podstawy informacji naukowej | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 16 | 16 | 23 | 7 | 30,43 | |
| Praktyka zawodowa | 0 | 0 | 0 | 2 | 16 | 0 | 18 | 25 | 7 | 28 | 11 |
| Prawo żywnościowe | 0 | 0 | 3 | 1 | 14 | 0 | 18 | 23 | 5 | 21,74 | |
| Systemy informatyczne w technologii żywności | 9 | 1 | 5 | 0 | 3 | 0 | 18 | 23 | 5 | 21,74 | |
| Szkolenie BHP | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 17 | 17 | 23 | 6 | 26,09 | |
| Wybrane działy w biotechnologii żywności (blok) | 0 | 0 | 2 | 7 | 8 | 0 | 17 | 23 | 6 | 26,09 | |
| Zarządzanie jakością żywności | 0 | 0 | 1 | 3 | 13 | 0 | 17 | 23 | 6 | 26,09 | |

Najważniejsze powody nieosiągnięcia efektów uczenia się to:

11. nieprzystępowanie do zaliczeń/egzaminów w wyznaczonych terminach



Kierunek Technologia żywności i żywienie człowieka
Specjalność ocena, analiza i zarządzanie jakością żywności

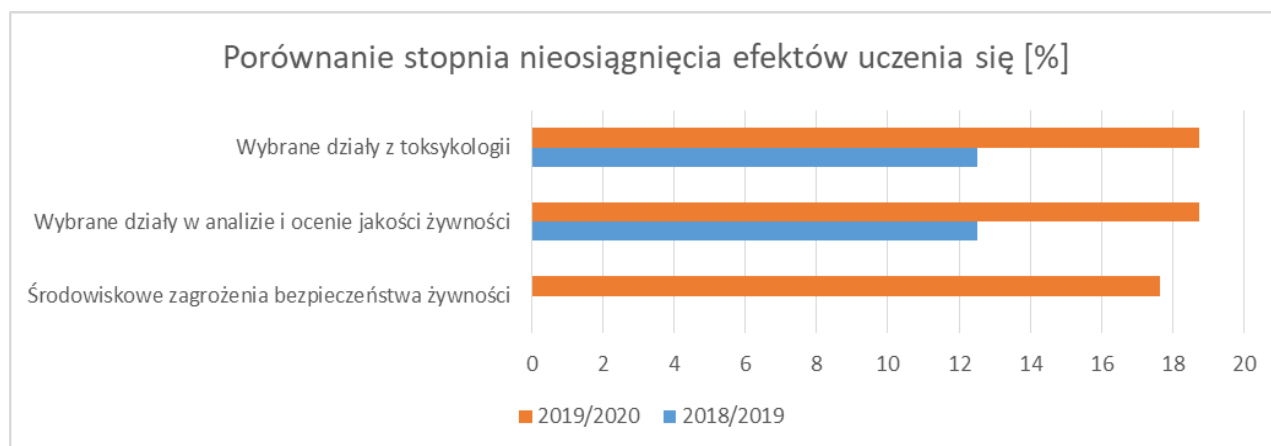
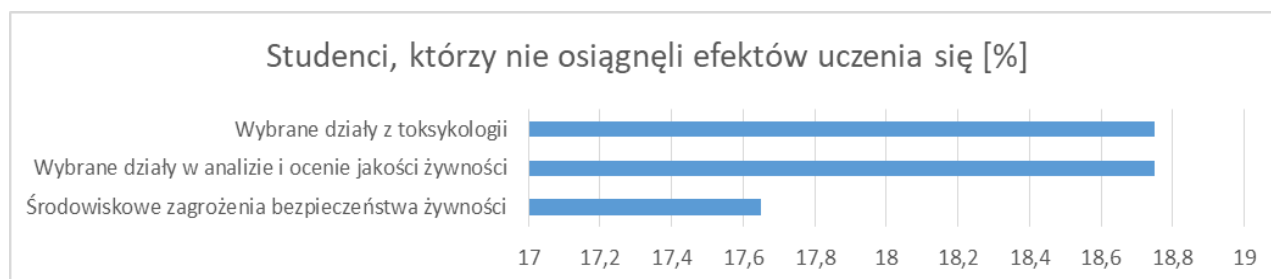
Studia stacjonarne drugiego stopnia

Stopień osiągania efektów uczenia się w przedmiotach - semestr I L

| Nazwa przedmiotu | Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty uczenia się w przedmiocie na ocenę: | | | | | | | Ogólna liczba studentów w przedmiocie | Studenci, którzy nie osiągnęli efektów uczenia się | | Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie: |
|---|---|-----|---|-----|---|-----|-------|---------------------------------------|--|-------|---|
| | 3 | 3,5 | 4 | 4,5 | 5 | zal | Razem | | Liczba | % | |
| Środowiskowe zagrożenia bezpieczeństwa żywności | 0 | 0 | 3 | 6 | 5 | 0 | 14 | 17 | 3 | 17,65 | 8;17 |
| Wybrane działy w analizie i ocenie jakości żywności | 0 | 0 | 4 | 8 | 1 | 0 | 13 | 16 | 3 | 18,75 | |
| Wybrane działy z toksykologii | 0 | 2 | 5 | 2 | 4 | 0 | 13 | 16 | 3 | 18,75 | 17 |

Najważniejsze powody osiągnięcia/nieosiągnięcia efektów uczenia się to:

- 8. zróżnicowany poziom wiedzy studentów
- 17. zdolna/aktywna/zaangażowana grupa studentów



Kierunek *Technologia żywności i żywienie człowieka*

Specjalność żywienie człowieka

Studia stacjonarne drugiego stopnia

Stopień osiągania efektów uczenia się w przedmiotach - semestr I L

| Nazwa przedmiotu | Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty uczenia się w przedmiocie na ocenę: | | | | | | | Ogólna liczba studentów w przedmiocie | Studenci, którzy nie osiągnęli efektów uczenia się | | Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie: |
|---|---|-----|---|-----|---|-----|-------|---------------------------------------|--|-------|---|
| | 3 | 3,5 | 4 | 4,5 | 5 | zal | Razem | | Liczba | % | |
| Patofizjologia w żywieniu człowieka | 0 | 0 | 0 | 2 | 3 | 0 | 5 | 7 | 2 | 28,57 | |
| Wybrane działy w dietetyce | 0 | 0 | 0 | 1 | 4 | 0 | 5 | 7 | 2 | 28,57 | |
| Żywienie w różnych stanach fizjologicznych | 0 | 2 | 1 | 1 | 1 | 0 | 5 | 8 | 3 | 37,5 | |
| Żywienie w turystyce | 0 | 0 | 0 | 0 | 5 | 0 | 5 | 7 | 2 | 28,57 | |
| Żywność wzbogacana, suplementy diety i wyroby medyczne w żywieniu człowieka | 0 | 0 | 1 | 1 | 3 | 0 | 5 | 7 | 2 | 28,57 | |

Najważniejsze powody osiągnięcia/nieosiągnięcia efektów uczenia się to:

Brak informacji



Kierunek Technologia żywności i żywienie człowieka
przedmioty wspólne

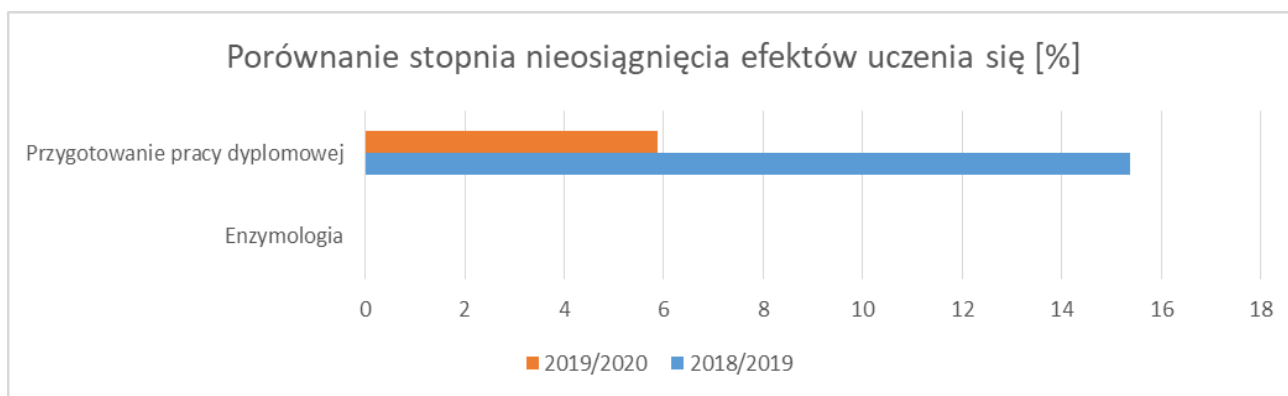
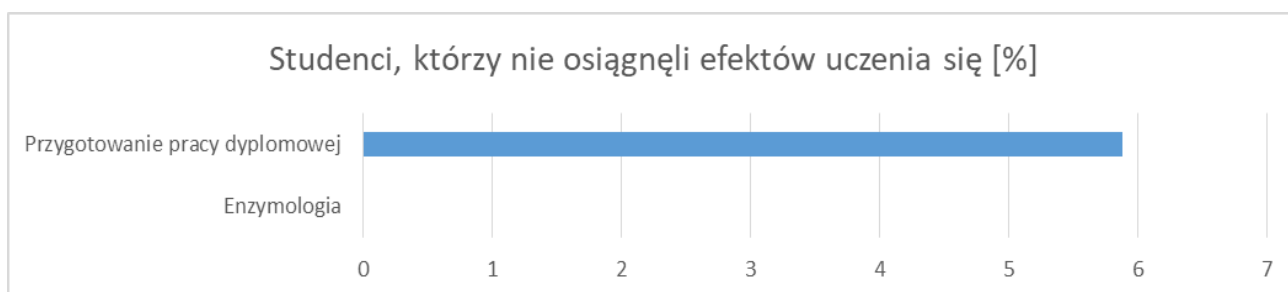
Studia stacjonarne drugiego stopnia

Stopień osiągania efektów uczenia się w przedmiotach - semestr 3 L

| Nazwa przedmiotu | Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty uczenia się w przedmiocie na ocenę: | | | | | | | Ogólna liczba studentów w przedmiocie | Studenci, którzy nie osiągnęli efektów uczenia się | | Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie: |
|--------------------------------|---|-----|----|-----|----|-----|-------|---------------------------------------|--|------|---|
| | 3 | 3,5 | 4 | 4,5 | 5 | zal | Razem | | Liczba | % | |
| Enzymologia | 2 | 3 | 10 | 13 | 6 | 0 | 34 | 34 | 0 | 0 | |
| Przygotowanie pracy dyplomowej | 0 | 0 | 0 | 2 | 30 | 0 | 32 | 34 | 2 | 5,88 | |

Najważniejsze powody osiągnięcia/nieosiągnięcia efektów uczenia się to:

Brak informacji



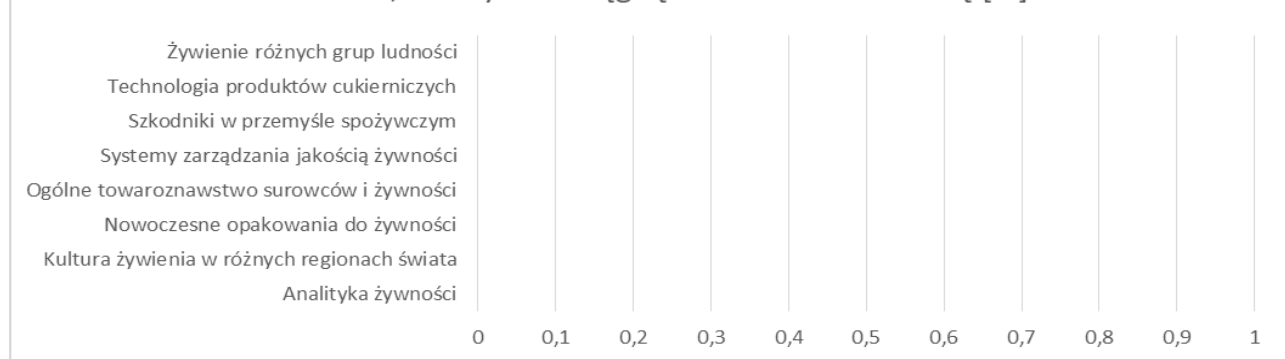
Kierunek Technologia żywności i żywienie człowieka
Specjalność ocena, analiza i zarządzanie jakością żywności

Studia stacjonarne drugiego stopnia

Stopień osiągania efektów uczenia się w przedmiotach - semestr 3 L

| Nazwa przedmiotu | Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty uczenia się w przedmiocie na ocenę: | | | | | | | Ogólna liczba studentów w przedmiocie | Studenci, którzy nie osiągnęli efektów uczenia się | | Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie: |
|---|---|-----|---|-----|----|-----|-------|---------------------------------------|--|---|---|
| | 3 | 3,5 | 4 | 4,5 | 5 | zał | Razem | | Liczba | % | |
| Analityka żywności | 1 | 5 | 4 | 0 | 1 | 0 | 11 | 11 | 0 | 0 | |
| Kultura żywienia w różnych regionach świata | 0 | 0 | 0 | 1 | 10 | 0 | 11 | 11 | 0 | 0 | 17 |
| Nowoczesne opakowania do żywności | 0 | 0 | 0 | 10 | 2 | 0 | 12 | 12 | 0 | 0 | |
| Ogólne towaroznawstwo surowców i żywności | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | |
| Systemy zarządzania jakością żywności | 0 | 1 | 3 | 4 | 3 | 0 | 11 | 11 | 0 | 0 | |
| Szkodniki w przemyśle spożywczym | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | |
| Technologia produktów cukierniczych | 0 | 0 | 1 | 4 | 7 | 0 | 12 | 12 | 0 | 0 | 17 |
| Żywienie różnych grup ludności | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | |

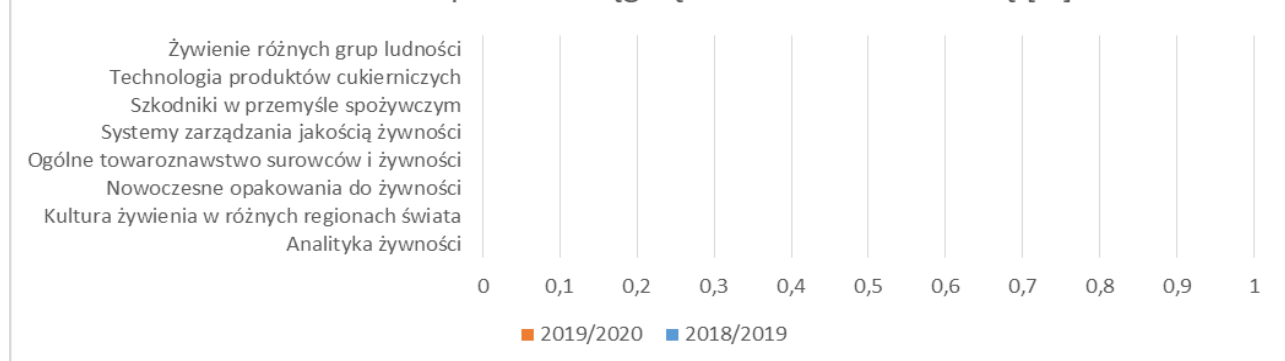
Studenci, którzy nie osiągnęli efektów uczenia się [%]



Najważniejsze powody osiągnięcia/nieosiągnięcia efektów uczenia się to:

17. zdolna/aktywna/zaangażowana grupa studentów

Porównanie stopnia nieosiągnięcia efektów uczenia się [%]



Kierunek Technologia żywności i żywienie człowieka

Specjalność technologia i biotechnologia żywności

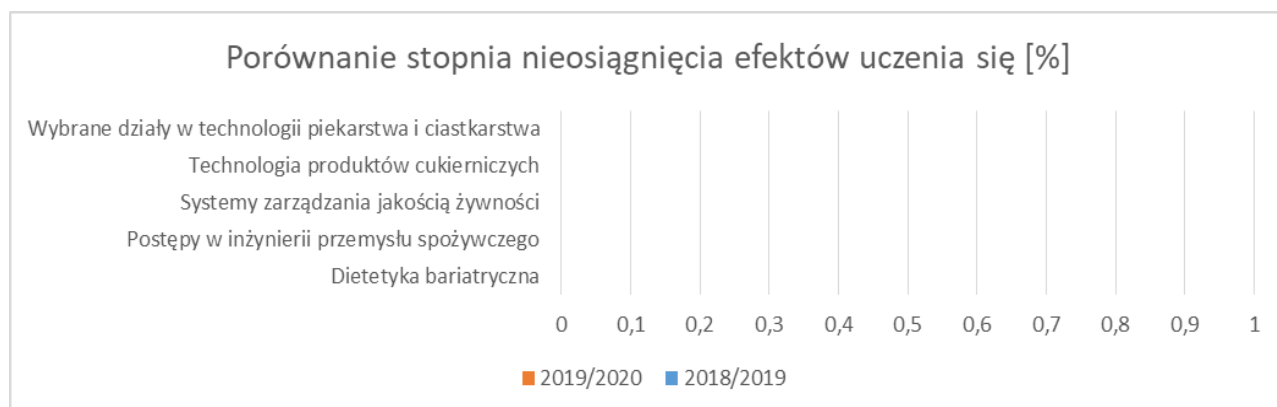
Studia stacjonarne drugiego stopnia

Stopień osiągania efektów uczenia się w przedmiotach - semestr 3 L

| Nazwa przedmiotu | Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty uczenia się w przedmiocie na ocenę: | | | | | | | Ogólna liczba studentów w przedmiocie | Studenci, którzy nie osiągnęli efektów uczenia się | | Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie: |
|--|---|-----|---|-----|---|-----|-------|---------------------------------------|--|---|---|
| | 3 | 3,5 | 4 | 4,5 | 5 | zal | Razem | | Liczba | % | |
| Dietetyka bariatryczna | 0 | 0 | 0 | 0 | 6 | 0 | 6 | 6 | 0 | 0 | |
| Postępy w inżynierii przemysłu spożywczego | 0 | 0 | 0 | 0 | 6 | 0 | 6 | 6 | 0 | 0 | |
| Systemy zarządzania jakością żywności | 0 | 0 | 1 | 0 | 6 | 0 | 7 | 7 | 0 | 0 | |
| Technologia produktów cukierniczych | 0 | 0 | 0 | 5 | 1 | 0 | 6 | 6 | 0 | 0 | 17 |
| Wybrane działy w technologii piekarstwa i ciastkarstwa | 0 | 0 | 0 | 0 | 6 | 0 | 6 | 6 | 0 | 0 | 17 |

Najważniejsze powody osiągnięcia/nieosiągnięcia efektów uczenia się to:

17. zdolna/aktywna/zaangażowana grupa studentów



Kierunek Technologia żywności i żywienie człowieka

Specjalność technologia rybna

Studia stacjonarne drugiego stopnia

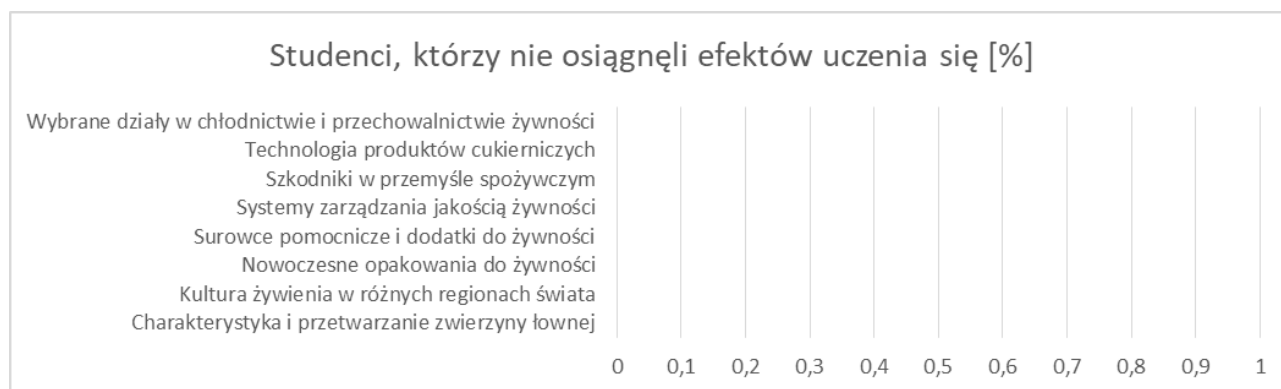
Stopień osiągania efektów uczenia się w przedmiotach - semestr 3 L

| Nazwa przedmiotu | Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty uczenia się w przedmiocie na ocenę: | | | | | | | Ogólna liczba studentów w przedmiocie | Studenci, którzy nie osiągnęli efektów uczenia się | | Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie: |
|--|---|-----|---|-----|---|-----|-------|---------------------------------------|--|---|---|
| | 3 | 3,5 | 4 | 4,5 | 5 | zal | Razem | | Liczba | % | |
| Charakterystyka i przetwarzanie zwierzyny łownej | 0 | 0 | 0 | 0 | 5 | 0 | 5 | 5 | 0 | 0 | |
| Kultura żywienia w różnych regionach świata | 0 | 0 | 0 | 2 | 5 | 0 | 7 | 7 | 0 | 0 | 17 |
| Nowoczesne opakowania do żywności | 0 | 0 | 0 | 2 | 3 | 0 | 5 | 5 | 0 | 0 | |
| Surowce pomocnicze i dodatki do żywności | 0 | 1 | 1 | 4 | 1 | 0 | 7 | 7 | 0 | 0 | 15 |
| Systemy zarządzania jakością żywności | 0 | 0 | 0 | 2 | 3 | 0 | 5 | 5 | 0 | 0 | |
| Szkodniki w przemyśle spożywczym | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 2 | 2 | 0 | 0 | |
| Technologia produktów cukierniczych | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 2 | 2 | 0 | 0 | |
| Wybrane działy w chłodnictwie i przechowalnictwie żywności | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 2 | 2 | 0 | 0 | |

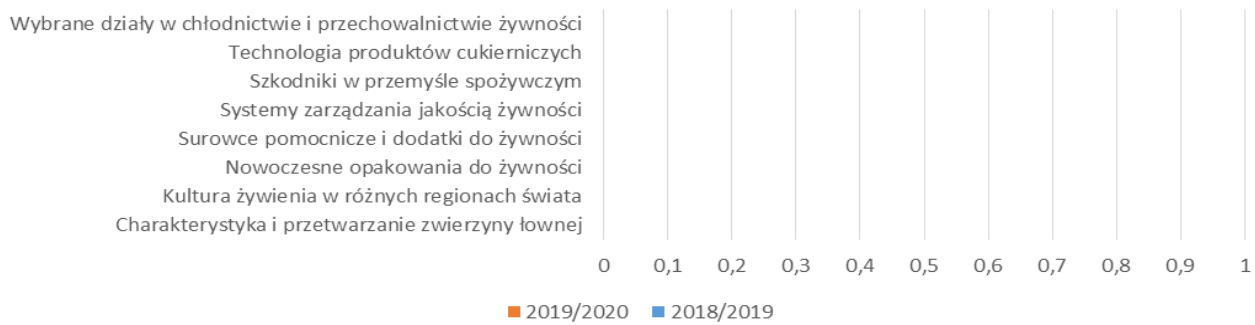
Najważniejsze powody osiągnięcia/nieosiągnięcia efektów uczenia się to:

15. niewystarczająca liczba godzin w przedmiocie

17. zdolna/aktywna/zaangażowana grupa studentów



Porównanie stopnia nieosiągnięcia efektów uczenia się [%]



Kierunek Technologia żywności i żywienie człowieka

Specjalność żywienie człowieka

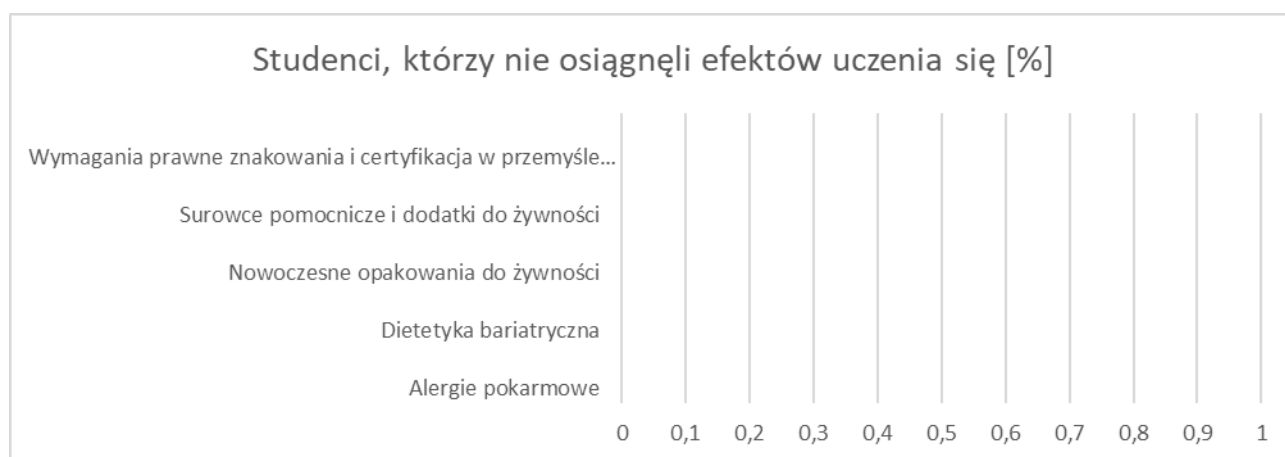
Studia stacjonarne drugiego stopnia

Stopień osiągania efektów uczenia się w przedmiotach - semestr 3 L

| Nazwa przedmiotu | Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty uczenia się w przedmiocie na ocenę: | | | | | | | Ogólna liczba studentów w przedmiocie | Studenci, którzy nie osiągnęli efektów uczenia się | | Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie: |
|---|---|-----|---|-----|---|-----|-------|---------------------------------------|--|---|---|
| | 3 | 3,5 | 4 | 4,5 | 5 | zał | Razem | | Liczba | % | |
| Alergie pokarmowe | 0 | 0 | 0 | 0 | 8 | 0 | 8 | 8 | 0 | 0 | |
| Analityka żywności | 0 | 3 | 1 | 3 | 1 | 0 | 8 | 8 | 0 | 0 | |
| Dietetyka bariatryczna | 0 | 0 | 0 | 0 | 8 | 0 | 8 | 8 | 0 | 0 | |
| Kultura żywienia w różnych regionach świata | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | |
| Nowoczesne opakowania do żywności | 0 | 0 | 4 | 4 | 0 | 0 | 8 | 8 | 0 | 0 | |
| Projektowanie i eksploatacja linii technologicznych | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | |
| Surowce pomocnicze i dodatki do żywności | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | |
| Technologia produktów cukierniczych | 0 | 0 | 0 | 1 | 7 | 0 | 8 | 8 | 0 | 0 | 17 |
| Wymagania prawne znakowania i certyfikacja w przemyśle spożywczym | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | |
| Żywnienie różnych grup ludności | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | |

Najważniejsze powody osiągnięcia/nieosiągnięcia efektów uczenia się to:

17. zdolna/aktywna/zaangażowana grupa studentów



Porównanie stopnia nieosiągnięcia efektów kształcenia [%]



1.2.2. Semestr zimowy 2020/2021 TZIZ

Kierunek Technologia żywności i żywienie człowieka *przedmioty wspólne*

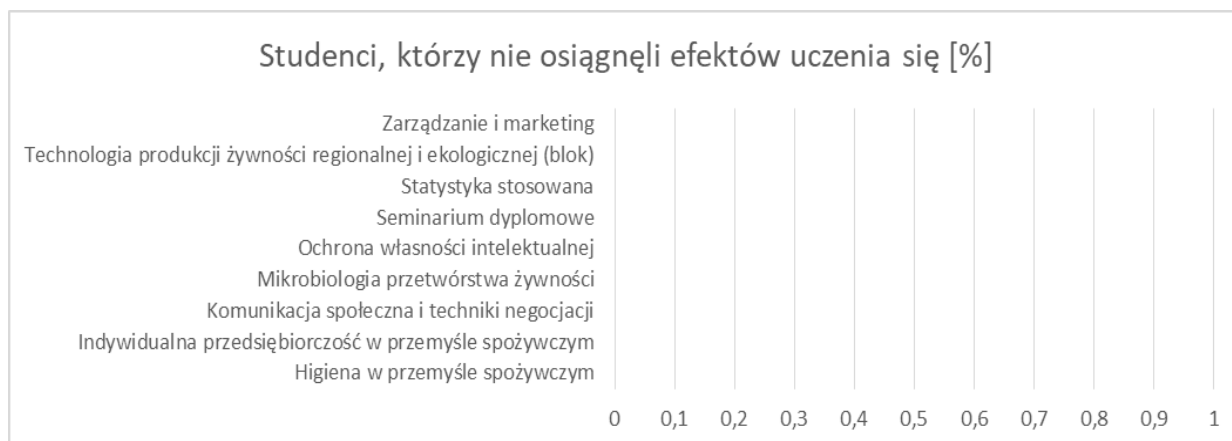
Studia stacjonarne drugiego stopnia

Stopień osiągnięcia efektów uczenia się w przedmiotach - semestr 2 Z

| Nazwa przedmiotu | Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty uczenia się w przedmiocie na ocenę: | | | | | | | Ogólna liczba studentów w przedmiocie | Studenci, którzy nie osiągnęli efektów uczenia się | | Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie: |
|--|---|-----|---|-----|----|-----|-------|---------------------------------------|--|---|---|
| | 3 | 3,5 | 4 | 4,5 | 5 | zał | Razem | | Liczba | % | |
| Higiena w przemyśle spożywczym | 0 | 0 | 2 | 7 | 8 | 0 | 17 | 17 | 0 | 0 | 17 |
| Indywidualna przedsiębiorczość w przemyśle spożywczym | 0 | 1 | 3 | 3 | 10 | 0 | 17 | 17 | 0 | 0 | |
| Komunikacja społeczna i techniki negocjacji | 0 | 0 | 1 | 0 | 16 | 0 | 17 | 17 | 0 | 0 | |
| Mikrobiologia przetwórstwa żywności | 2 | 11 | 4 | 0 | 0 | 0 | 17 | 17 | 0 | 0 | |
| Ochrona własności intelektualnej | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 17 | 17 | 17 | 0 | 0 | |
| Seminarium dyplomowe | 0 | 0 | 0 | 0 | 17 | 0 | 17 | 17 | 0 | 0 | |
| Statystyka stosowana | 0 | 1 | 3 | 3 | 10 | 0 | 17 | 17 | 0 | 0 | 1;7 |
| Technologia produkcji żywności regionalnej i ekologicznej (blok) | 0 | 0 | 2 | 10 | 5 | 0 | 17 | 17 | 0 | 0 | 1;4;7 |
| Zarządzanie i marketing | 0 | 0 | 1 | 7 | 9 | 0 | 17 | 17 | 0 | 0 | |

Najważniejsze powody nieosiągnięcia/osiągnięcia efektów uczenia się to:

1. zbyt mały wkład pracy własnej studenta
4. słaba aktywność studentów na zajęciach
7. niekorzystanie z konsultacji
17. zdolna/aktywna/zaangażowana grupa studentów



Porównanie stopnia nieosiągnięcia efektów uczenia się [%]



Kierunek Technologia żywności i żywienie człowieka
Specjalność ocena, analiza i zarządzanie jakością żywności

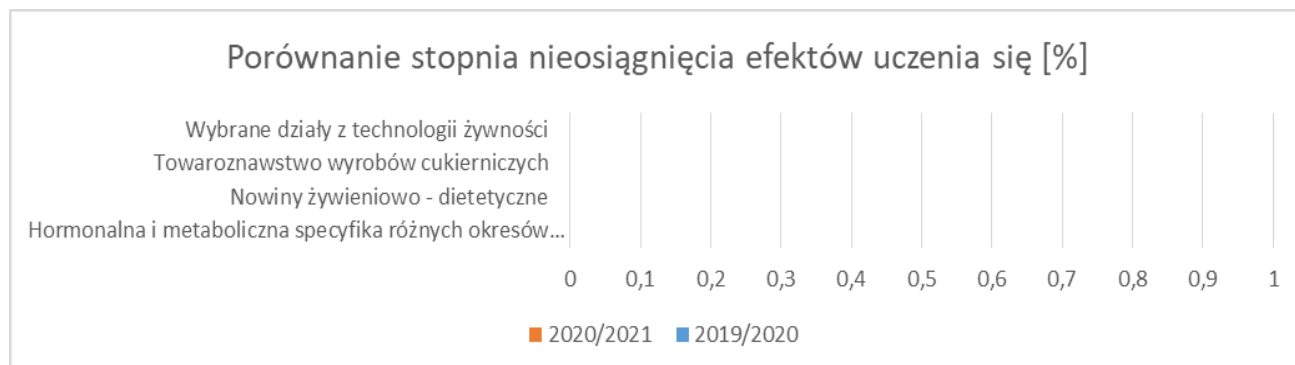
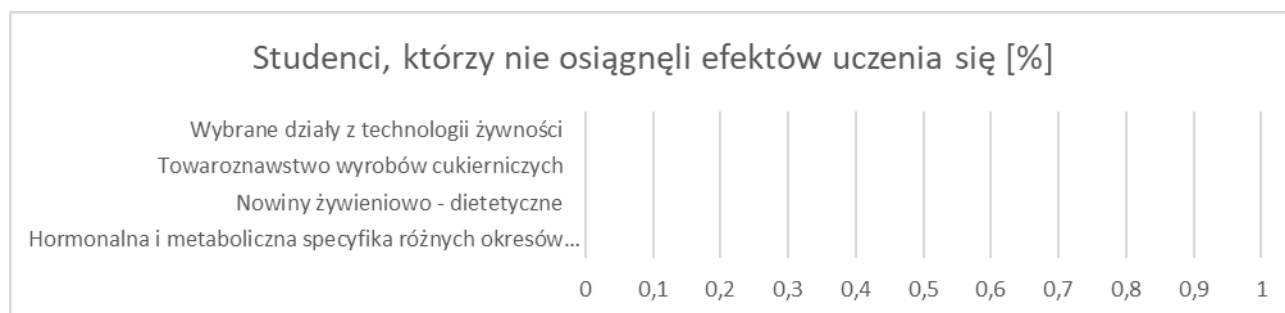
Studia stacjonarne drugiego stopnia

Stopień osiągania efektów uczenia się w przedmiotach - semestr 2 Z

| Nazwa przedmiotu | Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę: | | | | | | | Ogólna liczba studentów w przedmiocie | Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia | | Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie: |
|---|---|-----|---|-----|---|-----|-------|---------------------------------------|--|---|---|
| | 3 | 3,5 | 4 | 4,5 | 5 | zał | Razem | | Liczba | % | |
| Hormonalna i metaboliczna specyfika różnych okresów fizjologicznych | 0 | 0 | 5 | 3 | 5 | 0 | 13 | 13 | 0 | 0 | |
| Nowiny żywieniowo - dietetyczne | 0 | 1 | 0 | 6 | 6 | 0 | 13 | 13 | 0 | 0 | 17 |
| Towaroznawstwo wyrobów cukierniczych | 0 | 0 | 1 | 5 | 7 | 0 | 13 | 13 | 0 | 0 | |
| Wybrane działy z technologii żywności | 1 | 1 | 4 | 5 | 2 | 0 | 13 | 13 | 0 | 0 | |

Najważniejsze powody osiągnięcia/nieosiągnięcia efektów uczenia się to:

17. zdolna/aktywna/zaangażowana grupa studentów



Kierunek Technologia żywności i żywienie człowieka

Specjalność żywienie człowieka

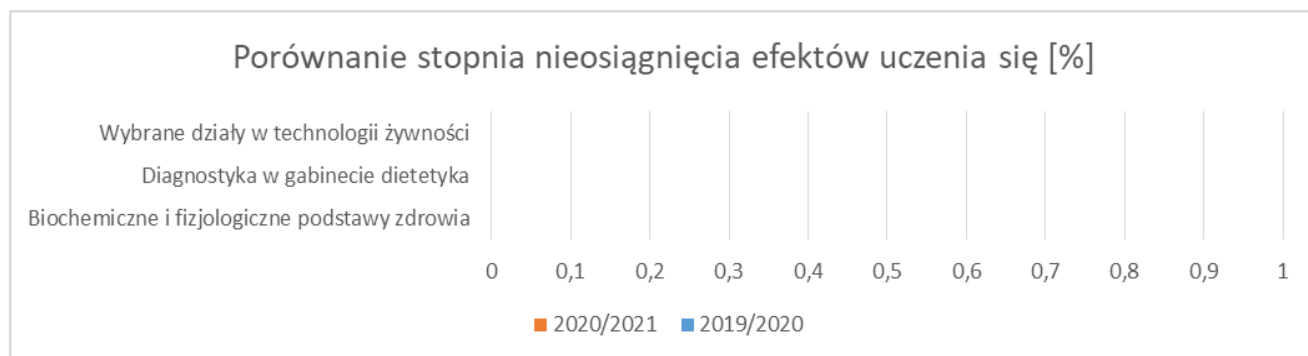
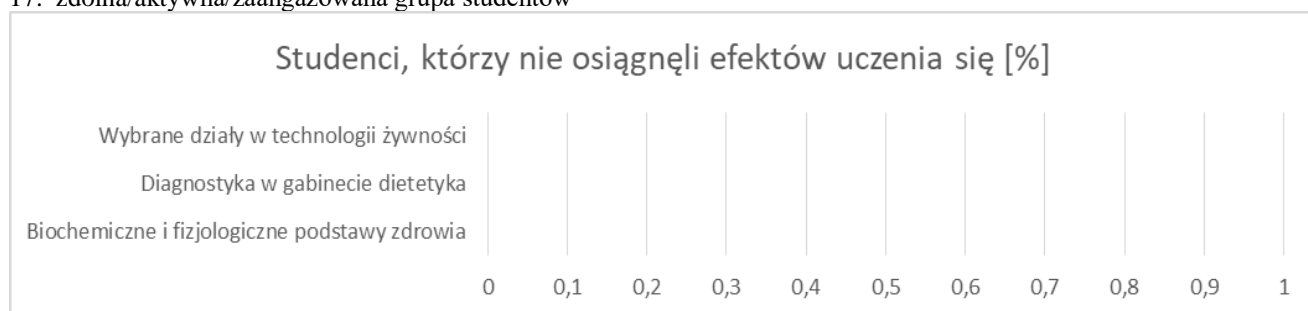
Studia stacjonarne drugiego stopnia

Stopień osiągania efektów uczenia się w przedmiotach - semestr 2 Z

| Nazwa przedmiotu | Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę: | | | | | | | Ogólna liczba studentów w przedmiocie | Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia | | Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie: |
|---|---|-----|---|-----|---|-----|-------|---------------------------------------|--|---|---|
| | 3 | 3,5 | 4 | 4,5 | 5 | zal | Razem | | Liczba | % | |
| Biochemiczne i fizjologiczne podstawy zdrowia | 0 | 1 | 0 | 2 | 1 | 0 | 4 | 4 | 0 | 0 | |
| Diagnostyka w gabinecie dietetyka | 0 | 0 | 1 | 2 | 1 | 0 | 4 | 4 | 0 | 0 | 17 |
| Wybrane działy w technologii żywności | 0 | 0 | 2 | 2 | 0 | 0 | 4 | 4 | 0 | 0 | |

Najważniejsze powody osiągnięcia/nieosiągnięcia efektów uczenia się to:

17. zdolna/aktywna/zaangażowana grupa studentów



1.3. Studia stacjonarne 2 stopnia z uzupełnieniem

1.3.1. Semestr letni 2019/2020

Kierunek Technologia żywności i żywienie człowieka z uz przedmioty wspólne

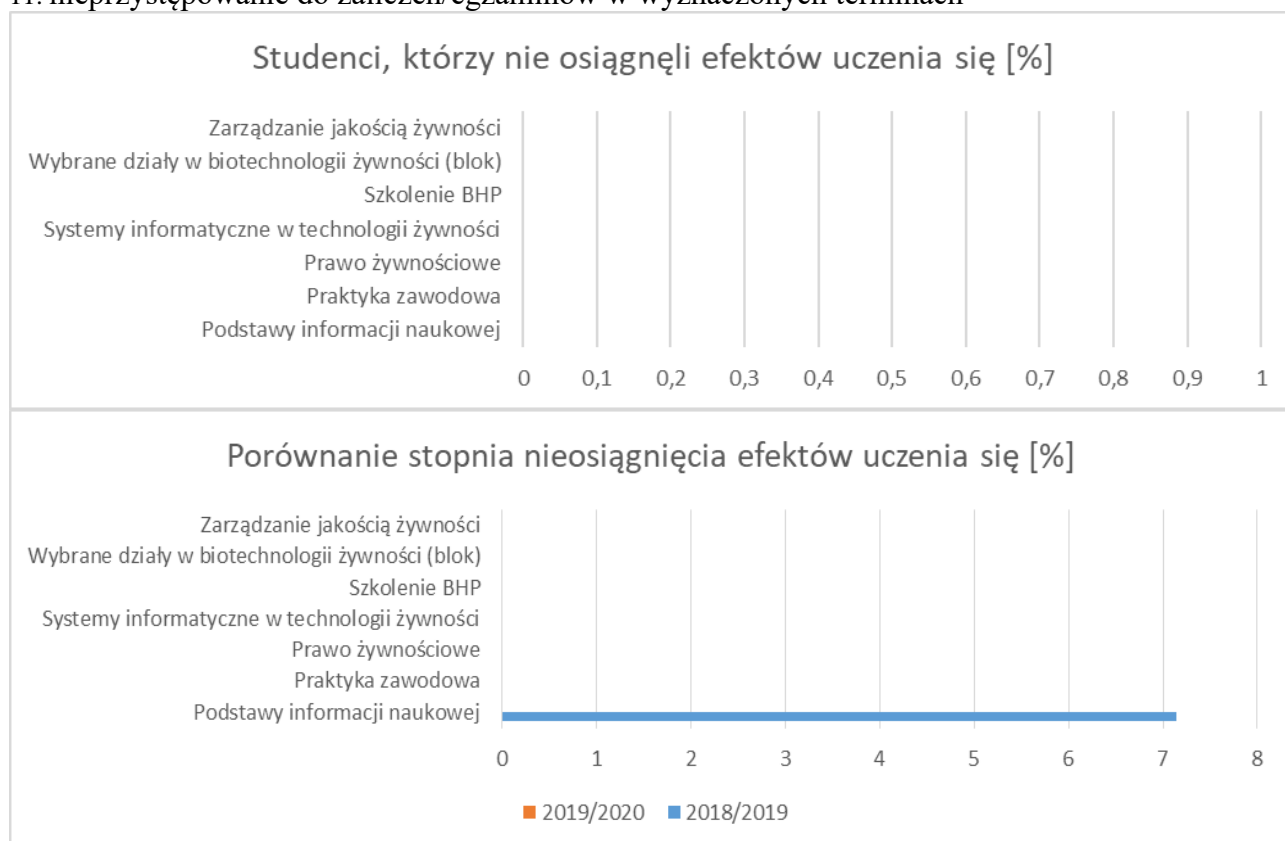
Studia stacjonarne drugiego stopnia

Stopień osiągania efektów uczenia się w przedmiotach - semestr 2 L

| Nazwa przedmiotu | Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty uczenia się w przedmiocie na ocenę: | | | | | | | Ogólna liczba studentów w przedmiocie | Studenci, którzy nie osiągnęli efektów uczenia się | | Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie: |
|---|---|-----|---|-----|---|-----|-------|---------------------------------------|--|---|---|
| | 3 | 3,5 | 4 | 4,5 | 5 | zał | Razem | | Liczba | % | |
| Podstawy informacji naukowej | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | 4 | 4 | 0 | 0 | |
| Praktyka zawodowa | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | 0 | 4 | 4 | 0 | 0 | 11 |
| Prawo żywnościowe | 0 | 0 | 0 | 2 | 2 | 0 | 4 | 4 | 0 | 0 | |
| Systemy informatyczne w technologii żywności | 2 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 4 | 4 | 0 | 0 | |
| Szkolenie BHP | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | 4 | 4 | 0 | 0 | |
| Wybrane działy w biotechnologii żywności (blok) | 0 | 0 | 0 | 2 | 2 | 0 | 4 | 4 | 0 | 0 | |
| Zarządzanie jakością żywności | 0 | 1 | 1 | 2 | 0 | 0 | 4 | 4 | 0 | 0 | |

Najważniejsze powody osiągnięcia/nieosiągnięcia efektów uczenia się to:

11. nieprzystępowanie do zaliczeń/egzaminów w wyznaczonych terminach



***Kierunek Technologia żywności i żywienie człowieka z uz
Specjalność ocena, analiza i zarządzanie jakością żywności***

Studia stacjonarne drugiego stopnia

Stopień osiągnięcia efektów uczenia się w przedmiotach - semestr 2 L

| Nazwa przedmiotu | Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty uczenia się w przedmiocie na ocenę: | | | | | | | Ogólna liczba studentów w przedmiocie | Studenci, którzy nie osiągnęli efektów uczenia się | | Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie: |
|---|---|-----|---|-----|---|-----|-------|---------------------------------------|--|---|---|
| | 3 | 3,5 | 4 | 4,5 | 5 | zal | Razem | | Liczba | % | |
| Środowiskowe zagrożenia bezpieczeństwa żywności | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 2 | 2 | 0 | 0 | 17 |
| Wybrane działy w analizie i ocenie jakości żywności | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 2 | 2 | 0 | 0 | |
| Wybrane działy z toksykologii | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 2 | 2 | 0 | 0 | |

Najważniejsze powody osiągnięcia/nieosiągnięcia efektów uczenia się to:

17. zdolna/aktywna/zaangażowana grupa studentów



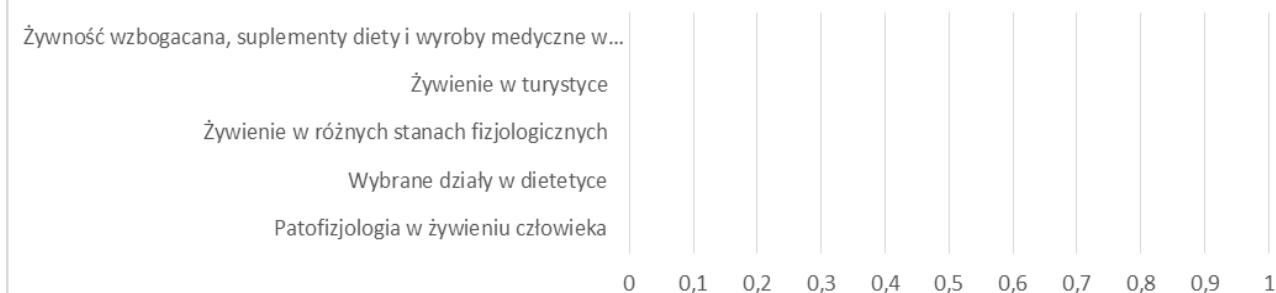
**Kierunek Technologia żywności i żywienie człowieka z uz
Specjalność żywienie człowieka**

Studia stacjonarne drugiego stopnia

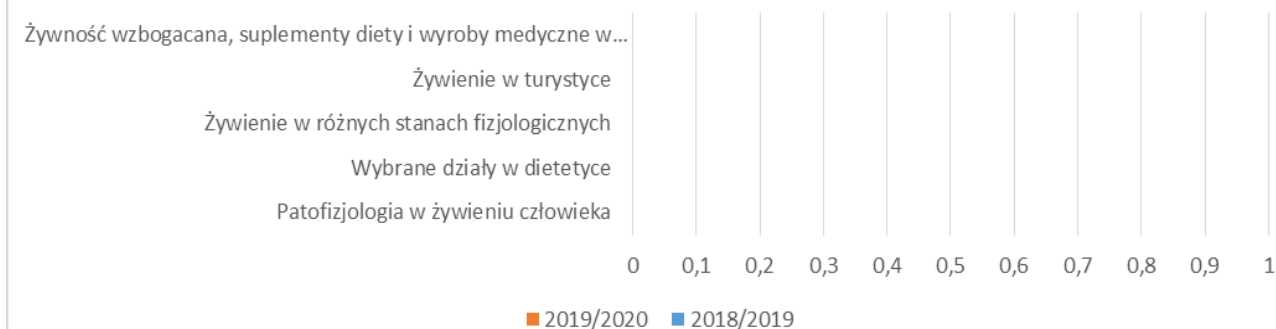
Stopień osiągania efektów uczenia się w przedmiotach - semestr 2 L

| Nazwa przedmiotu | Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty uczenia się w przedmiocie na ocenę: | | | | | | | Ogólna liczba studentów w przedmiocie | Studenci, którzy nie osiągnęli efektów uczenia się | | Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie: |
|---|---|-----|---|-----|---|-----|-------|---------------------------------------|--|---|---|
| | 3 | 3,5 | 4 | 4,5 | 5 | zał | Razem | | Liczba | % | |
| Patofizjologia w żywieniu człowieka | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 2 | 2 | 0 | 0 | |
| Wybrane działy w dietetyce | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 2 | 2 | 0 | 0 | |
| Żywność w różnych stanach fizjologicznych | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 2 | 2 | 0 | 0 | |
| Żywność w turystyce | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 2 | 2 | 0 | 0 | |
| Żywność wzbogacana, suplementy diety i wyroby medyczne w żywieniu człowieka | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 2 | 2 | 0 | 0 | |

Studenci, którzy nie osiągnęli efektów uczenia się [%]



Porównanie stopnia nieosiągnięcia efektów uczenia się [%]

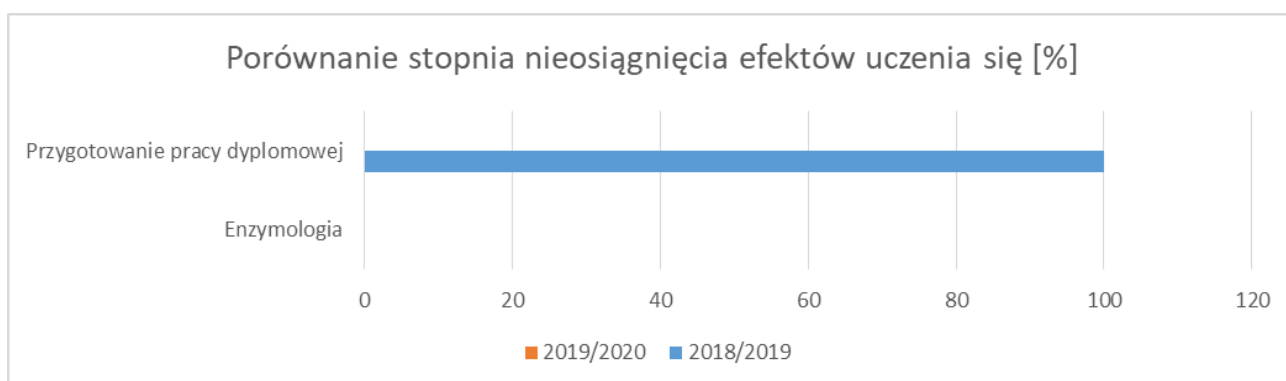
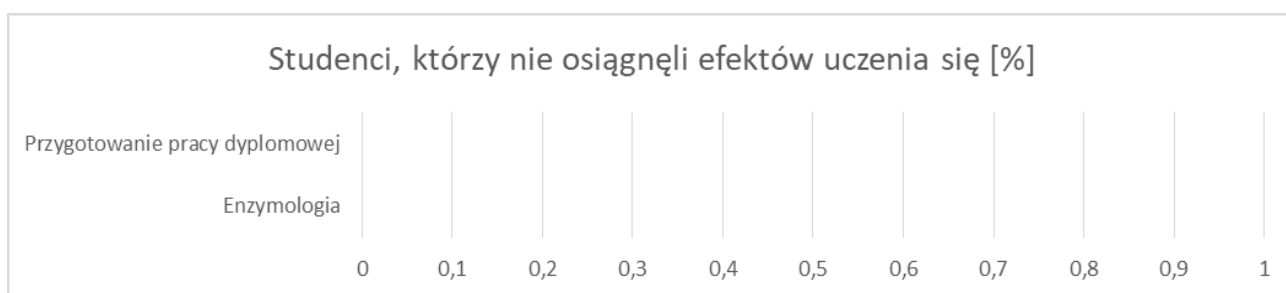


***Kierunek Technologia żywności i żywienie człowieka z uz
przedmioty wspólne***

Studia stacjonarne drugiego stopnia

Stopień osiągania efektów uczenia się w przedmiotach - semestr 4 L

| Nazwa przedmiotu | Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty uczenia się w przedmiocie na ocenę: | | | | | | | Ogólna liczba studentów w przedmiocie | Studenci, którzy nie osiągnęli efektów uczenia się | | Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie: |
|--------------------------------|---|-----|---|-----|----|-----|-------|---------------------------------------|--|---|---|
| | 3 | 3,5 | 4 | 4,5 | 5 | zał | Razem | | Liczba | % | |
| Enzymologia | 0 | 2 | 4 | 3 | 0 | 0 | 9 | 9 | 0 | 0 | |
| Przygotowanie pracy dyplomowej | 0 | 0 | 0 | 0 | 12 | 0 | 12 | 12 | 0 | 0 | |



***Kierunek Technologia żywności i żywienie człowieka z uz
Specjalność ocena, analiza i zarządzanie jakością żywności***

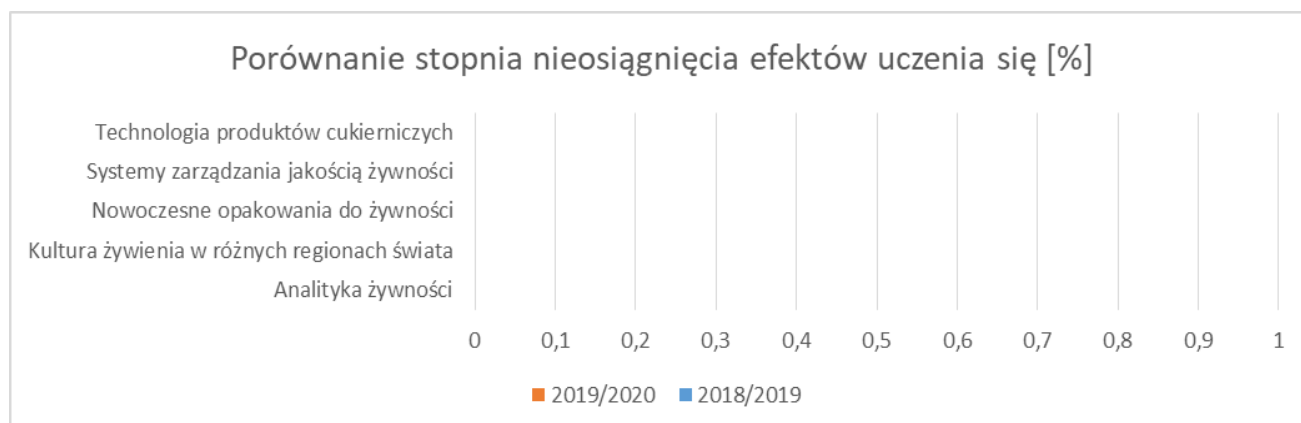
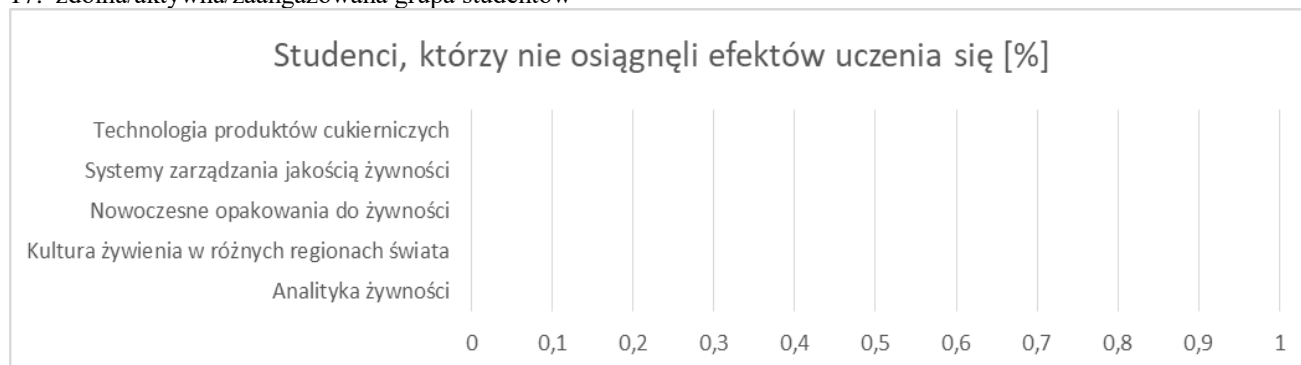
Studia stacjonarne drugiego stopnia

Stopień osiągania efektów uczenia się w przedmiotach - semestr 4 L

| Nazwa przedmiotu | Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty uczenia się w przedmiocie na ocenę: | | | | | | | Ogólna liczba studentów w przedmiocie | Studenci, którzy nie osiągnęli efektów uczenia się | | Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie: |
|---|---|-----|---|-----|---|-----|-------|---------------------------------------|--|---|---|
| | 3 | 3,5 | 4 | 4,5 | 5 | zał | Razem | | Liczba | % | |
| Analityka żywności | 3 | 2 | 1 | 1 | 0 | 0 | 7 | 7 | 0 | 0 | |
| Kultura żywienia w różnych regionach świata | 0 | 0 | 0 | 1 | 6 | 0 | 7 | 7 | 0 | 0 | 17 |
| Nowoczesne opakowania do żywności | 0 | 0 | 2 | 4 | 1 | 0 | 7 | 7 | 0 | 0 | |
| Systemy zarządzania jakością żywności | 0 | 0 | 3 | 1 | 3 | 0 | 7 | 7 | 0 | 0 | |
| Technologia produktów cukierniczych | 0 | 0 | 0 | 3 | 4 | 0 | 7 | 7 | 0 | 0 | 17 |

Najważniejsze powody osiągnięcia/nieosiągnięcia efektów uczenia się to:

17. zdolna/aktywna/zaangażowana grupa studentów



**Kierunek Technologia żywności i żywienie człowieka z uz
Specjalność technologia rybna**

Studia stacjonarne drugiego stopnia

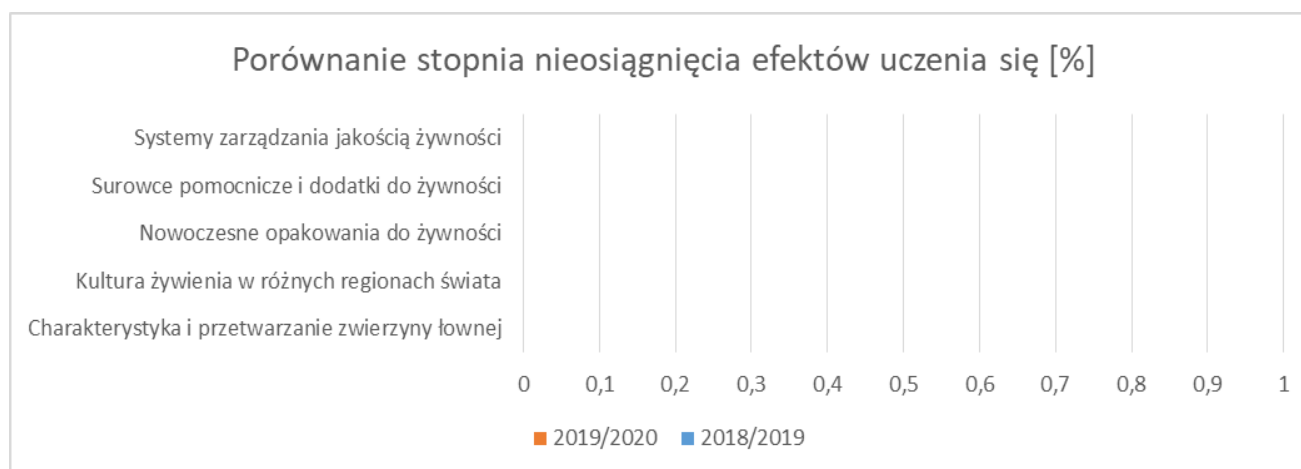
Stopień osiągania efektów uczenia się w przedmiotach - semestr 4 L

| Nazwa przedmiotu | Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty uczenia się w przedmiocie na ocenę: | | | | | | | Ogólna liczba studentów w przedmiocie | Studenci, którzy nie osiągnęli efektów uczenia się | | Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie: |
|--|---|-----|---|-----|---|-----|-------|---------------------------------------|--|---|---|
| | 3 | 3,5 | 4 | 4,5 | 5 | zał | Razem | | Liczba | % | |
| Charakterystyka i przetwarzanie zwierzyny łownej | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 2 | 2 | 0 | 0 | |
| Kultura żywienia w różnych regionach świata | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 2 | 2 | 0 | 0 | 17 |
| Nowoczesne opakowania do żywności | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 2 | 2 | 0 | 0 | |
| Surowce pomocnicze i dodatki do żywności | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 2 | 2 | 0 | 0 | 15 |
| Systemy zarządzania jakością żywności | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 2 | 2 | 0 | 0 | |

Najważniejsze powody osiągnięcia/nieosiągnięcia efektów uczenia się to:

15. niewystarczająca liczba godzin w przedmiocie

17. zdolna/aktywna/zaangażowana grupa studentów



1.3.2. Semestr zimowy 2020/2021

Kierunek Technologia żywności i żywienie człowieka z uz przedmioty wspólne

Studia stacjonarne drugiego stopnia

Stopień osiągania efektów uczenia się w przedmiotach - semestr I Z

| Nazwa przedmiotu | Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty uczenia się w przedmiocie na ocenę: | | | | | | | Ogólna liczba studentów w przedmiocie | Studenci, którzy nie osiągnęli efektów uczenia się | | Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie: |
|---|---|-----|---|-----|---|-----|-------|---------------------------------------|--|------|---|
| | 3 | 3,5 | 4 | 4,5 | 5 | zal | Razem | | Liczba | % | |
| Aspekty inżynierskie w technologii żywności pochodzenia roślinnego | 0 | 2 | 4 | 1 | 0 | 0 | 7 | 8 | 1 | 12,5 | 7;8;17 |
| Aspekty inżynierskie w technologii żywności pochodzenia zwierzęcego | 0 | 1 | 2 | 1 | 3 | 0 | 7 | 8 | 1 | 12,5 | |
| Nowoczesne metody utrwalania żywności | 0 | 0 | 0 | 0 | 7 | 0 | 7 | 8 | 1 | 12,5 | 13;16;17 |
| Podstawy fizjologii żywienia | 0 | 1 | 1 | 3 | 2 | 0 | 7 | 8 | 1 | 12,5 | |
| Podstawy żywienia człowieka | 0 | 0 | 1 | 3 | 3 | 0 | 7 | 8 | 1 | 12,5 | 4 |
| Procesy membranowe w ochronie środowiska | 0 | 2 | 2 | 2 | 1 | 0 | 7 | 8 | 1 | 12,5 | 17 |
| Projektowanie nowych produktów żywnościowych | 0 | 0 | 1 | 4 | 2 | 0 | 7 | 8 | 1 | 12,5 | |
| Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności | 0 | 0 | 1 | 1 | 5 | 0 | 7 | 8 | 1 | 12,5 | |
| Technologia żywności pochodzenia wodnego | 0 | 1 | 2 | 3 | 1 | 0 | 7 | 8 | 1 | 12,5 | |
| Uwarunkowania prawne prowadzenia działalności gospodarczej | 0 | 0 | 1 | 3 | 3 | 0 | 7 | 8 | 1 | 12,5 | |

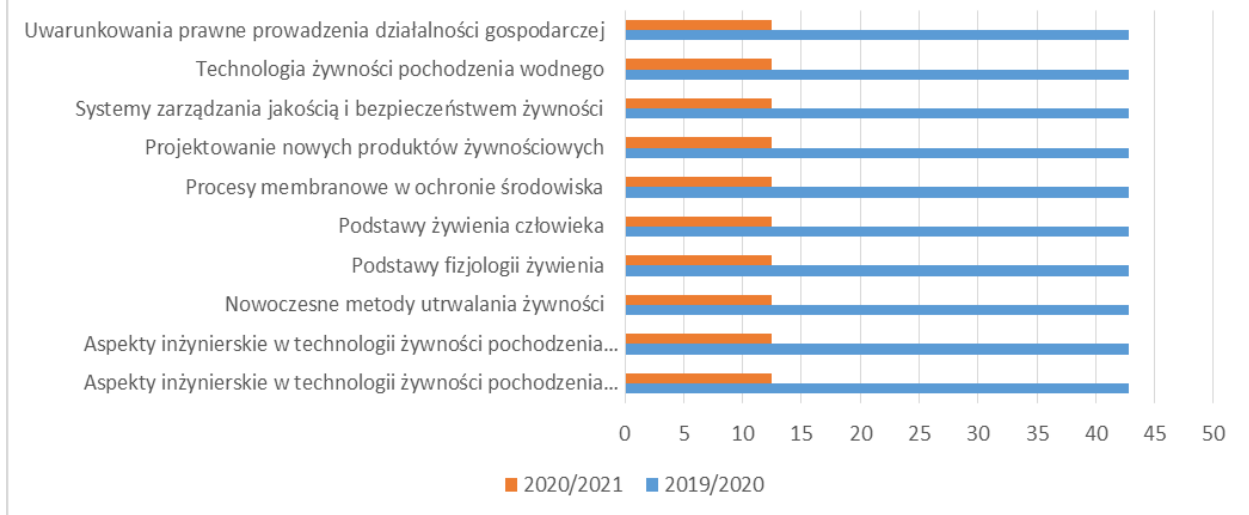
Najważniejsze powody osiągnięcia/nieosiągnięcia efektów uczenia się to:

- 4. słaba aktywność studentów na zajęciach
- 7. niekorzystanie z konsultacji
- 8. zróżnicowany poziom wiedzy studentów
- 13. niedobór środków dydaktycznych
- 16. brak wsparcia metodycznego nauczyciela ze strony Uczelni
- 17. zdolna/aktywna/zaangażowana grupa studentów

Studenci, którzy nie osiągnęli efektów uczenia się [%]



Porównanie stopnia nieosiągnięcia efektów uczenia się [%]



***Kierunek Technologia żywności i żywienie człowieka z uz
przedmioty wspólne***

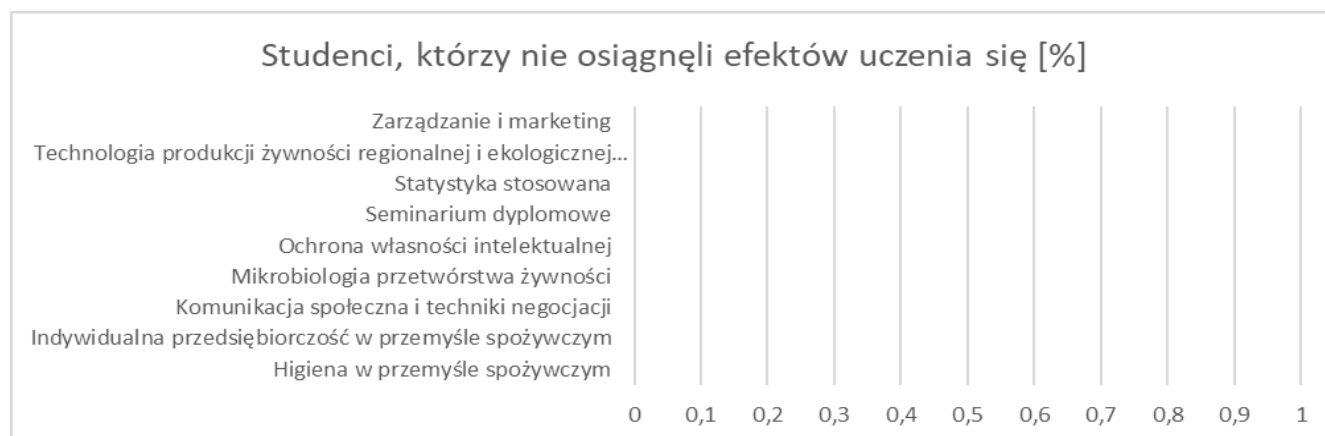
Studia stacjonarne drugiego stopnia

Stopień osiągania efektów uczenia się w przedmiotach - semestr 3 Z

| Nazwa przedmiotu | Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty uczenia się w przedmiocie na ocenę: | | | | | | | Ogólna liczba studentów w przedmiocie | Studenci, którzy nie osiągnęli efektów uczenia się | | Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie: |
|--|---|-----|---|-----|---|-----|-------|---------------------------------------|--|---|---|
| | 3 | 3,5 | 4 | 4,5 | 5 | zal | Razem | | Liczba | % | |
| Higiena w przemyśle spożywczym | 0 | 0 | 0 | 2 | 2 | 0 | 4 | 4 | 0 | 0 | 17 |
| Indywidualna przedsiębiorczość w przemyśle spożywczym | 0 | 0 | 1 | 2 | 1 | 0 | 4 | 4 | 0 | 0 | |
| Komunikacja społeczna i techniki negocjacji | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | 0 | 4 | 4 | 0 | 0 | |
| Mikrobiologia przetwórstwa żywności | 0 | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 | 4 | 4 | 0 | 0 | |
| Ochrona własności intelektualnej | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | 4 | 4 | 0 | 0 | |
| Seminarium dyplomowe | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | 0 | 4 | 4 | 0 | 0 | |
| Statystyka stosowana | 0 | 0 | 1 | 2 | 1 | 0 | 4 | 4 | 0 | 0 | |
| Technologia produkcji żywności regionalnej i ekologicznej (blok) | 0 | 0 | 2 | 2 | 0 | 0 | 4 | 4 | 0 | 0 | 1;4;7;8 |
| Zarządzanie i marketing | 0 | 0 | 0 | 1 | 3 | 0 | 4 | 4 | 0 | 0 | |

Najważniejsze powody osiągnięcia/nieosiągnięcia efektów uczenia się to:

1. zbyt mały wkład pracy własnej studenta
4. słaba aktywność studentów na zajęciach
7. niekorzystanie z konsultacji
8. zróżnicowany poziom wiedzy studentów
17. zdolna/aktywna/zaangażowana grupa studentów



Porównanie stopnia nieosiągnięcia efektów uczenia się [%]



**Kierunek Technologia żywności i żywienie człowieka z uz
Specjalność ocena, analiza i zarządzanie jakością żywności**

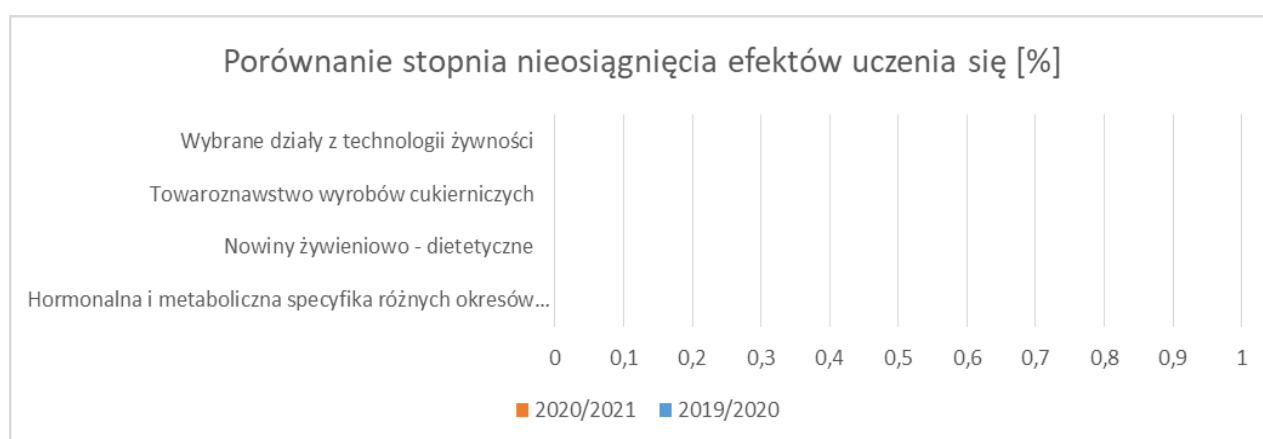
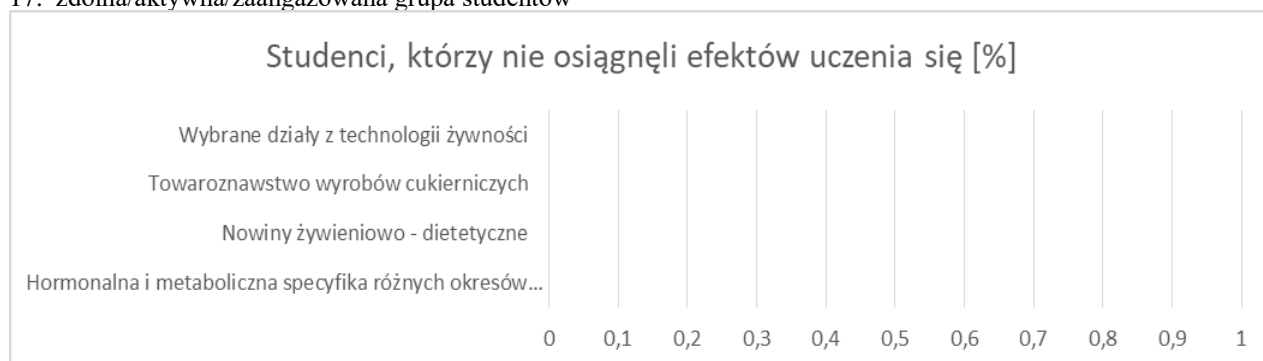
Studia stacjonarne drugiego stopnia

Stopień osiągnięcia efektów uczenia się w przedmiotach - semestr 3 Z

| Nazwa przedmiotu | Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty uczenia się w przedmiocie na ocenę: | | | | | | | Ogólna liczba studentów w przedmiocie | Studenci, którzy nie osiągnęli efektów uczenia się | | Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie: |
|---|---|-----|---|-----|---|-----|-------|---------------------------------------|--|---|---|
| | 3 | 3,5 | 4 | 4,5 | 5 | zał | Razem | | Liczba | % | |
| Hormonalna i metaboliczna specyfika różnych okresów fizjologicznych | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 2 | 2 | 0 | 0 | |
| Nowiny żywieniowo - dietetyczne | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 2 | 2 | 0 | 0 | 17 |
| Towaroznawstwo wyrobów cukierniczych | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 2 | 2 | 0 | 0 | |
| Wybrane działy z technologii żywności | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 2 | 2 | 0 | 0 | |

Najważniejsze powody osiągnięcia/nieosiągnięcia efektów uczenia się to:

17. zdolna/aktywna/zaangażowana grupa studentów



***Kierunek Technologia żywności i żywienie człowieka z uz
Specjalność żywienie człowieka***

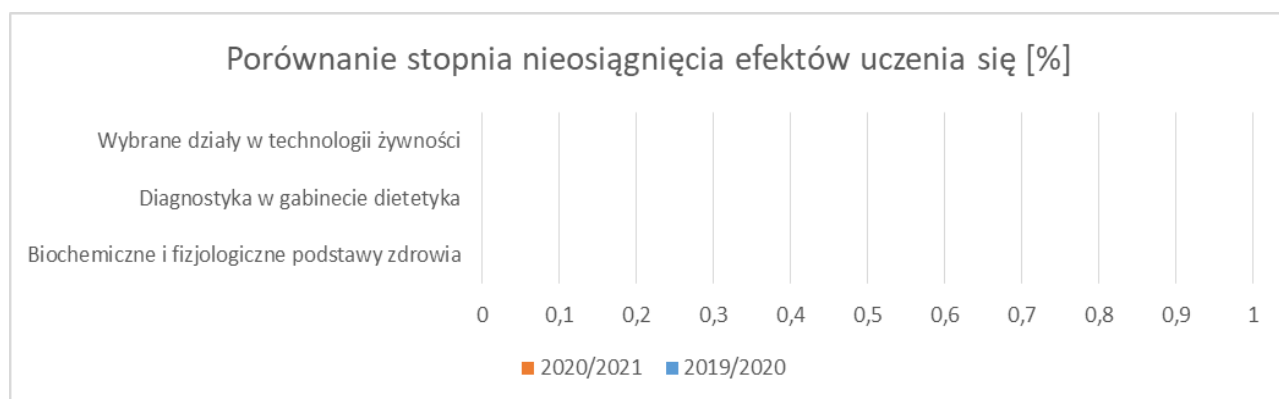
Studia stacjonarne drugiego stopnia

Stopień osiągania efektów uczenia się w przedmiotach - semestr 3 Z

| Nazwa przedmiotu | Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty uczenia się w przedmiocie na ocenę: | | | | | | | Ogólna liczba studentów w przedmiocie | Studenci, którzy nie osiągnęli efektów uczenia się | | Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie: |
|---|---|-----|---|-----|---|-----|-------|---------------------------------------|--|---|---|
| | 3 | 3,5 | 4 | 4,5 | 5 | zał | Razem | | Liczba | % | |
| Biochemiczne i fizjologiczne podstawy zdrowia | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 2 | 2 | 0 | 0 | |
| Diagnostyka w gabinecie dietetyka | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 2 | 2 | 0 | 0 | 17 |
| Wybrane działy w technologii żywności | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 2 | 2 | 0 | 0 | |

Najważniejsze powody osiągnięcia/nieosiągnięcia efektów uczenia się to:

17. zdolna/aktywna/zaangażowana grupa studentów



1.4. Studia niestacjonarne 2 stopnia

1.4.1. Semestr letni 2019/2020

Kierunek Technologia żywności i żywienie człowieka

przedmioty wspólne

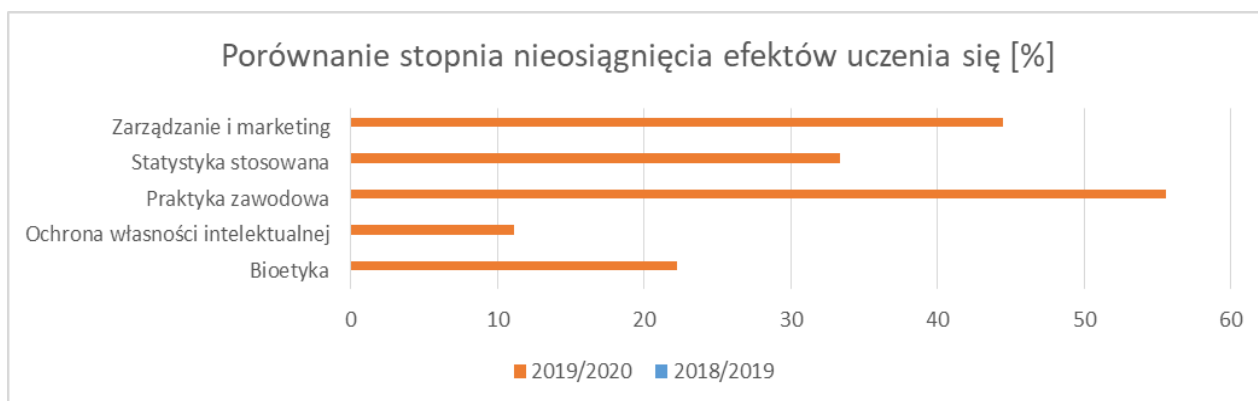
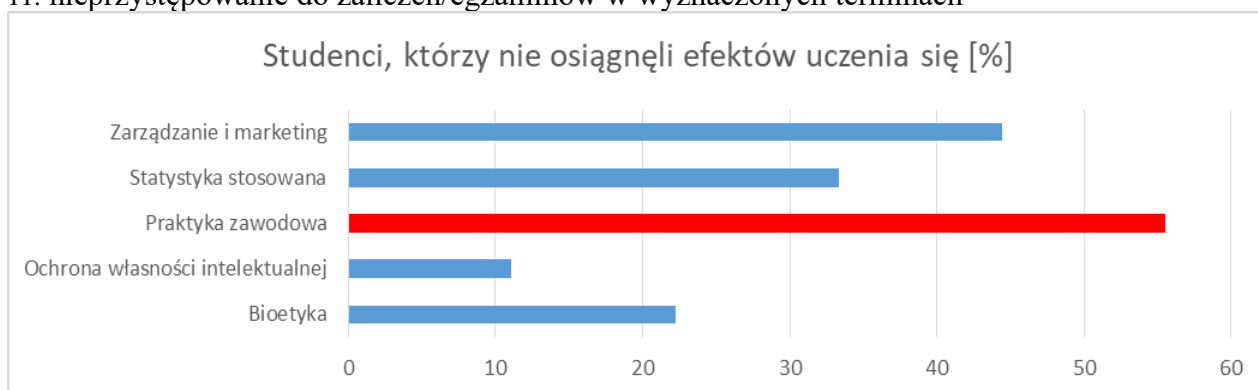
Studia niestacjonarne drugiego stopnia

Stopień osiągnięcia efektów uczenia się w przedmiotach - semestr 2 L

| Nazwa przedmiotu | Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty uczenia się w przedmiocie na ocenę: | | | | | | | Ogólna liczba studentów w przedmiocie | Studenci, którzy nie osiągnęli efektów uczenia się | | Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie: |
|----------------------------------|---|-----|---|-----|---|-----|-------|---------------------------------------|--|-------|---|
| | 3 | 3,5 | 4 | 4,5 | 5 | zal | Razem | | Liczba | % | |
| Bioetyka | 2 | 0 | 1 | 0 | 4 | 0 | 7 | 9 | 2 | 22,22 | |
| Ochrona własności intelektualnej | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 8 | 8 | 9 | 1 | 11,11 | |
| Praktyka zawodowa | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | 0 | 4 | 9 | 5 | 55,56 | 11 |
| Statystyka stosowana | 0 | 0 | 0 | 5 | 1 | 0 | 6 | 9 | 3 | 33,33 | |
| Zarządzanie i marketing | 0 | 0 | 2 | 2 | 1 | 0 | 5 | 9 | 4 | 44,44 | |

Najważniejsze powody osiągnięcia/nieosiągnięcia efektów uczenia się to:

11. nieprzystępowanie do zaliczeń/egzaminów w wyznaczonych terminach



Kierunek Technologia żywności i żywienie człowieka

Specjalność żywienie człowieka

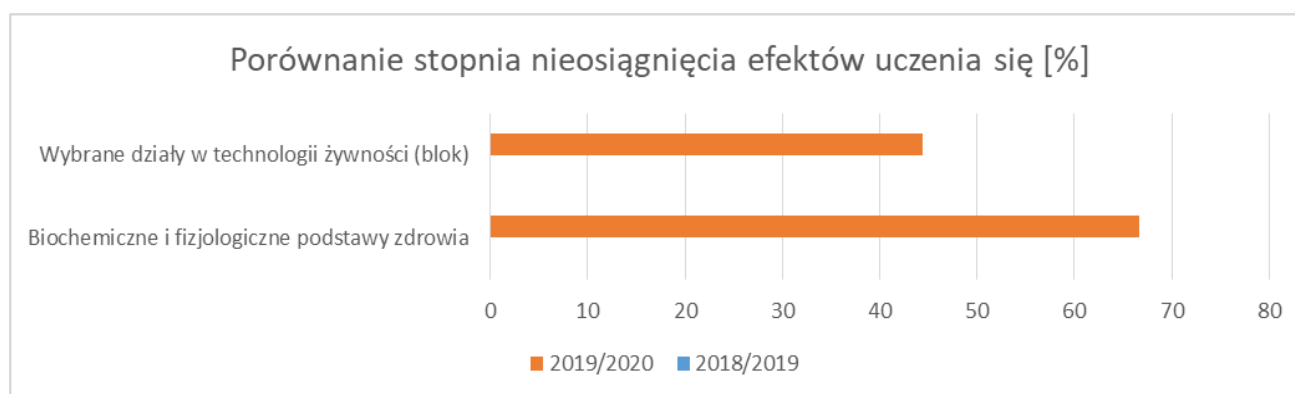
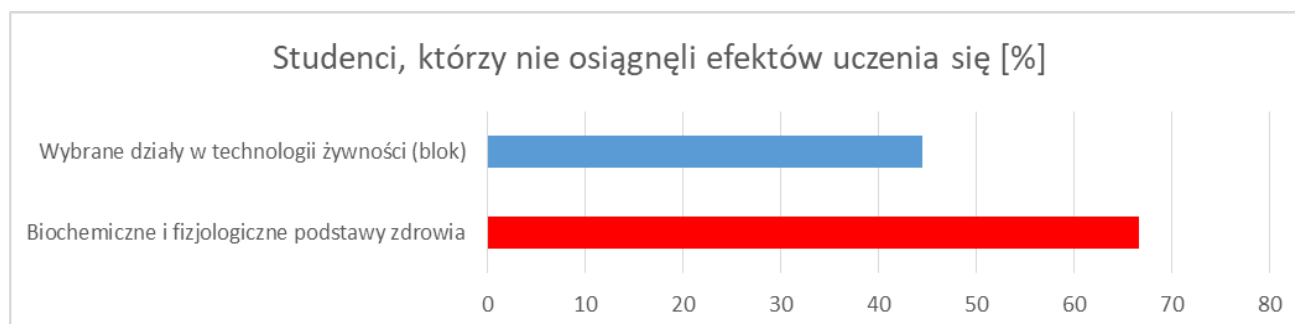
Studia niestacjonarne drugiego stopnia

Stopień osiągania efektów uczenia się w przedmiotach - semestr 2 L

| Nazwa przedmiotu | Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty uczenia się w przedmiocie na ocenę: | | | | | | | Ogólna liczba studentów w przedmiocie | Studenci, którzy nie osiągnęli efektów uczenia się | | Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie: |
|---|---|-----|---|-----|---|-----|-------|---------------------------------------|--|-------|---|
| | 3 | 3,5 | 4 | 4,5 | 5 | zał | Razem | | Liczba | % | |
| Biochemiczne i fizjologiczne podstawy zdrowia | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 3 | 9 | 6 | 66,67 | |
| Wybrane działy w technologii żywności (blok) | 0 | 0 | 0 | 3 | 2 | 0 | 5 | 9 | 4 | 44,44 | |

Najważniejsze powody osiągnięcia/nieosiągnięcia efektów uczenia się to:

Brak informacji



1.4.2. Semestr zimowy 2020/2021

Kierunek Technologia żywności i żywienie człowieka ***przedmioty wspólne***

Studia niestacjonarne drugiego stopnia

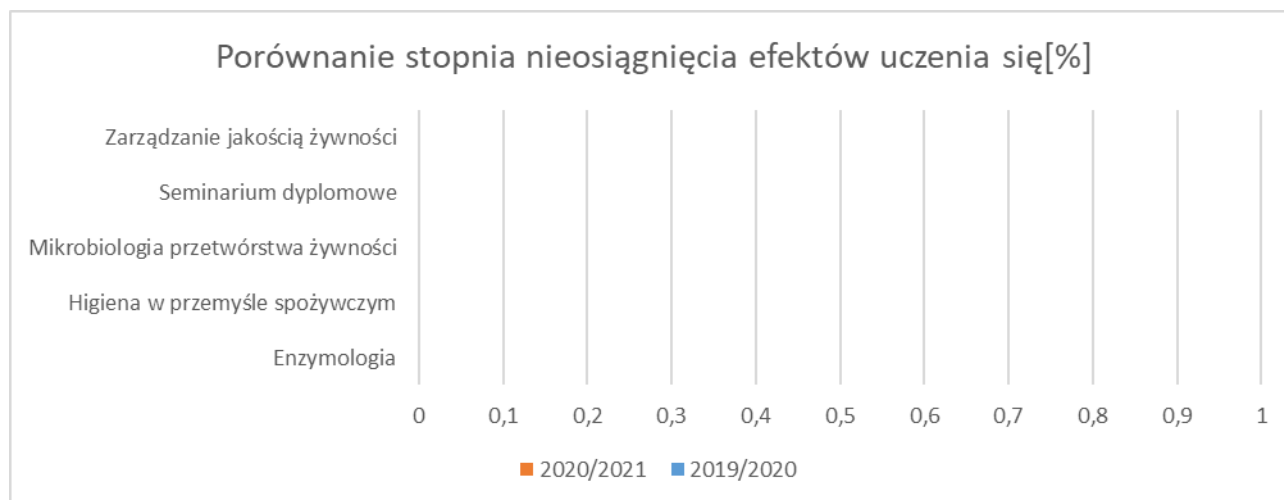
Stoień osiągnięcia efektów uczenia się w przedmiotach - semestr 3 Z

| Nazwa przedmiotu | Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty uczenia się w przedmiocie na ocenę: | | | | | | | Ogólna liczba studentów w przedmiocie | Studenci, którzy nie osiągnęli efektów uczenia się | | Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie: |
|-------------------------------------|---|-----|---|-----|---|-----|-------|---------------------------------------|--|---|---|
| | 3 | 3,5 | 4 | 4,5 | 5 | zal | Razem | | Liczba | % | |
| Enzymologia | 0 | 2 | 3 | 1 | 1 | 0 | 7 | 7 | 0 | 0 | |
| Higiena w przemyśle spożywczym | 0 | 0 | 0 | 2 | 5 | 0 | 7 | 7 | 0 | 0 | 17 |
| Mikrobiologia przetwórstwa żywności | 4 | 1 | 2 | 0 | 0 | 0 | 7 | 7 | 0 | 0 | |
| Seminarium dyplomowe | 0 | 0 | 0 | 0 | 7 | 0 | 7 | 7 | 0 | 0 | |
| Zarządzanie jakością żywności | 0 | 0 | 2 | 4 | 1 | 0 | 7 | 7 | 0 | 0 | 8 |

Najważniejsze powody osiągnięcia/nieosiągnięcia efektów uczenia się to:

8. zróżnicowany poziom wiedzy studentów

17. zdolna/aktywna/zaangażowana grupa studentów



Kierunek Technologia żywności i żywienie człowieka

Specjalność żywienie człowieka

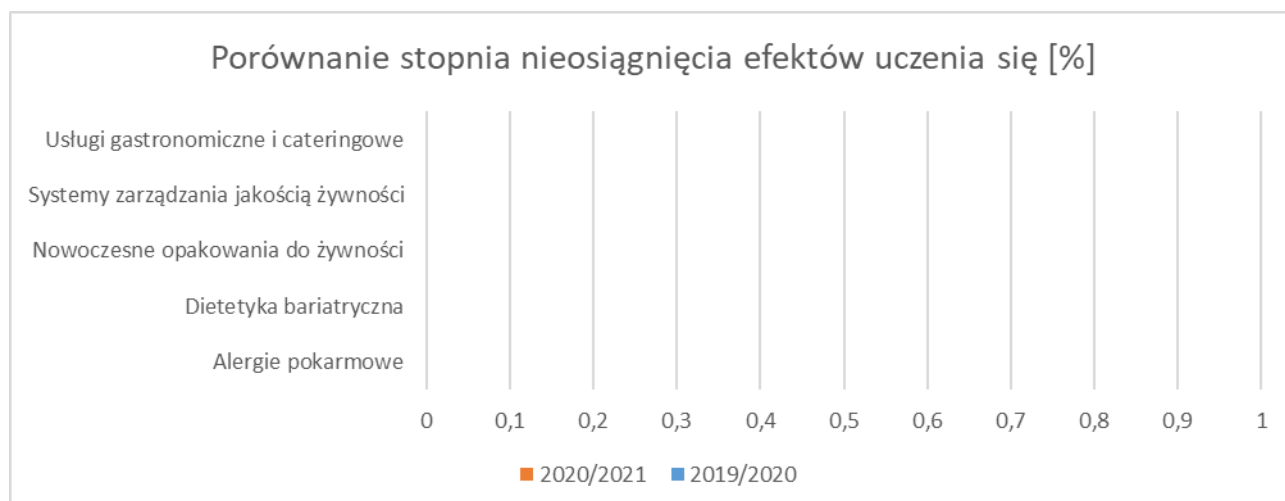
Studia niestacjonarne drugiego stopnia

Stopień osiągania efektów uczenia się w przedmiotach - semestr 3 Z

| Nazwa przedmiotu | Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty kształcenia w przedmiocie na ocenę: | | | | | | | Ogólna liczba studentów w przedmiocie | Studenci, którzy nie osiągnęli efektów kształcenia | | Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie: |
|---------------------------------------|---|-----|---|-----|---|-----|-------|---------------------------------------|--|---|---|
| | 3 | 3,5 | 4 | 4,5 | 5 | zal | Razem | | Liczba | % | |
| Alergie pokarmowe | 0 | 0 | 1 | 4 | 2 | 0 | 7 | 7 | 0 | 0 | 17 |
| Dietetyka bariatryczna | 0 | 0 | 2 | 3 | 2 | 0 | 7 | 7 | 0 | 0 | 17 |
| Nowoczesne opakowania do żywności | 0 | 0 | 0 | 0 | 7 | 0 | 7 | 7 | 0 | 0 | |
| Systemy zarządzania jakością żywności | 0 | 0 | 3 | 2 | 2 | 0 | 7 | 7 | 0 | 0 | 1;8 |
| Usługi gastronomiczne i cateringowe | 0 | 0 | 4 | 2 | 1 | 0 | 7 | 7 | 0 | 0 | 1;8;15 |

Najważniejsze powody osiągnięcia/nieosiągnięcia efektów uczenia się to:

1. zbyt mały wkład pracy własnej studenta
8. zróżnicowany poziom wiedzy studentów
15. niewystarczająca liczba godzin w przedmiocie
17. zdolna/aktywna/zaangażowana grupa studentów



2. Kierunek: Ichtiologia i akwakultura

2.1. Studia stacjonarne 1 stopnia

2.1.1. Semestr letni 2019/2020

Studia stacjonarne pierwszego stopnia

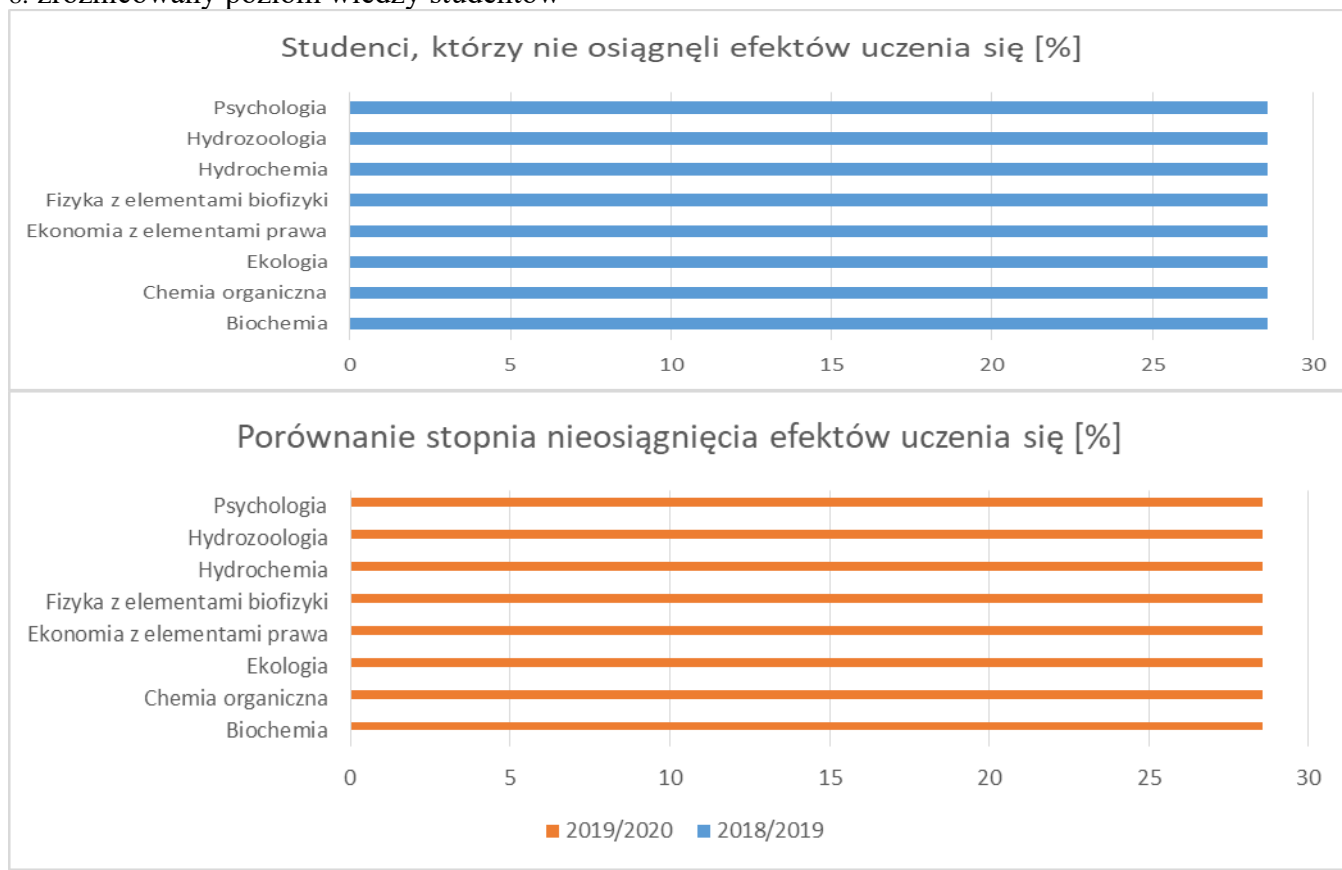
Stopień osiągnięcia efektów uczenia się w przedmiotach - semestr 2 L

| Nazwa przedmiotu | Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty uczenia się w przedmiocie na ocenę: | | | | | | | Ogólna liczba studentów w przedmiocie | Studenci, którzy nie osiągnęli efektów uczenia się | | Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie: |
|-------------------------------|---|-----|---|-----|---|-----|-------|---------------------------------------|--|-------|---|
| | 3 | 3,5 | 4 | 4,5 | 5 | zał | Razem | | Liczba | % | |
| Biochemia | 0 | 0 | 4 | 1 | 0 | 0 | 5 | 7 | 2 | 28,57 | |
| Chemia organiczna | 2 | 2 | 1 | 0 | 0 | 0 | 5 | 7 | 2 | 28,57 | 2;8 |
| Ekologia | 0 | 1 | 3 | 1 | 0 | 0 | 5 | 7 | 2 | 28,57 | |
| Ekonomia z elementami prawa | 0 | 0 | 2 | 1 | 2 | 0 | 5 | 7 | 2 | 28,57 | |
| Fizyka z elementami biofizyki | 0 | 0 | 5 | 0 | 0 | 0 | 5 | 7 | 2 | 28,57 | |
| Hydrochemia | 0 | 2 | 3 | 0 | 0 | 0 | 5 | 7 | 2 | 28,57 | |
| Hydrozoologia | 0 | 0 | 2 | 3 | 0 | 0 | 5 | 7 | 2 | 28,57 | |
| Psychologia | 0 | 0 | 0 | 0 | 5 | 0 | 5 | 7 | 2 | 28,57 | |

Najważniejsze powody osiągnięcia/nieosiągnięcia efektów uczenia się to:

2. brak wstępnej wiedzy

8. zróżnicowany poziom wiedzy studentów



2.1.1. Semestr zimowy 2020/2021

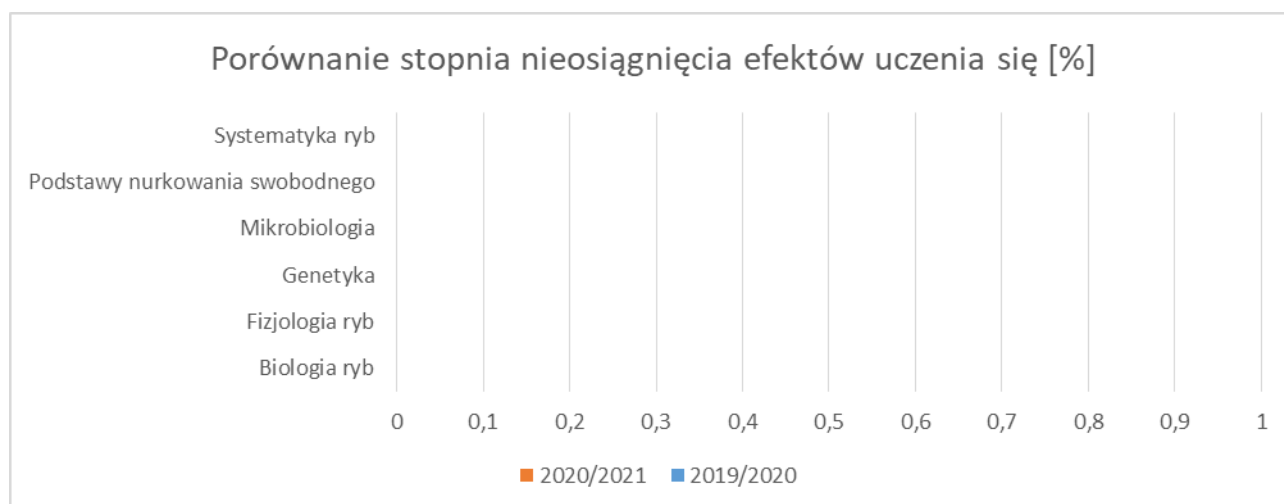
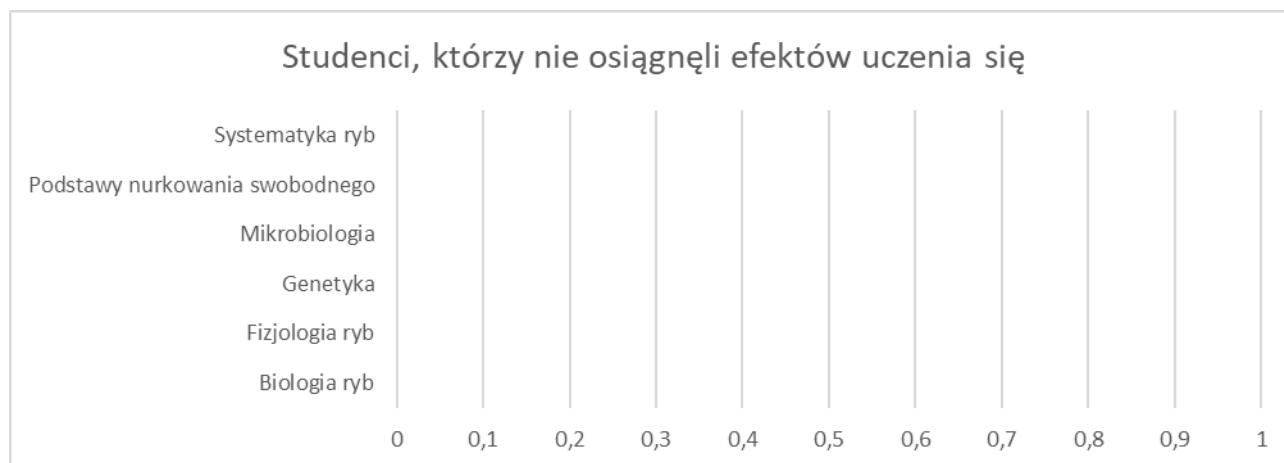
Studia stacjonarne pierwszego stopnia **przedmioty wspólne**

Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach - semestr 3 Z

| Nazwa przedmiotu | Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty uczenia się w przedmiocie na ocenę: | | | | | | | Ogólna liczba studentów w przedmiocie | Studenci, którzy nie osiągnęli efektów uczenia się | | Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie: |
|--------------------------------|---|-----|---|-----|---|-----|-------|---------------------------------------|--|---|---|
| | 3 | 3,5 | 4 | 4,5 | 5 | zał | Razem | | Liczba | % | |
| Biologia ryb | 0 | 2 | 1 | 2 | 0 | 0 | 5 | 5 | 0 | 0 | 17 |
| Fizjologia ryb | 0 | 1 | 2 | 1 | 1 | 0 | 5 | 5 | 0 | 0 | |
| Genetyka | 1 | 0 | 2 | 2 | 0 | 0 | 5 | 5 | 0 | 0 | |
| Mikrobiologia | 2 | 2 | 1 | 0 | 0 | 0 | 5 | 5 | 0 | 0 | |
| Podstawy nurkowania swobodnego | 0 | 0 | 2 | 2 | 1 | 0 | 5 | 5 | 0 | 0 | |
| Systematyka ryb | 0 | 0 | 3 | 0 | 2 | 0 | 5 | 5 | 0 | 0 | |

Najważniejsze powody osiągnięcia/nieosiągnięcia efektów uczenia się to:

17. zdolna/aktywna/zaangażowana grupa studentów



2.2. Studia stacjonarne 2 stopnia

2.2.1. Semestr letni 2019/2020

Studia stacjonarne drugiego stopnia

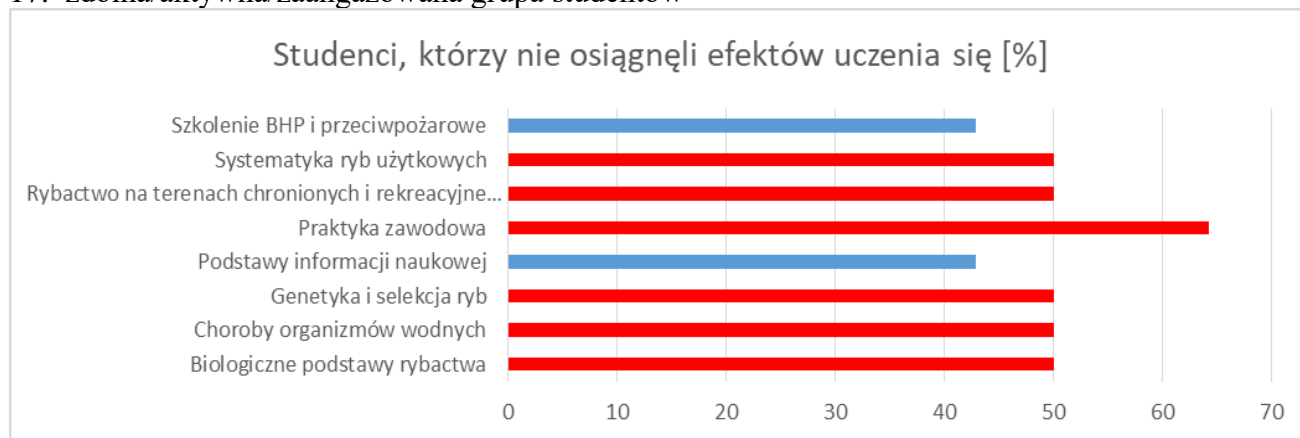
Stopień osiągania efektów uczenia się w przedmiotach - semestr 1L

| Nazwa przedmiotu | Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty uczenia się w przedmiocie na ocenę: | | | | | | | Ogólna liczba studentów w przedmiocie | Studenci, którzy nie osiągnęli efektów uczenia się | | Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie: |
|---|---|-----|---|-----|---|-----|-------|---------------------------------------|--|-------|---|
| | 3 | 3,5 | 4 | 4,5 | 5 | zal | Razem | | Liczba | % | |
| Biologiczne podstawy rybactwa | 0 | 0 | 2 | 0 | 5 | 0 | 7 | 14 | 7 | 50 | |
| Choroby organizmów wodnych | 0 | 0 | 2 | 2 | 3 | 0 | 7 | 14 | 7 | 50 | |
| Genetyka i selekcja ryb | 1 | 0 | 1 | 1 | 4 | 0 | 7 | 14 | 7 | 50 | 17 |
| Podstawy informacji naukowej | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 8 | 8 | 14 | 6 | 42,86 | |
| Praktyka zawodowa | 0 | 0 | 0 | 0 | 5 | 0 | 5 | 14 | 9 | 64,29 | 11 |
| Rybactwo na terenach chronionych i rekreacyjne zagospodarowanie wód | 0 | 0 | 0 | 0 | 7 | 0 | 7 | 14 | 7 | 50 | |
| Systematyka ryb użytkowych | 0 | 0 | 0 | 4 | 3 | 0 | 7 | 14 | 7 | 50 | |
| Szkolenie BHP i przeciwpożarowe | 0 | 0 | 0 | 0 | 8 | 0 | 8 | 14 | 6 | 42,86 | |

Najważniejsze powody osiągnięcia/nieosiągnięcia efektów uczenia się to:

11. nieprzystępowanie do zaliczeń/egzaminów w wyznaczonych terminach

17. zdolna/aktywna/zaangażowana grupa studentów



2.2.1. Semestr zimowy 2020/2021

Studia stacjonarne drugiego stopnia *przedmioty wspólne*

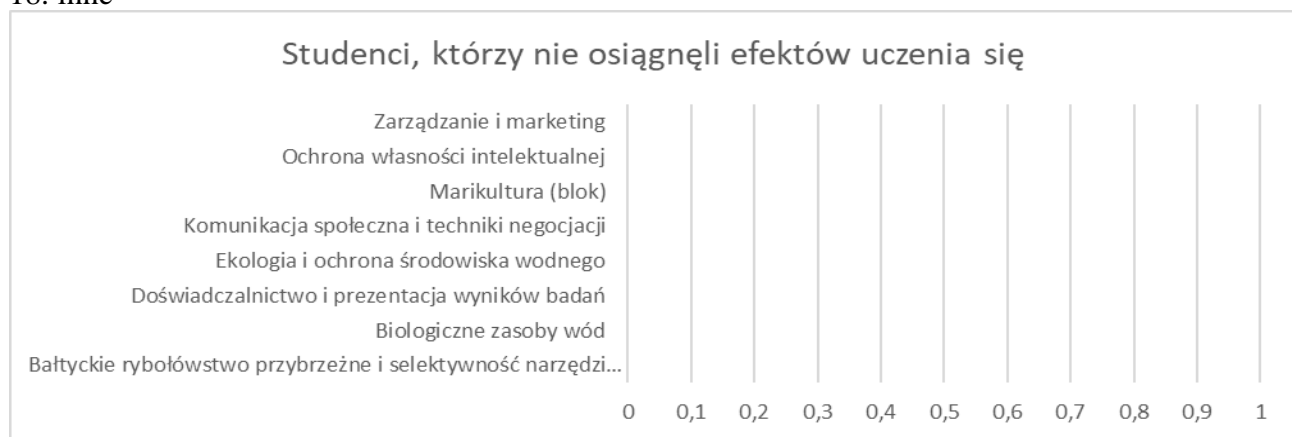
Stopień osiągnięcia efektów uczenia się w przedmiotach - semestr 2Z

| Nazwa przedmiotu | Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty uczenia się w przedmiocie na ocenę: | | | | | | | Ogólna liczba studentów w przedmiocie | Studenci, którzy nie osiągnęli efektów uczenia się | | Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie: |
|--|---|-----|---|-----|---|-----|-------|---------------------------------------|--|---|---|
| | 3 | 3,5 | 4 | 4,5 | 5 | zal | Razem | | Liczba | % | |
| Bałtyckie rybołówstwo przybrzeżne i selektywność narzędzi połowu | 0 | 0 | 0 | 0 | 6 | 0 | 6 | 6 | 0 | 0 | |
| Biologiczne zasoby wód | 0 | 1 | 0 | 3 | 2 | 0 | 6 | 6 | 0 | 0 | 18 |
| Doświadczalnictwo i prezentacja wyników badań | 0 | 0 | 0 | 0 | 6 | 0 | 6 | 6 | 0 | 0 | 17 |
| Ekologia i ochrona środowiska wodnego | 0 | 0 | 0 | 1 | 5 | 0 | 6 | 6 | 0 | 0 | |
| Komunikacja społeczna i techniki negocjacji | 0 | 0 | 0 | 0 | 6 | 0 | 6 | 6 | 0 | 0 | |
| Marikultura (blok) | 0 | 0 | 2 | 3 | 1 | 0 | 6 | 6 | 0 | 0 | |
| Ochrona własności intelektualnej | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 6 | 6 | 6 | 0 | 0 | |
| Zarządzanie i marketing | 0 | 0 | 1 | 1 | 4 | 0 | 6 | 6 | 0 | 0 | |

Najważniejsze powody osiągnięcia/nieosiągnięcia efektów uczenia się to:

17. zdolna/aktywna/zaangażowana grupa studentów

18. inne



Kierunek Ichtiologia i akwakultura

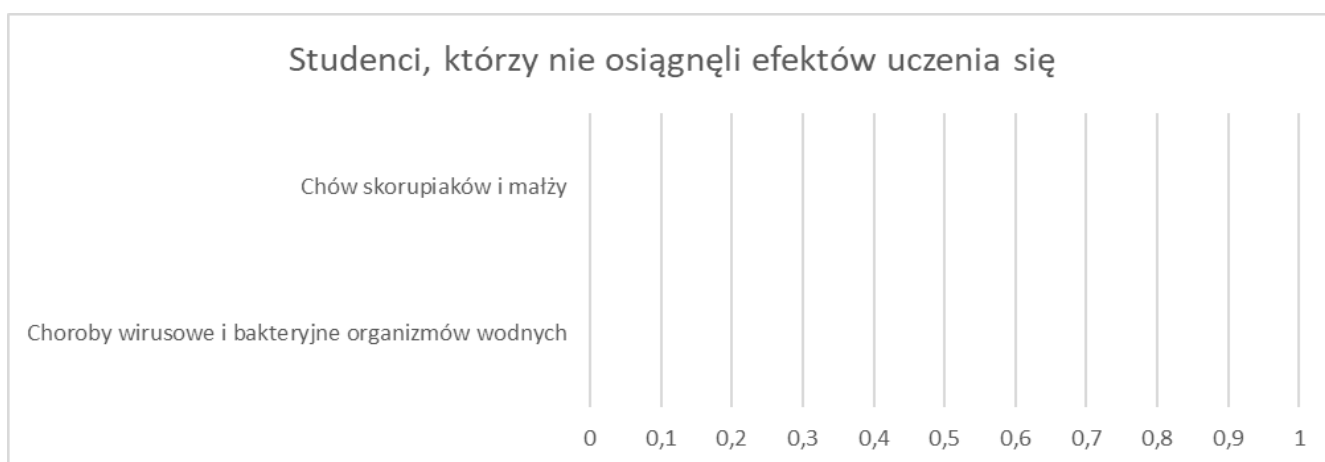
Specjalność akwakultura

Studia stacjonarne drugiego stopnia

Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach - semestr 2 Z

| Nazwa przedmiotu | Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty uczenia się w przedmiocie na ocenę: | | | | | | | Ogólna liczba studentów w przedmiocie | Studenci, którzy nie osiągnęli efektów uczenia się | | Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie: |
|--|---|-----|---|-----|---|-----|-------|---------------------------------------|--|---|---|
| | 3 | 3,5 | 4 | 4,5 | 5 | zal | Razem | | Liczba | % | |
| Choroby wirusowe i bakteryjne organizmów wodnych | 0 | 1 | 3 | 2 | 0 | 0 | 6 | 6 | 0 | 0 | |
| Chów skorupiaków i małży | 0 | 0 | 6 | 0 | 0 | 0 | 6 | 6 | 0 | 0 | |

Studenci, którzy nie osiągnęli efektów uczenia się



Porównanie stopnia nieosiągnięcia efektów uczenia się [%]



3. Kierunek: Mikrobiologia stosowana

3.1. Studia stacjonarne 1 stopnia

3.1.1. Semestr letni 2019/2020

przedmioty wspólne

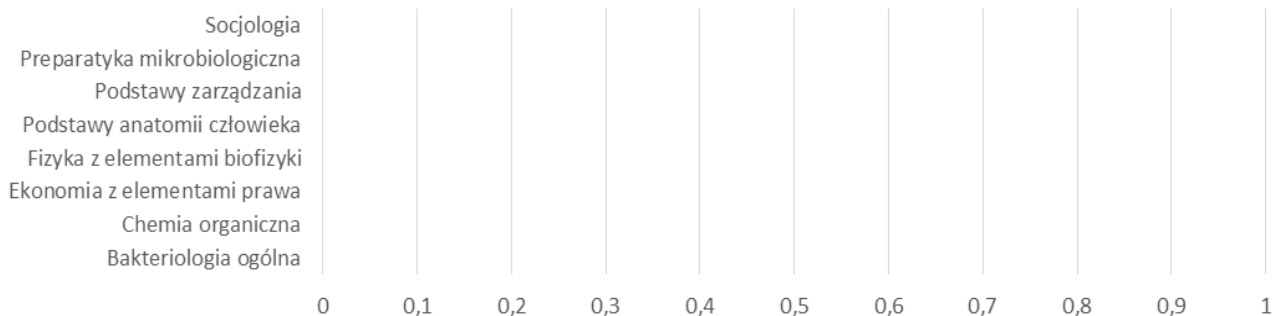
Stopień osiągnięcia efektów uczenia się w przedmiotach - semestr 2 L

| Nazwa przedmiotu | Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty uczenia się w przedmiocie na ocenę: | | | | | | | Ogólna liczba studentów w przedmiocie | Studenci, którzy nie osiągnęli efektów uczenia się | | Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie: |
|-------------------------------|---|-----|---|-----|---|-----|-------|---------------------------------------|--|---|---|
| | 3 | 3,5 | 4 | 4,5 | 5 | zał | Razem | | Liczba | % | |
| Bakteriologia ogólna | 0 | 4 | 2 | 1 | 0 | 0 | 7 | 7 | 0 | 0 | |
| Chemia organiczna | 4 | 3 | 1 | 2 | 1 | 0 | 11 | 11 | 0 | 0 | 4;5;8 |
| Ekonomia z elementami prawa | 0 | 0 | 0 | 2 | 5 | 0 | 7 | 7 | 0 | 0 | |
| Fizyka z elementami biofizyki | 0 | 0 | 1 | 5 | 1 | 0 | 7 | 7 | 0 | 0 | 17 |
| Podstawy anatomii człowieka | 0 | 0 | 1 | 5 | 1 | 0 | 7 | 7 | 0 | 0 | |
| Podstawy zarządzania | 0 | 0 | 0 | 1 | 6 | 0 | 7 | 7 | 0 | 0 | |
| Preparatyka mikrobiologiczna | 4 | 2 | 0 | 1 | 0 | 0 | 7 | 7 | 0 | 0 | |
| Socjologia | 0 | 0 | 5 | 0 | 2 | 0 | 7 | 7 | 0 | 0 | |

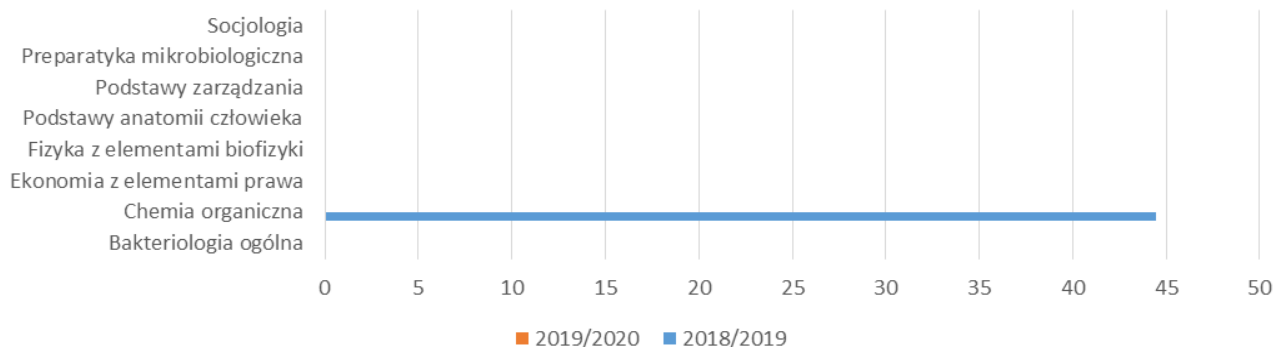
Najważniejsze powody osiągnięcia/nieosiągnięcia efektów uczenia się to:

- 4. słaba aktywność studentów na zajęciach
- 5. brak zainteresowania przedmiotem
- 8. zróżnicowany poziom wiedzy studentów
- 17. zdolna/aktywna/zaangażowana grupa studentów

Studenci, którzy nie osiągnęli efektów uczenia się [%]



Porównanie stopnia nieosiągnięcia efektów uczenia się [%]



Kierunek Mikrobiologia stosowana
przedmioty wspólne

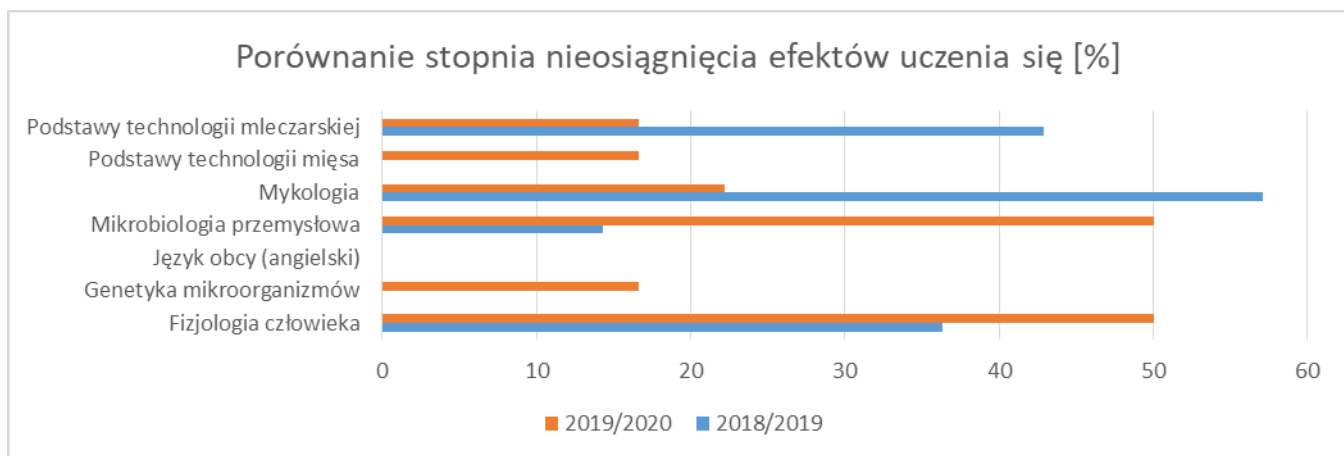
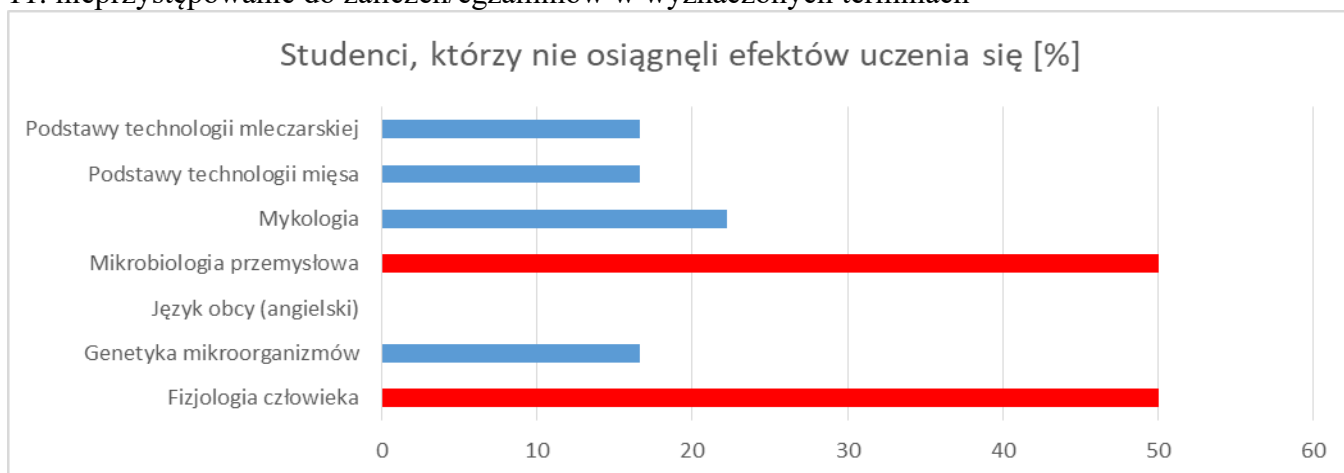
Studia stacjonarne pierwszego stopnia

Stopień osiągnięcia efektów uczenia się w przedmiotach - semestr 4 L

| Nazwa przedmiotu | Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty uczenia się w przedmiocie na ocenę: | | | | | | | Ogólna liczba studentów w przedmiocie | Studenci, którzy nie osiągnęli efektów uczenia się | | Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie: |
|-----------------------------------|---|-----|---|-----|---|-----|-------|---------------------------------------|--|-------|---|
| | 3 | 3,5 | 4 | 4,5 | 5 | zał | Razem | | Liczba | % | |
| Fizjologia człowieka | 1 | 2 | 1 | 0 | 0 | 0 | 4 | 8 | 4 | 50 | |
| Genetyka mikroorganizmów | 0 | 0 | 1 | 3 | 1 | 0 | 5 | 6 | 1 | 16,67 | |
| Język obcy (angielski) | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | |
| Mikrobiologia przemysłowa | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 3 | 6 | 3 | 50 | |
| Mykologia | 1 | 2 | 1 | 3 | 0 | 0 | 7 | 9 | 2 | 22,22 | |
| Podstawy technologii mięsa | 1 | 2 | 0 | 2 | 0 | 0 | 5 | 6 | 1 | 16,67 | |
| Podstawy technologii mleczarskiej | 0 | 2 | 2 | 5 | 1 | 0 | 10 | 12 | 2 | 16,67 | 1;2;4;5;6;7;11 |

Najważniejsze powody osiągnięcia/nieosiągnięcia efektów uczenia się to:

1. zbyt mały wkład pracy własnej studenta
2. brak wstępnej wiedzy
4. słaba aktywność studentów na zajęciach
5. brak zainteresowania przedmiotem
6. niska frekwencja na zajęciach
7. niekorzystanie z konsultacji
11. nieprzystępowanie do zaliczeń/egzaminów w wyznaczonych terminach



Kierunek Mikrobiologia stosowana
przedmioty wspólne

Studia stacjonarne pierwszego stopnia

Stopień osiągnięcia efektów uczenia się w przedmiotach - semestr 6 L

| Nazwa przedmiotu | Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty uczenia się w przedmiocie na ocenę: | | | | | | | Ogólna liczba studentów w przedmiocie | Studenci, którzy nie osiągnęli efektów uczenia się | | Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie : |
|---|---|-----|---|-----|---|-----|-------|---------------------------------------|--|-------|--|
| | 3 | 3,5 | 4 | 4,5 | 5 | zal | Razem | | Liczba | % | |
| Bioimmobilizacja | 0 | 0 | 3 | 1 | 4 | 0 | 8 | 8 | 0 | 0 | |
| Ekologia mikroorganizmów | 1 | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 | 5 | 6 | 1 | 16,67 | |
| Mikrobiologia lekarska | 1 | 1 | 1 | 2 | 0 | 0 | 5 | 6 | 1 | 16,67 | |
| Mikrobiologia produktów fermentowanych | 0 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | 6 | 2 | 33,33 | |
| Monitoring jakości wód | 0 | 0 | 0 | 0 | 5 | 0 | 5 | 5 | 0 | 0 | |
| Mykologia lekarska | 0 | 0 | 4 | 1 | 0 | 0 | 5 | 6 | 1 | 16,67 | |
| Organizacja pracy w laboratoriach diagnostycznych | 0 | 0 | 3 | 3 | 0 | 0 | 6 | 6 | 0 | 0 | |
| Podstawy informacji naukowej | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 6 | 6 | 6 | 0 | 0 | |
| Podstawy przedsiębiorczości | 0 | 0 | 0 | 0 | 5 | 0 | 5 | 6 | 1 | 16,67 | |
| Praktyka zawodowa | 0 | 0 | 0 | 0 | 5 | 0 | 5 | 6 | 1 | 16,67 | 11 |
| Seminarium dyplomowe | 0 | 0 | 1 | 0 | 5 | 0 | 6 | 6 | 0 | 0 | |
| Zanieczyszczenie i ochrona wód | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | |

Najważniejsze powody osiągnięcia/nieosiągnięcia efektów uczenia się to:

11. nieprzystępowanie do zaliczeń/egzaminów w wyznaczonych terminach



Porównanie stopnia nieosiągnięcia efektów uczenia się [%]



3.1.2. Semestr zimowy 2020/2021

przedmioty wspólne

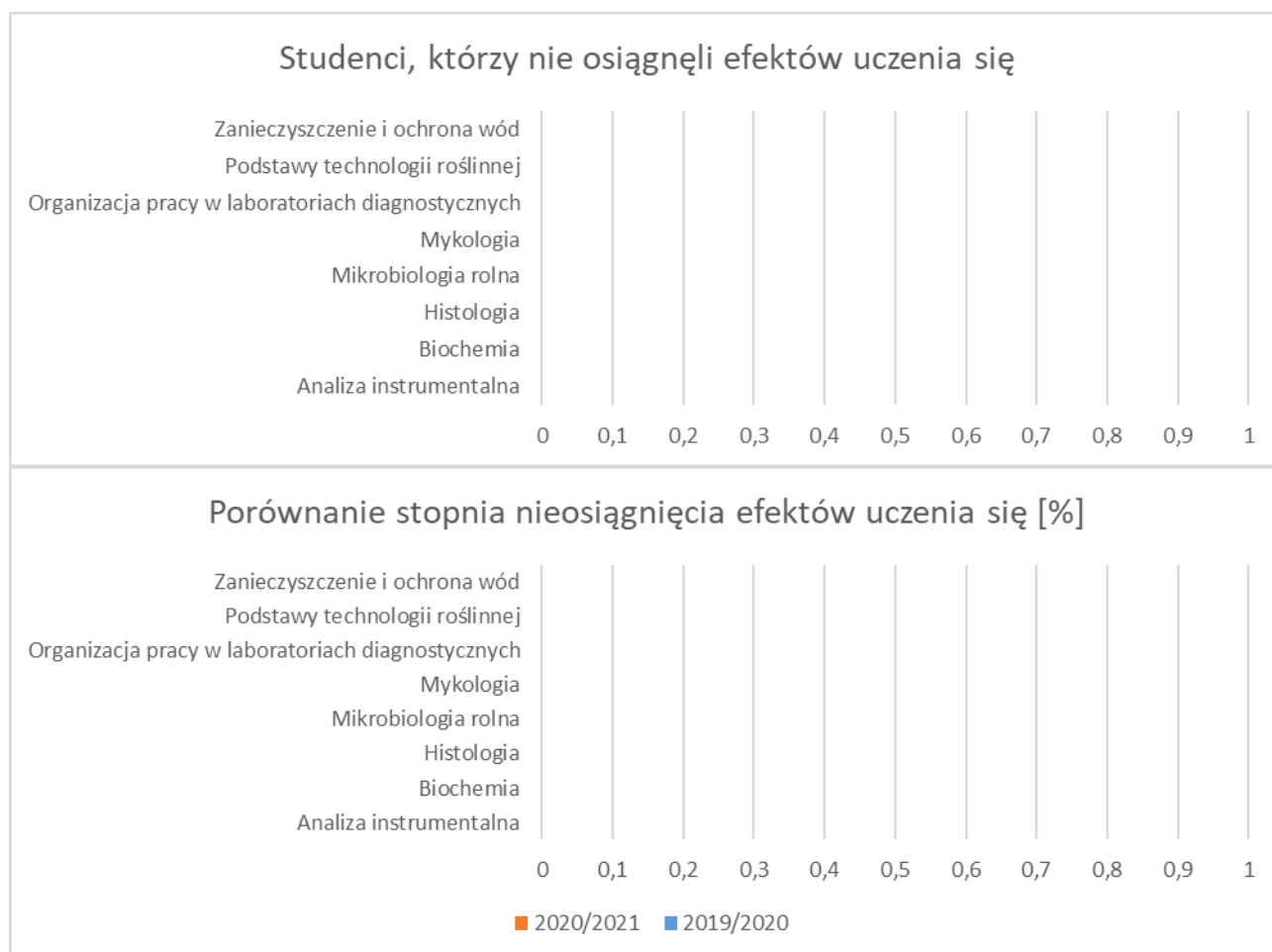
Stopień osiągania efektów kształcenia w przedmiotach - semestr 3 Z

| Nazwa przedmiotu | Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty uczenia się w przedmiocie na ocenę: | | | | | | | Ogólna liczba studentów w przedmiocie | Studenci, którzy nie osiągnęli efektów uczenia się | | Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie: |
|---|---|-----|---|-----|---|-----|-------|---------------------------------------|--|---|---|
| | 3 | 3,5 | 4 | 4,5 | 5 | zal | Razem | | Liczba | % | |
| Analiza instrumentalna | 0 | 0 | 1 | 2 | 4 | 0 | 7 | 7 | 0 | 0 | 17 |
| Biochemia | 0 | 0 | 4 | 2 | 1 | 0 | 7 | 7 | 0 | 0 | |
| Histologia | 0 | 0 | 0 | 0 | 7 | 0 | 7 | 7 | 0 | 0 | |
| Mikrobiologia rolna | 0 | 0 | 0 | 1 | 6 | 0 | 7 | 7 | 0 | 0 | |
| Mykologia | 1 | 3 | 2 | 1 | 1 | 0 | 8 | 8 | 0 | 0 | |
| Organizacja pracy w laboratoriach diagnostycznych | 2 | 2 | 1 | 2 | 0 | 0 | 7 | 7 | 0 | 0 | |
| Podstawy technologii roślinnej | 0 | 0 | 1 | 3 | 3 | 0 | 7 | 7 | 0 | 0 | 17;18 |
| Zanieczyszczenie i ochrona wód | 0 | 0 | 0 | 0 | 7 | 0 | 7 | 7 | 0 | 0 | |

Najważniejsze powody osiągnięcia/nieosiągnięcia efektów uczenia się to:

17. nieprzystępowanie do zaliczeń/egzaminów w wyznaczonych terminach

18. żadne z powyższych



Kierunek Mikrobiologia stosowana

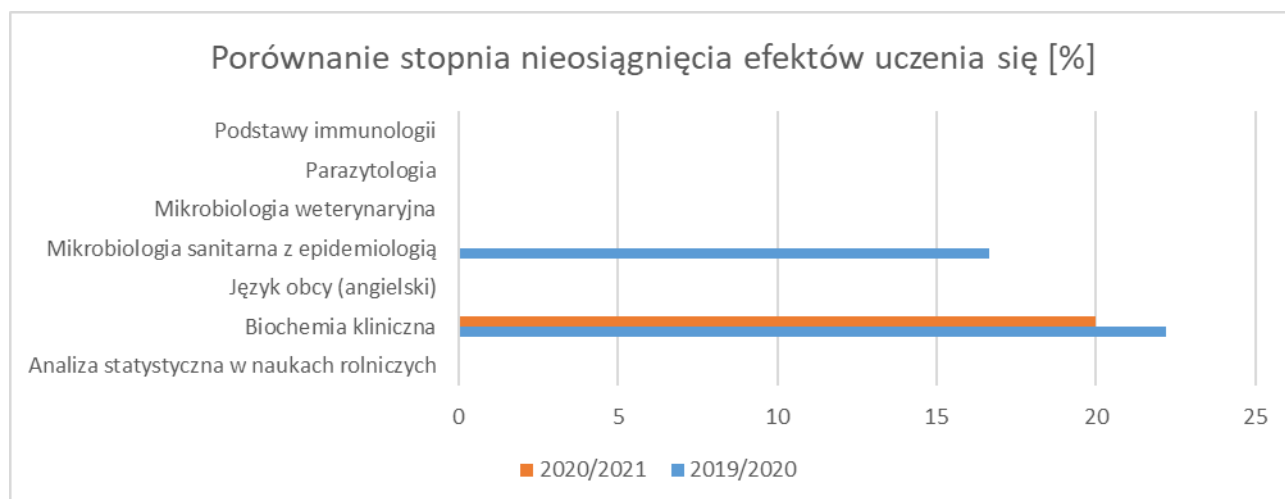
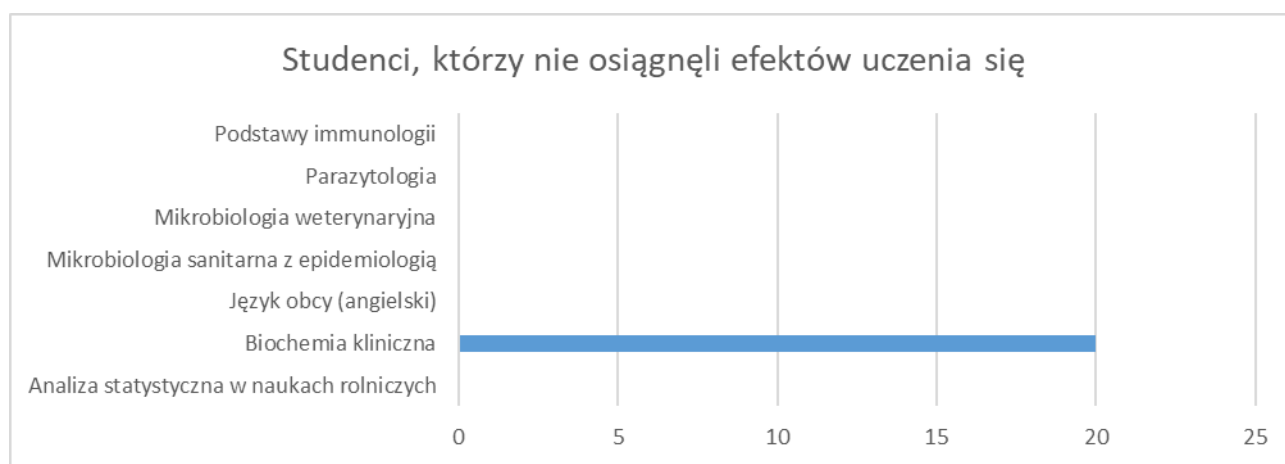
przedmioty wspólne

Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach - semestr 5 Z

| Nazwa przedmiotu | Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty uczenia się w przedmiocie na ocenę: | | | | | | | Ogólna liczba studentów w przedmiocie | Studenci, którzy nie osiągnęli efektów uczenia się | | Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie: |
|---|---|-----|---|-----|---|-----|-------|---------------------------------------|--|----|---|
| | 3 | 3,5 | 4 | 4,5 | 5 | zał | Razem | | Liczba | % | |
| Analiza statystyczna w naukach rolniczych | 0 | 1 | 0 | 0 | 4 | 0 | 5 | 5 | 0 | 0 | 17 |
| Biochemia kliniczna | 1 | 0 | 2 | 1 | 0 | 0 | 4 | 5 | 1 | 20 | |
| Język obcy (angielski) | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | |
| Mikrobiologia sanitarna z epidemiologią | 2 | 3 | 1 | 0 | 0 | 0 | 6 | 6 | 0 | 0 | |
| Mikrobiologia weterynaryjna | 0 | 0 | 1 | 2 | 2 | 0 | 5 | 5 | 0 | 0 | 7;16;17 |
| Parazytologia | 0 | 2 | 1 | 1 | 1 | 0 | 5 | 5 | 0 | 0 | 17 |
| Podstawy immunologii | 0 | 2 | 1 | 2 | 0 | 0 | 5 | 5 | 0 | 0 | 4 |

Najważniejsze powody osiągnięcia/nieosiągnięcia efektów uczenia się to:

- 4. słaba aktywność studentów na zajęciach
- 7. niekorzystanie z konsultacji
- 16. brak wsparcia metodycznego nauczyciela ze strony Uczelni
- 17. zdolna/aktywna/zaangażowana grupa studentów



Kierunek Mikrobiologia stosowana

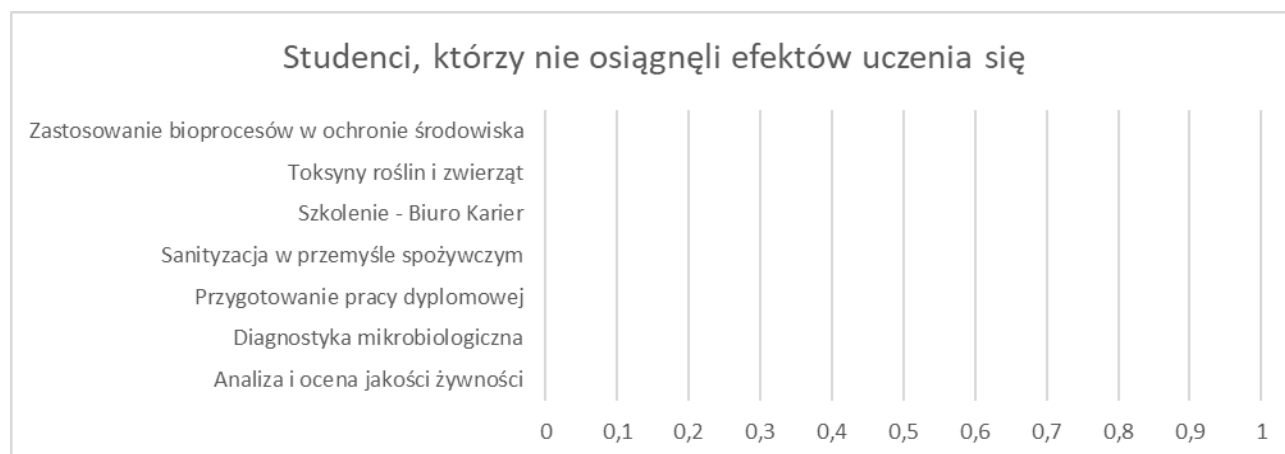
przedmioty wspólne

Stopień osiągnięcia efektów kształcenia w przedmiotach - semestr 7 Z

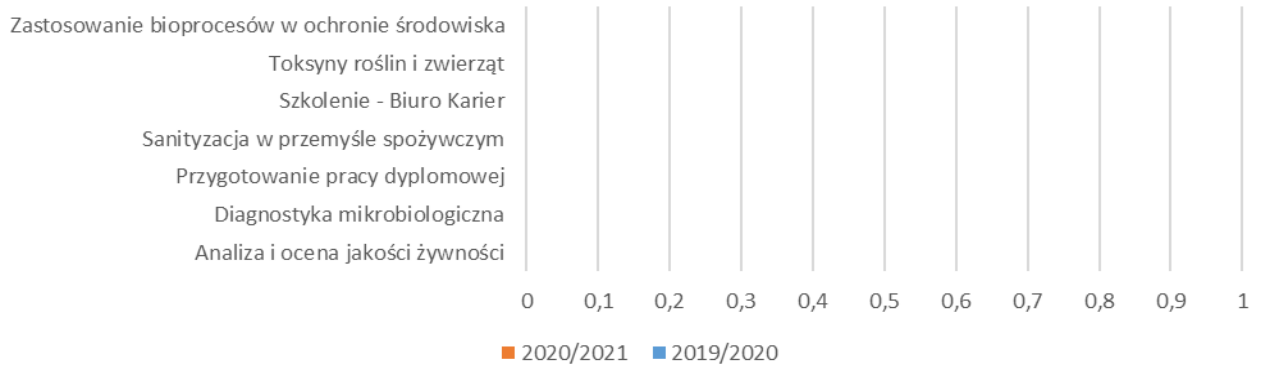
| Nazwa przedmiotu | Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty uczenia się w przedmiocie na ocenę: | | | | | | | Ogólna liczba studentów w przedmiocie | Studenci, którzy nie osiągnęli efektów uczenia się | | Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie: |
|---|---|-----|---|-----|---|-----|-------|---------------------------------------|--|---|---|
| | 3 | 3,5 | 4 | 4,5 | 5 | zał | Razem | | Liczba | % | |
| Analiza i ocena jakości żywności | 0 | 1 | 0 | 0 | 3 | 0 | 4 | 4 | 0 | 0 | 15;17 |
| Diagnostyka mikrobiologiczna | 0 | 2 | 1 | 1 | 0 | 0 | 4 | 4 | 0 | 0 | 1;4;7;8;13;16 |
| Przygotowanie pracy dyplomowej | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | 0 | 4 | 4 | 0 | 0 | |
| Sanityzacja w przemyśle spożywczym | 1 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | 4 | 0 | 0 | |
| Szkolenie - Biuro Karier | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | 4 | 4 | 0 | 0 | |
| Toksyny roślin i zwierząt | 0 | 1 | 0 | 0 | 3 | 0 | 4 | 4 | 0 | 0 | 17 |
| Zastosowanie bioprocessów w ochronie środowiska | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | 0 | 4 | 4 | 0 | 0 | 17 |

Najważniejsze powody osiągnięcia/nieosiągnięcia efektów uczenia się to:

4. słaba aktywność studentów na zajęciach
7. niekorzystanie z konsultacji
8. zróżnicowany poziom wiedzy studentów
13. niedobór środków dydaktycznych
15. niewystarczająca liczba godzin w przedmiocie
16. brak wsparcia metodycznego nauczyciela ze strony Uczelni
17. zdolna/aktywna/zaangażowana grupa studentów



Porównanie stopnia nieosiągnięcia efektów uczenia się[%]



3.2. Studia stacjonarne 2 stopnia z uzupełnieniem

3.2.1. Semestr zimowy 2020/2021

Kierunek Mikrobiologia stosowana z uz przedmioty wspólne

Studia stacjonarne drugiego stopnia

Stopień osiągania efektów uczenia się w przedmiotach - semestr I Z

| Nazwa przedmiotu | Liczba studentów, którzy osiągnęli efekty uczenia się w przedmiocie na ocenę: | | | | | | | Ogólna liczba studentów w przedmiocie | Studenci, którzy nie osiągnęli efektów uczenia się | | Przyczyny nieosiągnięcia efektów w przedmiocie: |
|---|---|-----|---|-----|---|-----|-------|---------------------------------------|--|----|---|
| | 3 | 3,5 | 4 | 4,5 | 5 | zal | Razem | | Liczba | % | |
| Aspekty inżynierskie w technologii żywności pochodzenia roślinnego | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 2 | 1 | 50 | 7;17 |
| Aspekty inżynierskie w technologii żywności pochodzenia zwierzęcego | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 2 | 1 | 50 | |
| Nowoczesne metody utrwalania żywności | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 2 | 1 | 50 | 4;13;15;16 |
| Podstawy fizjologii żywienia | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 2 | 1 | 50 | |
| Podstawy żywienia człowieka | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 2 | 1 | 50 | 4 |
| Procesy membranowe w ochronie środowiska | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 2 | 1 | 50 | 17 |
| Projektowanie nowych produktów żywnościowych | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 2 | 1 | 50 | |
| Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 2 | 1 | 50 | |
| Technologia żywności pochodzenia wodnego | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 2 | 1 | 50 | |
| Uwarunkowania prawne prowadzenia działalności gospodarczej | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 2 | 1 | 50 | |

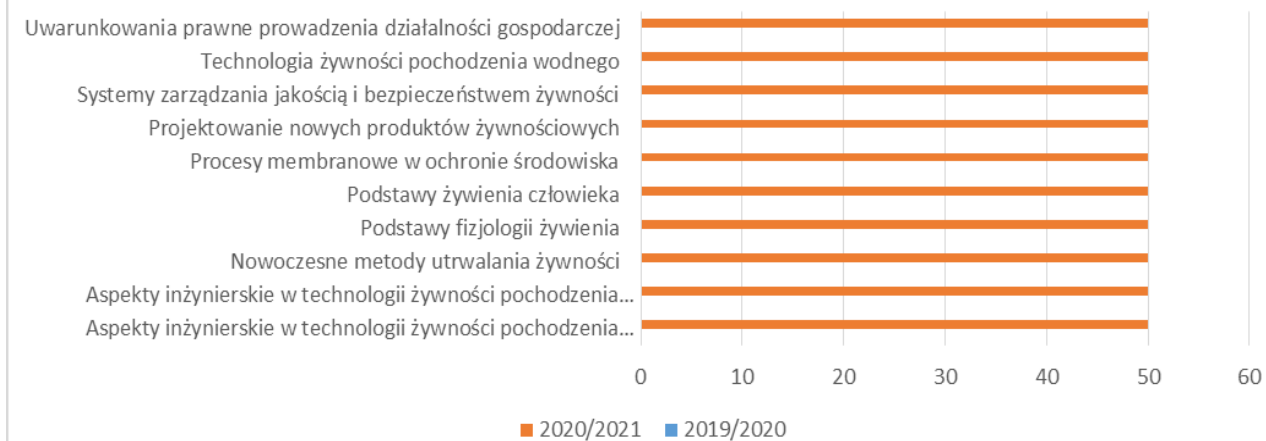
Najważniejsze powody osiągnięcia/nieosiągnięcia efektów uczenia się to:

- 4. słaba aktywność studentów na zajęciach
- 7. niekorzystanie z konsultacji
- 13. niedobór środków dydaktycznych
- 15. niewystarczająca liczba godzin w przedmiocie
- 16. brak wsparcia metodycznego nauczyciela ze strony Uczelni
- 17. zdolna/aktywna/zaangażowana grupa studentów

Studenci, którzy nie osiągnęli efektów uczenia się [%]



Porównanie stopnia nieosiągnięcia efektów uczenia się [%]



Wysoki odsetek studentów, którzy nie osiągnęli efektów uczenia się w semestrze zimowym 2020/2021 wynika z ilości studentów realizujących ten kierunek (2), zwłaszcza, że 1 z nich nie uzyskał efektów uczenia się ze wszystkich przedmiotów (student nie podjął kształcenia). Ze względu, że w roku poprzedzającym analizę nie został otwarty kierunek, nie można odnieść się do zaistniałej sytuacji.

Podsumowanie

rok akademicki 2019/2020, semestr letni

| Kierunek | Poziom | Forma | Studenci, którzy nie osiągnęli efektów uczenia się (wartość średnia, %) 2019/2020 |
|---|---------------|----------------|--|
| Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka S1 | 1 | Stacjonarne | 6,88 |
| Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka S2 | 2 | Stacjonarne | 13,14 |
| Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka z uz. S2 | 2 | Stacjonarne | 0 |
| Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka N2 | 2 | Niestacjonarne | 39,68 |
| Ichtiologia i akwakultura S1 | 1 | Stacjonarne | 28,57 |
| Ichtiologia i akwakultura S2 | 2 | Stacjonarne | 50,00 |
| Mikrobiologia stosowana S1 | 1 | Stacjonarne | 11,36 |
| Średnio | | | 12,53 |

Porównanie stopnia nieosiągnięcia efektów uczenia się w semestrze letnim 2018/2019 oraz 2019/2020

| Kierunek | Poziom | Forma | Studenci, którzy nie osiągnęli efektów uczenia się (wartość średnia, %) 2018/2019 | Studenci, którzy nie osiągnęli efektów uczenia się (wartość średnia, %) 2019/2020 |
|---|---------------|----------------|--|--|
| Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka S1 | 1 | Stacjonarne | 8,55 | 6,88 |
| Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka S2 | 2 | Stacjonarne | 6,30 | 13,14 |
| Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka z uz. S2 | 2 | Stacjonarne | 3,57 | 0 |
| Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka N1 | 1 | Niestacjonarne | 7,69 | - |
| Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka N2 | 2 | Niestacjonarne | - | 39,68 |
| Rybnictwo/Ichtiologia i akwakultura S1 | 1 | Stacjonarne | 0,00 | 28,57 |
| Rybnictwo/Ichtiologia i akwakultura S2 | 2 | Stacjonarne | 0,00 | 50,00 |
| Mikrobiologia stosowana S1 | 1 | Stacjonarne | 6,97 | 11,36 |
| Mikrobiologia stosowana S2 | 2 | Stacjonarne | 0,00 | - |
| Mikrobiologia stosowana z uz. S2 | 2 | Stacjonarne | 4,94 | - |
| Średnio | | | 5,13 | 12,53 |

rok akademicki 2020/2021, semestr zimowy

| Kierunek | Poziom | Forma | Studenci, którzy nie osiągnęli efektów uczenia się (wartość średnia w %) 2019/2020 |
|---|---------------|--------------|---|
| Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka S1 | 1 | Stacjonarne | 11,91 |
| Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka S2 | 2 | Stacjonarne | 0 |
| Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka z uz. S2 | 2 | Stacjonarne | 0 |
| Mikrobiologia stosowana z uz. S2 | 2 | Stacjonarne | 50,00 |
| Średnio | | | 9,92 |

Porównanie stopnia nieosiągnięcia efektów uczenia się w semestrze zimowym 2019/2020 oraz 2020/2021

| Kierunek | Poziom | Forma | Studenci, którzy nie osiągnęli efektów uczenia się (wartość średnia w %) 2018/2019 | Studenci, którzy nie osiągnęli efektów uczenia się (wartość średnia w %) 2019/2020 |
|---|---------------|----------------|---|---|
| Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka S1 | 1 | Stacjonarne | 15,35 | 11,91 |
| Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka S2 | 2 | Stacjonarne | 0,12 | 0 |
| Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka z uz. S2 | 2 | Stacjonarne | 22,08 | 0 |
| Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka N2 | 2 | Niestacjonarne | 39,86 | - |
| Rybnictwo S1 | 1 | Stacjonarne | 39,50 | - |
| Mikrobiologia stosowana S1 | 1 | Stacjonarne | 11,87 | - |
| Mikrobiologia stosowana S2 | 2 | Stacjonarne | 0,00 | - |
| Mikrobiologia stosowana z uz. S2 | 2 | Stacjonarne | 13,19 | 50,00 |
| Średnio | | | 16,09 | 9,92 |

Wnioski końcowe

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

- letnim - rok akademicki 2019/2020
- zimowym - rok akademicki 2020/2021.

Na podstawie analizy raportu WKdsJK sformułowała następujące wnioski i zalecenia:

1. Na WNoŻiR funkcjonuje procedura P-19 Ocena efektów uczenia się z poszczególnych przedmiotów/modułów. Ocena dotyczy efektów uczenia się uzyskanych przez studentów podczas nauki na 3 kierunkach: Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka, Ichtiologia i akwakultura, Mikrobiologia Stosowana.
2. Podobnie jak w poprzednim roku analizy stopnia nieosiągnięcia efektów uczenia się, pomimo stopnia nieosiągnięcia efektów powyżej 20-25%, wielu nauczycieli nie wskazało przyczyn zaistniałej sytuacji. Może to być związane z niechęcią do wypełniania ankiet przez nauczycieli poprzez system elektroniczny Uczelnia XP lub być może niefrasobliwością. Przyczyną może być również brak wiary w skuteczność działań naprawczych, następujących po wypełnieniu ankiet.
3. W przypadku wielu przedmiotów, zwłaszcza realizowanych na studiach pierwszego stopnia (chemia ogólna i nieorganiczna, chemia organiczna, matematyka, technologia mleczarska) stopień nieosiągnięcia efektów uczenia się znacznie się zmniejszył w odniesieniu do roku poprzedzającego analizę, w którym przekraczał 40%.
4. Wysoki stopień nieosiągnięcia przez studentów efektów uczenia się z przedmiotu:praktyki zawodowe wynika z trudności w terminowym odbyciu praktyk (pandemia COVID-19). Wszyscy studenci osiągnęli efekty uczenia się w terminie późniejszym.
5. Powyższy raport zostaje przedstawiony Dziekanowi Wydziału oraz radom programowym kierunków realizowanych na WNoŻiR, celem sprawdzenia czy dane przedmioty są prawidłowo umiejscowione w planach studiów (semestrach) oraz czy liczba punktów ECTS jest właściwa. Rady programowe zaproponują działania naprawcze.

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