

**Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie
Wydział Nauki o Żywności**

**Raport z badania losów zawodowych absolwentów
Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie**

**Studia z perspektywy absolwenta
Wydziału Nauki o Żywności
Rocznik 2019/2020**

Opracowanie: Prodziekan ds. studenckich WNoŻ – dr inż. Adam Więk

W przygotowaniu opracowania wykorzystano „Raport z badania losów zawodowych absolwentów Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie – Studia z perspektywy absolwenta. Rocznik 2019/2020” autorstwa: dr hab. Paweł Wysocki, prof. UWM – Prorektor ds. kształcenia, mgr inż. Irena Kozłowska, mgr Dagmara Pipczyńska.

SPIS TREŚCI

	Strona
I Wstęp	3
II Charakterystyka badanej populacji	8
III Ocena poziomu wiedzy, umiejętności i kompetencji zdobytych w trakcie studiów	9
IV Ocena bloku dyplomowego w rozwijaniu własnych kompetencji oraz współpraca z opiekunem pracy dyplomowej	14
V Ocena roli praktyk w rozwijaniu własnych kompetencji	16
VI Ocena wyposażenia sal wykładowych, laboratoriów i pracowni komputerowych	18
VII Ocena organizacji studiów i pracy dziekanatu	22
VIII Status zawodowy absolwentów	23
IX Charakter wykonywanej pracy	26
X Praktyczne wykorzystanie wiedzy, umiejętności i kompetencji zdobytych w trakcie studiów	29
XI Ocena stopnia przygotowania absolwentów do samokształcenia i kreatywnego rozwiązywania problemów w pracy	31
XII Wpływ stopnia realizacji kształcenia z zakresu poszczególnych obszarów na szansę zatrudnienia absolwentów	32
XIII Ocena stopnia zadowolenia absolwenta z wybranego kierunku studiów oraz uczelni	33
XIV Podsumowanie	34

I. WSTĘP

Zgodnie z Zarządzeniem Nr 50/2017 Rektora Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie z dnia 29 maja 2017 roku w sprawie określenia obszarów procesu dydaktycznego objętych badaniami ankietowymi, wzorów kwestionariuszy ankiet oraz procedur przeprowadzania badań ankietowych, w roku akademickim 2019/2020 przeprowadzono kolejną edycję badania losów zawodowych absolwentów „Studia z perspektywy absolwenta UWM w Olsztynie” .

Celem badania było zebranie informacji o losach zawodowych absolwentów oraz opinii na temat wykorzystania i przydatności w karierze zawodowej absolwentów zdobytej wiedzy, uzyskanych umiejętności i kompetencji, a także pozyskanie informacji na temat zakresów kompetencji, które z perspektywy i doświadczenia zawodowego absolwenta, powinny być rozwijane podczas studiów.

Badaniem objęci zostali absolwenci rocznika 2019/2020 wszystkich form kształcenia i form studiów realizowanych w Uniwersytecie Warmińsko-Mazurskim w Olsztynie, w przedziale czasowym: 6 miesięcy po ukończeniu studiów.

Proces ankietowania dotyczył absolwentów, którzy ukończyli studia w lutym 2020 roku oraz absolwentów, których planowy termin ukończenia studiów przypadał na czerwiec 2020 roku. Zaproszenie do udziału w badaniu zostało przesłane respondentom drogą mailową.

Wyniki badania losów zawodowych absolwentów zostaną wykorzystane przez wydziałowy zespół ds. zapewniania jakości kształcenia oraz prodziekana ds. kształcenia/ds. studiów w zakresie zmian programów studiów, a także w aspekcie doskonalenia oferty edukacyjnej.

W analizie wyników przyjęto zasadę, że za istotne do oceny sytuacji uznaje się zdarzenia (odpowiedzi grupy respondentów) o wartości nie mniejszej niż 5 % badanych.

BADANIE ANKIETOWE
STUDIA Z PERSPEKTYWY ABSOLWENTA UWM w OLSZTYNIE

Szanowna Pani,
Szanowny Panie,

Uprzejmie proszę o wypełnienie załączonego anonimowego kwestionariusza ankiety. Prowadzone badanie ma na celu pozyskanie informacji, które zostaną wykorzystane w procesie doskonalenia jakości i warunków kształcenia w Uniwersytecie.

Dziękuję za pomoc,

Prorektor ds. Kształcenia i Studentów
 UWM w Olsztynie

KWESTIONARIUSZ ANKIETY

1. Jak Pani/Pan ocenia poziom zdobytej wiedzy?	bardzo wysoko	
	wysoko	
	przeciętnie	
	nisko	
	bardzo nisko	
2. Jak Pani/Pan ocenia poziom zdobytych umiejętności i kompetencji?	bardzo wysoko	
	wysoko	
	przeciętnie	
	nisko	
	bardzo nisko	
3. Jak Pani/Pan ocenia rolę bloku dyplomowego (seminaria i praca dyplomowa) w rozwijaniu własnych kompetencji, np. zdolności do samokształcenia, aktywizowania do pracy w grupie, dyskusowania, poszanowania praw autorskich, itp.?	bardzo wysoko	
	wysoko	
	przeciętnie	
	nisko	
	bardzo nisko	
4. Jak Pani/Pan ocenia rolę praktyk w rozwijaniu własnych kompetencji, np. zdolności do samokształcenia, aktywizowania do pracy w grupie, dyskusowania, poszanowania praw autorskich, itp.?	bardzo wysoko	
	wysoko	
	przeciętnie	
	nisko	
	bardzo nisko	
5. Jak Pani/Pan ocenia współpracę z promotorem podczas realizacji pracy dyplomowej?	bardzo wysoko	
	wysoko	
	przeciętnie	
	nisko	
	bardzo nisko	
6. Jak Pani/Pan ocenia techniczne warunki studiowania? (a. wyposażenie sal wykładowych, b. wyposażenie laboratoriów i pracowni komputerowych, c. zasoby biblioteczne, d. obiekty sportowe)	bardzo wysoko	
	wysoko	
	przeciętnie	

	nisko	
	bardzo nisko	
7. Jak Pani/Pan ocenia organizację studiów i pracę dziekana?	bardzo wysoko	
	wysoko	
	przeciętnie	
	nisko	
	bardzo nisko	
8. Jaki jest Pani/Pana aktualny status zawodowy? <i>Można wybrać kilka odpowiedzi; w przypadku odpowiedzi pierwszej lub ostatniej proszę przejść do pytania ostatniego</i>	kontynuuję naukę	
	pracuję na umowę o pracę	
	mam własną firmę	
	pracuję na podstawie umowy cywilno-prawnej	
	jestem bezrobotna/bezrobotny	
9. Jaki charakter ma praca wykonywana przez Panią/Pana aktualnie lub wykonywana poprzednio?	praca ściśle związana ze specjalnością	
	praca ściśle związana z kierunkiem studiów	
	praca częściowo związana z kierunkiem studiów	
	praca nie związana z kierunkiem studiów	
10. Ilu pracowników zatrudnia instytucja /przedsiębiorstwo, w której Pani/Pan pracuje?	do 10 osób	
	od 10 do 50 osób	
	od 50 do 250 osób	
	ponyżej 250 osób	
11. Jaki zasięg działalności ma instytucja /przedsiębiorstwo, w której Pani/Pan pracuje?	lokalny	
	regionalny	
	krajowy	
	międzynarodowy	
	trudno określić	
12. W jakiej branży Pani/Pan pracuje?	administracja publiczna	
	budownictwo	
	działalność prawnicza i sądowa	
	edukacja	
	energetyka	
	finanse, bankowość i ubezpieczenia	
	gastronomia	
	handel	
	kultura i sztuka	
	medycyna oraz ochrona zdrowia i dietetyka	
	motoryzacja	
	nieruchomości	
	opieka społeczna	
	produkcja żywności	
	przemysł ciężki	
	rolnictwo i leśnictwo	
	rozrywka i sport	
	rybactwo	
	transport	
	turytyka i hotelarstwo	
	usługi drobne	

	usługi informatyczne i komputerowe	
	inna	
13. Jeśli Pani/Pan pracuje lub pracował(a), to w jakim stopniu wykorzystuje Pani/Pan wiedzę, umiejętności i kompetencje zdobyte podczas studiów?	bardzo dużym	
	dużym	
	umiarkowanym	
	małym	
	bardzo małym	
14. W jakim stopniu Pani/Pana wykształcenie odpowiada aktualnym wymaganiom rynku pracy?	bardzo dużym	
	dużym	
	umiarkowanym	
	małym	
	bardzo małym	
15. W jakim stopniu studia przygotowały Panią/Pana do samokształcenia i kreatywnego rozwiązywania problemów w pracy?	bardzo dużym	
	dużym	
	umiarkowanym	
	małym	
	bardzo małym	
16. Które Pani / Pana zdaniem obszary kształcenia powinny być rozszerzone/pogłębione, aby absolwent UWM miał większe szanse na rynku pracy?	wiedza i umiejętności specjalistyczne	
	znajomość języków obcych	
	umiejętność obsługi programów komputerowych/systemów informatycznych	
	znajomość podstaw księgowości i finansów	
	znajomość podstaw prawa krajowego /międzynarodowego	
	znajomość zasad i znormalizowanych systemów zarządzania	
	umiejętność podejmowania ryzyka, kreatywność i przedsiębiorczość	
	umiejętność kierowania zespołem ludzi	
	umiejętność pracy zespołowej	
	inne	
17. Czy gdyby mogła Pani/ mógł Pan ponownie wybrać uczelnię oraz kierunek studiów wówczas byłby to:	ten sam kierunek studiów i uczelnia	
	ten sam kierunek studiów w innej uczelni	
	inny kierunek studiów w tej samej uczelni	
	inny kierunek studiów w innej uczelni	

METRYCZKA

Proszę wypełnić metryczkę równie dokładnie, jak poprzednią część kwestionariusza. Umożliwi nam to przeprowadzenie koniecznych analiz statystycznych.

Płeć	Kobieta		Rok ukończenia studiów	
	Mężczyzna			

Forma kształcenia	studia I stopnia	
	studia II stopnia	
	jednolite studia magisterskie	
	studia III stopnia	
	studia podyplomowe/kurs dokształcający	

Forma studiów	stacjonarne	
	niestacjonarne	

Wydział i kierunek studiów (lista rozwijana - proszę zaznaczyć wszystkie ukończone kierunki)		

Specjalność (proszę wpisać nazwę/nazwy ukończonych specjalności)	

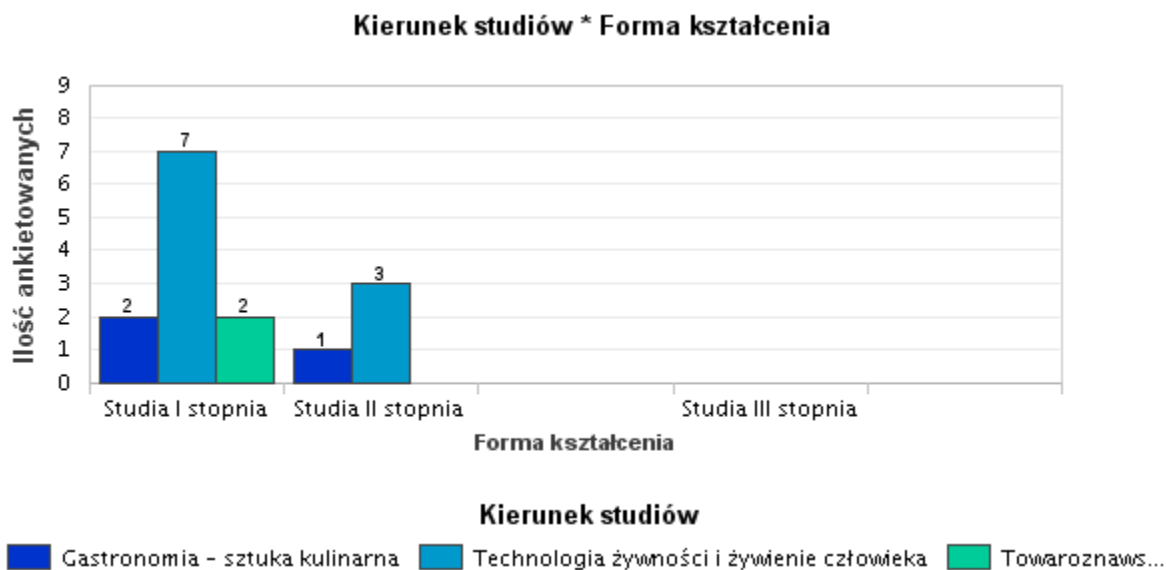
Ocena na dyplomie ukończenia studiów	dostateczny	
	dostateczny plus	
	dobry	
	dobry plus	
	bardzo dobry	

Nazwa instytucji/przedsiębiorstwa w której Pani/Pan pracuje	
--	--

Dziękuję za poświęcony czas!

II. CHARAKTERYSTYKA BADANEJ POPULACJI

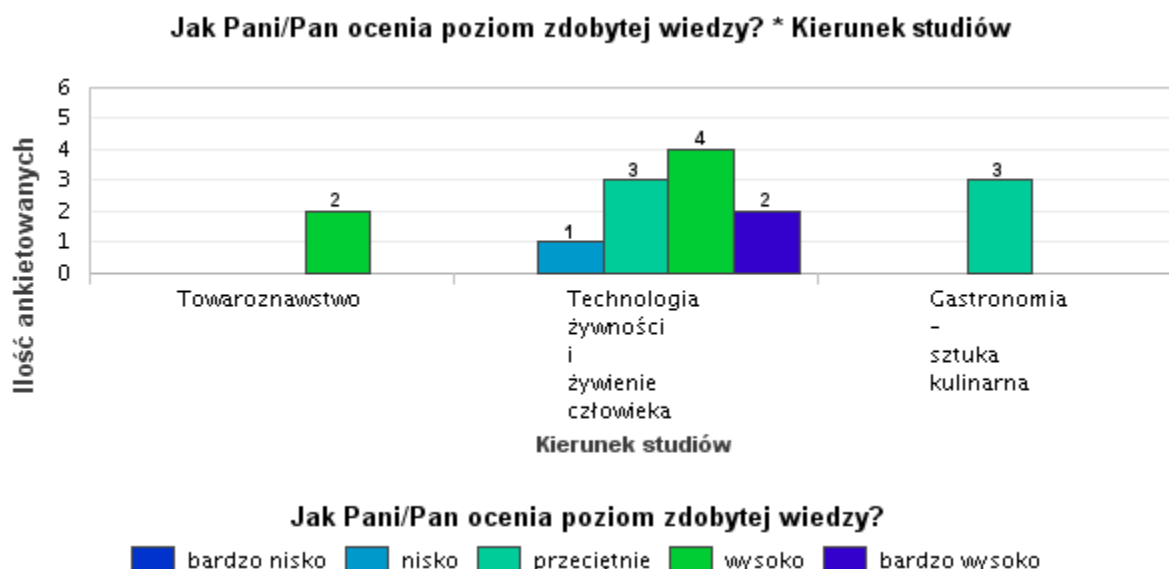
W badaniu losów zawodowych absolwentów WNoŻ, 6 miesięcy po ukończeniu studiów wzięło udział 15 respondentów spośród 205 absolwentów, co stanowi 7,32% wszystkich absolwentów rocznika 2019/2020. Udział w badaniu wzięło 11 absolwentów studiów I stopnia oraz 4 osób, które ukończyły studia II stopnia. Wśród osób, które brały udział w badaniu były 2 osoby które ukończyły kształcenie na kierunku Towaroznawstwo, studia I stopnia (16,67%), 10 absolwentów kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka (6,94%), w tym studiów I° – 7 osób i studiów II° – 3 osoby. W badaniu nie brali udziału absolwenci kierunku Inżynieria chemiczna i procesowa oraz absolwenci studiów II stopnia kierunku Towaroznawstwo (Wykres I).



Wyk. I. Liczba absolwentów WNoŻ biorąca udział w badaniu ankietowym losów absolwentów 6 miesięcy po ukończeniu studiów – rocznik 2019/2020

III. OCENA POZIOMU WIEDZY, UMIEJĘTNOŚCI I KOMPETENCJI ZDOBYTYCH W TRAKCIE STUDIÓW

Większość absolwentów kierunków administrowanych przez Wydział Nauki o Żywności oceniło poziom zdobytej wiedzy wysoko lub bardzo wysoko (Wykres II). Pozytywnie poziom zdobytej wiedzy oceniło ponad 53% absolwentów rocznika 2019/2020, negatywnie ponad 6% (nisko lub bardzo nisko) oraz przeciętnie 40% (Tabela 1).



Wyk. II. Ocena poziomu zdobytej wiedzy dokonana przez absolwentów WNoŻ z uwzględnieniem kierunku kształcenia - rocznik 2019/2020

Tab. 1. Procentowy udział oceny poziomu zdobytej wiedzy dokonanej przez absolwentów WNoŻ z uwzględnieniem kierunku kształcenia - rocznik 2019/2020

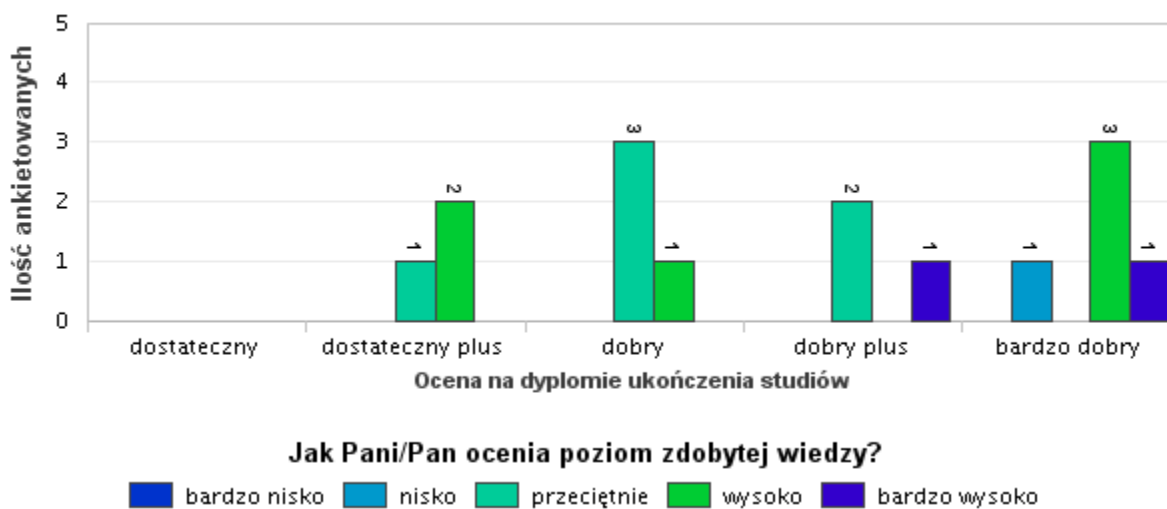
		Jak Pani/Pan ocenia poziom zdobytej wiedzy?					Ogółem
		bardzo nisko	nisko	przeciętnie	wysoko	bardzo wysoko	
Gastronomia - sztuka kulinarna	Liczebność	0	0	3	0	0	3
	% z p6	0.00%	0.00%	100.00%	0.00%	0.00%	100.00%
Technologia żywności i żywienie człowieka	Liczebność	0	1	3	4	2	10
	% z p6	0.00%	10.00%	30.00%	40.00%	20.00%	100.00%
Towaroznawstwo	Liczebność	0	0	0	2	0	2
	% z p6	0.00%	0.00%	0.00%	100.00%	0.00%	100.00%
Ogółem	Liczebność	0	1	6	6	2	15
	% z p6	0.00%	6.67%	40.00%	40.00%	13.33%	100.00%

Największy udział ocen pozytywnych (ocena wysoko i bardzo wysoko) w ocenie poziomu zdobytej wiedzy dotyczył kierunków Towaroznawstwo (100%) i Technologia żywności i żywienie człowieka (60%). Dominującą oceną poziomu zdobytej wiedzy absolwentów kierunku Gastronomia – sztuka kulinarna była ocena przeciętnie (100%).

Zdobytą przez absolwentów oceną na dyplomie różnicowała ocenę zdobytej wiedzy (Wykres III). Najwyżej poziom zdobytej wiedzy ocenili absolwenci z ocenami na dyplomie bardzo dobry i dostateczny plus. Absolwenci z wynikiem bardzo dobrym i dostateczny plus na dyplomie pozytywnie oceniający poziom zdobytej wiedzy (oceny wysoko i bardzo wysoko) stanowili odpowiednio 80% i

blisko 67% ankietowanych. Wśród absolwentów którzy zakończyli edukację z wynikiem dobrym i dobry plus na dyplomie dominującą oceną poziomu zdobytej wiedzy stanowiła ocena przeciętnie (odpowiednio 75% i 66,67%) (Tabela 2).

Jak Pani/Pan ocenia poziom zdobytej wiedzy? * Ocena na dyplomie ukończenia studiów



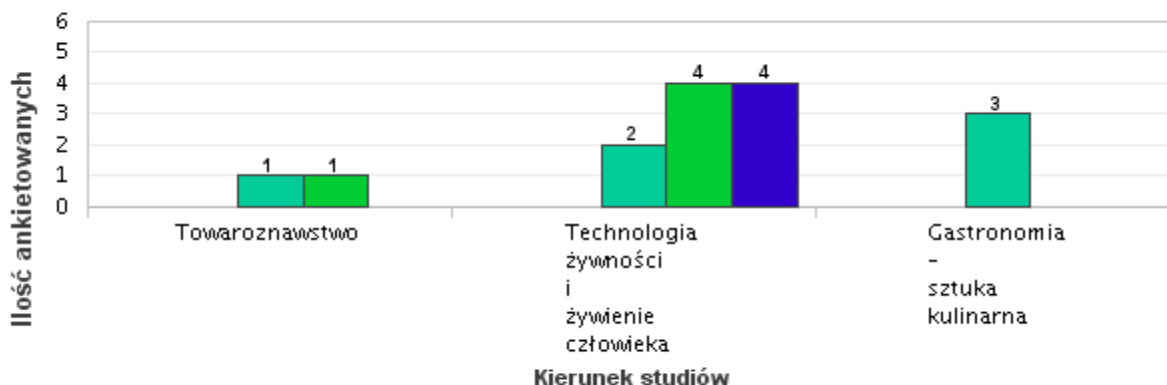
Wyk. III. Ocena poziomu zdobytej wiedzy dokonana przez absolwentów WNoŻ w zależności od oceny na dyplomie – rocznik 2019/2020

Tab. 2. Procentowy udział oceny poziomu zdobytej wiedzy dokonanej przez absolwentów WNoŻ z uwzględnieniem oceny na dyplomie - rocznik 2019/2020

		Jak Pani/Pan ocenia poziom zdobytej wiedzy?					Ogółem
		bardzo nisko	nisko	przeciętnie	wysoko	bardzo wysoko	
dostateczny	Liczebność	0	0	0	0	0	0
	% z p8	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	100.00%
dostateczny plus	Liczebność	0	0	1	2	0	3
	% z p8	0.00%	0.00%	33.33%	66.67%	0.00%	100.00%
dobry	Liczebność	0	0	3	1	0	4
	% z p8	0.00%	0.00%	75.00%	25.00%	0.00%	100.00%
dobry plus	Liczebność	0	0	2	0	1	3
	% z p8	0.00%	0.00%	66.67%	0.00%	33.33%	100.00%
bardzo dobry	Liczebność	0	1	0	3	1	5
	% z p8	0.00%	20.00%	0.00%	60.00%	20.00%	100.00%
Ogółem	Liczebność	0	1	6	6	2	15
	% z p8	0.00%	6.67%	40.00%	40.00%	13.33%	100.00%

Ocenę zdobytych umiejętności i kompetencji z podziałem na kierunki studiów przedstawiono na wykresie IV. Większość absolwentów kierunków administrowanych przez Wydział Nauki o Żywności oceniło poziom zdobytych umiejętności i kompetencji wysoko lub bardzo wysoko. Pozytywnie poziom zdobytych umiejętności i kompetencji oceniło 60% absolwentów rocznika 2019/2020 oraz przeciętnie 40% (Tabela 3).

Jak Pani/Pan ocenia poziom zdobytych umiejętności i kompetencji? * Kierunek studiów



Jak Pani/Pan ocenia poziom zdobytych umiejętności i kompetencji?

■ bardzo nisko
 ■ nisko
 ■ przeciętnie
 ■ wysoko
 ■ bardzo wysoko

Wyk. IV. Ocena poziomu zdobytych umiejętności i kompetencji dokonana przez absolwentów WNoŻ z uwzględnieniem kierunku kształcenia - rocznik 2019/2020

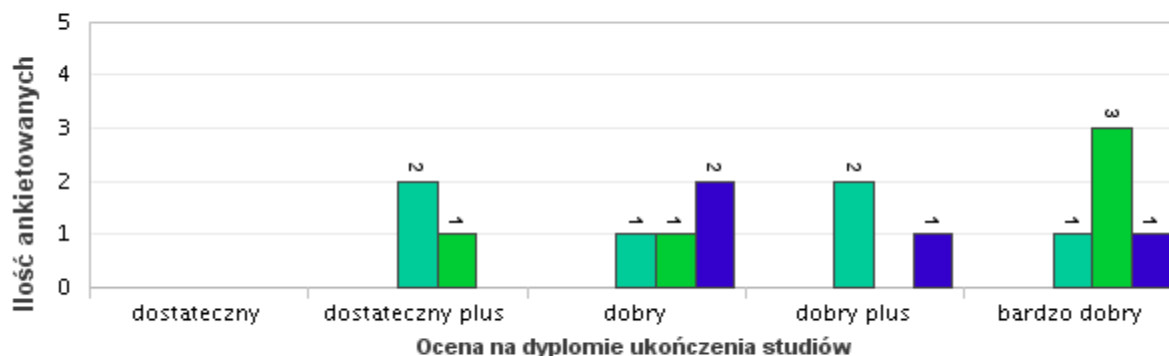
Tab. 3. Procentowy udział oceny poziomu zdobytych umiejętności i kompetencji dokonanej przez absolwentów WNoŻ z uwzględnieniem kierunku kształcenia - rocznik 2019/2020

		Jak Pani/Pan ocenia poziom zdobytych umiejętności i kompetencji?					Ogółem
		bardzo nisko	nisko	przeciętnie	wysoko	bardzo wysoko	
Gastronomia - sztuka kulinarna	Liczebność	0	0	3	0	0	3
	% z p6	0.00%	0.00%	100.00%	0.00%	0.00%	100.00%
Technologia żywności i żywienie człowieka	Liczebność	0	0	2	4	4	10
	% z p6	0.00%	0.00%	20.00%	40.00%	40.00%	100.00%
Towaroznawstwo	Liczebność	0	0	1	1	0	2
	% z p6	0.00%	0.00%	50.00%	50.00%	0.00%	100.00%
Ogółem	Liczebność	0	0	6	5	4	15
	% z p6	0.00%	0.00%	40.00%	33.33%	26.67%	100.00%

Największy udział ocen pozytywnych (ocena wysoko i bardzo wysoko) w ocenie poziomu zdobytych umiejętności i kompetencji dotyczył kierunków Technologia żywności i żywienie człowieka (80%) oraz Towaroznawstwo (50%). Dominującą oceną poziomu zdobytych umiejętności i kompetencji absolwentów kierunku Gastronomia – sztuka kulinarna była ocena przeciętnie (100%). Jednocześnie w badaniu nie wskazano negatywnej oceny poziomu zdobytych umiejętności i kompetencji (ocena nisko i bardzo nisko).

Zależność oceny umiejętności i kompetencji od oceny na dyplomie przedstawiono na wykresie V.

Jak Pani/Pan ocenia poziom zdobytych umiejętności i kompetencji? * Ocena na dyplomie ukończenia studiów



Jak Pani/Pan ocenia poziom zdobytych umiejętności i kompetencji?

■ bardzo nisko ■ nisko ■ przeciętnie ■ wysoko ■ bardzo wysoko

Wyk. V. Ocena poziomu zdobytych umiejętności i kompetencji dokonana przez absolwentów WNoŻ w zależności od oceny na dyplomie – rocznik 2019/2020

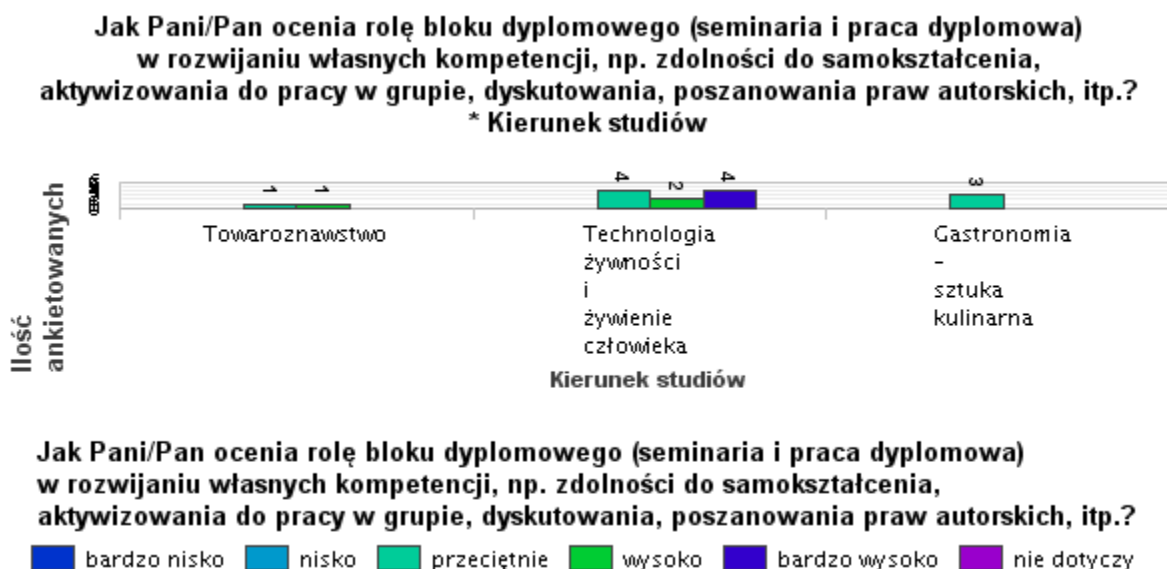
Tab. 4. Procentowy udział oceny poziomu zdobytych umiejętności i kompetencji dokonanej przez absolwentów WNoŻ z uwzględnieniem oceny na dyplomie - rocznik 2019/2020

		Jak Pani/Pan ocenia poziom zdobytych umiejętności i kompetencji?					
		bardzo nisko	nisko	przeciętnie	wysoko	bardzo wysoko	Ogółem
dostateczny	Liczebność	0	0	0	0	0	0
	% z p8	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	100.00%
dostateczny plus	Liczebność	0	0	2	1	0	3
	% z p8	0.00%	0.00%	66.67%	33.33%	0.00%	100.00%
dobry	Liczebność	0	0	1	1	2	4
	% z p8	0.00%	0.00%	25.00%	25.00%	50.00%	100.00%
dobry plus	Liczebność	0	0	2	0	1	3
	% z p8	0.00%	0.00%	66.67%	0.00%	33.33%	100.00%
bardzo dobry	Liczebność	0	0	1	3	1	5
	% z p8	0.00%	0.00%	20.00%	60.00%	20.00%	100.00%
Ogółem	Liczebność	0	0	6	5	4	15
	% z p8	0.00%	0.00%	40.00%	33.33%	26.67%	100.00%

Absolwenci z wynikiem bardzo dobrym na dyplomie pozytywnie oceniający poziom zdobytych umiejętności i kompetencji (oceny wysoko i bardzo wysoko) stanowili 80% ankietowanych, natomiast z wynikiem dobry 75% badanych. Przeciętnie poziom zdobytych umiejętności i kompetencji oceniło blisko 67% absolwentów, którzy uzyskali na dyplomie ocenę dobry plus i dostateczny plus (Tabela 4).

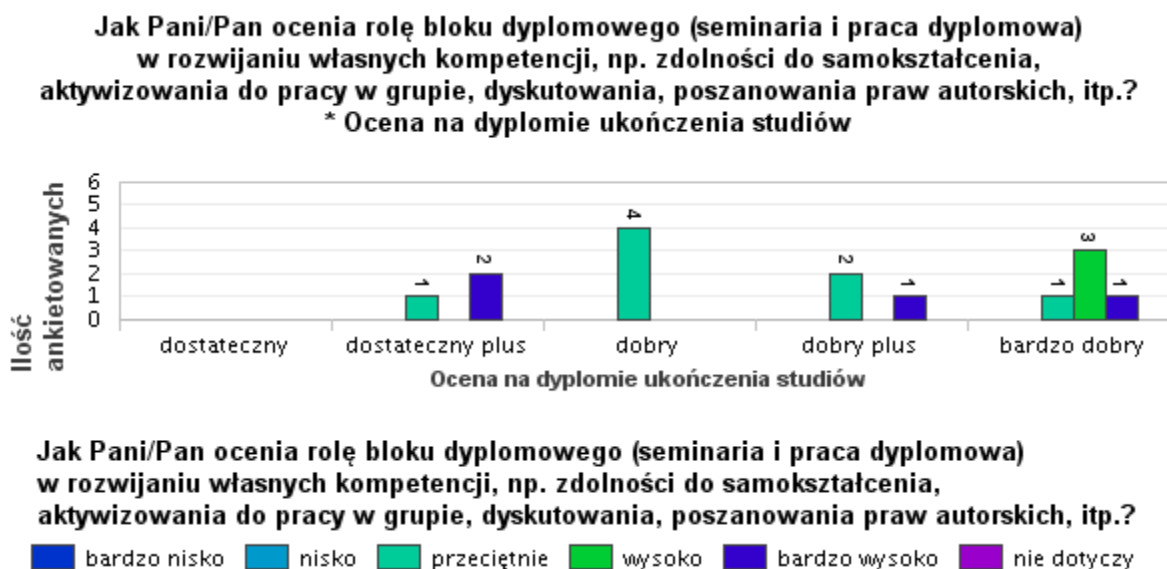
IV. OCENA BLOKU DYPLOMOWEGO (SEMINARIA, PRACA DYPLOMOWA) W ROZWIJANIU WŁASNYCH KOMPETENCJI ORAZ WSPÓŁPRACA Z OPIEKUNEM PRACY DYPLOMOWEJ/PROMOTOREM

Ocenę bloku dyplomowania w rozwijaniu własnych kompetencji z podziałem na kierunki studiów administrowanych przez WNoŻ przedstawiono na wykresie VI. Pozytywnie (wskazanie oceny wysoko lub bardzo wysoko) rolę bloku dyplomowania w rozwijaniu własnych kompetencji wskazało 60% absolwentów kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka oraz 50% kierunku Towaroznawstwo. Wszyscy absolwenci kierunku Gastronomia – sztuka kulinarna biorący udział w badaniu ocenili przeciętnie ten etap procesu dydaktycznego w samorozwoju.



Wyk. VI. Ocena bloku dyplomowego dokonana przez absolwentów WNoŻ w zależności od kierunku studiów – rocznik 2019/2020

Zależność oceny bloku dyplomowego od oceny na dyplomie przedstawiono na wykresie VII.

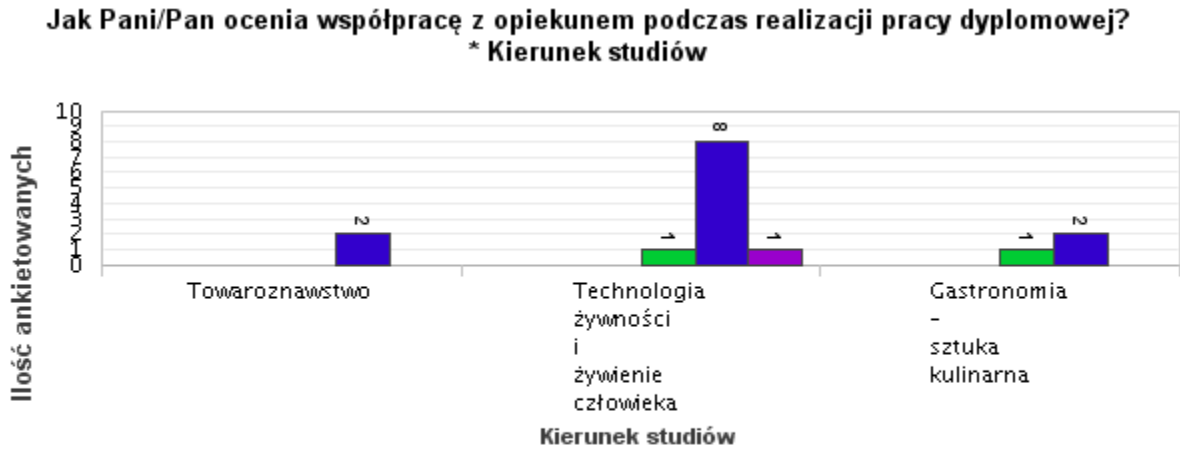


Wyk. VII. Ocena bloku dyplomowego dokonana przez absolwentów WNoŻ w zależności od oceny na dyplomie – rocznik 2019/2020

Absolwenci z wynikiem bardzo dobrym i dostatecznym plus na dyplomie pozytywnie oceniają znaczenie bloku dyplomowego w rozwijaniu własnych kompetencji (oceny wysoko i

bardzo wysoko) stanowili odpowiednio 80% i blisko 67% ankietyowanych. Wśród absolwentów, którzy zakończyli edukację z wynikiem dobry plus i dobry na dyplomie, dominującą ocenę znaczenia bloku dyplomowego w rozwijaniu własnych kompetencji stanowiła ocena przeciętnie.

Respondenci w większości pozytywnie ocenili współpracę z opiekunem pracy dyplomowej (Wykres VIII).



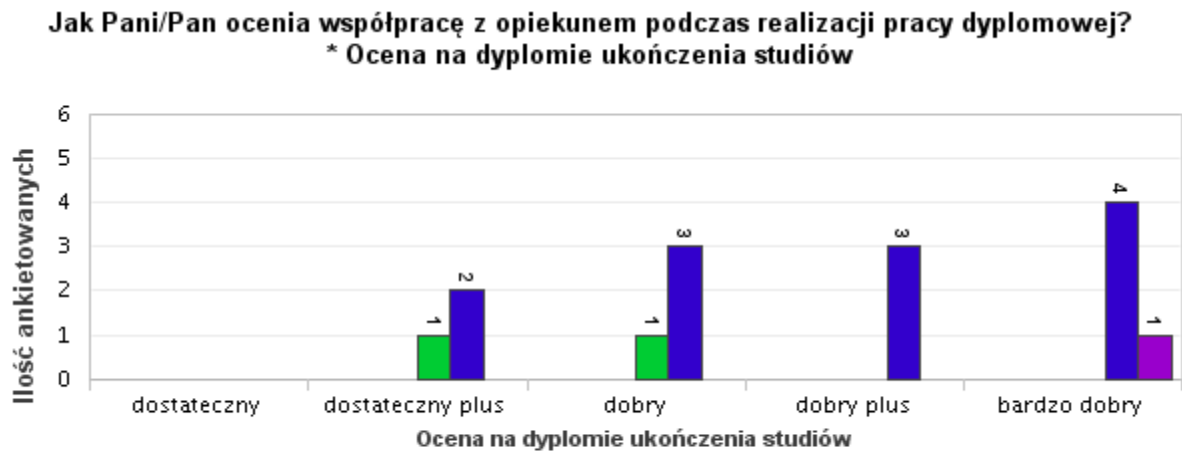
Jak Pani/Pan ocenia współpracę z opiekunem podczas realizacji pracy dyplomowej?

■ bardzo nisko
 ■ nisko
 ■ przeciętnie
 ■ wysoko
 ■ bardzo wysoko
 ■ nie dotyczy

Wyk. VIII. Ocena współpracy z opiekunem pracy dyplomowej dokonana przez absolwentów WNoŻ w zależności od kierunku studiów – rocznik 2018/2019

Pozytywną ocenę współpracy z opiekunem pracy dyplomowej (oceny wysoko i bardzo wysoko) wyraziło ponad 93% absolwentów Wydziału Nauki o Żywności.

Zależność oceny współpracy z opiekunem pracy dyplomowej od oceny na dyplomie przedstawiono na wykresie IX.



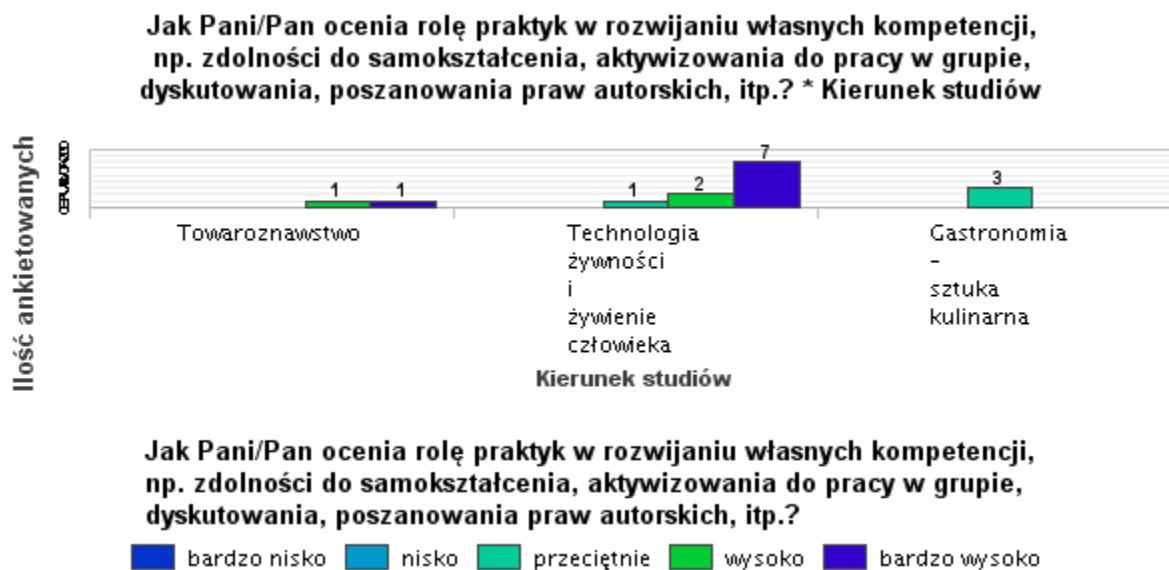
Jak Pani/Pan ocenia współpracę z opiekunem podczas realizacji pracy dyplomowej?
 ■ bardzo nisko ■ nisko ■ przeciętnie ■ wysoko ■ bardzo wysoko ■ nie dotyczy

Wyk. IX. Ocena współpracy z opiekunem pracy dyplomowej dokonana przez absolwentów WNoŻ w zależności od oceny na dyplomie – rocznik 2019/2020

Absolwenci WNoŻ niezależnie od wyniku uzyskanego na dyplomie pozytywnie ocenili współpracę z opiekunem pracy. Oceny pozytywne (oceny wysoko i bardzo wysoko) stanowiły ponad 93% odpowiedzi.

V. OCENA ROLI PRAKTYK W ROZWIJANIU WŁASNYCH KOMPETENCJI

Opinie absolwentów WNoŻ, którzy wzięli udział w badaniu ankietowym, dotyczące roli praktyk w rozwijaniu własnych kompetencji są istotnie podzielone (Wykres X).



Wyk. X. Ocena roli praktyk w rozwijaniu własnych kompetencji dokonana przez absolwentów WNoŻ w zależności od kierunku studiów – rocznik 2019/2020

Najwyżej rolę praktyk w rozwijaniu własnych kompetencji ocenili absolwenci kierunku Towaroznawstwo (100% ocen pozytywnych) oraz absolwenci kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka (90% ocen pozytywnych). Natomiast absolwenci kierunków Gastronomia – sztuka kulinarna ocenili przeciętnie rolę praktyk w rozwijaniu własnych kompetencji.

Ocenę roli praktyk w rozwijaniu własnych kompetencji w zależności od oceny na dyplomie przedstawiono na wykresie XI.



Jak Pani/Pan ocenia rolę praktyk w rozwijaniu własnych kompetencji, np. zdolności do samokształcenia, aktywizowania do pracy w grupie, dyskutowania, poszanowania praw autorskich, itp.?

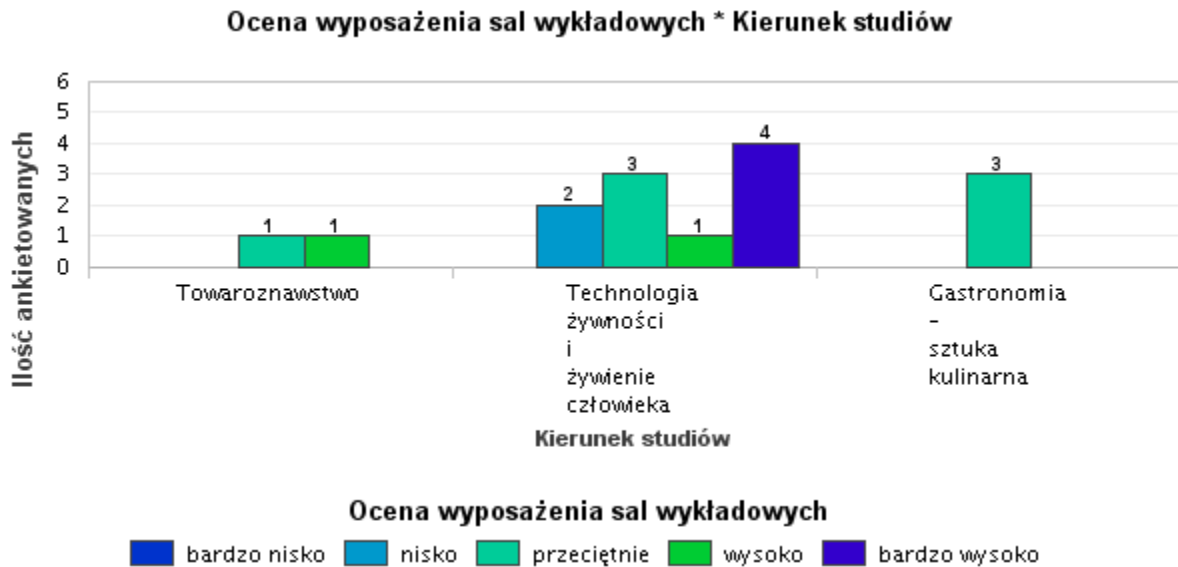
■ bardzo nisko ■ nisko ■ przeciętnie ■ wysoko ■ bardzo wysoko

Wyk. XI. Ocena roli praktyk w rozwijaniu własnych kompetencji dokonana przez absolwentów WNoŻ w zależności od oceny na dyplomie – rocznik 2019/2020

Absolwenci WNoŻ z wynikiem bardzo dobrym, dobrym i dostatecznym plus na dyplomie w dominującej większości pozytywnie ocenili rolę praktyk w rozwoju własnych kompetencji. Pozytywne oceny roli praktyk w rozwoju kompetencji (oceny wysoko i bardzo wysoko) stanowiły odpowiednio 80%, 70% i 100% odpowiedzi. Absolwenci z wynikiem na dyplomie dobry plus ocenili przeciętnie rolę praktyk w rozwijaniu własnych kompetencji (blisko 67%).

VI. OCENA WYPOSAŻENIA SAL WYKŁADOWYCH, LABORATORIÓW I PRACOWNI KOMPUTEROWYCH

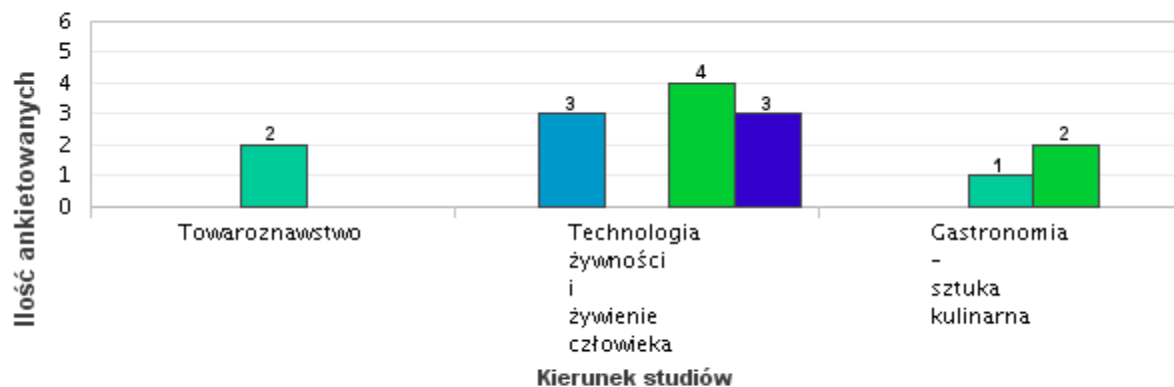
Wyniki oceny wyposażenia sal wykładowych przedstawiono na wykresie XII. Zdaniem blisko 47% respondentów sale wykładowe są wyposażone na poziomie przeciętnym. Pozytywnie wyposażenie sal wykładowych (ocena wysoko lub bardzo wysoko) oceniło blisko 40% absolwentów WNoŻ. Negatywną ocenę (oceny nisko i bardzo nisko) wyraziło dwóch ankietowanych (13,33%).



Wyk. XII. Ocena wyposażenia sal wykładowych dokonana przez absolwentów WNoŻ w zależności od kierunku studiów – rocznik 2019/2020

Oceny wyposażenia laboratoriów i pracowni komputerowych w zależności od kierunku studiów przedstawiono na wykresie XIII. 60% absolwentów WNoŻ biorących udział w badaniu oceniło pozytywnie wyposażenie laboratoriów i pracowni komputerowych (oceny wysoko i bardzo wysoko), natomiast negatywną ocenę (ocena nisko i bardzo nisko) wskazało ponad 30% badanych. Najlepiej oceniono wyposażenie laboratoriów i pracowni komputerowych wykorzystywanych przez absolwentów kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka (70% badanych) oraz Gastronomia – sztuka kulinarna (blisko 67% badanych).

Ocena wyposażenia laboratoriów i pracowni komputerowych * Kierunek studiów



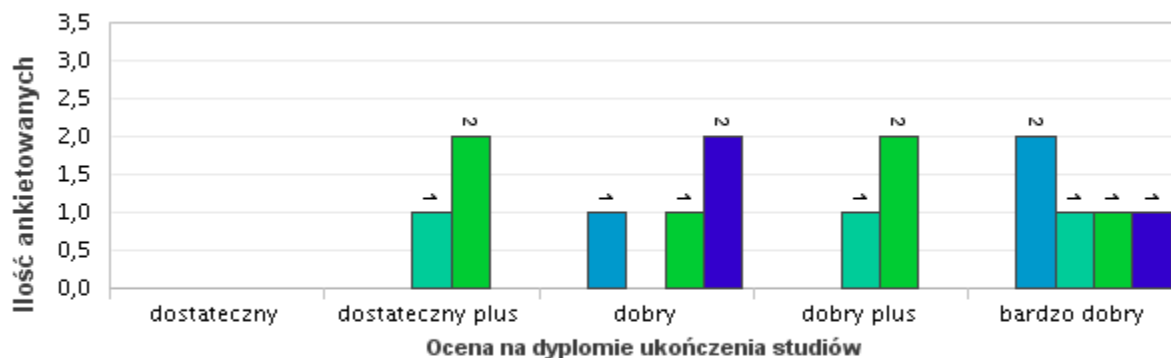
Ocena wyposażenia laboratoriów i pracowni komputerowych

■ bardzo nisko ■ nisko ■ przeciętnie ■ wysoko ■ bardzo wysoko

Wyk. XIII. Ocena wyposażenia laboratoriów i pracowni komputerowych dokonana przez absolwentów WNoŻ w zależności od kierunku studiów – rocznik 2019/2020

Oceny wyposażenia laboratoriów i pracowni komputerowych w zależności od oceny na dyplomie przedstawiono na wykresie XIV.

Ocena wyposażenia laboratoriów i pracowni komputerowych * Ocena na dyplomie ukończenia studiów

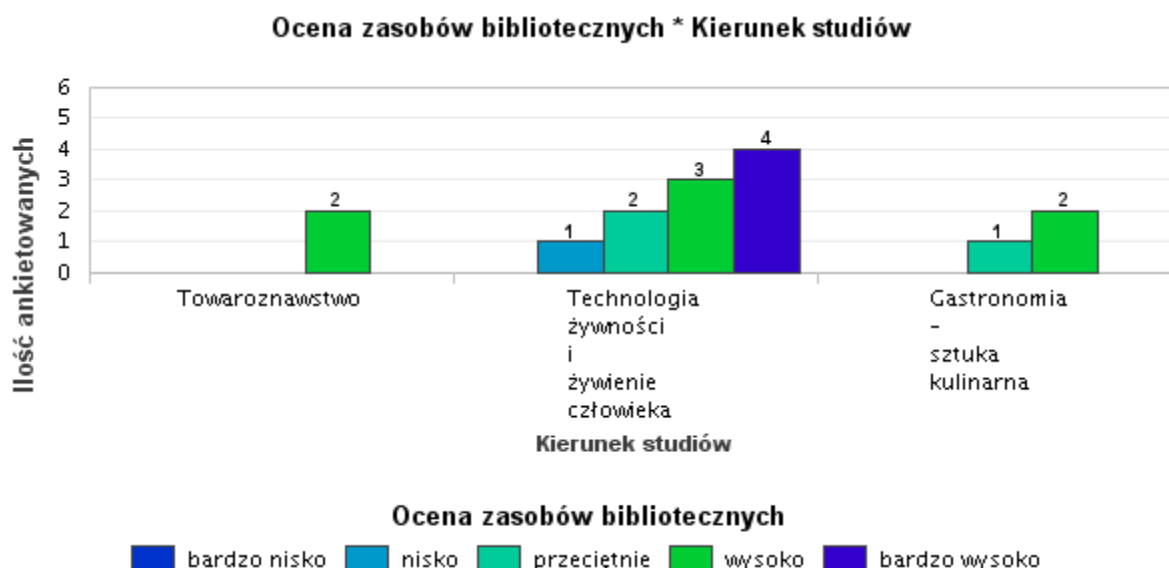


Ocena wyposażenia laboratoriów i pracowni komputerowych

■ bardzo nisko ■ nisko ■ przeciętnie ■ wysoko ■ bardzo wysoko

Wyk. XIV. Ocena wyposażenia laboratoriów i pracowni komputerowych dokonana przez absolwentów WNoŻ w zależności od oceny na dyplomie – rocznik 2019/2020

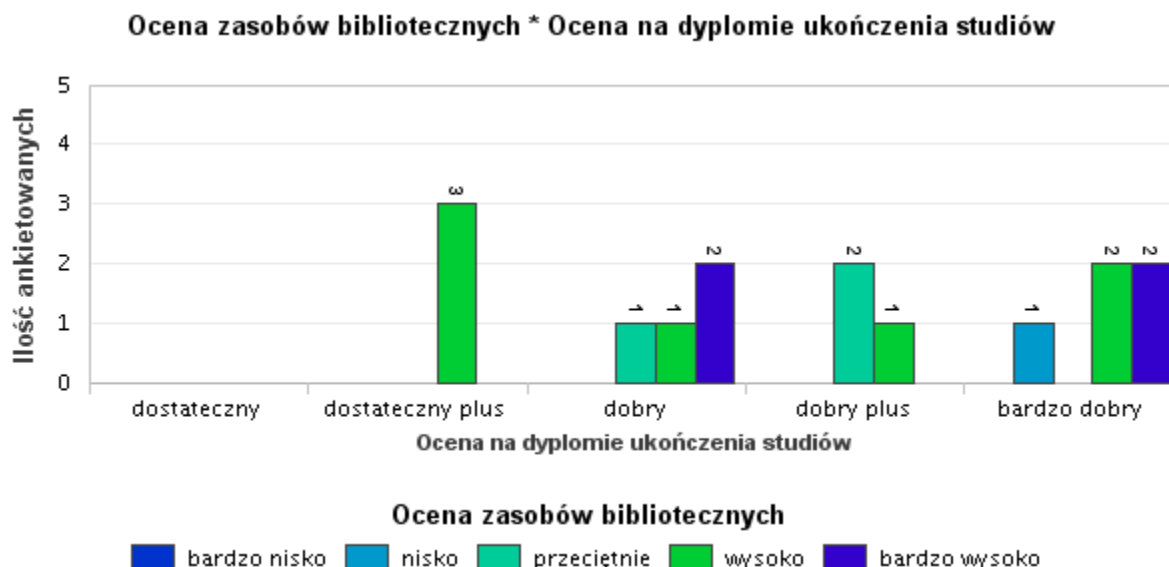
XV. Oceny zasobów bibliotecznych w zależności od kierunku studiów przedstawiono na wykresie



Wyk. XV. Ocena zasobów bibliotecznych dokonana przez absolwentów WNoŻ w zależności od kierunku studiów – rocznik 2019/2020

Absolwenci biorący udział w badaniu w większości (ponad 73% badanych) ocenili zasoby zgromadzone w Bibliotece Uniwersyteckiej pozytywnie wskazując oceny wysoko lub bardzo wysoko. Odpowiedź przeciętnie została wskazana przez 20% ankietowanych, natomiast negatywnie zasoby biblioteczne oceniło niespełna 7% badanych.

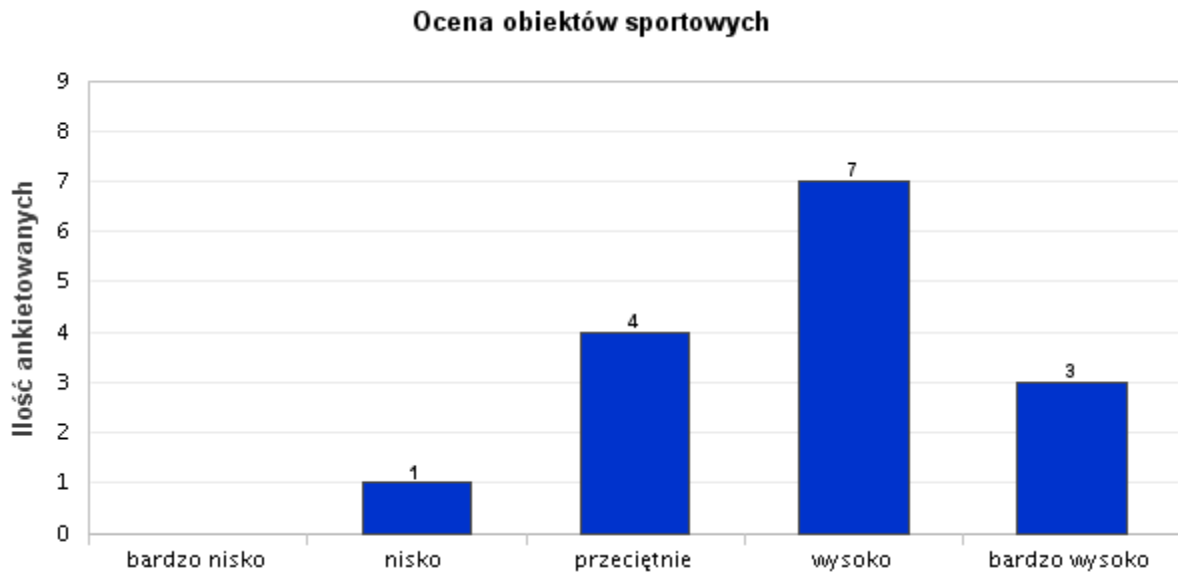
Oceny zasobów bibliotecznych w zależności od oceny na dyplomie przedstawiono na wykresie XVI.



Wyk. XVI. Ocena zasobów bibliotecznych dokonana przez absolwentów WNoŻ w zależności od oceny na dyplomie – rocznik 2019/2020

Niezależnie od uzyskanej oceny na dyplomie większość absolwentów (ponad 73% ankietowanych) WNoŻ pozytywnie oceniała zasoby biblioteczne (oceny wysoko i bardzo wysoko).

Wyniki oceny obiektów sportowych UWM w Olsztynie dokonanej przez absolwentów WNoŻ z rocznika 2019/2020 przedstawiono na wykresie XVII.

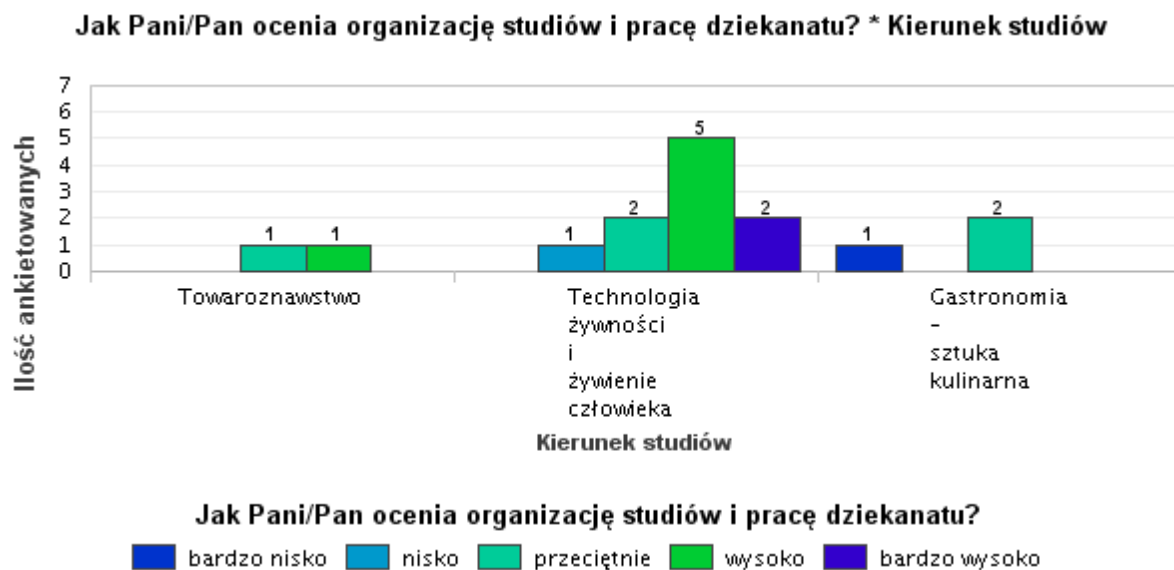


Wyk. XVII. Ocena obiektów sportowych UWM dokonana przez absolwentów WNoŻ – rocznik 2019/2020

Obiekty sportowe UWM w Olsztynie zostały ocenione pozytywnie (ocena wysoko lub bardzo wysoko) przez ponad 66% ankietowanych. Przeciętnie bazę sportową UWM w Olsztynie oceniło blisko 27% absolwentów biorących udział w badaniu. Negatywną ocenę wyraził jeden absolwent biorący udział w badaniu.

VII. OCENA ORGANIZACJI STUDIÓW I PRACY DZIEKANATU

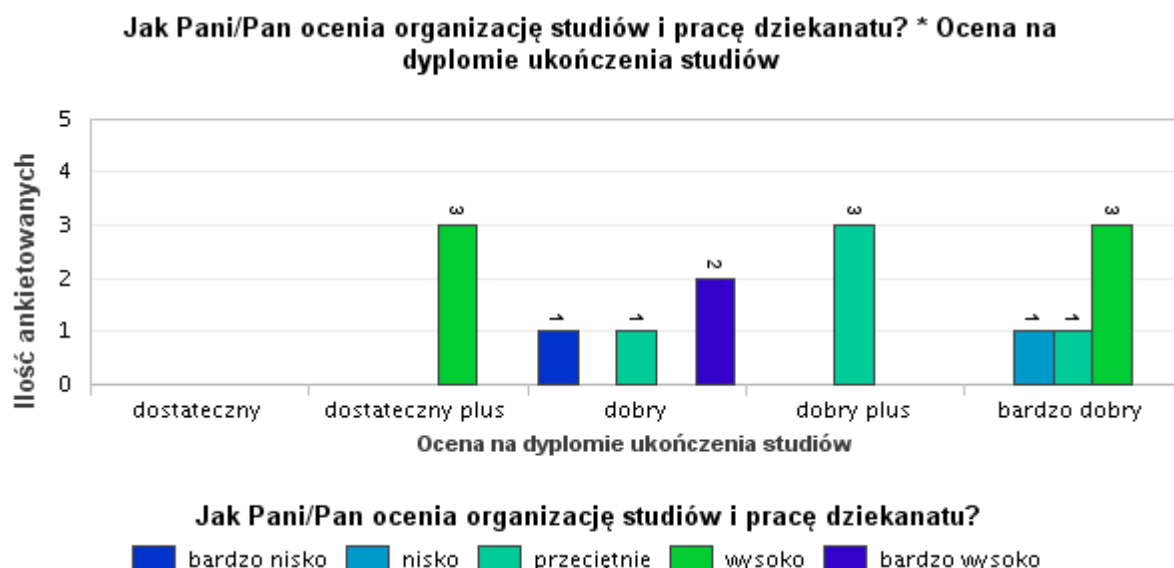
Oceny organizacji studiów i pracy dziekanatu w zależności od kierunku studiów przedstawiono na wykresie XVIII.



Wyk. XVIII. Ocena organizacji studiów i pracy dziekanatu dokonana przez absolwentów WNoŻ w zależności od kierunku studiów – rocznik 2019/2020

Większość absolwentów biorących udział w badaniu oceniło organizację studiów i pracę dziekanatu pozytywnie (ponad 53%) lub przeciętnie (ponad 33%). Negatywną ocenę (oceny nisko i bardzo nisko) wskazało ponad 13% ankietowanych. Najlepiej pracę dziekanatu i organizację studiów ocenili absolwenci kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka.

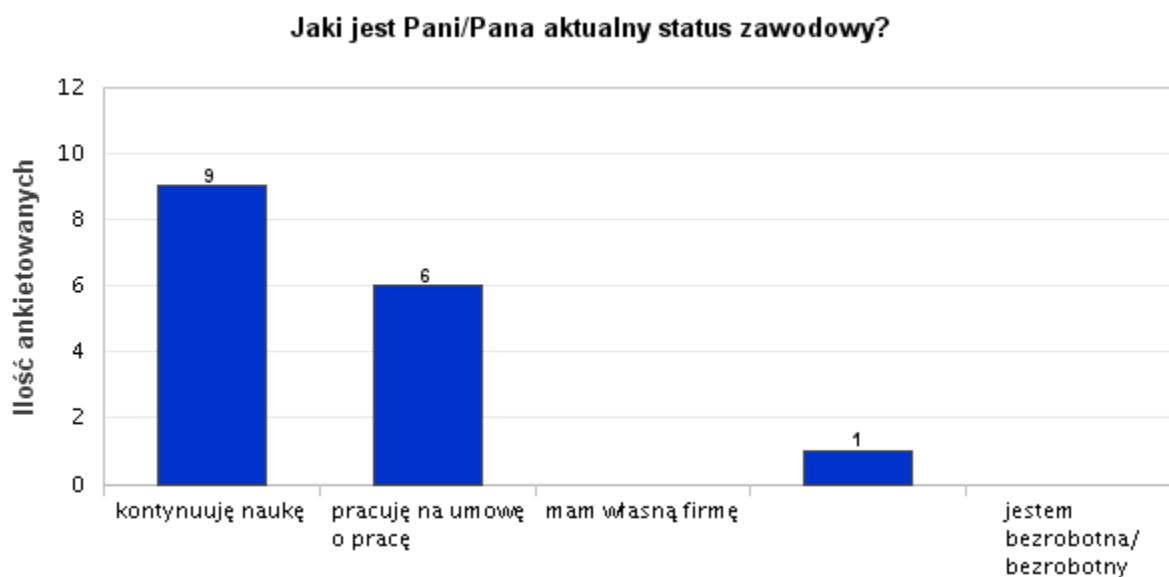
Oceny organizacji studiów i pracy dziekanatu w zależności od oceny na dyplomie przedstawiono na wykresie XIX.



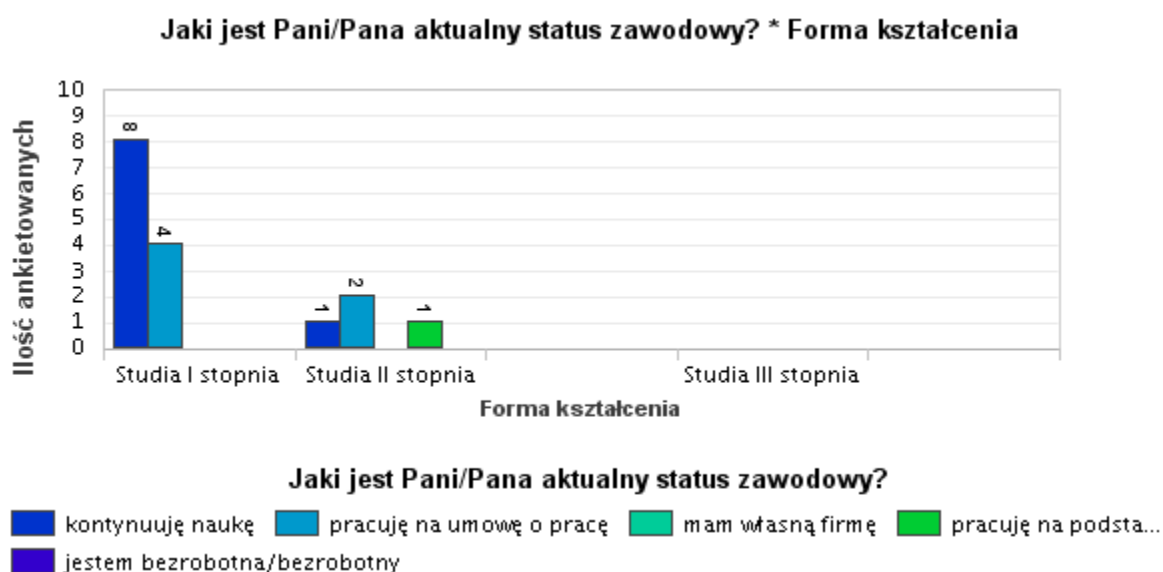
Wyk. XIX. Ocena organizacji studiów i pracy dziekanatu dokonana przez absolwentów WNoŻ w zależności od oceny na dyplomie – rocznik 2019/2020

VIII. STATUS ZAWODOWY ABSOLWENTÓW

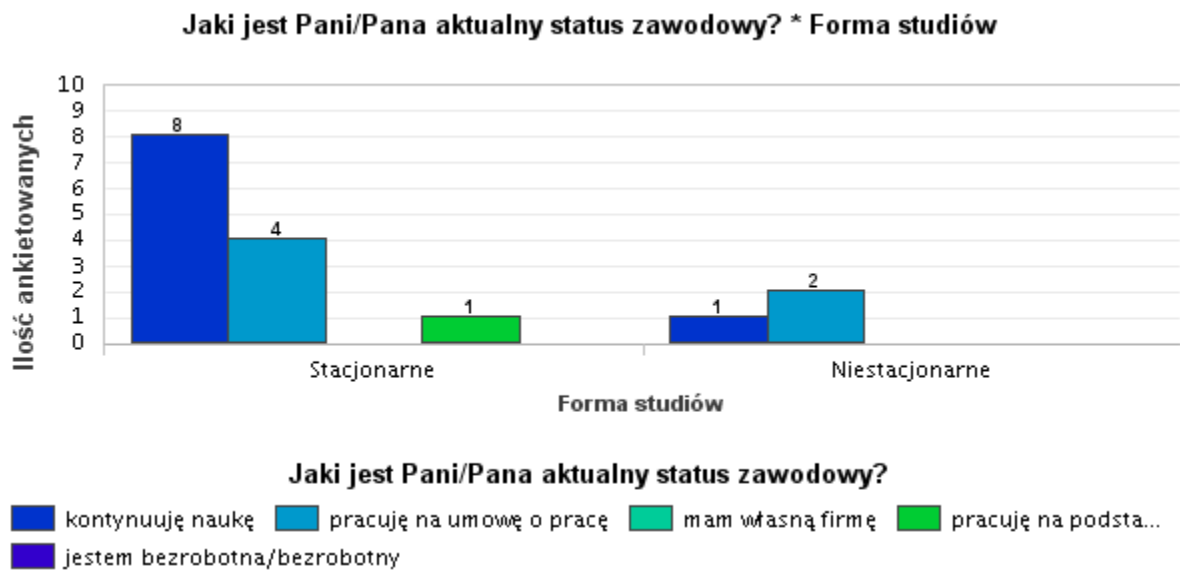
Absolwenci WNoŻ biorący udział w badaniu wskazali, że w większości kontynuują naukę (Wykresy XX - XXIV). 9 ankietowanych pracuje będąc zatrudnionymi na podstawie umowy o pracę natomiast 1 pracuje na podstawie umowy cywilno-prawnej.



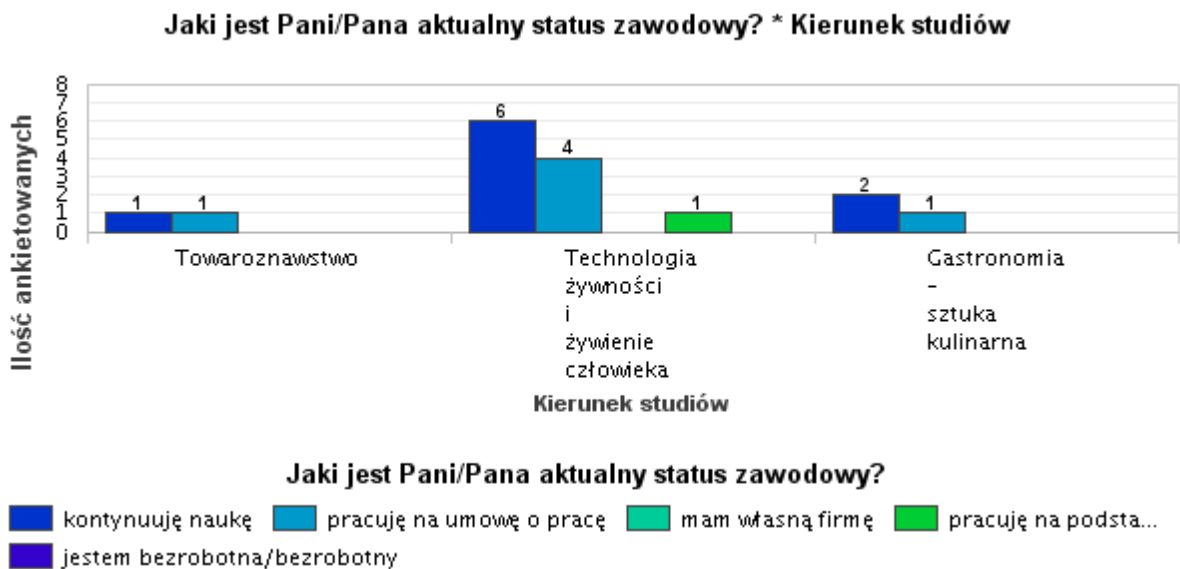
Wyk. XX. Status zawodowy absolwentów WNoŻ – rocznik 2019/2020



Wyk. XXI. Status zawodowy absolwentów WNoŻ w zależności od formy kształcenia – rocznik 2019/2020

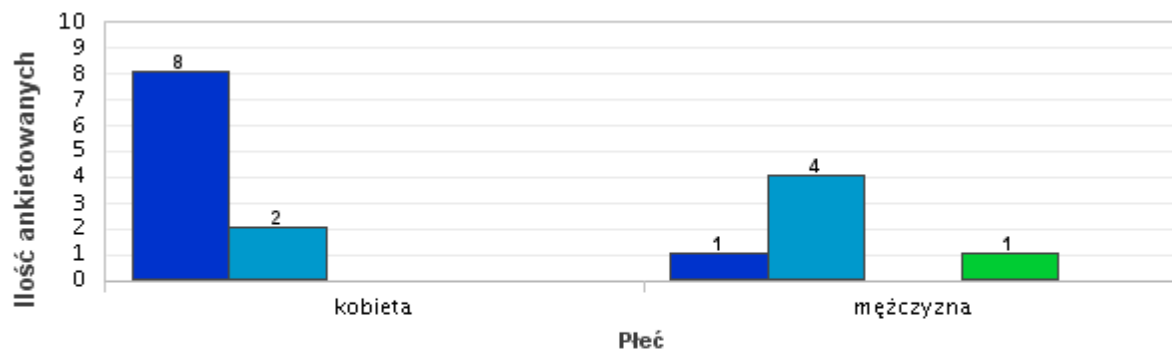


Wyk. XXII. Status zawodowy absolwentów WNoŻ w zależności od formy studiów – rocznik 2019/2020

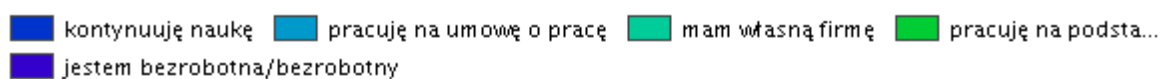


Wyk. XXIII. Status zawodowy absolwentów WNoŻ w zależności od kierunku studiów – rocznik 2019/2020

Jaki jest Pani/Pana aktualny status zawodowy? * Płeć



Jaki jest Pani/Pana aktualny status zawodowy?

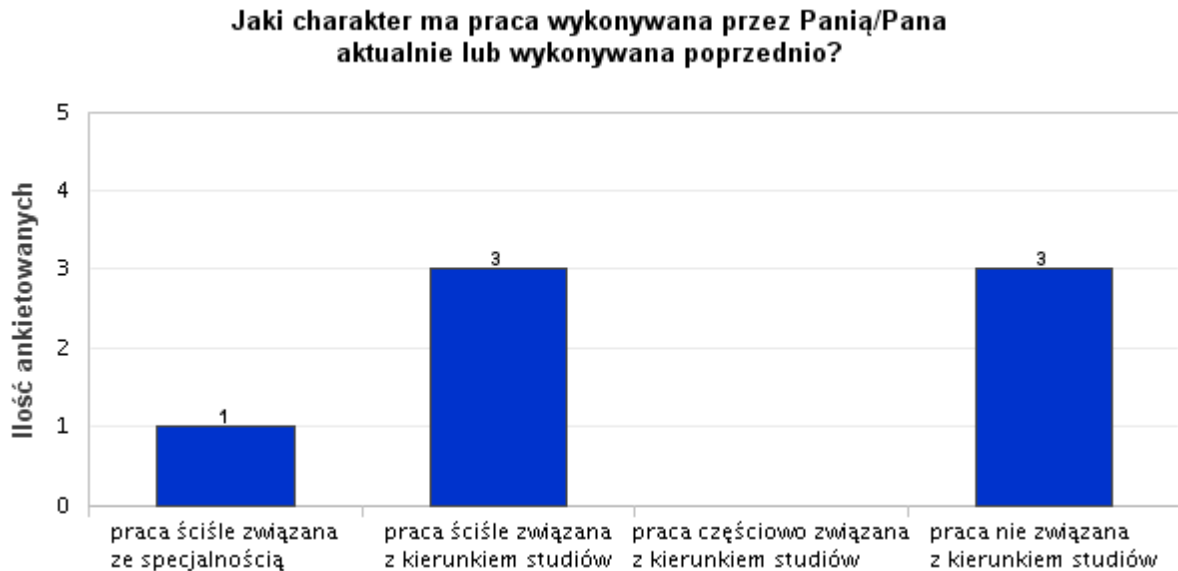


Wyk. XXIV. Status zawodowy absolwentów WNoŻ w zależności od płci – rocznik 2019/2020

IX. CHARAKTER WYKONYWANEJ PRACY

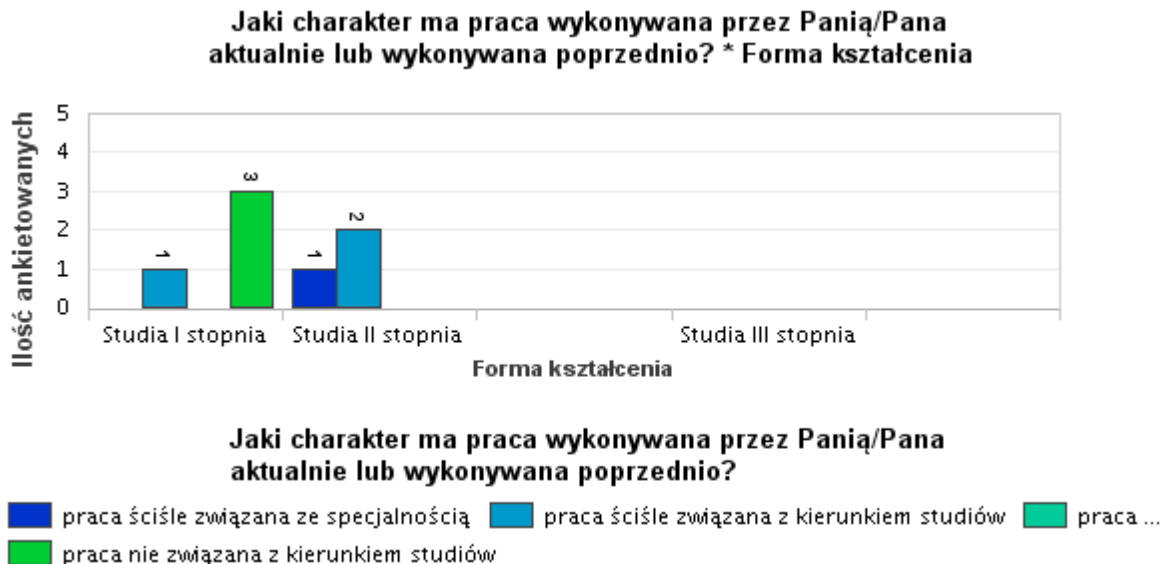
W tej części badania odpowiedzi udzieliło zaledwie 7 ankietowanych z pierwotnej grupy 15 osób. Liczebność ankietowanych niższa niż 5% wyklucza możliwość wnioskowania na podstawie danych uzyskanych w tej części badania.

Większość ankietowanych absolwentów deklaruowała aktywność zawodową zgodną ze studiowaną specjalnością lub kierunkiem studiów (Wykres XXV).



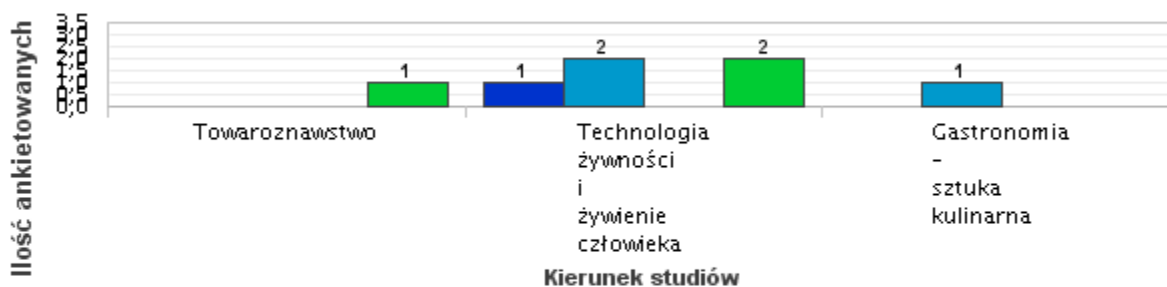
Wyk. XXV. Charakter wykonywanej pracy absolwentów WNoŻ – rocznik 2019/2020

Charakter wykonywanej pracy w zależności od formy kształcenia oraz studiowanego kierunku przedstawiono na kolejnych wykresach (Wykres XXVI, Wykres XXVII).

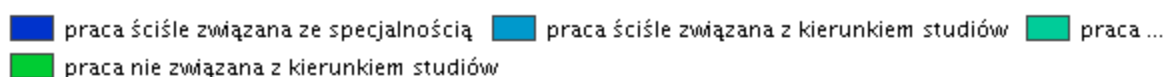


Wyk. XXVI. Charakter wykonywanej pracy absolwentów WNoŻ w zależności od formy kształcenia – rocznik 2019/2020

Jaki charakter ma praca wykonywana przez Panią/Pana aktualnie lub wykonywana poprzednio? * Kierunek studiów



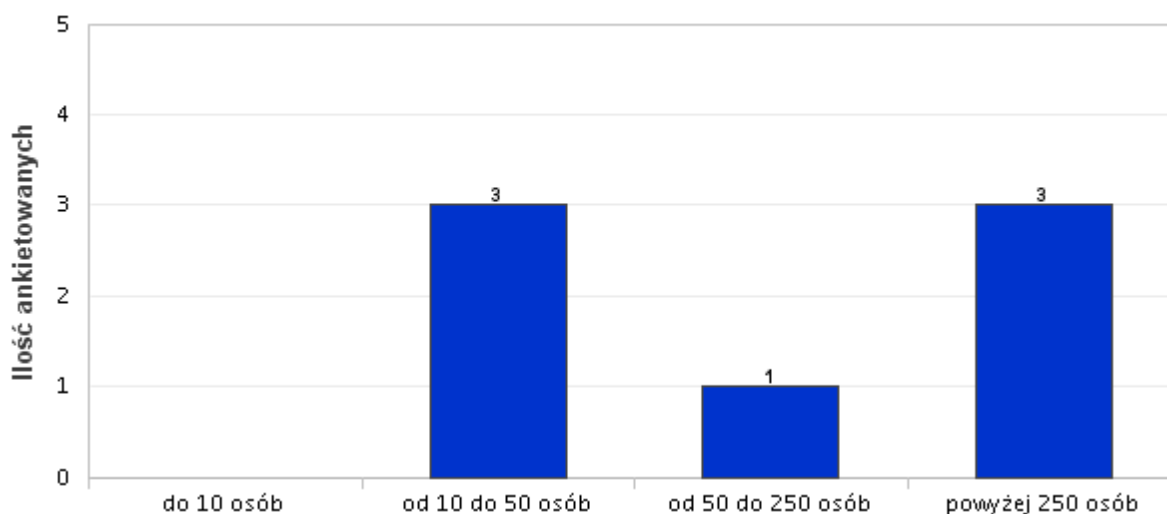
Jaki charakter ma praca wykonywana przez Panią/Pana aktualnie lub wykonywana poprzednio?



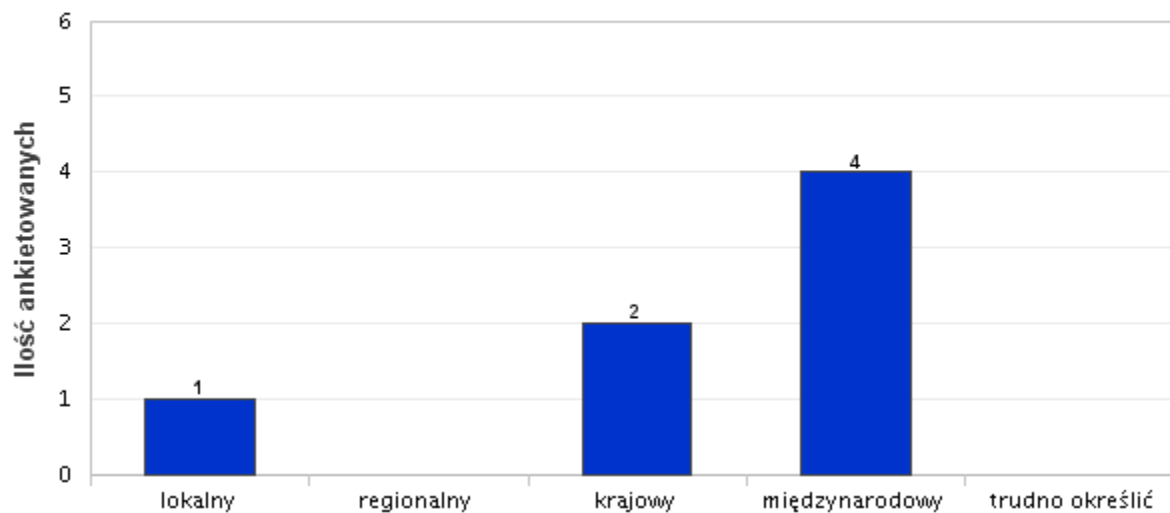
Wyk. XXVII. Charakter wykonywanej pracy absolwentów WNoŻ w zależności od kierunku studiów – rocznik 2019/2020

Absolwenci WNoŻ pracują w firmach średnich i dużych (Wykres XXVIII) o zasięgu międzynarodowym, krajowym, lokalnym (Wykres XXIX).

Ilu pracowników zatrudnia instytucja/przedsiębiorstwo, w której Pani/Pan pracuje?



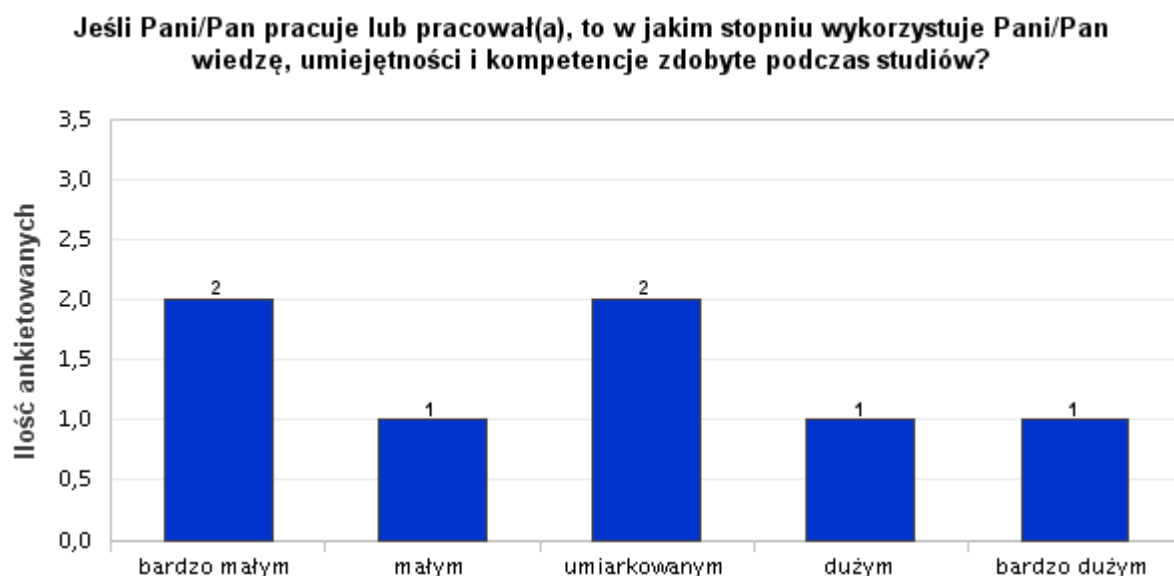
Wyk. XXVIII. Liczba pracowników zatrudnionych w zakładzie, w którym pracują absolwenci WNoŻ – rocznik 2019/2020

Jaki zasięg działalności ma instytucja/przedsiębiorstwo, w której Pani/Pan pracuje?**Wyk. XXIX.** Zasięg działalności zakładów, w których pracują absolwenci WNoŻ – rocznik 2019/2020

X. PRAKTYCZNE WYKORZYSTANIE WIEDZY, UMIEJĘTNOŚCI I KOMPETENCJI ZDOBYTYCH W TRAKCIE STUDIÓW

W tej części badania odpowiedzi udzieliło zaledwie 7 ankietowanych z pierwotnej grupy 15 osób. Liczebność ankietowanych niższa niż 5% wyklucza możliwość wnioskowania na podstawie danych uzyskanych w tej części badania.

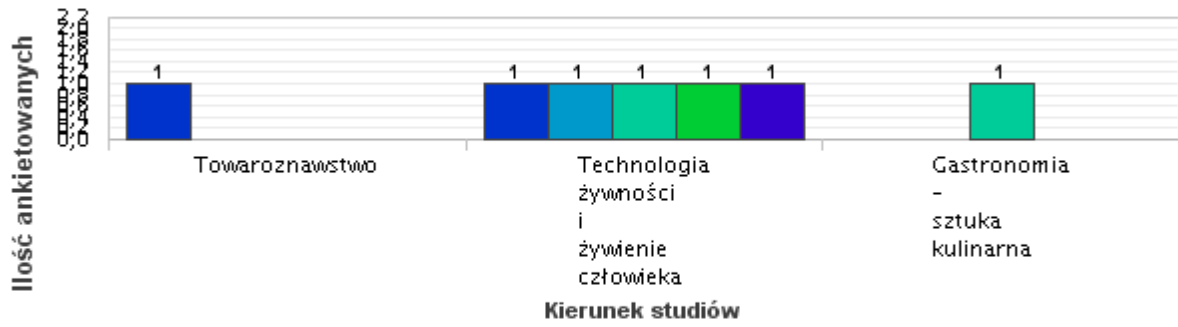
Na wykresie XXX zaprezentowano opinie respondentów na temat wykorzystania w pracy zawodowej wiedzy, umiejętności i kompetencji zdobytych podczas studiów. Stopień przydatności efektów kształcenia w praktycznym zastosowaniu został oceniony pozytywnie (oceny dużym i bardzo dużym) przez 2 uczestników badania, natomiast 2 z nich wyraziło ocenę umiarkowaną. Negatywną ocenę wyraziło 3 ankietowanych (oceny bardzo małym i małym).



Wyk. XXX. Ocena stopnia wykorzystania zdobytej wiedzy, umiejętności i kompetencji zdobytych w trakcie studiów dokonana przez absolwentów WNoŻ – rocznik 2019/2020

Opinie respondentów o przydatności uzyskanego wykształcenia w zależności od ukończonego kierunku studiów przedstawiono na wykresie XXXI.

Jeśli Pani/Pan pracuje lub pracował(a), to w jakim stopniu wykorzystuje Pani/Pan wiedzę, umiejętności i kompetencje zdobyte podczas studiów? * Kierunek studiów



Jeśli Pani/Pan pracuje lub pracował(a), to w jakim stopniu wykorzystuje Pani/Pan wiedzę, umiejętności i kompetencje zdobyte podczas studiów?

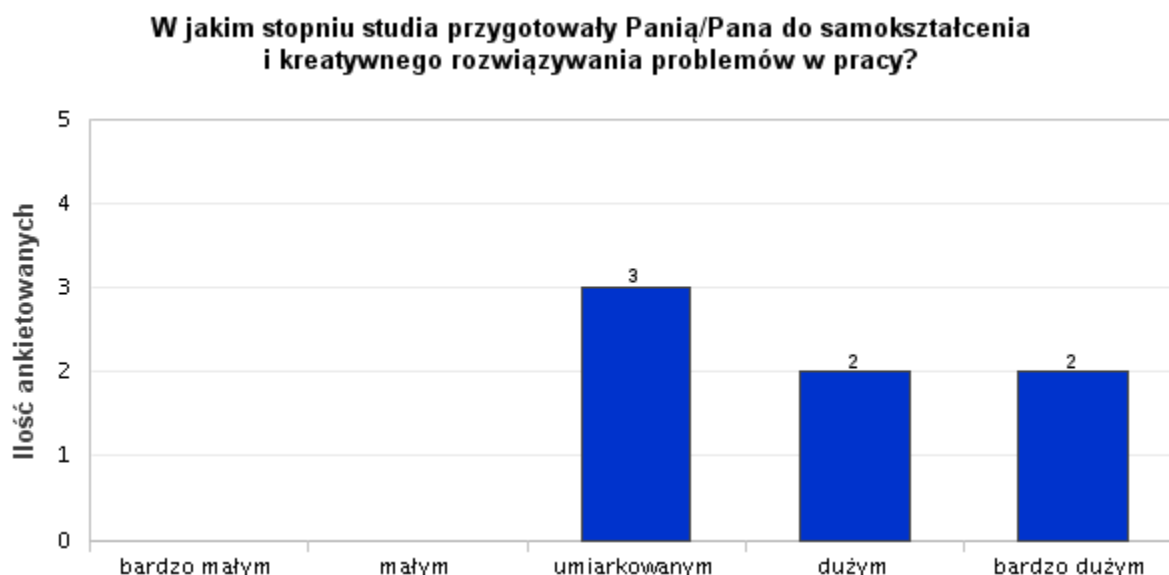
■ bardzo małym
 ■ małym
 ■ umiarkowanym
 ■ dużym
 ■ bardzo dużym

Wyk. XXXI. Ocena stopnia wykorzystania zdobytej wiedzy, umiejętności i kompetencji zdobytych w trakcie studiów dokonana przez absolwentów WNoŻ w zależności od studiowanego kierunku – rocznik 2019/2020

XI. OCENA STOPNIA PRZYGOTOWANIA ABSOLWENTÓW DO SAMOKSZTAŁCENIA I KREATYWNEGO ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW W PRACY

W tej części badania odpowiedzi udzieliło zaledwie 7 ankietowanych z pierwotnej grupy 15 osób. Liczebność ankietowanych niższa niż 5% wyklucza możliwość wnioskowania na podstawie danych uzyskanych w tej części badania.

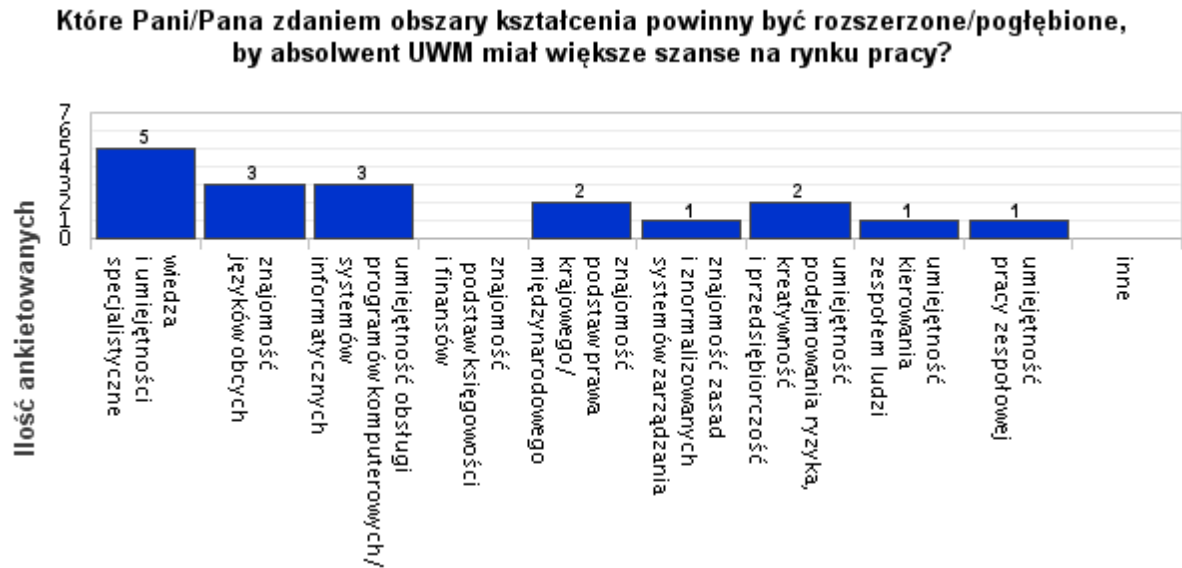
Większość absolwentów WNoŻ biorących w badaniu oceniło pozytywnie stopień przygotowania do samokształcenia i kreatywnego rozwiązywania problemów w pracy (4 osoby). Umiarkowaną ocenę wyraziło 3 ankietowanych (Wykres XXXII).



Wyk. XXXII. Ocena stopnia przygotowania absolwentów WNoŻ do samokształcenia i rozwiązywania problemów w pracy – rocznik 2019/2020

XII. WPŁYW STOPNIA REALIZACJI KSZTAŁCENIA Z ZAKRESU POSZCZEGÓLNYCH OBSZARÓW NA SZANSĘ ZATRUDNIENIA ABSOLWENTÓW

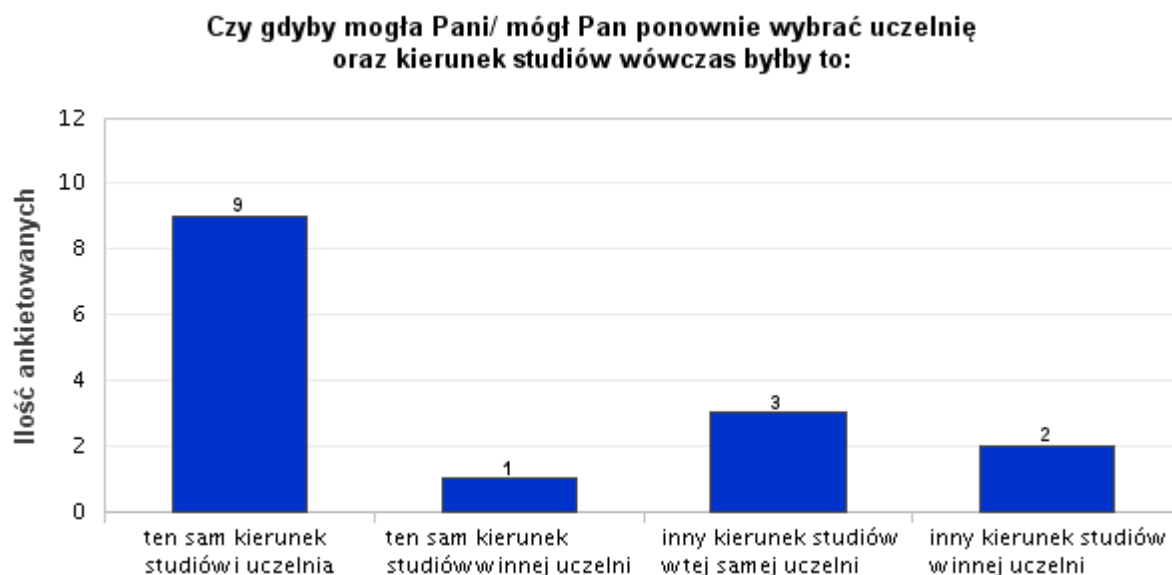
Respondenci wskazali w badaniu obszary kształcenia, które ich zdaniem wymagają pogłębienia lub rozszerzenia w celu zwiększenia potencjalnych szans na zatrudnienie (Wykres XXXIII). Najwięcej wskazań dotyczyło obszaru wiedzy i umiejętności specjalistycznych, znajomości języków i umiejętności obsługi programów komputerowych.



Wyk. XXXIII. Ocena wpływu stopnia realizacji kształcenia z zakresu poszczególnych obszarów na zwiększenie szansy zatrudnienia absolwentów WNoŻ – rocznik 2019/2020

XIII. OCENA STOPNIA ZADOWOLENIA ABSOLWENTÓW Z WYBRANEGO KIERUNKU STUDIÓW ORAZ UCZELNI

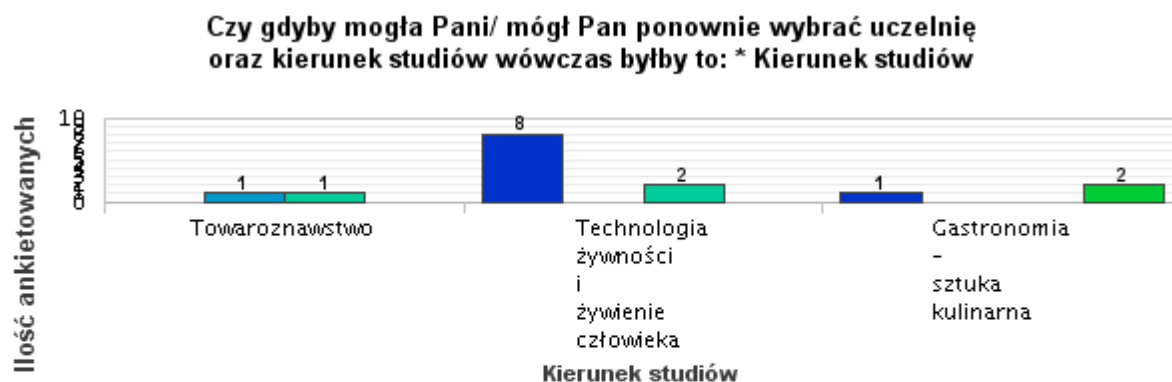
Ocenę stopnia zadowolenia absolwentów WNoŻ w wybranego kierunku studiów oraz uczelni przedstawiono na wykresie XXXIV.



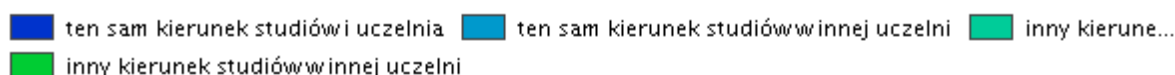
Wyk. XXXIV. Ocena stopnia zadowolenia absolwentów WNoŻ z wybranego kierunku studiów i uczelni – rocznik 2019/2020

Większość ankietowanych (60%) wskazała zadowolenie z ukończonych studiów, co odzwierciedla wskazanie, że poleciliby ten sam kierunek studiów na tej samej uczelni.

Zróznicowanie odpowiedzi respondentów w zależności od studiowanego kierunku przedstawiono na wykresie XXXV.



Czy gdyby mogła Pani/ mógł Pan ponownie wybrać uczelnię oraz kierunek studiów wówczas byłby to:



Wyk. XXXV. Ocena wpływu stopnia zadowolenia absolwentów WNoŻ z wybranego kierunku studiów i uczelni w zależności od studiowanego kierunku – rocznik 2019/2020

XIV. PODSUMOWANIE

W badaniu ogólnouczeniowym wzięło udział 355 respondentów spośród 3544 osób, co stanowi 10,02% wszystkich absolwentów rocznika 2019/2020 Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie. Na Wydziale Nauki o Żywności uzyskano zwrotność ankiet wynoszącą 7,32%.

Tab. 1. Zestawienie zwrotności kwestionariuszy ankietowych w ostatnich 3 cyklach badania

L.p.	Kierunek	Liczba respondentów		
		2017/2018	2018/2019	2019/2020
1	Technologia żywności i żywienie człowieka	28 (15,38%)	29 (20,57%)	10 (6,94%)
2	Towaroznawstwo	7 (20,59%)	3 (12,50%)	2 (9,09%)
3	Inżynieria chemiczna i procesowa	13 (76,47%)	5 (41,67%)	0 (0%)
4	Gastronomia – sztuka kulinarna	1 (4,35%)	5 (18,52%)	3 (10%)
5	Broker innowacji w przemyśle spożywczym	-	1 (7,69%)	-
Razem		49 (19,14%)	43 (19,81%)	15 (7,32%)

W omawianym badaniu uzyskano niską zwrotność ankiet w porównaniu z poprzednimi cyklami badania. Podobnie małe zaangażowanie absolwentów w badaniu (7,24%) obserwowano w badaniu dotyczącym absolwentów rocznika 2016/2017.

Na podstawie przeprowadzonej analizy wskazano pewne tendencje:

1. Poziom zdobytej wiedzy oraz umiejętności i kompetencji niezmiennie jest oceniany pozytywnie przez większość absolwentów Wydziału Nauki o Żywności. Najwyżej wskazane wyróżniki ocenili absolwenci kierunków Technologia żywności i żywienie człowieka oraz Towaroznawstwo.
2. Współpraca z opiekunem podczas realizacji pracy dyplomowej nadal jest oceniana wysoko i bardzo wysoko przez większość absolwentów WNoŻ – 93% ankietowanych.
3. Opinie na temat znaczenia praktyk w rozwijaniu własnych kompetencji były zróżnicowane kierunkiem studiów. Większość absolwentów kierunków Towaroznawstwo oraz Technologia żywności i żywienie człowieka wskazała praktykę jako istotny element w rozwoju własnych kompetencji.
4. Wyposażenie sal wykładowych zostało ocenione przeciętnie przez większość absolwentów. Ocena ta jest gorsza w porównaniu z poprzednimi cyklami badania. Ocena wyposażenia laboratoriów i pracowni komputerowych była pozytywna (60% badanych).
5. Praca dziekanatu i organizacja studiów została oceniona przez większość absolwentów pozytywnie, co należy uznać za korzystną zmianę w odniesieniu do wcześniejszych edycji badania, gdzie praca dziekanatu i organizacji studiów oceniana była przeciętnie lub pozytywnie.
6. Analiza danych dotyczących charakteru wykonywanej pracy, praktycznego wykorzystania wiedzy, umiejętności i kompetencji zdobytych w trakcie studiów oraz oceny stopnia przygotowania absolwentów do samokształcenia i kreatywnego rozwiązywania problemów w pracy jest bezzasadna ze względu na udział w badaniu grupy respondentów stanowiącej mniej niż 5% uprawnionych do udziału w badaniu.
8. Większość absolwentów WNoŻ wskazało zadowolenie z wybranego kierunku studiów i uczelni, wskazując w ocenie stopnia zadowolenia absolwenta z wybranego kierunku studiów oraz uczelni, chęć ponownego wyboru tego samego kierunku i uczelni.

