

SPRAWOZDANIE Z BADANIA ANKIETOWEGO
„JAKOŚĆ REALIZACJI ZAJĘĆ DYDAKTYCZNYCH”
NA WYDZIALE NAUKI O ŻYWNOSCI (semestr letni 2021/2022)

Na podstawie Zarządzenia Nr 50/2017 Rektora Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie z dnia 29 maja 2017 r. w sprawie *określenia obszarów procesu dydaktycznego objętych badaniami ankietowanymi, wzorów kwestionariuszy ankiet oraz procedur przeprowadzania badań ankietowych*, przeprowadzono w terminie: od 22.06.2022 r. do 25.09.2022 r. badania ankietowe pt.: „Jakość realizacji zajęć dydaktycznych” na Wydziale Nauki o Żywności, obejmujące wszystkie prowadzone kierunki studiów oraz ich formy i poziomy. Studenci oceniali jakość zajęć dydaktycznych w semestrze letnim roku akademickiego 2021/2022. W dniu 4. października 2022 roku Wydział Nauki o Żywności otrzymał Raport Ogólny wraz ze szczegółowymi statystykami dotyczącymi frekwencji respondentów w procesie oceny jakości kształcenia. Wyniki ankiet zostały opublikowane na kontach respondentów oraz ocenionych nauczycieli w systemie USOSweb.

Dane poszczególnych elementów badania ankietowego

Wyniki badania ankietowego analizowano na podstawie danych wygenerowanych z systemu USOS, które zapisano elektronicznie w formacie PDF. Wśród studentów liczba uprawnionych do wypełnienia przynajmniej jednej ankiety wynosiła 13780 osób. Z grupy badanych 2823 osób (20,5%) wypełniło przynajmniej jedną ankietę. Liczba dostępnych ankiet wynosiła 287240, z czego wypełniono 19532 ankiet, co stanowiło 6,8% wszystkich ankiet. Liczba nauczycieli akademickich prowadzących ocenione zajęcia wynosiła 1675, natomiast liczba ocenionych zajęć to 4804, a liczba komentarzy 3549.

Oceną objęto następujące kierunki (w tym forma i poziom) oraz rodzaje studiów:

1. Technologia żywności i żywienie człowieka:

- Studia stacjonarne I°
- Studia stacjonarne II°
- Studia niestacjonarne I°
- Studia niestacjonarne II°

2. Gastronomia - sztuka kulinarna

- Studia stacjonarne I°

- Studia stacjonarne II°

3. Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności

- Studia stacjonarne I°

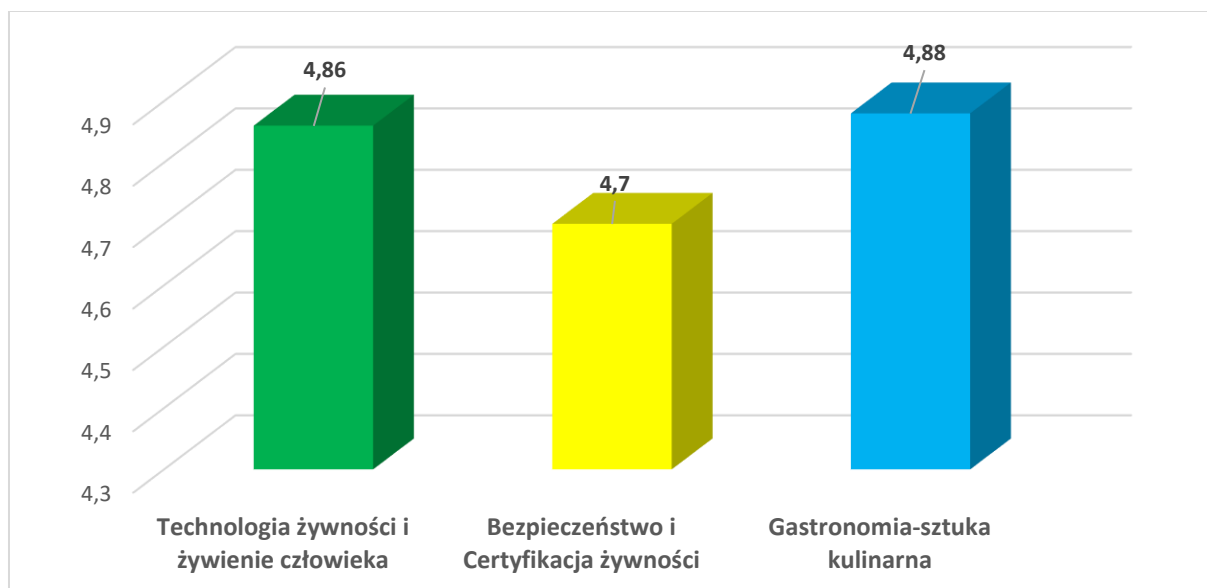
Stosując obowiązujące w ankiecie skale ocen oraz zasady klasyfikacji dla skali o zakresie punkowym 1-5 przyjęto, że jakość realizowanego przedmiotu może być uznana za:

- **w pełni zadowalającą (ocena 5)**- jeśli średnia ocena przekracza wartość 4,5;
- **dobrą (ocena 4)**- jeśli średnia ocena przekracza wartość 3,5 i nie przekracza wartości 4,5;
- **dostateczną (ocena 3)**- jeśli średnia ocena przekracza wartość 2,5 i nie przekracza wartości 3,5;
- **negatywną (ocena 2)**- jeśli średnia ocena jest niższa lub równa wartości 2,5.

Analiza jakości realizowanych zajęć na podstawie uzyskanych wyników

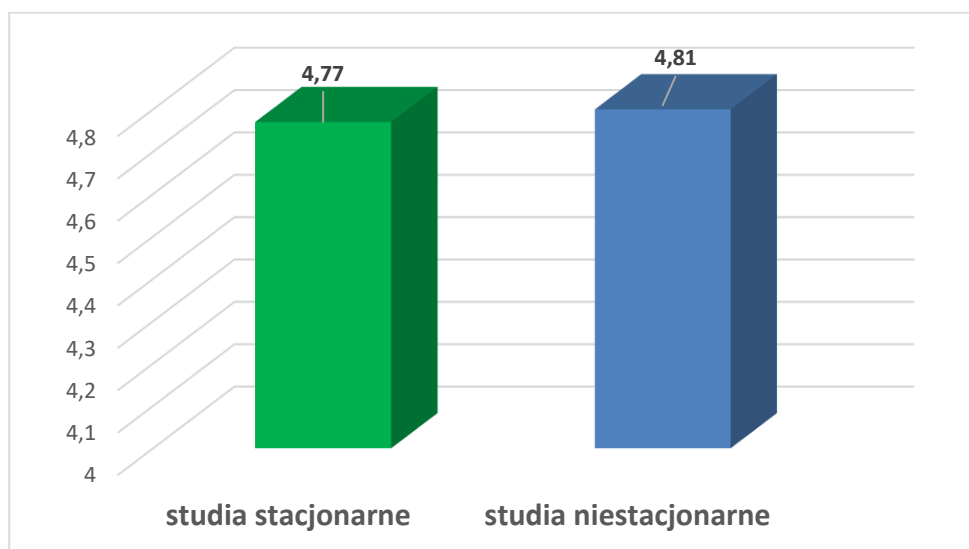
Średnie ocen obliczone w przypadku poszczególnych kierunków studiów (łącznie z ich formą i poziomem kształcenia) mieściły się w zakresie od **4,70** do **4,88** pkt. (Wyk. 1), natomiast średnia dla całości Wydziału wynosiła **4,81** pkt. Zatem jakość zajęć na wszystkich kierunkach studiów zrealizowanych przez pracowników Wydziału Nauki o Żywności można uznać za w pełni zadowalającą - zgodnie z przyjętą skalą ocen. Na uwagę zasługuje bardzo wysoka ocena zajęć prowadzonych na kierunku gastronomia- sztuka kulinarna **4,88** pkt.

Wykres 1.



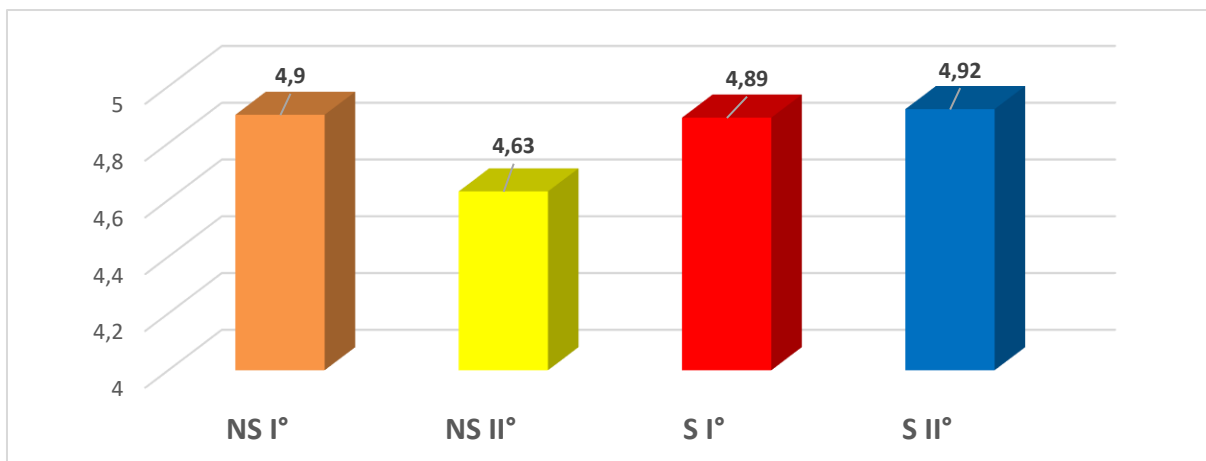
Na wykresie 2. przedstawiono średnie oceny przedmiotów z podziałem tylko na formę studiów. Z uzyskanych danych wynika, że zajęcia ogółem na studiach stacjonarnych i niestacjonarnych zostały ocenione przez studentów bardzo wysoko (jakość w pełni zadowalająca). Wynik oceny zajęć studiów stacjonarnych i niestacjonarnych był zbliżony i wynosił odpowiednio **4,77** i **4,81** pkt.

Wykres 2.



Wyniki badań dotyczące jakości zrealizowanych zajęć dydaktycznych z uwzględnieniem formy (niestacjonarne i stacjonarne) oraz poziomu (I i II^o) na trzech kierunkach studiów zestawiono na wykresie 3. Najwyżej oceniono zajęcia na studiach stacjonarnych II^o (**4,92pkt**), i studia niestacjonarne I^o – **4,90** pkt. Studenci studiów stacjonarnych I^o wszystkich kierunków również wysoko ocenili jakość realizowanych zajęć, określając ją na w pełni zadowalającą (**4,89** pkt).

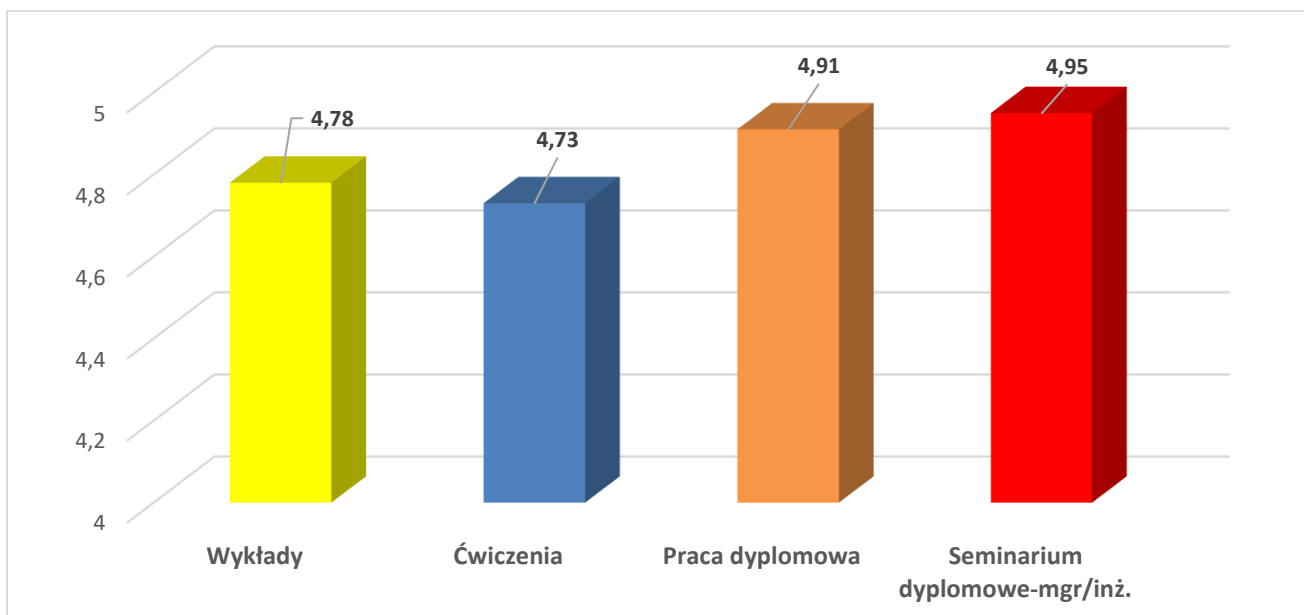
Wykres 3.



Ocena zajęć

Średnie wyniki ocen w zależności od typu zajęć dydaktycznych wahały się w granicach od **4,73** w przypadku ćwiczeń do **4,95 pkt** w przypadku Seminarium dyplomowego (Wyk. 4). Analizując ankiety studentów dotyczące zajęć dydaktycznych: Pracy dyplomowej – **4,91 pkt.** i wykładów – również **4,78 pkt.**, zrealizowanych na trzech kierunkach, formach i poziomach studiów Wydziału Nauki o Żywności można uznać za w pełni zadowalające.

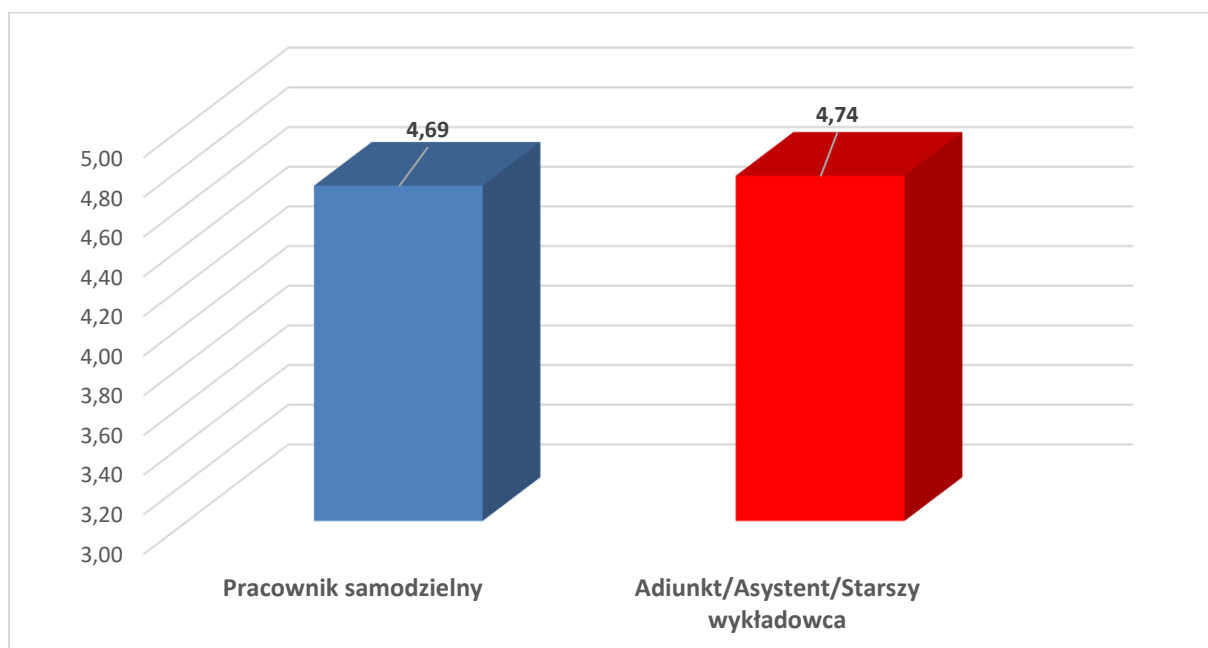
Wykres 4.



Ocena nauczycieli

Wyniki uzyskane z oceny nauczycieli prowadzących zajęcia (wykłady, ćwiczenia audytoryjne, laboratoryjne, praktyczne, komputerowe, projektowe, seminaria dyplomowe) nie budzą większych zastrzeżeń. Szczegółowa ich analiza z podziałem na poszczególne grupy pracowników (wykres 5) wykazała, że uzyskane wysokie wartości ocen mieściły się w granicach **4,74**. w grupie pracowników niesamodzielných (adiunkt/asystent/starszy wykładowca) i mogą być uznane za w pełni zadowolające. Prowadzone zajęcia przez pracowników samodzielnych zostały ocenione na poziomie **4,69**. Doktoranci nie byli brani pod uwagę w ankietach ze względu na to, że prowadzili zajęcia w formie współprowadzenia

Wykres 5.



Poniżej przedstawiono tylko wybrane komentarze studentów dotyczące prowadzonych zajęć przez nauczycieli w ocenianym semestrze. Przeważały komentarze pozytywne, w których studenci zwracali uwagę na ciekawą formułę zajęć mimo panującej pandemii, a także zaangażowanie, kompetencje i przyjazny stosunek do Studenta.

Negatywne

- Treści wykładów zostały udostępnione aleby były niezrozumiałe
- Nie zrealizowano większości zagadnień zawartych w sylabusie...
- Niektóre treści były przekazywane pobieżnie

Pozytywne

- Bardzo interesujące zajęcia. Na duży plus zasługuje to, że treści podawane na wykładach były aktualne (odnosiły się do kilku lat wstecz)
- Bardzo ciekawe zajęcia, pouczające i prowadzone z zaangażowaniem
- Bardzo ciekawe wykłady, teoria połączona z praktyką to dobre rozwiązanie

Podsumowanie

Wyniki przeniealizowanych ankiet zostaną przekazane do Wydziałowego Zespołu ds. Zapewniania Jakości Kształcenia.

Na podstawie przeprowadzonych badań ankietowych sformułowano następujące wnioski:

1. Stwierdzono, że zajęcia dydaktyczne zrealizowane w semestrze letnim roku akademickiego 2021/2022 na kierunkach studiów (technologia żywności i żywienia, gastronomia-sztuka kulinarna oraz bezpieczeństwo i certyfikacja żywności) uzyskały oceny w pełni zadowalające wynoszące średnio 4,81 pkt.;
2. W badaniach ankietowych, studenci studiów stacjonarnych I° i II° oraz niestacjonarnych I° i II° ocenili bardzo wysoko jakość zrealizowanych zajęć przez nauczycieli akademickich, a ich poziom był w pełni zadowalający. Wynik mieścił się w zakresie 4,63 do 4,92 pkt.
3. Wykazano, że jakość zajęć realizowanych przez różne grupy pracowników była w pełni zadowalająca, o czym świadczyły uzyskane wysokie oceny, które wahały się od 4,69 pkt. w grupie nauczycieli samodzielnych i 4,74 pkt wśród nauczycieli niesamodzielnych.
4. Analizując dane dotyczące jakości realizacji zajęć dydaktycznych konieczne jest zachęcenie studentów do udziału w wypełnianiu ankiet w celu rzetelnej oceny zajęć dydaktycznych na potrzeby doskonalenia jakości kształcenia na Wydziale Nauki o Żywności w roku akademickim 2022/2023;
5. Zachęcanie do wypełniania ankiet powinno odbywać się z udziałem wszystkich nauczycieli akademickich, przedstawicieli samorządu studenckiego, opiekunów lat, doktorantów oraz mediów społecznościowych.

Sprawozdanie opracował Prodziekan ds. kształcenia dr hab. inż. Jarosław Kowalik, prof. UWM