

SPRAWOZDANIE Z BADANIA ANKIETOWEGO
„JAKOŚĆ REALIZACJI ZAJĘĆ DYDAKTYCZNYCH”
NA WYDZIALE NAUKI O ŻYWNOŚCI (semestr zimowy 2020/2021)

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 28.01.2021 r. do 07.03.2021 r. badania ankietowe pt.: „Jakość realizacji zajęć dydaktycznych” na Wydziale Nauki o Żywności, obejmujące wszystkie prowadzone kierunki studiów oraz ich formy i poziomy. Studenci Wydziału oceniali jakość zajęć dydaktycznych w semestrze zimowym roku akademickiego 2020/2021. W dniu 18 października 2021 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.

Poszczególne elementy badania ankietowego

Analizowano wyniki badania ankietowego, które uzyskano na podstawie danych wygenerowanych z systemu USOS, i które były zapisane elektronicznie w formacie PDF. Wśród studentów Wydziału liczba uprawnionych do wypełnienia przynajmniej jednej ankiety wynosiła 1732 osób. Z grupy badanych 412 osób (23,8%) wypełniło przynajmniej jedną ankietę. Liczba dostępnych ankiet wynosiła 16206, z czego 1706 wypełniono ankiety, co stanowiło 10,5 % wszystkich ankiet. Liczba nauczycieli akademickich prowadzących ocenione zajęcia wynosiła 102, natomiast liczba ocenionych zajęć to 287, a liczba komentarzy 218.

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. Towaroznawstwo

- Studia stacjonarne I°

3. Gastronomia - sztuka kulinarna

- Studia stacjonarne I°
- Studia stacjonarne II°

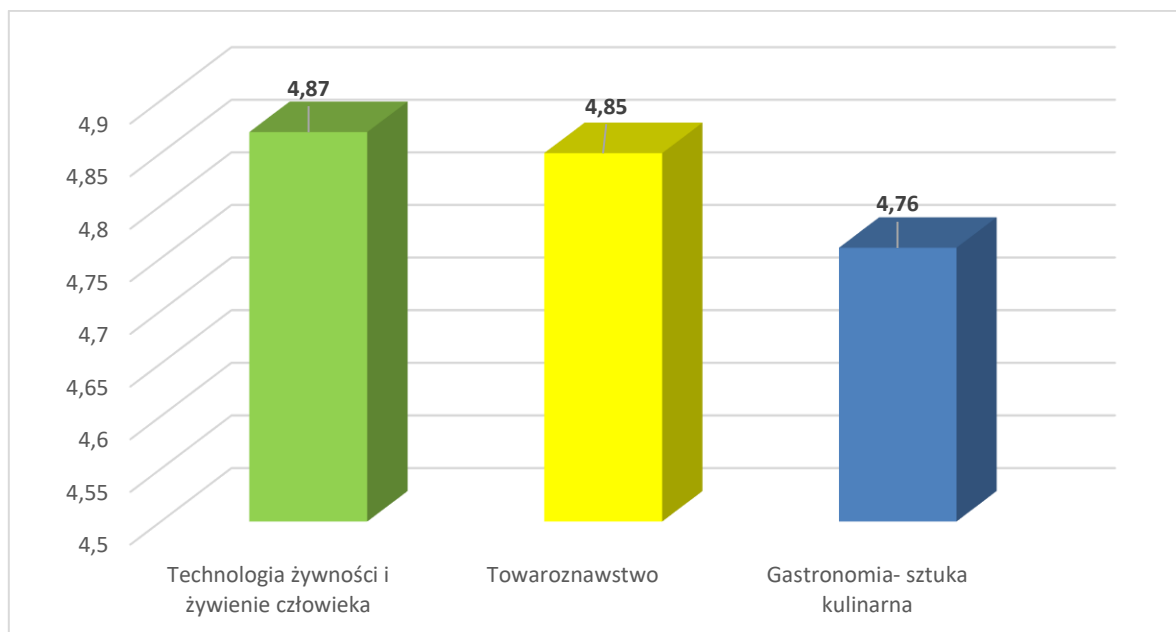
Stosując obowiązujące w ankiecie skale ocen oraz zasady klasyfikacji dla skali o zakresie punktowym 1-5 przyjęto, że jakość realizowanego przedmiotu może być uznana za:

- **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

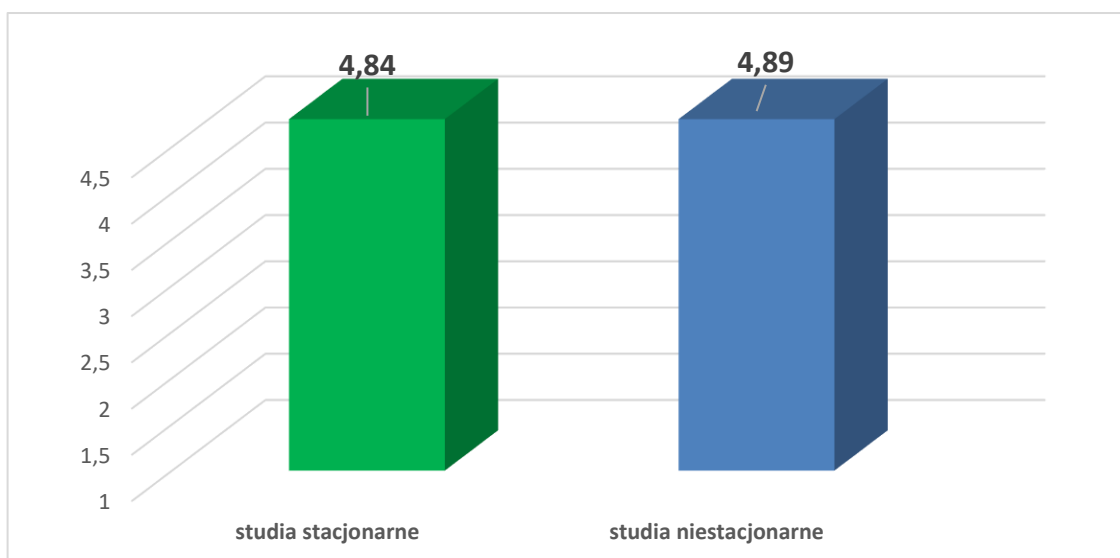
Średnie oceny obliczone w przypadku poszczególnych kierunków studiów (łącznie z ich formą i poziomem kształcenia) mieściły się w zakresie od **4,76** do **4,87** pkt. (Wyk. 1), natomiast średnia dla całości Wydziału wynosiła **4,82** pkt. Stwierdzono, że jakość zajęć na wszystkich kierunkach studiów zrealizowanych przez pracowników Wydziału Nauki o Żywności był w pełni zadowalający - zgodnie z przyjętą skalą ocen. Studenci kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka ocenili najwyżej jakość zrealizowanych zajęć, na co wskazują uzyskane dane liczbowe na poziomie **4,87** pkt. Niżej ocenianym przez studentów kierunkiem w semestrze 2020Z okazał się kierunek Gastronomia – sztuka kulinarna z wartością **4,76** co należy uznać również za ocenę bardzo dobrą.

Wykres 1.



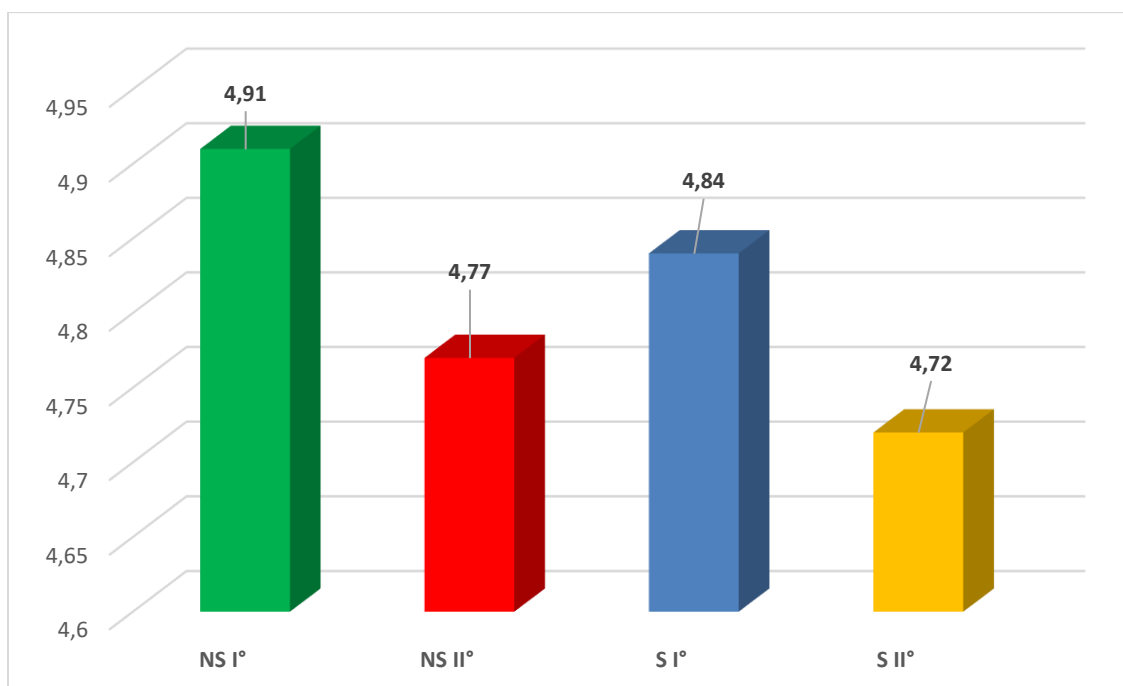
Na wykresie 2. przedstawiono średnie oceny przedmiotów z podziałem tylko na formę studiów. Z uzyskanych danych wynika, że zajęcia ogółem na studiach stacjonarnych i niestacjonarnych zostały ocenione przez studentów bardzo wysoko (jakość w pełni zadowalająca), o czym świadczyły przyznane wartości punktowe przedstawiające się odpowiednio na poziomie: **4,84 dla studiów stacjonarnych** i **4,89** dla studiów.

Wykres 2.



Rezultaty badań dotyczące jakości zrealizowanych zajęć dydaktycznych z uwzględnieniem formy (niestacjonarne i stacjonarne) oraz poziomu (I i II^o) na trzech kierunkach studiów przedstawiono na wykresie 3. Pomimo uzyskanej niższej średniej oceny (**4,72** pkt.) w przypadku zajęć prowadzonych na studiach stacjonarnych II^o oraz **4,77** pkt na studiach niestacjonarnych II^o ich jakość kształtowała się nadal na bardzo wysokim poziomie. Najwyżej oceniono zajęcia na studiach stacjonarnych I^o o czym świadczył otrzymany rezultat na poziomie **4,91**. Studenci na poziomie bardzo dobrym ocenili również studia niestacjonarne II^o. Wynik tych wyników wynosił **4,77** i jest to wynik w pełni zadowalający.

Wykres 3.

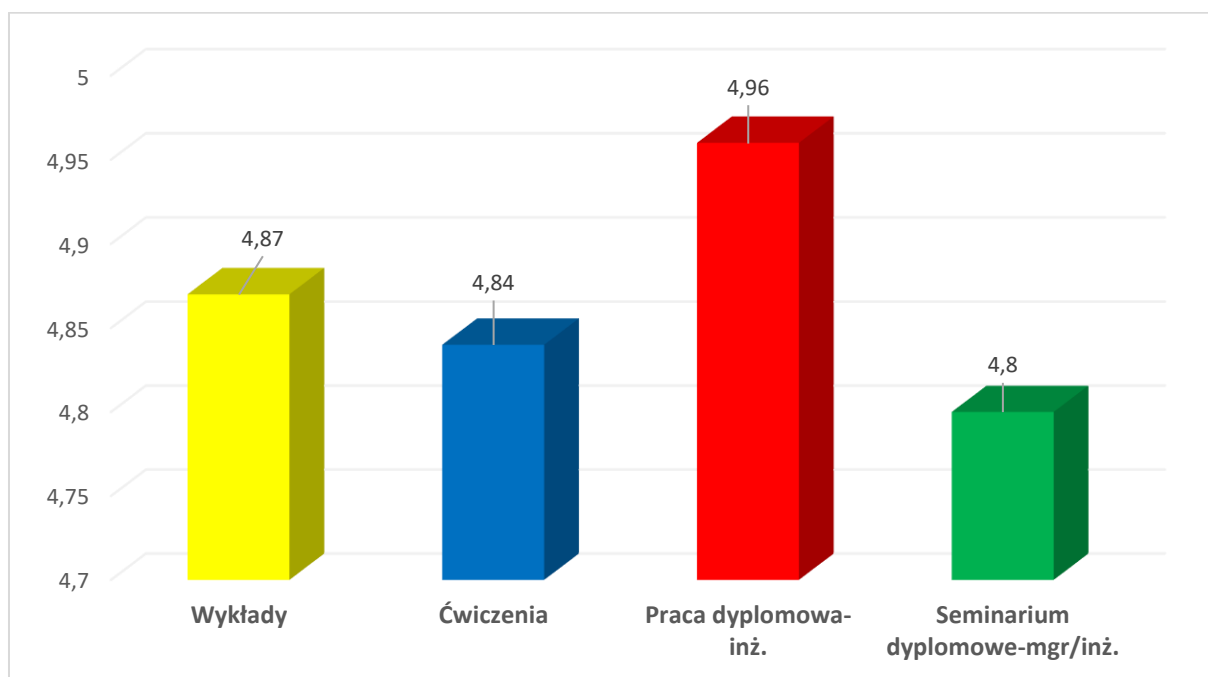


Ocena zajęć

Średnie wyniki ocen w zależności od typu zajęć dydaktycznych wahały się w granicach od **4,80** pkt. w przypadku seminarium dyplomowego **4,84** dla formy ćwiczeń, wykładów **4,87** do **4,96** w przypadku pracy dyplomowej/inżynierskiej (wyk. 4).

W związku z tymi danymi jakość zajęć dydaktycznych (ćwiczeń, wykładów, pracy dyplomowej i seminarium dyplomowego) zrealizowanych na 3 kierunkach, formach i poziomach studiów Wydziału Nauki o Żywności można uznać za w bardzo zadowalającą.

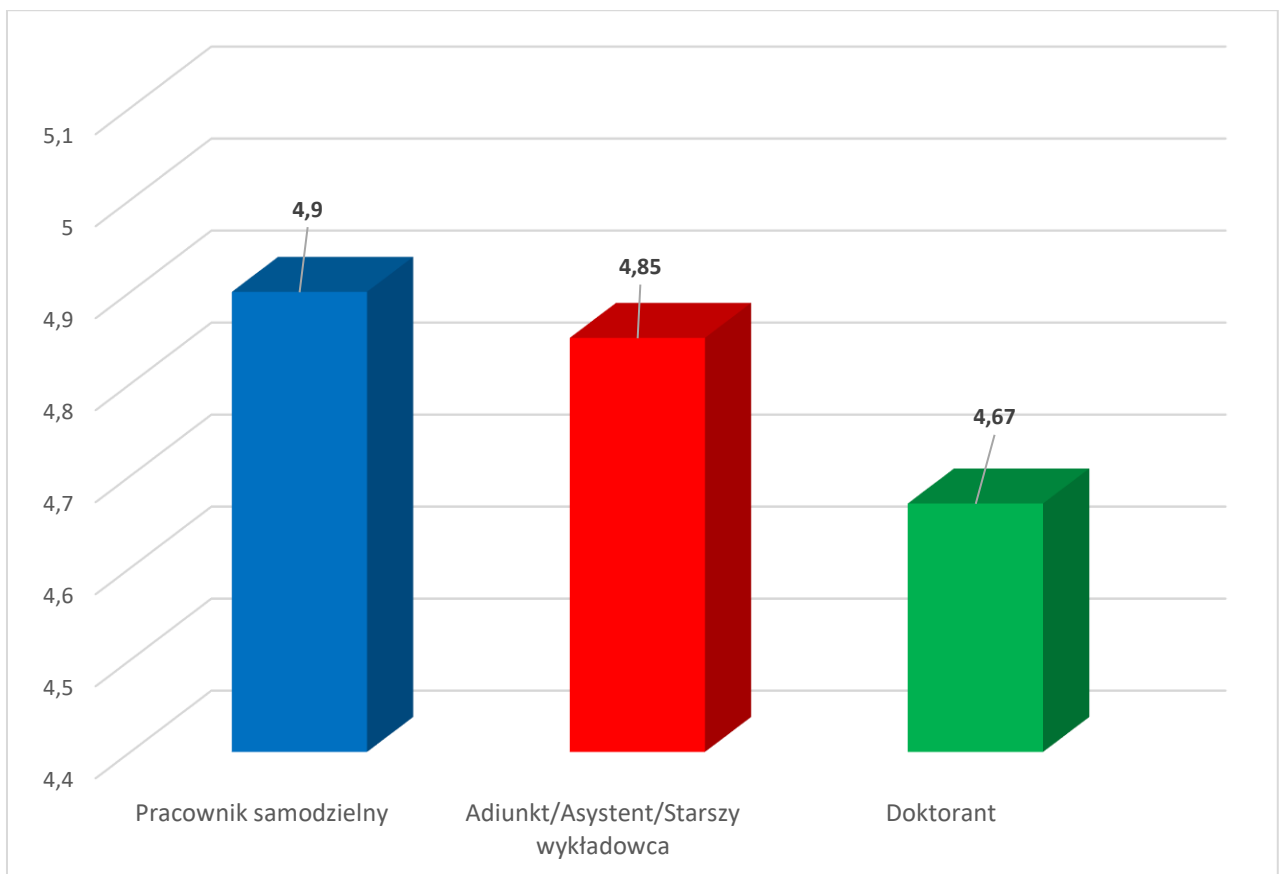
Wykres 4.



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 przedziale od **4,67** wśród doktorantów do **4,9** pkt. w grupie pracowników samodzielnych (adiunkt/asystent/starszy wykładowca) i mogą być uznane za w pełni zadowalające. Prowadzone zajęcia przez pracowników niesamodzielnych zostały ocenione na poziomie **4,85**.

Wykres 5.



Poniżej przedstawiono tylko wybrane komentarze studentów dotyczące prowadzonych zajęć przez nauczycieli w ocenianym semestrze. Studenci zamieścili 218 komentarzy pod wypełnionymi ankietami. Przeważały komentarze pozytywne, w których studenci zwracali

uwagę na ciekawą formułę zajęć, a także zaangażowanie, kompetencje i przyjazny stosunek do Studenta.

Kierunek Technologia żywności i żywienie człowieka, 1 stopień, studia stacjonarne

Pozytywne

- Zajęcia były bardzo ciekawe. Cenne były również spotkania z przedstawicielami otoczenia gospodarczego. Pani Doktor jest jedna z najbardziej zaangażowanych w przekazywanie wiedzy osób jakie można spotkać podczas studiowania na naszym Wydziale. Pani..... jest bardzo życzliwą i pomocną osobą, zajęcia z nią to przyjemność 😊
- Pani Doktor jest wspaniałą i pogodną osobą, która zarażała uczniów wiedzą. Na zajęcia do Pani doktor szło się z uśmiechem na twarzy. Zajęcia były prowadzone w sposób bardzo ciekawy. Pani doktor służyła pomocą. Można było pisać e-maile z pytania, a Pani Doktor od razu reagowała i była gotowa do pomocy
- Pani.....jest bardzo życzliwą i pomocną osobą, zajęcia z nią to przyjemność 😊
- Pani Doktor należy się odrobina odpoczynku

Kierunek Gastronomia – sztuka kulinarna, 1 stopień, studia stacjonarne

Pozytywne

- Bardzo ciekawe wykłady. Wiedza przekazywana profesjonalnie, z ogromną dokładnością i pasją. Zdecydowanie jedno z moich ulubionych wykładów. Ogromny ukłon w stronę pani doktor, która powinna być wzorem dla innych nauczycieli. Super prowadzący wyrozumiały dobry kontakt, polecam
- Złota i kochana kobieta
- Bardzo ciekawa tematyka wykładów, która została przekazana w bardzo przyswajalnej formie, po wykładzie z Panią doktor miałem chęć pogłębienia treści poruszonych na wykładzie.
- Bardzo dobrze zorganizowane ćwiczenia mimo trudnej obecnie sytuacji. Wykładowca z pełnym zaangażowaniem przekazywał wiedzę oraz prowadził zajęcia. Takich wykładowców potrzebujemy zwłaszcza w trudnych czasach.
- Miło wspominać zajęcia z Panem Przedmiot, który realizował Pan..... nie należy do najprostszych, a jednak Pan.....wiedział jak mówić o tym, żeby studenci się tego nie bali. Podziwiam Pana Doktora za jego wiedzę. Jest to jedna z kilku postaci z nauczycieli akademickich, których zapamiętam.
- Bardzo sympatyczny Pan, który wykwintnie prowadził wykłady. Miło byłoby się spotkać na wykładach na uczelni.

Negatywne

- Pytania na egzaminie w dużej części nie pokrywające się z tym, co było przedstawione na zajęciach

- Żalozne zachowanie prowadzącego , sam sobie przeczy, bardzo problematyczny konfliktowy
- Zajęcia wykładowe były w porządk, jednakże mam pewne uwagi co do zaliczenia przedmiotu. Mianowicie ustalony przez Pana ...czas na zaliczeniu przedmiotu w pierwszym terminie był zdecydowanie zbyt krótki (na 26 pytań testowych – 10 minut). Ja osobiście części pytań zupełnie nie byłem w stanie przeczytać tak aby je dobrze zrozumieć ani tym bardziej poprawnie odpowiedzieć, szczególnie dlatego, że niektóre były dość rozbudowane, a sam przedmiot do najłatwiejszych nie należy
- Utrudniony kontakt. Prowadząca nie odpowiada na mejle

Kierunek Technologia żywności i żywienie człowieka, 2 stopień, studia stacjonarne

Pozytywne

- Przemiała Pani. Bardzo pozytywnie przebiegały zajęcia. Zawsze wspierała ciepłym słowem na zajęciach mimo trudnych warunków epidemiologicznych nie była obojętna. Ciepła, pełna empatii i zrozumienia osoba. Bez zastrzeżeń co do przeprowadzonych zajęć
- Zajęcia prowadzone w przyjemny i zrozumiały sposób. Doktor jest cierpliwa, pomocna i dobrze nastawiona do studentów. Oby jak nawięcej takich prowadzących. Serdecznie pozdrawiam
- Bardzo miła Pani Profesor, dużo ciekawostek, nowych tematów.
- Zajęcia były prowadzone ciekawie, były przedstawione dodatkowe informacje, które mogą się przydać w przyszłości w pracy

Negatywne

- Profesor nie odnosił się do studentów na zajęciach z szacunkiem. Sugerował bezstronność polityczną, a sam szydził z osób o odmiennych poglądach. Na zajęciach można było odczuć dyskryminację kobiet ze strony, co uraziło studentki z grupy. Pomimo tego z kontakt z ...był utrudniony, nie wykazywał on zaangażowania w prowadzeniu zajęć. Prowadzone.....nie wносиło nic nowego do kształcenia, ze względu na powtarzające się tematy prezentacji i powtarzające się treści.

Kierunek Technologia żywności i żywienie człowieka, 2 stopień, niestacjonarne

Pozytywne

- Bardzo dobrze prowadzone zajęcia laboratoryjne. W sposób rzetelny przedstawiona wiedza praktyczna

Kierunek Technologia żywności i żywienie człowieka, 1 stopień, niestacjonarne

Pozytywne

- Bardzo dobry kontakt między studentem a wykładowcą
- Człowiek z pasją....
- Pan Profesor jest bardzo życzliwą i pomocną osobą, zawsze mogłam liczyć na wsparcie merytoryczne oraz konsultacje zarówno dotyczące pracy dyplomowej, jak i prowadzonych przez Pana Profesora zajęć

Podsumowanie

Wyniki ankiet zostaną przekazane na najbliższym posiedzeniu Wydziałowego Zespołu ds. Zapewniania Jakości Kształcenia oraz Radzie Dziekańskiej WNoŻ.

Na podstawie przeprowadzonych badań ankietowych sformułowano następujące wnioski:

1. Zaobserwowano, że zajęcia dydaktyczne zrealizowane w semestrze zimowym w roku akademickim 2020/2021 na kierunkach studiów (technologia żywności żywienie człowieka, towaroznawstwo, oraz gastronomia-sztuka kulinarna) uzyskały oceny w pełni zadowalające wynoszące średnio 4,82 pkt.
2. W przeprowadzonym badaniu ankietowym, studenci studiów niestacjonarnych I° i II° oraz stacjonarnych I° i II° ocenili bardzo wysoko jakość zrealizowanych zajęć przez nauczycieli akademickich, a ich poziom był w pełni zadowalający
3. Potwierdzono, że jakość zajęć wykonanych w grupie pracowników niesamodzielnych wynosiła 4,85 pkt. Zajęcia prowadzone przez pracowników samodzielnych oceniono na poziomie 4,90. Świadczy to o wynikach bardzo zbliżonych i na bardzo dobrym poziomie. W przypadku doktorantów wynik 4,67 pkt był niższy od wcześniej wspomnianych ale ciągle jest na poziomie zadowalającym.
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 2021/2022;
5. Zachęcanie do wypełniania ankiet powinno odbywać się z udziałem wszystkich nauczycieli akademickich, przedstawicieli samorządu studenckiego, opiekunów lat i doktorantów, a także za pośrednictwem narzędzi internetowych.

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

SPRAWOZDANIE Z BADANIA ANKIETOWEGO

**„JAKOŚĆ REALIZACJI ZAJĘĆ DYDAKTYCZNYCH”
NA WYDZIALE NAUKI O ŻYWNOŚCI (semestr letni 2020/2021)**

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 21.06.2021 r. do 30.09.2021 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 2020/2021. W dniu 18. października 2021 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 kontaktach 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 Wydziału Nauki o Żywności liczba uprawnionych do wypełnienia przynajmniej jednej ankiety wynosiła 1201 osób. Z grupy badanych 144 osób (12%) wypełniło przynajmniej jedną ankietę. Liczba dostępnych ankiet wynosiła 13795, z czego wypełniono 755 ankiet, co stanowiło 5,5% wszystkich ankiet. Liczba nauczycieli akademickich prowadzących ocenione zajęcia wynosiła 101, natomiast liczba ocenionych zajęć to 235, a liczba komentarzy 45.

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

4. Technologia żywności i żywienie człowieka:

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

5. Towaroznawstwo

- Studia stacjonarne I°
- Studia stacjonarne II°

6. Inżynieria przetwórstwa żywności

- Studia stacjonarne I°

7. Gastronomia - sztuka kulinarna

- Studia stacjonarne I°
- Studia stacjonarne II°

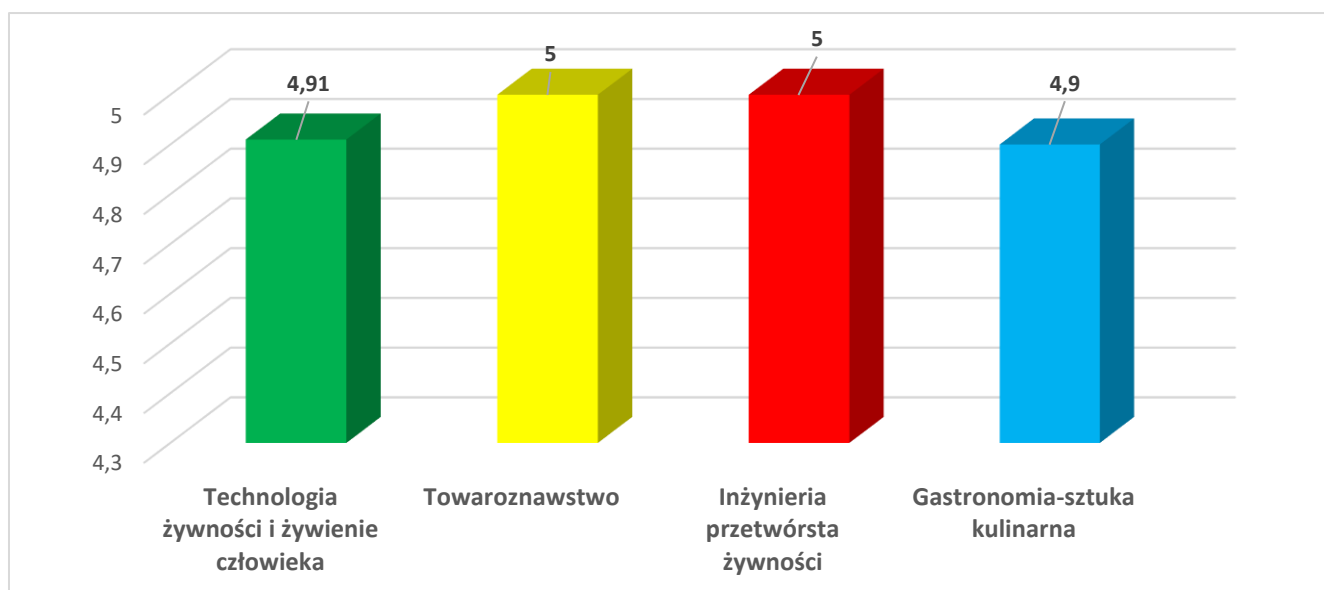
Stosując obowiązujące w ankiecie skale ocen oraz zasady klasyfikacji dla skali o zakresie punkowym 1-5 przyjęto, że jakość realizowanego przedmiotu może być uznana za:

- **w pełni zadowolającą (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

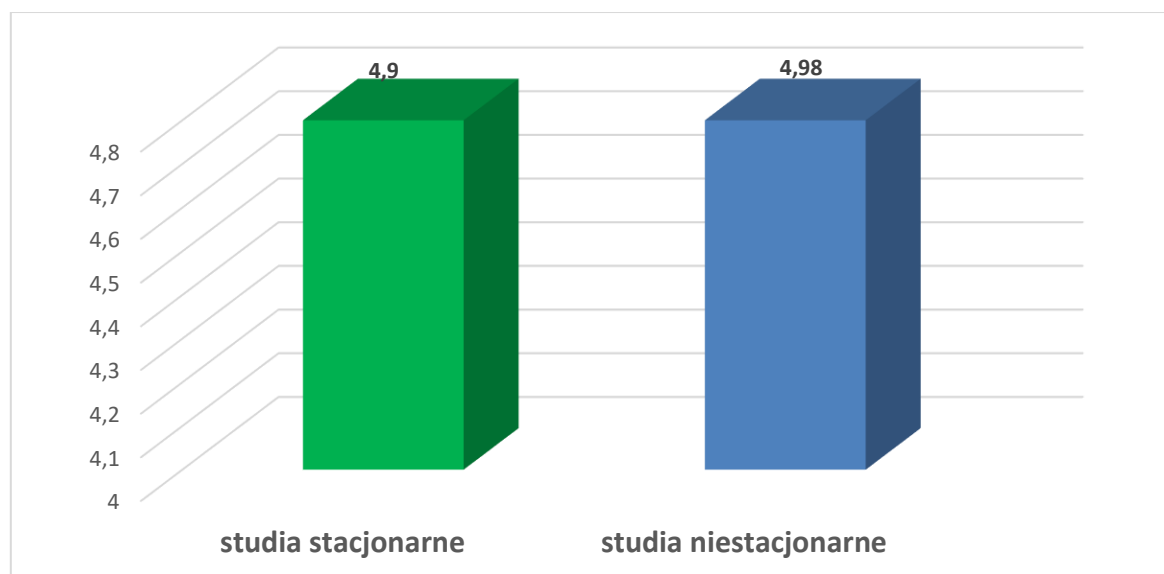
Średnie ocen obliczone w przypadku poszczególnych kierunków studiów (łącznie z ich formą i poziomem kształcenia) mieściły się w zakresie od **4,90** do **5,00** pkt. (Wyk. 1), natomiast średnia dla całości Wydziału wynosiła **4,95** pkt. Zatem jakość zajęć na wszystkich kierunkach studiów zrealizowanych przez pracowników Wydziału Nauki o Żywności można uznać za w pełni zadowolającą - zgodnie z przyjętą skalą ocen. Na uwagę zasługuje bardzo wysoka ocena zajęć prowadzonych na kierunku Inżynieria przetwórstwa żywności i towaroznawstwo **5,00 pkt.** Wynik mógł być też efektem niewielkiej liczby ankiet wypełnionych w tym semestrze 2020L przez studentów tych kierunków kształcenia.

Wykres 1.



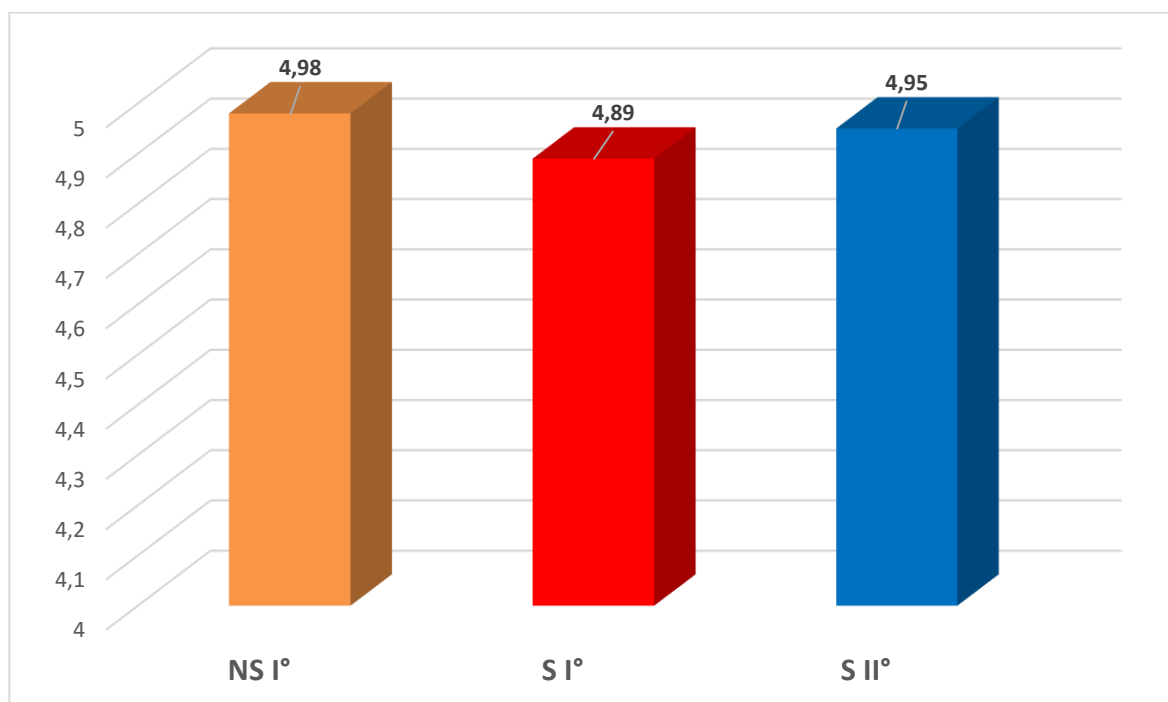
Na wykresie 2. przedstawiono średnie oceny przedmiotów z podziałem tylko na formę studiów. Z uzyskanych danych wynika, że zajęcia ogółem na studiach stacjonarnych i niestacjonarnych zostały ocenione przez studentów bardzo wysoko (jakość w pełni zadowalająca). Wynik oceny zajęć studiów stacjonarnych i niestacjonarnych był zbliżony i wynosił odpowiednio **4,90** i **4,98** pkt.

Wykres 2.



Wyniki badań dotyczące jakości zrealizowanych zajęć dydaktycznych z uwzględnieniem formy (niestacjonarne i stacjonarne) oraz poziomu (I i II°) na czterech kierunkach studiów zestawiono na wykresie 3. Najwyżej oceniono zajęcia na studiach niestacjonarnych I° (**4,98 pkt**), i studia stacjonarne II° – **4,95** pkt. Studenci studiów stacjonarnych I° wszystkich kierunków również wysoko ocenili jakość realizowanych zajęć, określając ją na w pełni zadowalającą (**4,89** pkt).

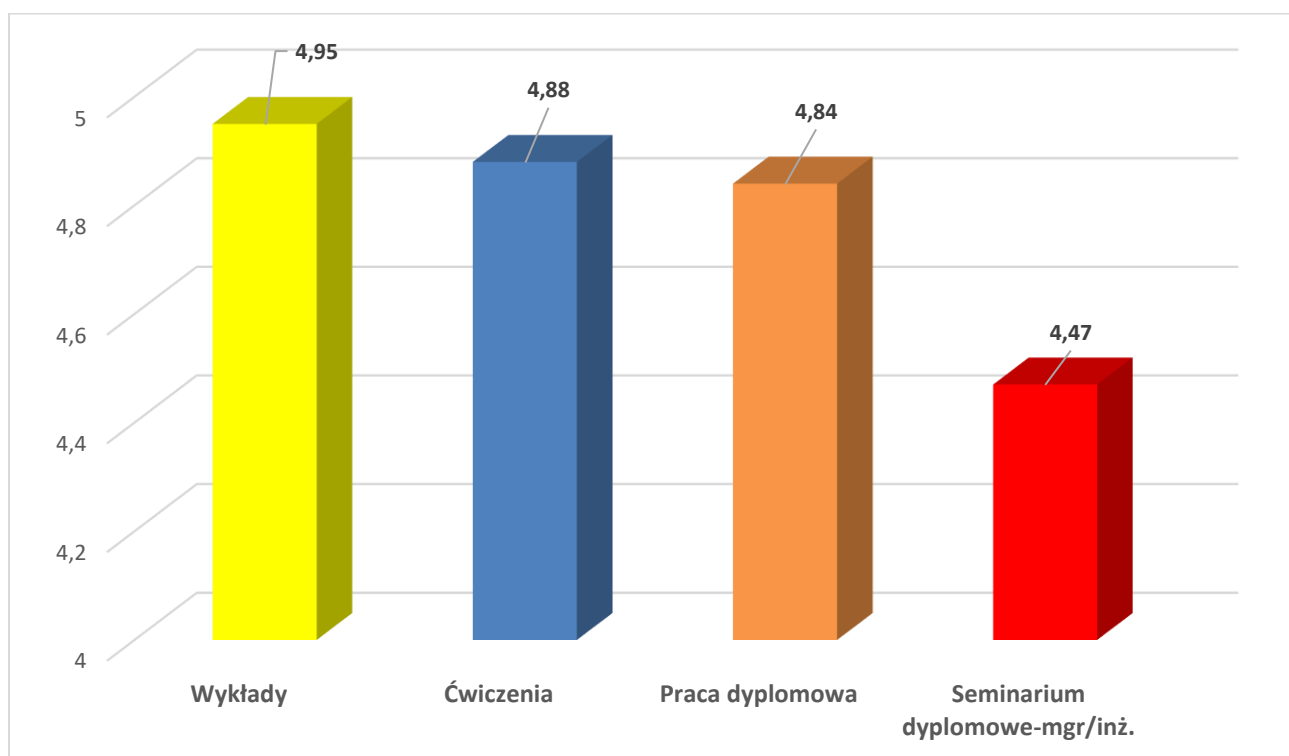
Wykres 3.



Ocena zajęć

Średnie wyniki ocen w zależności od typu zajęć dydaktycznych wahały się w granicach od **4,47** w przypadku seminarium dyplomowego magisterskiego/inżynierskiego do **4,93 pkt** w przypadku Pracy dyplomowej (Wyk. 4). Analizując ankiety studentów dotyczące zajęć dydaktycznych: ćwiczeń – **4,88 pkt.** i wykładów – również **4,95 pkt.**, zrealizowanych na czterech kierunkach, formach i poziomach studiów Wydziału Nauki o Żywności można uznać za w pełni zadowalającą.

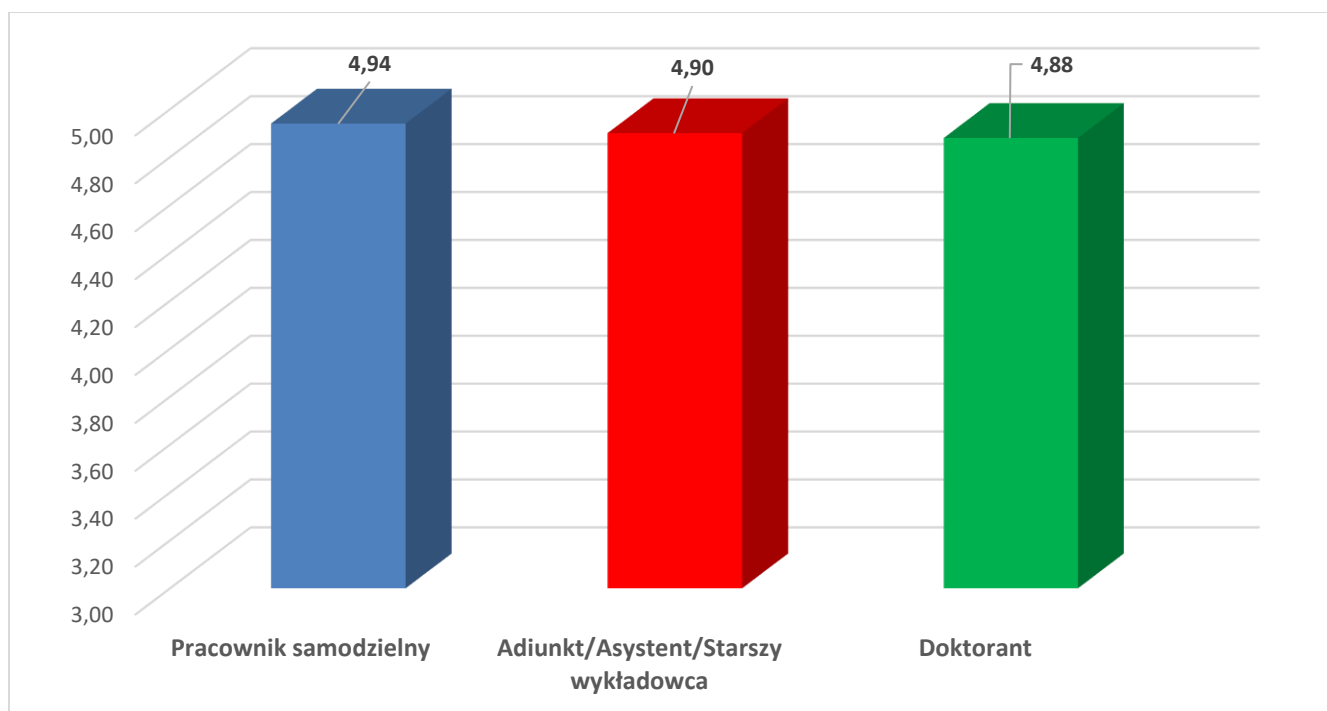
Wykres 4.



Ocena nauczycieli

Uzyskane wyniki oceny nauczycieli prowadzących zajęcia (wykłady, ćwiczenia audytoryjne, laboratoryjne, praktyczne, komputerowe, projektowe, seminaria dyplomowe i inne) zostały oceniono na poziomie w pełni zadowolającym. Szczegółowa ich analiza z podziałem na poszczególne grupy pracowników (wykres 5) wykazała, że uzyskane oceny mieściły się w przedziale od **4,88** wśród doktorantów do **4,90 i 4,94** pkt. zarówno w grupie adiunktów, asystentów oraz starszych wykładowców a także wśród nauczycieli samodzielnych i mogą być uznane za w pełni zadowolające.

Wykres 5.



Poniżej przedstawiono tylko wybrane komentarze studentów dotyczące prowadzonych zajęć przez nauczycieli w ocenianym semestrze. Studenci zamieścili 45 komentarzy pod wypełnionymi ankietami. Przeważały komentarze pozytywne, w których studenci zwracali uwagę na ciekawą formułę zajęć mimo panującej pandemii, a także zaangażowanie, kompetencje i przyjazny stosunek do Studenta.

Kierunek technologia żywności i żywienie człowieka, 1 stopień studia stacjonarne

pozytywne

- Ćwiczenia bardzo interesujące i ciekawe. Pani Doktor chętnie pomagała i dawała cenne wskazówki
- Świetny prowadzący z pasją. Duża wiedza i bardzo dobrze się Panią słucha.
- Zajęcia przebiegały zgodnie z wytycznymi podanymi w sylabusie, nauczyciel akademicki zawsze próbował rozwiewać wątpliwości co do nauczanego przedmiotu
- Wykłady przeprowadzone w sposób rzetelny i niezwykle kompetentny. Bardzo interesujące.

Kierunek Gastronomia- sztuka kulinarna, 2 stopień, studia stacjonarne

pozytywne

- Wykłady ciekawie opracowane, treść przekazana w zrozumiałym sposobie
- Pani Profesor zawsze stara się przekazać wiedzę tak aby każdy zrozumiał, nie zostawia nikogo bez pomocy
- Bardzo ciekawe wykłady, treść materiału przekazana w odpowiednim tempie i zrozumiale oraz profesjonalnie

Kierunek Inżynieria przetwórstwa żywności, 1 stopień, studia stacjonarne

pozytywne

- Nauczyciel godny polecenia, zdobyta wiedza pozostanie na długo dzięki Pani Doktor

Kierunek Technologia żywności i żywienie człowieka, 1 stopień studia niestacjonarne

pozytywne

- Najlepszy nauczyciel jakiego miałam

negatywne?

- Bardzo głośna, krzykliwa Pani, nic się nie zmieniła przez 13 lat od kiedy miałam z Panią Doktor zajęcia. Chaotyczna, panikująca, ale sprawiedliwa

Podsumowanie

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

Na podstawie przeprowadzonych badań ankietowych sformułowano następujące wnioski:

6. Stwierdzono, że zajęcia dydaktyczne zrealizowane w semestrze letnim roku akademickiego 2020/2021 na kierunkach studiów (technologia żywności i żywienia, towaroznawstwo, inżynieria przetwórstwa żywności oraz gastronomia-sztuka kulinarna) uzyskały oceny w pełni zadowalające wynoszące średnio 4,95 pkt.;
7. 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 4,90 do 4,98 pkt.
8. Wykazano, że jakość zajęć realizowanych przez różne grupy pracowników była w pełni zadowalająca, o czym świadczyły uzyskane wysokie oceny, które wahały się od 4,88 pkt. w przypadku doktorantów do 4,94 pkt. w grupie nauczycieli samodzielnych i 4,90 pkt wśród nauczycieli niesamodzielných.
9. 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 2020/2021;

- 10.** 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