

SPRAWOZDANIE Z BADANIA ANKIETOWEGO
„JAKOŚĆ REALIZACJI ZAJĘĆ DYDAKTYCZNYCH”
NA WYDZIALE NAUKI O ŻYWNOŚCI (semestr zimowy 2019/2020)

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 07.01.2020 r. do 23.02.2020 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 2019/2020. W dniu 6 marca 2020 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 1706 osób. Z grupy badanych 399 osób (23,4%) wypełniło przynajmniej jedną ankietę. Liczba dostępnych ankiet wynosiła 17349, z czego 2023 wypełniono ankiety, co stanowiło 11,7% wszystkich ankiet. Liczba nauczycieli akademickich prowadzących ocenione zajęcia wynosiła 107, natomiast liczba ocenionych zajęć to 333, a liczba komentarzy 290.

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°
- Studia stacjonarne II°

3. Inżynieria przetwórstwa żywności

- Studia stacjonarne I°

4. Gastronomia - sztuka kulinarna

- Studia stacjonarne I°

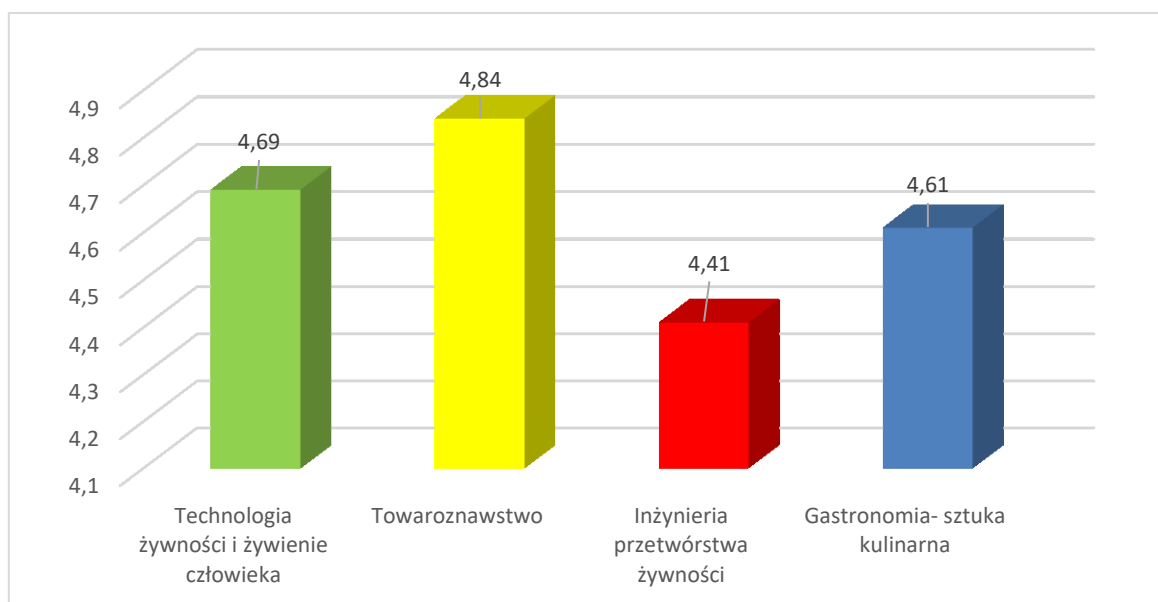
Stosując obowiązujące w ankiecie skale ocen oraz zasady klasyfikacji dla skali o zakresie punktowym 1-5 przyjęto, że jakość realizowanego przedmiotu może być uznana za:

- **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

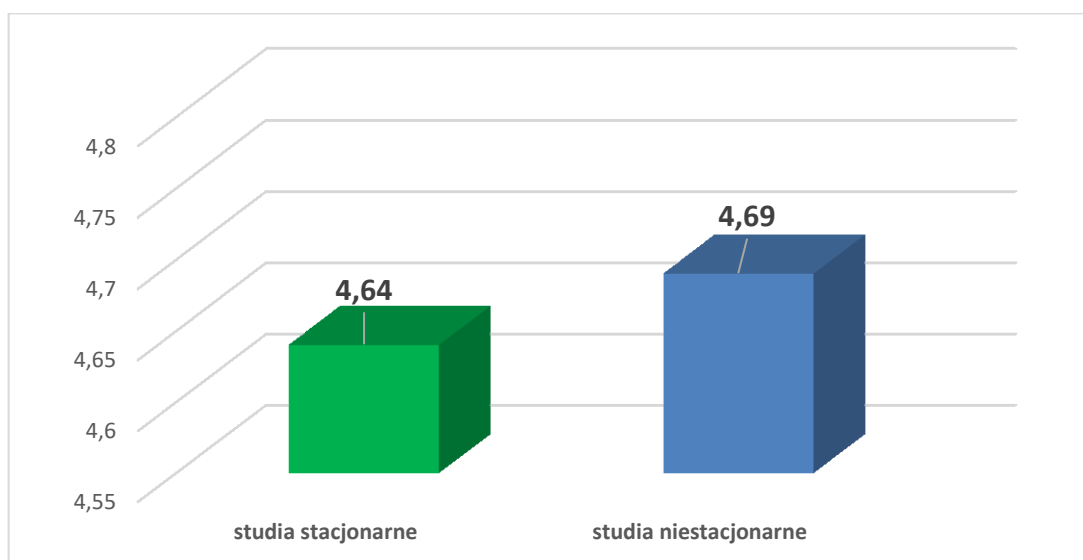
Średnie oceny obliczone w przypadku poszczególnych kierunków studiów (łącznie z ich formą i poziomem kształcenia) mieściły się w zakresie od **4,41** do **4,84** pkt. (Wyk. 1), natomiast średnia dla całości Wydziału wynosiła **4,64** pkt. Stwierdzono, że jakość zajęć na wszystkich kierunkach studiów zrealizowanych przez pracowników Wydziału Nauki o Żywności był w pełni zadowalający - zgodnie z przyjętą skalą ocen. Studenci kierunku Towaroznawstwo ocenili najwyżej jakość zrealizowanych zajęć, na co wskazują uzyskane dane liczbowe na poziomie **4,84** pkt. Najniżej ocenianym przez studentów kierunkiem w semestrze 2019Z okazał się kierunek Inżynieria przetwórstwa żywności z wartością **4,41** co należy uznać za ocenę 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: **4,64** i **4,69**.

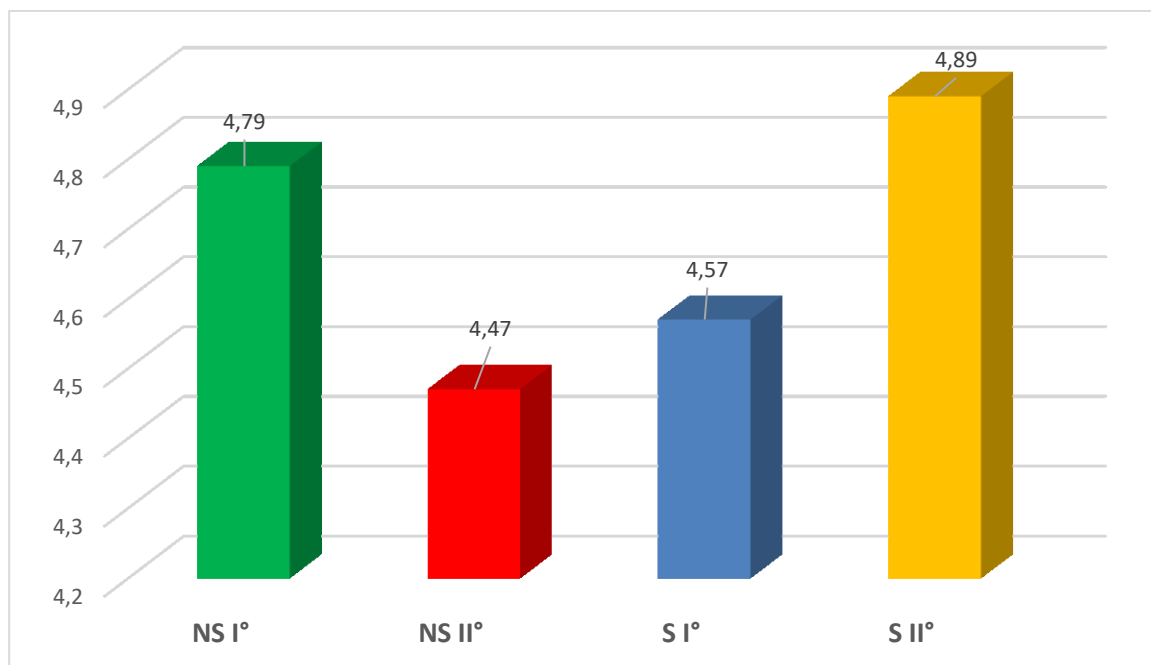
Wykres 2.



Analizy wyników badań dotyczące jakości zrealizowanych zajęć dydaktycznych z uwzględnieniem formy (niestacjonarne i stacjonarne) oraz poziomu (I i II°) na czterech kierunkach studiów zobrazowano na wykresie 3. Pomimo uzyskanej niższej średniej oceny (**4,57** pkt.) w przypadku zajęć prowadzonych na studiach stacjonarnych I° oraz **4,79** pkt na studiach niestacjonarnych I° ich jakość kształtowała się nadal na poziomie zadowalającym.

Najwyżej oceniono zajęcia na studiach niestacjonarnych II° o czym świadczył otrzymany rezultat na poziomie **4,89**. Studenci na poziomie dobrym ocenili również studia niestacjonarne II°. Rezultat tych wyników wynosił **4,47** i jest to wynik zbliżony do w pełni zadowalającego.

Wykres 3.

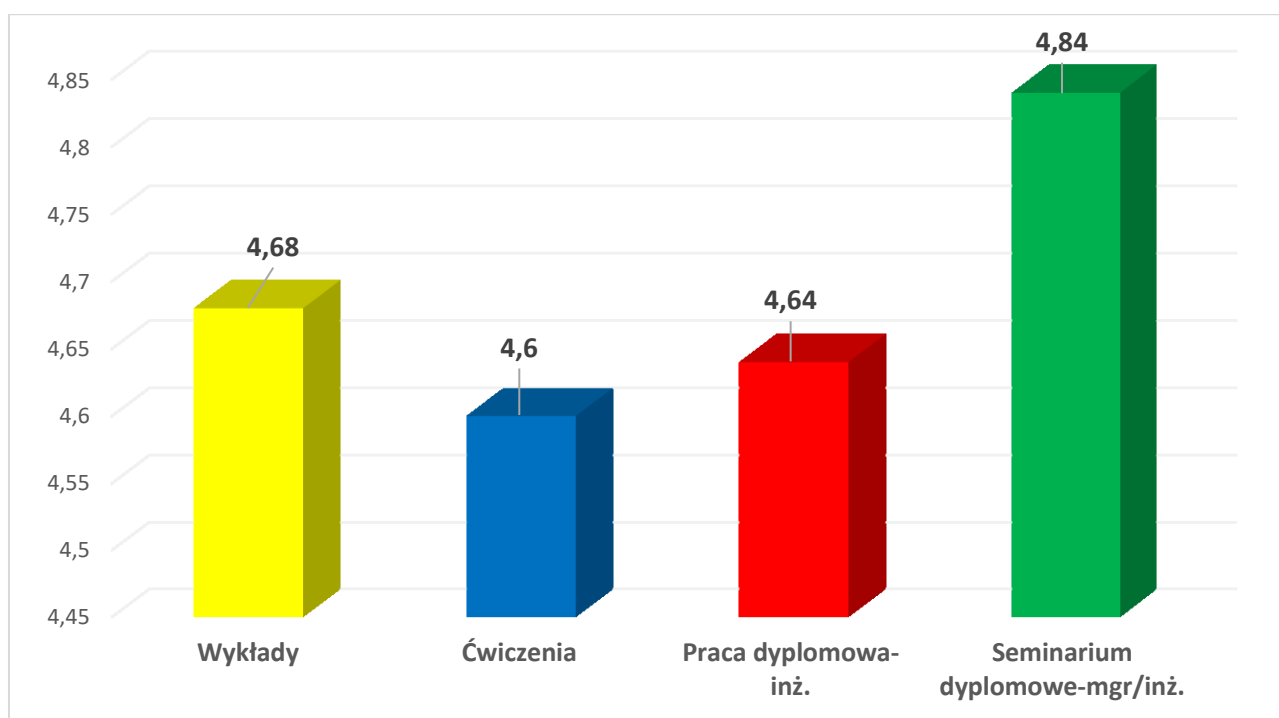


Ocena zajęć

Średnie wyniki ocen w zależności od typu zajęć dydaktycznych wahały się w granicach od **4,60** dla formy ćwiczeń do **4,84** pkt. w przypadku seminarium dyplomowego (wyk. 4).

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

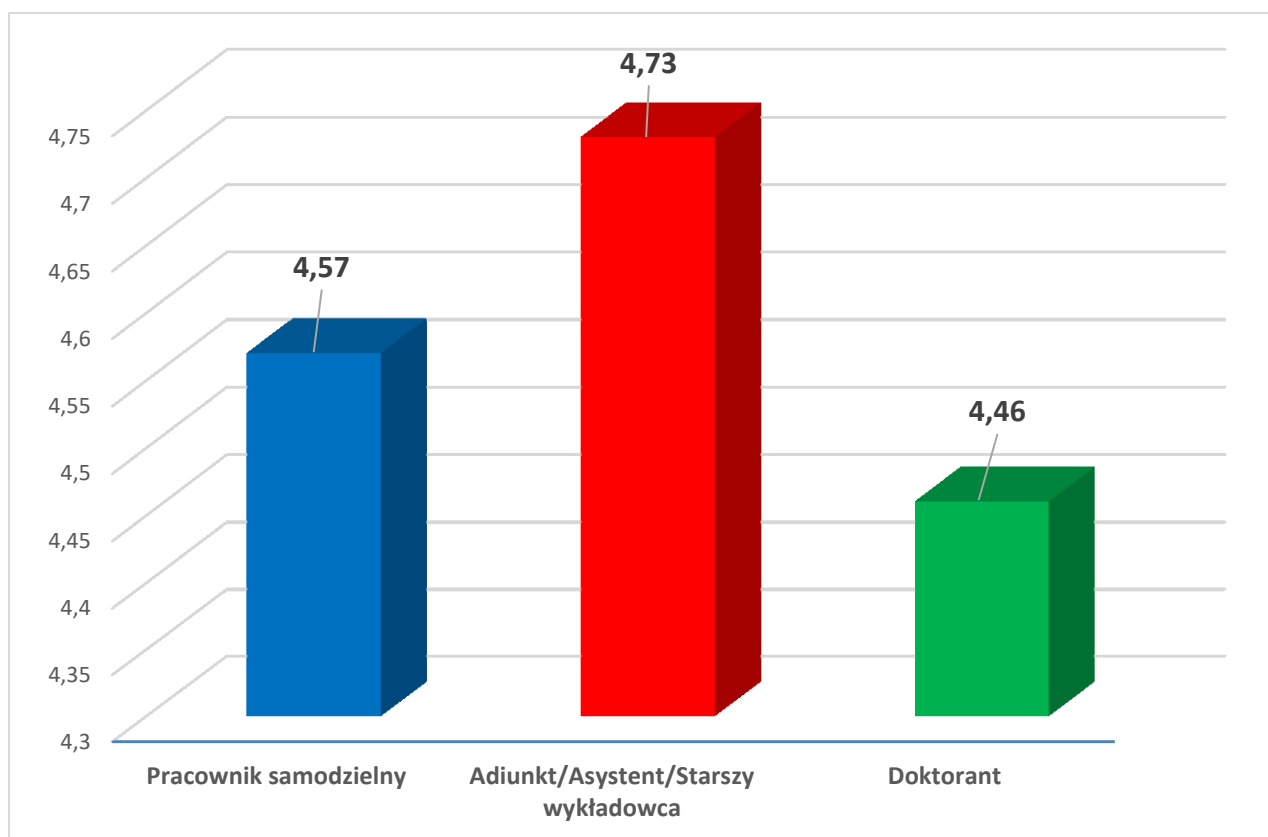
Wykres 4.



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 **4,46** wśród doktorantów do **4,73** pkt. w grupie pracowników niesamodzielných (adiunkt/asystent/starszy wykładowca) i mogą być uznane za w pełni zadowalające. Prowadzone zajęcia przez pracowników samodzielnych zostały ocenione na poziomie **4,57**.

Wykres 5.



Poniżej przedstawiono tylko wybrane komentarze studentów dotyczące prowadzonych zajęć przez nauczycieli w ocenianym semestrze. Studenci zamieścili 290 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.

Negatywne:

- Osoby z grupy, które nie umieją dobrze język angielski przeżywały duży stres z powodu zajęć. Większy zakres materiału nie pomaga w efektywnej nauce na kolokwium.
- Proszę w przyszłych semestrach zwrócić uwagę na wyrównanie wymagań w odniesieniu do studentów we wszystkich grupach. W zależności od prowadzącego niektóre grupy miały stawiane niższe wymagania (dzięki temu otrzymywały lepsze oceny co jest nieuczciwe, ponieważ w rankingu jesteśmy rozliczani za średnią)
- Pan magister pozwala sobie czasem na lekko kpiące aluzje

Pozytywne:

- Miła i profesjonalna osoba na odpowiednim miejscu
- Doktor....jest przykładem prowadzącego, w którego zajęciach chce się uczestniczyć
- Ćwiczenia były prowadzone z pełnym zaangażowaniem. Pani Doktor na każdym ćwiczeniu była uśmiechnięta, pomocna i sprawiedliwa. Wszystkie problemy były

rozwiązane. Bardzo dobre przekazywanie wiedzy. Doktor....prowadziła zajęcia z prawdziwym zaangażowaniem i z chęcią udzielała pomocy. Przesympatyczna i zawsze uśmiechnięta. Wspaniała, pomocna studentom w każdej sprawie. Kolokwia i ćwiczenia zgodne z tematyką i sylabusem, zawsze uśmiechnięta i nigdy nie miała złego humoru, co przy trudnych studentach może się zdarzać 😊

- Wykłady były interesujące, Pan doktor posiad ogromną wiedzę, nie stroni przekazać studentom. Trzeba tylko chcieć. Zawsze dostępny i chętny aby przedstawić zagadnienia ze slajdów na żywo. Szanuje studentów i wymaga tego samego.
- Wykłady pomimo wczesnej pory zawsze były ciekawe. Zawsze lubiłem jak profesor opowiadał o rzeczach w praktyce, jak to wygląda w zakładach, zdjęcia. Uważam, że jeśli ktoś traktował wykłady i Profesora z należyтым szacunkiem, to to samo otrzymywał. Na wykładach można się czasem pośmiać, czasem chodziliśmy na Hale, żeby zobaczyć coś w praktyce, a także po zajęciach, jeśli ktoś miał pytanie czy chciał coś zobaczyć, to pokazywał
- Pasja i umiejętności, gratulacje Panie Profesorze
- Pan Profesor.... To wspaniały wykładowca z ogromem wiedzy oraz umiejętności. Jego główną cechą jest pozytywna energia, która codziennie udziela się studentom. Spośród innych wykładowców odróżnia go to, że jest niesamowicie otwarty na wiedze oraz bardzo chętnie chłonie informacje od studentów (przykładowo dopytywał o procesy technologiczne studentów po praktykach). Było to miłe doświadczenie, które pokazywało, że prof. ceni potencjał swoich uczniów oraz uważa nas za osoby zdolne oraz mogące przekazywać wiedzę innym. Kolejną ważną cechą jest forma zaliczeń oraz egzaminów, która była przyjemna a jednocześnie pozwalała wykazać się wiedzą bez stresu. Dziękujemy panu profesorowi za trud w pracę na Katedrze!
- Wykłady profesora były bardzo ciekawe, a co najlepsze często na zajęcia byli zapraszani przedstawiciele przemysłu, co dało nam obraz pracy w branży oraz umożliwiło nawiązanie pierwszych kontaktów zawodowych, za co bardzo dziękuję

Podsumowanie

Wyniki ankiet zostaną przekazane na najbliższym posiedzeniu Wydziałowego Zespołu ds. Zapewniania Jakości Kształcenia.

Na podstawie przeprowadzonych badań ankietowych sformułowano następujące wnioski:

1. Zaobserwowano, że zajęcia dydaktyczne zrealizowane w semestrze zimowym w roku akademickim 2019/2020 na kierunkach studiów (technologia żywności żywienie człowieka, towaroznawstwo, inżynieria przetwórstwa żywności oraz gastronomia-sztuka kulinarna) uzyskały oceny w pełni zadowalające wynoszące średnio 4,64 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 niesamodzielných wynosiła 4,73 pkt. Zajęcia prowadzone przez pracowników samodzielnych oceniono na poziomie 4,57. Świadczy to o wynikach w pełni zadowalających. W przypadku doktorantów wynik 4,46 pkt stanowi poziom nieznacznie poniżej w pełni zadowalającego i mieści się w górnej granicy oceny dobrej.
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 2020/2021;
5. Zachęcanie do wypełniania ankiet powinno odbywać się z udziałem wszystkich nauczycieli akademickich, przedstawicieli samorządu studenckiego, opiekunów lat i doktorantów.

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

SPRAWOZDANIE Z BADANIA ANKIETOWEGO

„JAKOŚĆ REALIZACJI ZAJĘĆ DYDAKTYCZNYCH”

NA WYDZIALE NAUKI O ŻYWNOSTCI (semestr letni 2019/2020)

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 15.06.2020 r. do 15.10.2020 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 2019/2020. W dniu 30. października 2020 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 Wydziału Nauki o Żywności liczba uprawnionych do wypełnienia przynajmniej jednej ankiety wynosiła 1310 osób. Z grupy badanych 242 osób (18,5%) wypełniło przynajmniej jedną ankietę. Liczba dostępnych ankiet wynosiła 12874, z czego wypełniono 1082 ankiety, co stanowiło 8,4% wszystkich ankiet. Liczba nauczycieli akademickich prowadzących oceniane zajęcia wynosiła 105, natomiast liczba ocenionych zajęć to 246, a liczba komentarzy 108.

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

5. Technologia żywności i żywienie człowieka:

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

6. Towaroznawstwo

- Studia stacjonarne I°
- Studia stacjonarne II°

7. Inżynieria przetwórstwa żywności

- Studia stacjonarne I°

8. Gastronomia - sztuka kulinarna

- Studia stacjonarne I°

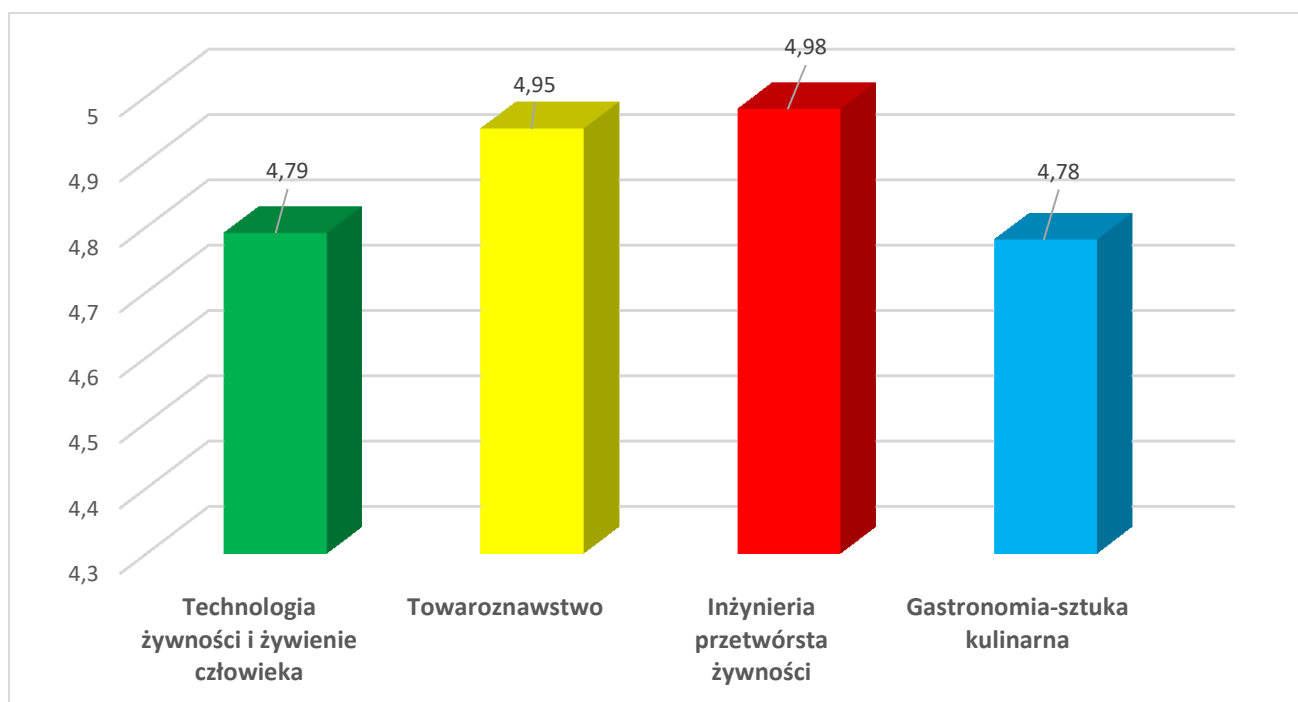
Stosując obowiązujące w ankiecie skale ocen oraz zasady klasyfikacji dla skali o zakresie punktowym 1-5 przyjęto, że jakość realizowanego przedmiotu może być uznana za:

- **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

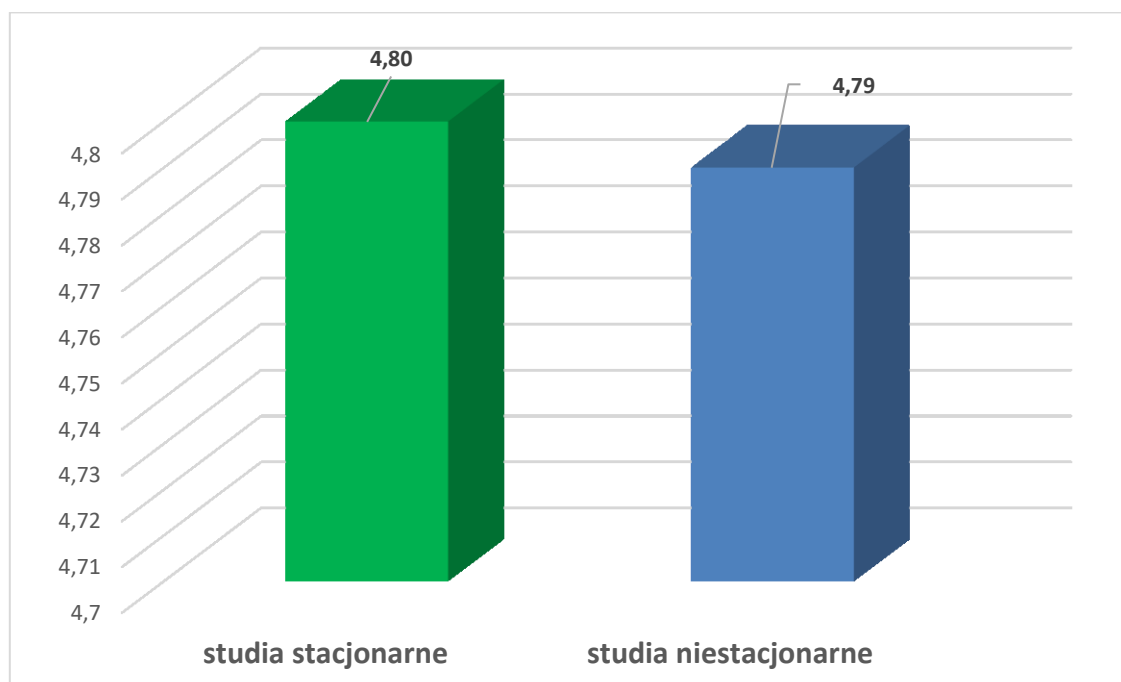
Średnie oceny obliczone w przypadku poszczególnych kierunków studiów (łącznie z ich formą i poziomem kształcenia) mieściły się w zakresie od **4,78** do **4,98** pkt. (Wyk. 1), natomiast średnia dla całości Wydziału wynosiła **4,87** pkt. Zatem jakość zajęć na wszystkich kierunkach studiów zrealizowanych 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 Inżynieria przetwórstwa żywności **4,98** pkt. Wynik mógł być też efektem niewielkiej liczby ankiet wypełnionych w tym semestrze 2020L przez studentów tego kierunku 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 **4,80** i **4,79** pkt.

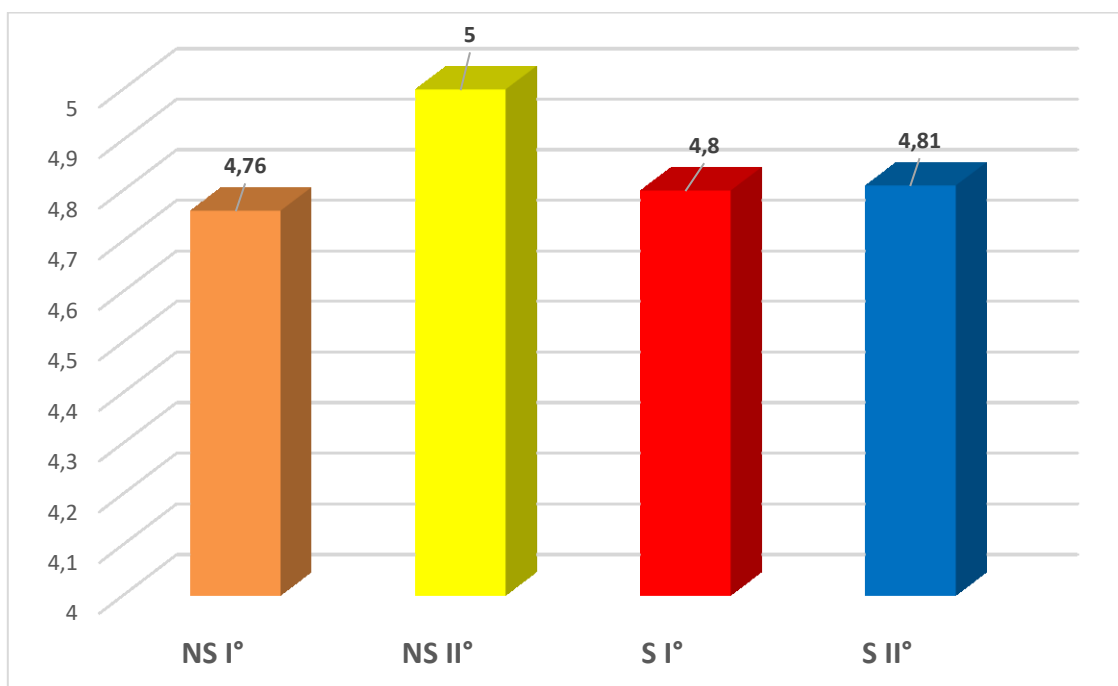
Wykres 2.



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 II° (**5,0 pkt**), i studia niestacjonarne II° – **4,81** pkt. Wynik **5,0** pkt. został uzyskany z niewielkiej liczby ankiet wliczanych do określenia średniej oceny. Studenci studiów stacjonarnych I° wszystkich kierunków również wysoko ocenili jakość realizowanych zajęć, określając ją na w pełni zadowalającą (**4,80** pkt.). Natomiast studenci wszystkich kierunków studiów również dosyć wysoko ocenili zajęcia na studiach niestacjonarnych I° (**4,76** pkt.).

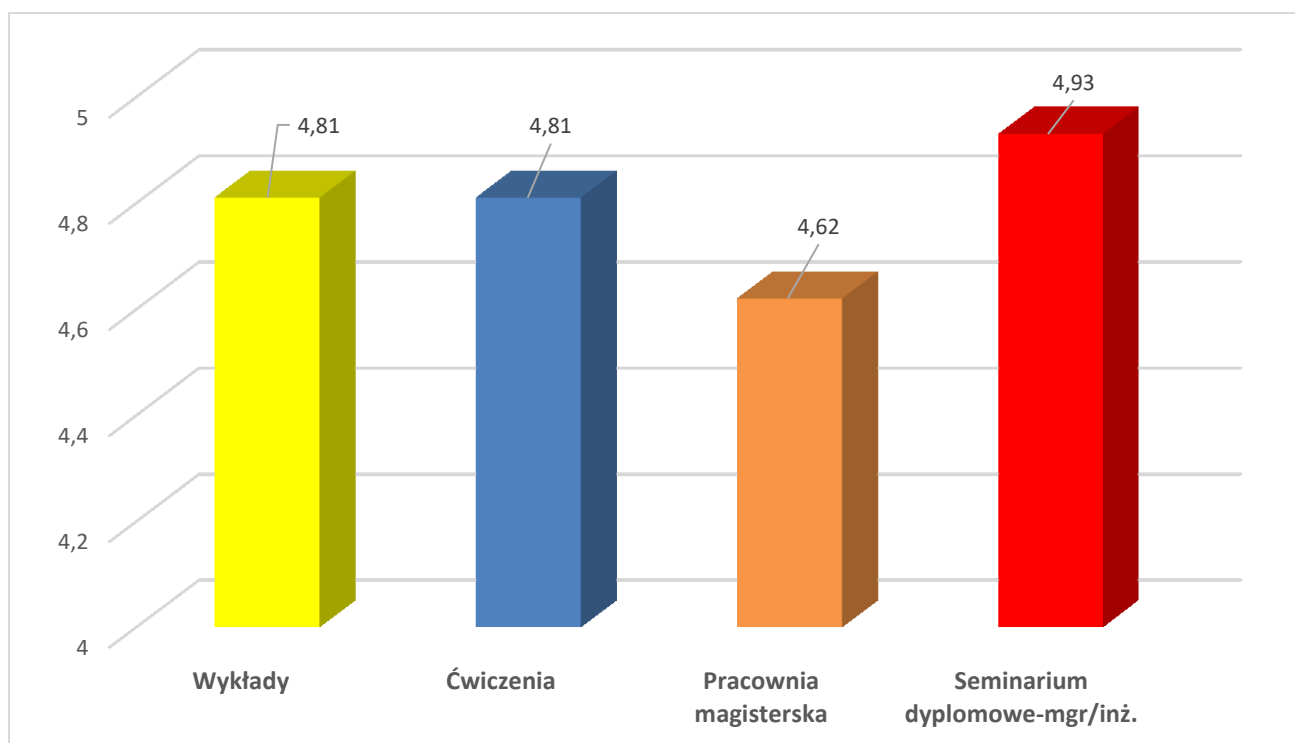
Wykres 3.



Ocena zajęć

Średnie wyniki ocen w zależności od typu zajęć dydaktycznych wahały się w granicach od **4,62** w przypadku Pracowni magisterskiej do **4,93** pkt., w przypadku seminarium dyplomowego magisterskiego/inżynierskiego (Wyk. 4). Analizując ankiety studentów dotyczące zajęć dydaktycznych: ćwiczeń – **4,81** pkt. i wykładów – również **4,81** pkt., zrealizowanych na czterech kierunkach, formach i poziomach studiów Wydziału Nauki o Żywności można uznać za w pełni zadowalającą.

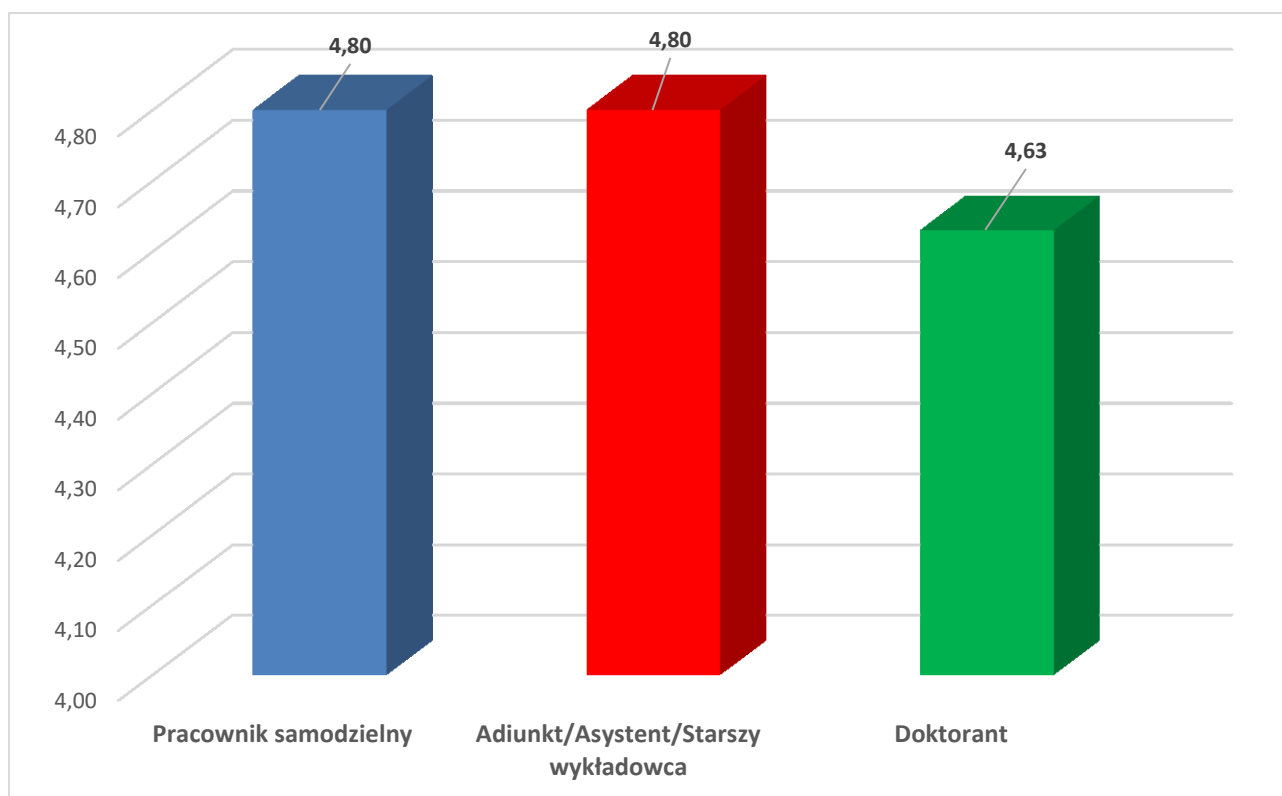
Wykres 4.



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 zadowalającym. Szczegółowa ich analiza z podziałem na poszczególne grupy pracowników (wykres 5) wykazała, że uzyskane oceny mieściły się w przedziale od **4,63** wśród doktorantów do **4,80** pkt. zarówno w grupie adiunktów, asystentów oraz starszych wykładowców a także wśród nauczycieli samodzielnych i mogą być uznane za w pełni zadowalające.

Wykres 5.



Poniżej przedstawiono tylko wybrane komentarze studentów dotyczące prowadzonych zajęć przez nauczycieli w ocenianym semestrze. Studenci zamieścili 108 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.

Negatywne

- Forma wykładów nie do końca zrozumiała, lepiej by wyglądały slajdy na komputerze niż slajdy tablicy zapisanej markerem
- Mimo, że zajęcia były ciekawe, a Pan doktor bardzo sympatyczny, z którym był szybki kontakt, to jeżeli chodzi o całość to wkradł się mały chaos. Sami nie wiedzieliśmy w końcu kiedy mamy ćwiczenia a kiedy wykłady. Były między sobą przeplatane w pewnym momencie.

Pozytywne

- Pani doktor z dużym zaangażowaniem podeszła do zmiany organizacji ćwiczeń na tryb zdalny. Zajęcia były ciekawe, urozmaicone i dobrze dostosowane do bieżącej sytuacji
- Pani doktor prowadziła zajęcia z dużym zaangażowaniem i pasją. Zawsze można było liczyć na konsultacje. Moim zdaniem jeden z najlepszych wykładowców. W tej niezwyklej sytuacji można było odczuć wyraźną pozytywną różnicę w porównaniu z

innymi prowadzącymi. Podczas zajęć ma się wrażenie, że prowadzącemu naprawdę zależy na studentach i wykonuje swoją pracę z pasją.

- Pani Profesor świetnie poradziła sobie z wyzwaniem prowadzenia zajęć w całości online, starając się przekazać nam wiedzę teoretyczną, ale również zachęcającą do pracy własnej i praktycznego wykorzystania wiedzy uzyskanej na wykładach. Pani Profesor ma w dodatku wspaniałe, wyrozumiałe podejście do studentów i stara się odpowiedzieć na każde pytanie.

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 2019/2020 na kierunkach studiów (technologia żywności i żywienia, towaroznawstwo, inżynieria przetwórstwa żywności oraz gastronomia-sztuka kulinarna) uzyskały oceny w pełni zadowalające wynoszące średnio 4,87 pkt.;
7. W badaniach ankietowych, 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. Wynik mieścił się w zakresie 4,76 do 5.0 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 4,63 pkt. w przypadku doktorantów do 4,80 pkt. w grupie nauczycieli samodzielnych jak również niesamodzielnych.
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 i doktorantów.

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