

**Sprawozdanie Wydziałowej Komisji Dydaktycznej
z oceny jakości prac dyplomowych realizowanych na Wydziale Nauki o Żywności –
egzamin dyplomowy: semestr zimowy 2018/2019**

Wydziałowa Komisja Dydaktyczna na swoim roboczym posiedzeniu w dniu 11 kwietnia 2019 roku dokonała wyboru prac dyplomowych objętych tzw. superrecenzją, w oparciu o procedurę Wewnętrznego Systemu Zapewniania Jakości Kształcenia w UWM *Ocena jakości prac dyplomowych i systemu recenzowania (WSZJK-DJK-NoŻ-1)*. Procedurą objęto 10% prac dyplomowych, których obrona wraz z egzaminem dyplomowym miała miejsce w okresie luty-kwiecień 2019 roku (semestr zimowy). Przy wyborze prac, ze względu na fakt, że w analizowanym semestrze nie było opracowań, w których różnice ocen Promotora i Recenzenta wynosiły $\geq 1,5$ stopnia, uwzględniono jedynie; w sposób losowy; niezbędny odsetek (10%) prac dyplomowych z każdego: kierunku, specjalności, stopnia i formy studiów.

Planowo w semestrze zimowym do egzaminu dyplomowego przystąpili Studenci stacjonarnych studiów I stopnia kierunków: Technologia żywności i żywienie człowieka, Towaroznawstwo, Inżynieria chemiczna i procesowa, Gastronomia-sztuka kulinarna oraz Broker innowacji w przemyśle spożywczym, a także Studenci studiów niestacjonarnych kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka – I i II stopień kształcenia.

Największy odsetek ocenianych prac stanowiły prace inżynierskie, dlatego najistotniejszym wyróżnikiem przeprowadzanej oceny był właściwy – eksperymentalny – charakter pracy. Szczegółowe zestawienie ilościowe ocenianych prac przedstawiono w tabeli.

Tab. 1. Zestawienie ilościowe prac dyplomowych poddawanych ocenie jakości

Lp.	Kierunek studiów	Stopień/ forma studiów	Liczba prac dyplomowych	
			ogółem	ocenionych
1.	Technologia żywności i żywienie człowieka	I° SS	46	6
2.	Technologia żywności i żywienie człowieka	I° NS	1	1
3.	Technologia żywności i żywienie człowieka	II° NS	15	2
4.	Towaroznawstwo	I° SS	6	1

5.	Broker innowacji w przemyśle spożywczym	I° SS	11	2
6.	Gastronomia-sztuka kulinarna	I° SS	25	3
7.	Inżynieria chemiczna i procesowa	I° SS	13	2
		Razem	117	17

Wydziałowa Komisja Dydaktyczna spośród swoich członków oraz pozostałych pracowników Wydziału Nauki o Żywności, wskazała osoby - tzw. „Drugich Recenzentów”, które wykonały ocenę jakości prac dyplomowych i systemu recenzowania. Kryteriami wyboru „Drugiego Recenzenta” były: Jego zainteresowania naukowe oraz zatrudnienie w innej Jednostce organizacyjnej niż miejsce wykonywania pracy dyplomowej i miejsce zatrudnienia Recenzenta ocenianej pracy. Łącznie w terminie do 6 maja 2019 br. oceny jakości prac dyplomowych i systemu recenzowania dokonało 16 nauczycieli akademickich Wydziału Nauki o Żywności.

Po wykonanej ocenie jakości pracy dyplomowej „Drugi Recenzent” wypełniał „Arkusze oceny jakości pracy dyplomowej” opracowany w ramach Wydziałowego Wewnętrznego Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia UWM. W tabeli 3 przedstawiono efekty przeprowadzonej oceny prac dyplomowych z uwzględnieniem 6 kryteriów.

Tab. 3. Zgodność i poprawność kryteriów oceny pracy dyplomowych

Lp.	Oceniane kryteria	TAK	NIE
1.	Zgodność tematu prac z kierunkiem i specjalnością studiów	17	0
2.	Zgodność treści pracy z jej tytułem	16	1
3.	Poprawność struktury pracy, w tym części opisowej i eksperymentalnej	16	1
4.	Prawidłowość wnioskowania	12	5
5.	Poprawność doboru źródeł, ich cytowania i zapisu z poszanowaniem praw autorskich	9	8
6.	Jakość i spójność recenzji pracy dyplomowej	12	5

Stwierdzenia wynikające z analizy arkuszy oceny jakości pracy dyplomowej:

1. Tematy prac dyplomowych poddanych ocenie były zgodne z kierunkiem i specjalnością studiów.
2. Recenzenci uznali, że treść prac była zgodna z ich tytułem w znakomitej większości ocenianych prac. Stwierdzono uchybienia w tym względzie w jednej pracy inżynierskiej realizowanej na stacjonarnych studiach I° specjalności technologia mleczarska – Recenzent uznał, że część eksperymentalna jest niezgodna z częścią opisową oraz tytułem pracy.

3. Struktura prac była poprawna i zgodna z zaleceniami zawartymi w „Poradniku Dyplomanta” w prawie wszystkich ocenianych pracach. Mimo tego Recenzenci stwierdzili uchybienia (podobnie jak w poprzedniej edycji superrecenzji) w zakresie:

- dyskusji wyników badań – uznano ją za mało dogłębną
- używania nieprawidłowych określeń, np. mleko sojowe lub twarożek tofu
- braku analizy statystycznej uzyskanych wyników

W jednej ocenianej pracy (inżynierska, realizowana na stacjonarnych studiach specjalności technologia mleczarska) Recenzent stwierdził znaczące błędy metodyczne i merytoryczne oraz absolutnie nieczytelną dokumentację uzyskanych wyników.

Recenzenci zwracali uwagę w swoich ocenach na prawidłowo zachowane proporcje między częścią opisową i eksperymentalną (w poprzedniej edycji często odnotowano uchybienia w tym względzie).

4. Poprawność wnioskowania została oceniona pozytywnie w 71% prac objętych procedurą – w poprzednich edycjach, w których oceniano głównie prace inżynierskie uzyskano podobny wynik (75%). W przypadku objęcia procedurą prac magisterskich uzyskiwano wyższe wartości w tym punkcie (85%). Błędy w tym zakresie dotyczyły:

- uznania podsumowania lub stwierdzeń za wnioski
- nieprecyzyjnego ich sformułowania
- sformułowania wniosku mimo braku przeprowadzonych badań i tym samym wyniku
- sformułowania i przedstawienia dwóch sprzecznych ze sobą wniosków.

5. Dobór źródeł oceniono jako poprawny, jednak stwierdzono liczne (w 47% ocenianych prac) uchybienia dotyczące głównie:

- braku staranności i jednolitości zapisu źródeł
- braku cytowanych w treści pracy pozycji w spisie literatury i odwrotnie
- zbyt mało pozycji z czasopism naukowych.

6. Spójność recenzji prac dyplomowych wykonanych przez Promotora i Recenzenta była stuprocentowa. Recenzenci odnotowali uchybienia (w 29% ocenianych przypadkach) – dotyczyły one:

- braku merytorycznego uzasadnienia oceny pracy – w 3 przypadkach
- zbyt wysokiej ocenie w punkcie dotyczącym dyskusji naukowej (m. in. jednej pracy 6 i 7 punktów; maksymalna liczba punktów; przy braku typowej dyskusji) – w 3 przypadkach.

Ponadto stwierdzono, zgodnie z punktem 4.3. Procedury, że tematy wszystkich prac poddanych ocenie były identyczne z tematami zatwierdzonymi przez Wydziałową Komisję Dydaktyczną lub Autor pracy uzyskał stosowną zgodę na zmianę tematu – informację uzyskano od Pracowników dziekanatu.

Wypełnienie Zleceń z poprzedniego Raportu

Zalecenia Komisji dotyczyły:

Przy opracowywaniu pracy dyplomowej należy zwrócić uwagę na:

1. Utrzymanie eksperymentalnego charakteru pracy dyplomowej, szczególnie inżynierskiej – *nie stwierdzono żadnych uchybień.*
2. Prawidłowe tytułowanie rozdziałów zgodnie z ich faktyczną zawartością, np. w rozdz. „omówienie i dyskusja wyników” muszą być elementy dyskusji, która świadczy o wartości naukowej pracy, szczególnie magisterskiej – *nie w pełni, stwierdzono uchybienia głównie dotyczące dyskusji.*
3. Wyraźne precyzowanie celu pracy - *nie stwierdzono uchybień.*
4. Poprawność formułowania i rozróżniania stwierdzeń końcowych, podsumowania i wniosków, które powinny być odpowiedzią na postawiony cel i wynikać bezpośrednio z uzyskanych wyników badań - *nie w pełni, stwierdzono uchybienia w pięciu przypadkach.*
5. Umieszczanie w pracy prawidłowej nazwy studiowanej specjalności – *nie stwierdzono uchybień.*
6. Potrzebie tytułowania pracy dyplomowej zgodnie z tematem pracy zatwierdzonym przez Wydziałową Komisję Dydaktyczną, a w uzasadnionych przypadkach zmienionym po uzyskaniu zgody Komisji lub Dziekana ds. Studenckich - *nie stwierdzono uchybień.*
7. Poprawność cytowania i zapisu źródeł oraz zachowanie właściwych proporcji między artykułami naukowymi, a literaturą popularnonaukową i opracowaniami książkowymi oraz konieczność korzystania z literatury obcojęzycznej - *stwierdzono uchybienia w zakresie staranności cytowania źródeł.*

Przy wykonywaniu recenzji pracy dyplomowej należy zwrócić uwagę na:

1. Merytoryczne, opisowe uzasadnienie swojej oceny - *stwierdzono brak opisowej, merytorycznej oceny w 3 przypadkach.*
2. Potrzebie podania i uzasadnienia wyboru wykorzystania wyników pracy dyplomowej – *wypełniono.*

Dobór recenzenta pracy dyplomowej należy przeprowadzić z większą dbałością:

1. Recenzent powinien być wybrany z uwzględnieniem reprezentowanej dziedziny, dyscypliny i zainteresowań naukowych - *nie w pełni.*

2. Recenzentem pracy powinna być osoba z innej jednostki niż ta, w której zatrudniony jest promotor pracy - *wypełniono*.

Zalecenia Komisji:

Komisja podtrzymuje w całości zalecenia z poprzedniego Raportu. W szczególności zaleca zwrócić uwagę na:

1. Konieczność wypełnienia wymogu eksperymentalnego charakteru pracy inżynierskiej.
2. Zgodność tematyki prac ze studiowanym kierunkiem i specjalnością.
3. Staranność w zapisie cytowanych źródeł.
4. Potrzebę stosowania analizy statystycznej i wnioskowania na jej podstawie.

Raport sporządzono i przyjęto przez Wydziałową Komisję Dydaktyczną na posiedzeniu w dniu 9.05.2019

Opracowała

Dr inż. Lucyna Kłębukowska

2018/2019

**Wykaz prac zrealizowanych w semestrze zimowym roku akademickiego 2017/2018
objętych procedurą superrecenzji**

Lp.	Nazwisko Dyplomanta	Kierunek i forma studiów	Stopień kształcenia	Tytuł pracy	Nazwisko Recenzenta dokonującego tzw. superrecenzji
1.	Ślęzak Marta	TT/ST	I Z bec	Wpływ sposobu ekstrakcji liści herbaty na wartość prozdrowotną naparów	Lucyna Kłębukowska
2.	Licznernski Karol	BI/ST	I Z - P-OK	Innowacyjne podejście do zagospodarowania nadwyżek żywności na przykładzie Banku Żywności	Adam Więk
3.	Wróblewska Milena	BI/ST	I OK	Innowacyjne narzędzie bioinformatyczne wykorzystane do projektowania nutraceutyków roślinnych opóźniających procesy starzenia organizmu	Małgorzata Tańska
4.	Bryska Maria	ICHiP/ST	I Z - P-OK	Wyznaczenie rozkładu prędkości przepływu wody w mieszalniku statycznym przy użyciu anemometru laserowego	Monika Pietrzak
5.	Włodkowska Sylwia	ICHiP/ST	I OK	Projekt procesowy kolumny wypełnionej do rektyfikacji układu alkohol etylowy - woda	Marek Adamczak
6.	Brzostek Natalia	GSK/ST	I OK	Mikroflora świeżych ziół	Elżbieta Haponiuk
7.	Malinowska Kinga	GSK/ST	I Z P-OK	Wpływ dodatku kurkumy oraz czasu chłodniczego przechowywania na jakość wyrobów garmazeryjnych z mięsa wieprzowego	Joanna Klepacka
8.	Stachyra Ewelina	GSK/ST	I OK	Analiza preferencji konsumentów dotyczących wyboru żywności prozdrowotnej	A. Sylwia Tarczyńska
9.	Smółka Dorota	TŻ/NS	I OK	Projekt nowego wyrobu mleczarskiego w segmencie żywności wygodnej	Marta Czarnowska
10.	Bardziński Mariusz	TŻ/ST	I OK	Węglowodany a wysiłek fizyczny – badanie wiedzy żywieniowej wybranej grupy osób	Katarzyna Staniewska
11.	Dąbrowska Aleksandra	TŻ/ST	I OK	Wpływ temperatury inkubacji na koagulację kwasowo-podpuszczkową	Elżbieta Haponiuk
12.	Izabela Górecka	TŻ/ST	I OK	Wpływ wariantu uprawy na jakość technologiczną ziarna i	Joanna Ciborska

Odebieta
12.04.2019
J. Kłębukowska

Odebieta
06.05.2018
W. Więk

Małgorzata
Tańska
6.05.2018

25.04.2019
M. Pietrzak

Haponiuk

26.04.2019
Elżbieta Haponiuk

25.04.2019
Joanna Klepacka

A. Sylwia Tarczyńska

Marta Czarnowska

Katarzyna Staniewska
26.04.2018

26.04.2019
Elżbieta Haponiuk

25.04.2019
Joanna Ciborska

				mąki jarej pszenicy twardej	
13.	Katarzyna Kowalska	TŻ/ST	I eh	Wpływ wybranych metod obróbki termicznej na właściwości technologiczne mięsa gęsi	Katarzyna Kiełczewska
14.	Roman Bartosz	TŻ/ST	I ou	Analiza możliwości kształtowania jakości grillowanej karkówki	Justyna Bucholska
15.	Warmińska Justyna	TŻ/ST	I oh	Mikrostruktura kuleczek tłuszczowych mleka	Ryszard Rafałowski
16.	Gromadzka Anna	TŻ/NS	II ou	Jakość mleka w proszku z tłuszczem roślinnym	Joanna Michalak
17.	Stankiewicz Urszula	TŻ/NS	II ou	Wady serów typu holenderskiego i szwajcarskiego – studium przypadku	Beata Nalepa

bip
podanie 0
zwiększenia
temperatury

Kiełczewska

Bucholska

Rafałowski

Nalepa