

**SPRAWOZDANIE Z BADANIA ANKIETOWEGO**  
**„JAKOŚĆ REALIZACJI ZAJĘĆ DYDAKTYCZNYCH”**  
**NA WYDZIALE NAUKI O ŻYWNOŚCI (semestr zimowy 2022/2023)**

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*, zmienionego Zarządzeniem Nr 65/2022 z dnia 11 października 2022 roku, przeprowadzono w terminie: od **16.01.2023 r. do 06.03.2022 r.** badania ankietowe pt.: „Jakość realizacji zajęć dydaktycznych” na **Wydziale Nauki o Żywności**, obejmujące wszystkie prowadzone kierunki studiów oraz ich formy i poziomy. Studenci Wydziału oceniali jakość zajęć dydaktycznych w semestrze zimowym roku akademickiego 2022/2023. W dniu 15 marca 2023 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 aplikacji USOS web.

**Poszczególne elementy badania ankietowego**

Analizie poddano wyniki badania ankietowego, które uzyskano na podstawie danych wygenerowanych z systemu USOS, i które były zapisane elektronicznie w formacie XLS. Wśród studentów UWM liczba uprawnionych do wypełnienia przynajmniej jednej ankiety wynosiła 15 276 osób. Z grupy badanych 6264 osób (41%) wypełniło przynajmniej jedną ankietę. Liczba dostępnych ankiet wynosiła 353513, z czego 42052 wypełniono ankiety, co stanowiło 11,9% wszystkich ankiet. Liczba nauczycieli akademickich prowadzących ocenione zajęcia wynosiła 1795, natomiast liczba ocenionych zajęć to 6273, a liczba odpowiedzi na pytania otwarte wyniosła 8488.

**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°

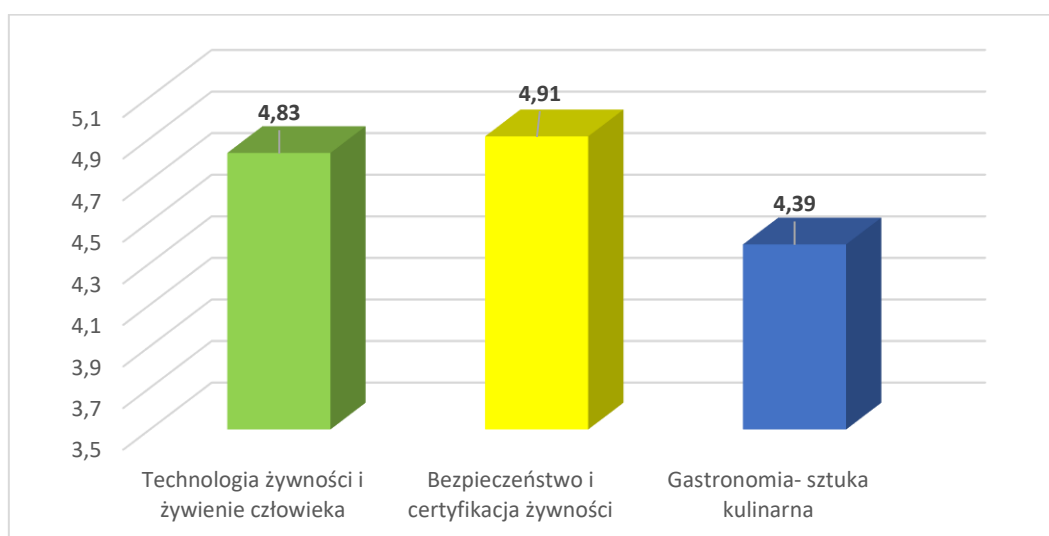
Stosując obowiązujące w ankiecie skale ocen oraz zasady klasyfikacji dla skali o zakresie punktowym 1-5 przyjęto, że jakość realizowanego przedmiotu może być uznana za:

- **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**

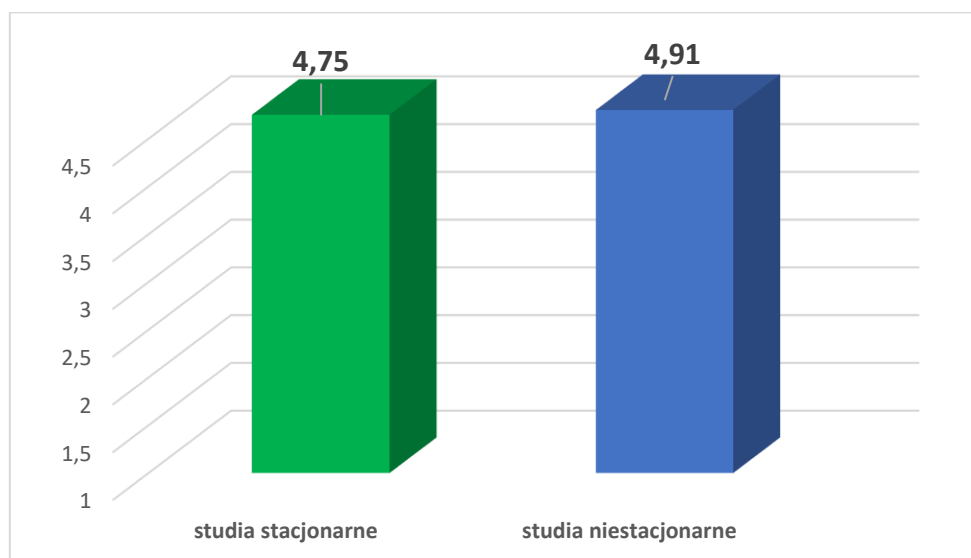
Średnie oceny obliczone w przypadku poszczególnych kierunków studiów (łącznie z ich formą i poziomem kształcenia) mieściły się w zakresie od **4,39** do **4,91** pkt. (Wyk. 1), natomiast średnia dla całości Wydziału wynosiła **4,71** pkt. Stwierdzono, że jakość zajęć na wszystkich kierunkach studiów zrealizowanych przez pracowników Wydziału Nauki o Żywności był w pełni zadowolający - zgodnie z przyjętą skalą ocen. Studenci kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności ocenili najwyższą jakość zrealizowanych zajęć, na co wskazują uzyskane dane liczbowe na poziomie **4,91** pkt. Słabiej ocenianym przez studentów kierunkiem w semestrze 2022 Z okazał się kierunek Gastronomia - sztuka kulinarna z wartością **4,39** 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: **4,75** i **4,91**.

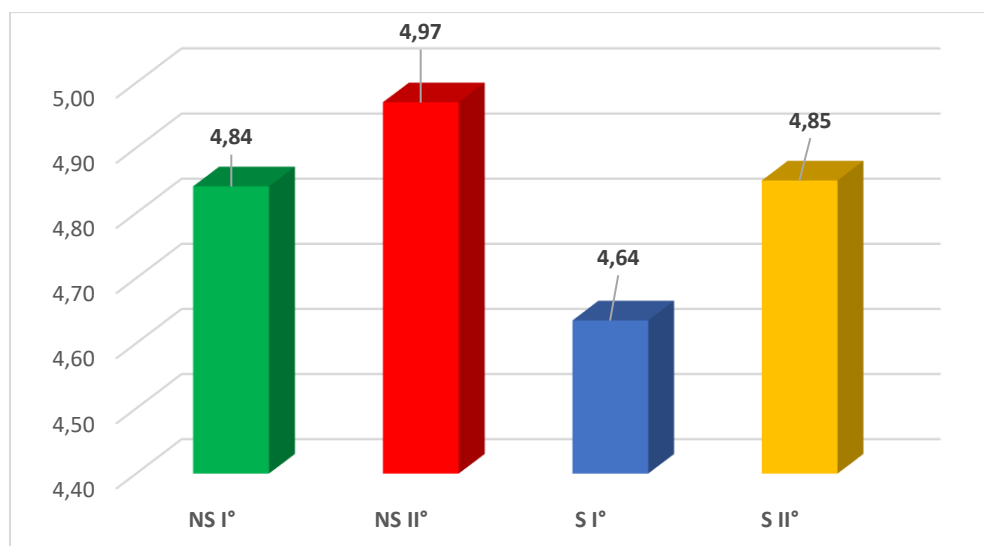
**Wykres 2.**



Analizy wyników badań dotyczące jakości zrealizowanych zajęć dydaktycznych z uwzględnieniem formy (niestacjonarne i stacjonarne) oraz poziomu (I i II<sup>o</sup>) na trzech kierunkach studiów zobrazowano na wykresie 3. Pomimo uzyskanej niższej średniej oceny (**4,64** pkt.) w przypadku zajęć prowadzonych na studiach stacjonarnych I<sup>o</sup> oraz **4,84** pkt.

na studiach niestacjonarnych I<sup>o</sup> ich jakość kształtowała się nadal na poziomie zadowalającym. Najwyżej oceniono zajęcia na studiach niestacjonarnych II<sup>o</sup> o czym świadczył otrzymany rezultat na poziomie **4,97**.

**Wykres 3.**

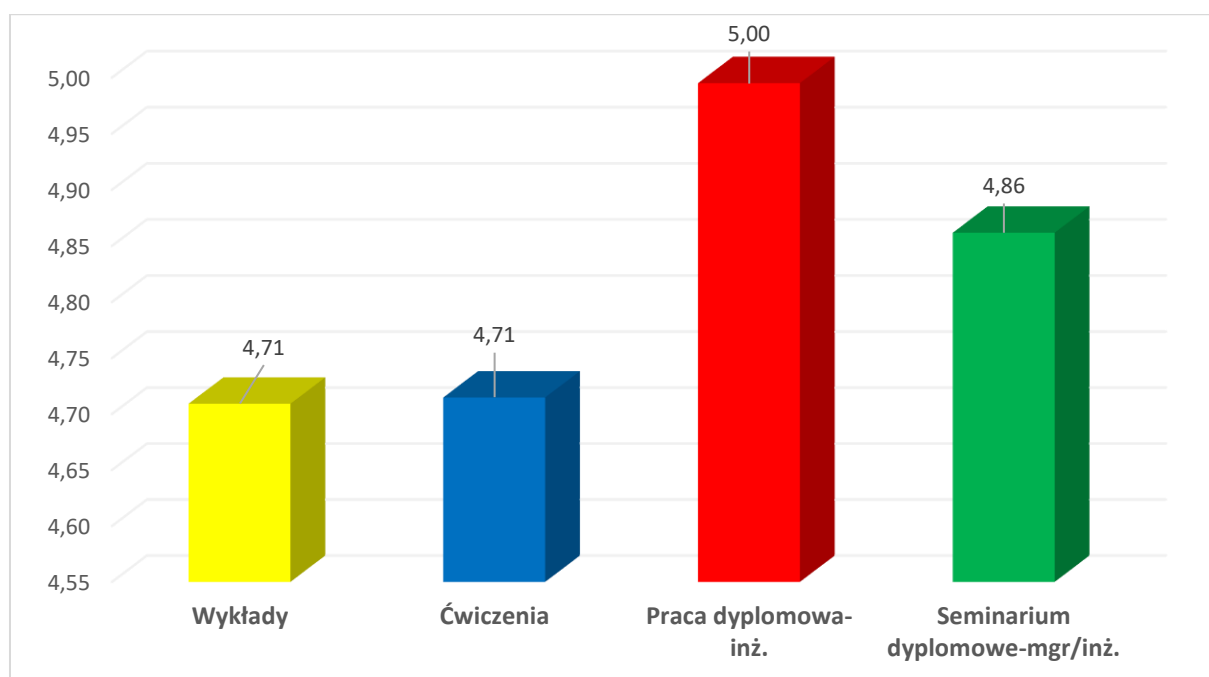


### Ocena zajęć

Średnie wyniki ocen w zależności od typu zajęć dydaktycznych wahały się w granicach od **4,71** dla formy ćwiczeń i wykładów do **5,00** pkt. w przypadku pracy dyplomowej (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.

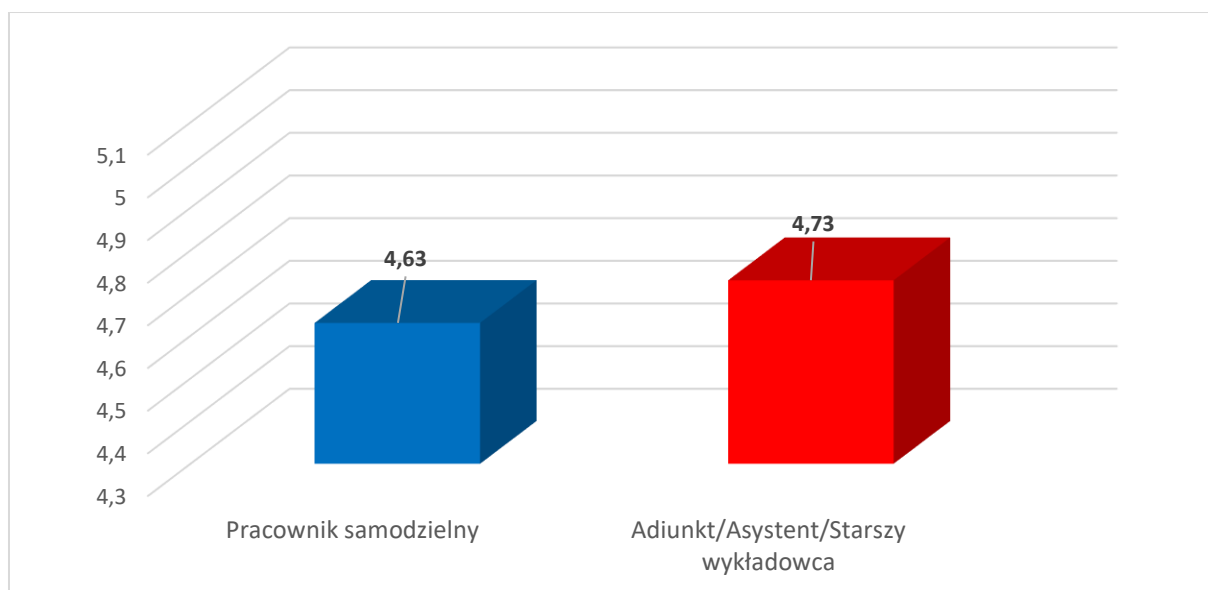
Wykres 4.



### Ocena nauczycieli

Wyniki uzyskane z oceny nauczycieli prowadzących zajęcia (wykłady, ćwiczenia audytorjne, 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 **4,73**. w grupie pracowników niesamodzielnych (adiunkt/asystent/starszy wykładowca) i mogą być uznane za w pełni zadowalające. Prowadzone zajęcia przez pracowników samodzielnych zostały ocenione na poziomie **4,63**.

Wykres 5.



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

### Negatywne

- *Studenci pozostawieni sami sobie na zajęciach z zadaniem do wykonania, bez żadnego wcześniejszego omówienia zadania, ani tematu zajęć. Po zakończeniu zadania, wierzchnie omówienie go, przez studentów bardziej obeznanych z danym tematem.*
- *Prowadzący prawie wcale się nie interesował co i jak robimy, mało pomocny, sam nie wiedział co w danym ćwiczeniu trzeba zrobić, większość ćwiczeń przesiedział na fotelu oglądając tiktoki.*
- *Przedmiot mógł być ciekawy, ale nie był. Sposób prowadzenia zajęć bardzo nużący, a zaliczenie bardzo wymagające. Nauczyciel nie wykazywał chęci porozumienia się ze studentami.*
- *Po zaprezentowaniu prezentacji, nie zostałam poinformowana co miałam źle w prezentacji. Nie otrzymałam żadnego negatywnego komentarza w trakcie ani po zaprezentowaniu prezentacji, zmieściłam się w wyznaczonym przez prowadzącego czasie. Mimo to nie otrzymałam maksymalnej ilości punktów, mimo iż spełniłam wszystkie kryteria.*
- *Na pierwszych seminariach z tym Prowadzącym, usłyszeliśmy od niego komentarz na temat byłej studentki, który negował jej inteligencję.*
- *Lekceważący stosunek do studentów, można było odczuć że jest się traktowanym z góry.*

## Pozytywne

- *Bardzo dobrze prowadzone zajęcia. Bardzo dobry kontakt z prowadzącym, w tym duże jego zaangażowanie podczas realizowania ćwiczeń. Możliwość konsultowania się z prowadzącym na temat przydzielonego zadania i próby rozwiązywania danego problemu, w chwili jego wystąpienia*
- *Bardzo ciekawe zajęcia. Zaletą były zajęcia prowadzone z osobami z przemysłu.*
- *Profesjonalizm, doświadczenie, wiedza, charyzma i unikalny charakter prowadzącej wpłynęły bardzo pozytywnie na przebieg prowadzonych zajęć.*
- *Nauczyciel wprowadzał nowe metody dydaktyczne odnośnie pracy w grupie oraz metody ułatwiające zapamiętanie informacji*
- *Nauczyciel wprowadzał nowe metody dydaktyczne odnośnie pracy w grupie oraz metody ułatwiające zapamiętanie informacji*
- *Jestem zadowolona z przebiegu zajęć oraz procesu dydaktycznego. Pani Profesor z pełnym zaangażowaniem prowadziła zajęcia z chęcią odpowiadała na pytania studentów. Na zajęcia uczęszczałam z przyjemnością. Moim skromnym zdaniem na UWMie powinno być więcej takich wykładowców jak Pani Profesor.*
- *Zajęcia prowadzone w sposób swobodny, gdyż każdy zespół miał możliwość spotkać się i wspólnie popracować. Pan Doktor doradzał w ważnych kwestiach a inne cięższe zagadnienia, wyjaśniał w prosty i logiczny sposób.*

## 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 2022/2023 na kierunkach studiów (Technologia żywności żywienie człowieka, Gastronomia - sztuka kulinarna oraz Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności) uzyskały oceny w pełni zadowalające wynoszące średnio 4,71 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 4,63. Świadczy to o wynikach w pełni zadowalających.

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 2023/2024.
5. Zachęcanie do wypełniania ankiet powinno odbywać się z udziałem wszystkich nauczycieli akademickich, przedstawicieli samorządu studenckiego, opiekunów lat i doktorantów.