

**UNIWERSYTET PRZYRODNICZO-HUMANISTYCZNY
W SIEDLCACH**

WYDZIAŁ NAUK MEDYCZNYCH I NAUK O ZDROWIU

SPRAWOZDANIE Z OCENY JAKOŚCI KSZTAŁCENIA

W ROKU AKADEMICKIM 2020/2021

Sprawozdanie przygotował Zespół ds. jakości kształcenia:

dr hab. Agnieszka Godlewska - przewodnicząca Zespołu

dr hab. Katarzyna Antosik - członek

dr Katarzyna Kowalcze - członek

dr Arkadiusz Wejnarski - członek

mgr Zdzisława Borkowska - członek

Mateusz Małczuk – przedstawiciel studentów

Wewnętrzny system zapewnienia jakości kształcenia na Wydziale Nauk Medycznych i Nauk o Zdrowiu działa na podstawie art. Art.241 ust. 1 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. – Prawo o szkolnictwie wyższym (tj. Dz. U. z 2020 r. poz. 85) oraz § 106 ust. 1 statutu UPH, w związku z uchwałą nr 2/2020 Senatu UPH z dnia 29 stycznia 2020.

Głównym celem wewnętrznego systemu zapewnienia jakości kształcenia jest ciągle podnoszenie i doskonalenie jakości kształcenia studentów na wszystkich poziomach i kierunkach studiów na Wydziale Nauk Medycznych i Nauk o Zdrowiu oraz stałe monitorowanie i analizowanie procesu kształcenia. System zakłada analizę procesu kształcenia zmierzającą do zapewnienia wysokiej jakości kształcenia, systematyczną ewaluację tego procesu opartą na zobiektywizowanych zasadach oraz formułowaniu kierunków i sposobów jego realizacji i poprawy. Zasadniczym celem systemu jest uzyskanie jakości kształcenia na najwyższym poziomie, poprzez:

- kreatywne planowanie, organizowanie i realizowanie procesu dydaktycznego;
- stałe monitorowanie i analizowanie jakości kształcenia;
- rozwijanie współpracy ze studentami i absolwentami;
- unowocześnianie programów studiów oraz dostosowywanie ich do aktualnych potrzeb rynku pracy.

Realizacja tego celu odbywa się poprzez podejmowanie działań w zakresie:

- 1) weryfikacji efektów uczenia się przyjętych dla poszczególnych kierunków i poziomów studiów prowadzonych przez Wydział Nauk Medycznych i Nauk o Zdrowiu;
- 2) oceny i weryfikacji doboru nauczycieli akademickich do prowadzenia poszczególnych modułów/przedmiotów;
- 3) kontroli warunków prowadzenia zajęć dydaktycznych;
- 4) przeprowadzania hospitacji oraz studenckich badań ankietowych dotyczących jakości realizowanych zajęć dydaktycznych oraz jakości obsługi administracyjnej;
- 5) doskonalenia systemu komunikacji z kandydatami na poszczególne kierunki studiów, ze studentami Wydziału oraz z absolwentami;

Nad prawidłowym funkcjonowaniem systemu zapewnienia jakości kształcenia na Wydziale Nauk Medycznych i Nauk o Zdrowiu czuwa Dziekan i powołany Decyzją Dziekana Nr 16/2021 z dnia 20 października 2021 roku Zespół ds. Jakości Kształcenia. W skład Zespołu wchodzi pracownicy naukowo-dydaktyczni i dydaktyczni z poszczególnych kierunków oraz przedstawiciel studentów. Działania Dziekana, Zespołu ds. Jakości Kształcenia, Dyrektora Instytutu Nauk o Zdrowiu ukierunkowane są na osiągnięcie jak najwyższych efektów uczenia się na wszystkich kierunkach prowadzonych na Wydziale Nauk Medycznych i Nauk o Zdrowiu.

Zespół ds. Jakości Kształcenia dokonał oceny jakości kształcenia w roku akademickim 2020/2021 na Wydziale na podstawie:

- analizy zgodności poszczególnych kierunków i profili studiów prowadzonych przez Instytuty z misją UPH w Siedlcach i strategią Wydziału Nauk Medycznych i Nauk o Zdrowiu;
- wyników i wniosków z analizy sylabusów,
- wyników analizy i oceny weryfikacji efektów kształcenia,
- analizy wyników ankiet studenckich dotyczących oceny nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia dydaktyczne w semestrze zimowym i letnim w roku akademickim 2020/2021,
- analizy zgodności prowadzonych badań z tematami prac dyplomowych realizowanych w roku akademickim 2020/2021,
- oceny jakości prac dyplomowych zrealizowanych w roku akademickim 2020/2021.

Analiza zgodności kierunków i profili studiów prowadzonych przez instytuty z misją UPH w Siedlcach i strategią wydziału.

W roku akademickim 2020/2021 na Wydziale Nauk Medycznych i Nauk o Zdrowiu prowadzono kształcenie na pięciu kierunkach studiów I^o i II^o w dyscyplinie: nauki o zdrowiu, nauki o Ziemi i środowisku, technologia żywności i żywienia, nauki medyczne, nauki o kulturze fizycznej, nauki biologiczne, nauki o zarządzaniu i jakości:

1. Dietetyka – I^o (licencjackie) i II^o (magisterskie)
2. Gastronomia i hotelarstwo – I^o (licencjackie)
3. Pielęgniarstwo – I^o (licencjackie)
4. Ratownictwo medyczne – I^o (licencjackie)
5. Turystyka i rekreacja – I^o (licencjackie) i II^o (magisterskie)

1. Kierunek dietetyka

- Studia stacjonarne licencjackie (I stopnia);
- Studia stacjonarne magisterskie (II stopnia);

Kierunek i profil studiów prowadzonych przez Instytut Nauk o Zdrowiu jest zgodny z misją UPH i strategią Wydziału. Kierunek dietetyka realizuje kierunkowe efekty uczenia się.

2. Kierunek gastronomia i hotelarstwo

- Studia stacjonarne licencjackie (I stopnia);

Kierunek i profil studiów prowadzonych przez Instytut Nauk o Zdrowiu jest zgodny z misją UPH i strategią Wydziału. Kierunek gastronomia i hotelarstwo realizuje kierunkowe efekty uczenia się.

3. Kierunek pielęgniarstwo

- Studia stacjonarne licencjackie (I stopnia) 6. semestralne;
- Studia stacjonarne licencjackie (I stopnia) 7. Semestralne.

Kierunek i profil studiów prowadzonych przez Instytut Nauk o Zdrowiu jest zgodny z misją UPH i strategią Wydziału. Kierunek pielęgniarstwo realizuje kierunkowe efekty uczenia się.

4. Kierunek ratownictwo medyczne

- studia stacjonarne licencjackie (I stopnia).

Kierunek i profil studiów prowadzonych przez Instytut Nauk o Zdrowiu jest zgodny z misją UPH i strategią Wydziału. Kierunek ratownictwo medyczne realizuje kierunkowe efekty uczenia się.

5. Kierunek turystyka i rekreacja

- Studia stacjonarne licencjackie (I stopnia);
- Studia stacjonarne magisterskie (II stopnia).

Kierunek i profil studiów prowadzonych przez Instytut Nauk o Zdrowiu jest zgodny z misją UPH i strategią Wydziału. Kierunek turystyka i rekreacja realizuje kierunkowe efekty uczenia się.

Wyniki i wnioski z analizy sylabusów

Analizy sylabusów na poszczególnych kierunkach dokonano zgodnie z Zarządzeniem nr 76/2021 z dnia 28 maja 2021 roku Rektora Uniwersytetu Przyrodniczo-Humanistycznego w Siedlcach w sprawie ustalenia zasad monitorowania i weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się. Analizą sylabusów objęto przedmioty realizowane według planów studiów i programów kształcenia zgodnych z założeniami Polskiej Ramy Kwalifikacji. Ogółem na Wydziale Nauk Medycznych i Nauk o Zdrowiu analizie poddano 36 sylabusów dla przedmiotów realizowanych w semestrze zimowym i letnim w roku akademickim 2020/2021 (Tabela 2)

Zespół ds. Jakości Kształcenia przygotował Sprawozdanie dotyczące analizy sylabusów na poszczególnych kierunkach zgodnie z Zarządzeniem nr 76/2021 z dnia 28 maja 2021 roku Rektora Uniwersytetu Przyrodniczo-Humanistycznego w Siedlcach w sprawie ustalenia zasad monitorowania i weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się. Analizą sylabusów objęto moduły realizowane według planów studiów i programów kształcenia zgodnych z założeniami Polskiej Ramy Kwalifikacji.

Ogółem na Wydziale Nauk Medycznych i Nauk o Zdrowiu analizie poddano 36 sylabusów dla przedmiotów realizowanych w semestrze zimowym i letnim w roku akademickim 2020/2021 (Tabela 1)

Tabela 1. Liczba analizowanych sylabusów oraz weryfikowanych przedmiotów

Kierunek	Liczba analizowanych sylabusów	Liczba analizowanych i weryfikowanych przedmiotów	Poziom kształcenia
dietetyka	12	12	s. I ^o i II ^o
gastronomia i hotelarstwo	6	6	s. I ^o
pielęgniarstwo	6	6	s. I ^o
ratownictwo medyczne	6	6	s. I ^o
turystyka i rekreacja	12	6	s. I ^o i II ^o
Razem	36	36	

Na kierunku **dietetyka** odpowiedni zespół ds. analizy i oceny efektów uczenia się dokonał analizy sylabusów przedmiotów:

- ✓ Genetyka;
- ✓ Biologia medyczna;
- ✓ Chemia ogólna i organiczna;
- ✓ Fizjologia człowieka;
- ✓ Toksykologia żywności;
- ✓ Podstawy dietetyki;
- ✓ Histologia układu pokarmowego;
- ✓ Patofizjologia kliniczna;
- ✓ Immunologia;
- ✓ Jakość i bezpieczeństwo żywności;
- ✓ Podstawy rozpoznania klinicznego w dietetyce;
- ✓ Alergeny pokarmowe.

Stwierdzono, że oceniane sylabusy nie wymagają zmian.

Na kierunku **gastronomia i hotelarstwo** odpowiedni zespół ds. analizy i oceny efektów uczenia się dokonał analizy sylabusów przedmiotów:

- ✓ Rośliny i surowce roślinne dla zdrowia człowieka;
- ✓ Zarządzanie i organizacja w obiektach gastronomicznych i hotelarskich;
- ✓ Podstawy fizjologii człowieka z elementami fizjologii żywienia;
- ✓ Ogólna technologia żywności;
- ✓ Podstawy finansów i rachunkowość;
- ✓ Genetically modified food.

Stwierdzono, że oceniane sylabusy nie wymagają zmian.

Na kierunku **pielęgniarstwo** odpowiedni zespół ds. analizy i oceny efektów uczenia się dokonał analizy sylabusów przedmiotów:

- ✓ Psychiatria i pielęgniarstwo psychiatryczne;
- ✓ Anestezjologia i pielęgniarstwo zagrożeniu życia;
- ✓ Pediatria i pielęgniarstwo pediatryczne;
- ✓ Podstawowa opieka zdrowotna – zajęcia praktyczne;
- ✓ Chirurgia i pielęgniarstwo chirurgiczne – zajęcia praktyczne;
- ✓ Promocja zdrowia – zajęcia praktyczne.

Stwierdzono, że oceniane sylabusy nie wymagają zmian.

Na kierunku **ratownictwo medyczne** odpowiedni zespół ds. analizy i oceny efektów uczenia się dokonał analizy sylabusów przedmiotów:

- ✓ Anatomia;
- ✓ Etyka zawodowa ratownika medycznego;
- ✓ Chirurgia;
- ✓ Podstawowe zabiegi medyczne;
- ✓ Intensywna terapia;
- ✓ Neurologia.

Stwierdzono, że oceniane sylabusy nie wymagają zmian.

Na kierunku **turystyka i rekreacja** odpowiedni zespół ds. analizy i oceny efektów uczenia się dokonał analizy sylabusów przedmiotów:

- ✓ Ekologia i ochrona środowiska;
- ✓ Technologia informacyjna;
- ✓ Animacje w turystyce;
- ✓ Krajoznawstwo;
- ✓ Zarządzanie;
- ✓ Turystyka aktywna;
- ✓ Biochemia wysiłku fizycznego;
- ✓ Metodologia badań z elementami statystyki;
- ✓ Regulacje prawne w turystyce i rekreacji;
- ✓ Dietetyka;
- ✓ Obozownictwo;
- ✓ Nordic Walking.

Stwierdzono, że oceniane sylabusy nie wymagają zmian.

W ocenianych sylabusach spełniono wymóg sprawdzalności efektów uczenia się. Wszystkie efekty zostały sformułowane i zweryfikowane w sposób zrozumiały. We wszystkich sylabusach w sposób jednoznaczny określono formy i warunki zaliczania przedmiotów oraz wskazano właściwą literaturę. Kierunkowe efekty uczenia się były realizowane zgodnie z ich opisem na wszystkich kierunkach prowadzonych na Wydziale Nauk Medycznych i Nauk o Zdrowiu. Sylabusy nie wymagają zmian. Kierunkowe efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych w roku akademickim 2020/2021 zostały osiągnięte i poddane weryfikacji.

Wnioski z analizy sylabusów oraz propozycje zmian:

- stwierdzono zgodność struktury sylabusu ze wzorem zarządzenia Rektora nr 16 z dnia 14 marca 2019 w sprawie określenia zasad opracowywania programów studiów wyższych, studiów podyplomowych oraz innych form kształcenia,
- wybór efektów uczenia się związanych wiedzą, umiejętnościami i kompetencjami społecznymi umożliwia realizację założonych efektów kierunkowych,

- w przypadku niektórych, analizowanych sylabusów należy uaktualnić literaturę, zwrócić uwagę aby zalecana literatura była dostępna w Bibliotece Głównej UPH w Siedlcach, występuje także zbyt duża liczba pozycji literaturowych – raport do wglądu w sekretariacie instytutu,
- stwierdzono poprawne rozłożenie treści merytorycznych sylabusów na jednostki zajęciowe (wykłady, ćwiczenia),
- metody weryfikacji efektów uczenia się – poprawne,
- forma i warunki zaliczenia są ujednolicone i są poprawne,
- bilans punktów ECTS dla studiów stacjonarnych – zgodny, odpowiada obciążeniu godzinowemu.
- wszystkie sylabusy powinny być dostępne także na witrynie WWW Instytutu, a także w systemie USOS.

Osiągnięcia efektów uczenia się na kierunkach studiów

Analizy osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych kierunkach dokonano zgodnie z Zarządzeniem nr 76/2021 z dnia 28 maja 2021 roku Rektora Uniwersytetu Przyrodniczo-Humanistycznego w Siedlcach w sprawie ustalenia zasad monitorowania i weryfikacji osiągania zamierzonych efektów uczenia się. Analizą weryfikacji efektów uczenia się objęto zajęcia dydaktyczne realizowane według planów studiów i programów kształcenia zgodnych z założeniami Polskiej Ramy Kwalifikacji. Dyrektor Instytutu Nauk o Zdrowiu dokonał analizy osiągniętych kierunkowych efektów uczenia się z przedmiotów/modułów zrealizowanych w roku akademickim 2020/2021 na poszczególnych kierunkach na podstawie raportów nauczyciela akademickiego – koordynatora przedmiotu/modułu kształcenia z osiągnięcia efektów uczenia się i raportów nauczyciela akademickiego – koordynatora przedmiotu/modułu kształcenia ogólnouczelnianego z osiągnięcia efektów uczenia się.

Tabela 2. Osiągnięcia efektów uczenia się na poszczególnych kierunkach studiów

Kierunek	Profil kształcenia	Forma studiów	Poziom kształcenia	Semestr	Czy wszystkie efekty uczenia się określone dla modułów realizowanych w semestrze zimowym i letnim zostały osiągnięte
Dietetyka	ogólnoakademicki	stacjonarne	I ^o i II ^o	zimowy i letni	tak
Gastronomia i hotelarstwo	ogólnoakademicki	stacjonarne	I ^o	zimowy i letni	tak
Pielęgniarstwo	praktyczny	stacjonarne	I ^o	zimowy i letni	tak
Ratownictwo medyczne	praktyczny	stacjonarne	I ^o	zimowy i letni	tak
Turystyka i rekreacja	ogólnoakademicki	stacjonarne	I ^o	zimowy i letni	tak
Turystyka i rekreacja	praktyczny	stacjonarne	II ^o	zimowy i letni	tak

Tabela 3. Analiza i ocena weryfikacji efektów kształcenia - kierunek *dietetyka*

Koordinator	Analizowany przedmiot	Czy weryfikacja efektów uczenia się jest prawidłowa
dr hab.	Genetyka	tak
dr hab.	Biologia medyczna	tak
dr	Chemia ogólna i organiczna	tak
dr hab.	Fizjologia człowieka	tak
dr hab.	Toksykologia żywności	tak
dr hab.	Podstawy dietetyki	tak
dr hab.	Histologia układu pokarmowego	tak
dr	Patofizjologia kliniczna	tak

dr	Immunologia	tak
dr hab.	Jakość i bezpieczeństwo żywności	tak
lek.	Podstawy rozpoznania klinicznego w dietetyce	tak
dr	Alergeny pokarmowe	tak

Analizie i ocenie weryfikacji efektów uczenia się poddano dwanaście przedmiotów (tabela 3). Stwierdzono, że weryfikacja efektów uczenia się jest prawidłowa. Nie zgłoszono uwag oraz innych zmian dotyczących weryfikacji efektów uczenia się.

Tabela 4. Analiza i ocena weryfikacji efektów uczenia się - kierunek *gastronomia i hotelarstwo*

Koordynator	Analizowany przedmiot	Czy weryfikacja efektów uczenia się jest prawidłowa
dr hab.	Rośliny i surowce roślinne dla zdrowia człowieka	tak
dr	Zarządzanie i organizacja w obiektach gastronomicznych i hotelarskich	tak
dr hab.	Podstawy finansów i rachunkowość	tak
dr hab.	Genetically modified food	tak

Analizie i ocenie weryfikacji efektów uczenia się poddano cztery przedmioty (tabela 4). Stwierdzono, że weryfikacja efektów uczenia się jest prawidłowa. Nie zgłoszono uwag oraz innych zmian dotyczących weryfikacji efektów uczenia się. Dwóch przedmiotów nie analizowano, ponieważ dotyczyły one pierwszego roku studiów, który w roku 2020/21 nie został uruchomiony.

Tabela 5. Analiza i ocena weryfikacji efektów uczenia się - kierunek *pielęgniarstwo*

Koordynator	Analizowany przedmiot	Czy weryfikacja efektów uczenia się jest prawidłowa
dr	Psychiatria i pielęgniarstwo psychiatryczne	tak
dr	Anestezjologia i pielęgniarstwo zagrożeniu życia	tak
mgr	Pediatria i pielęgniarstwo pediatryczne	tak
mgr	Podstawowa opieka zdrowotna – zajęcia praktyczne	tak
dr	Chirurgia i pielęgniarstwo chirurgiczne – zajęcia praktyczne	tak

mgr	Promocja zdrowia – zajęcia praktyczne	tak
-----	---------------------------------------	-----

Analizie i ocenie weryfikacji efektów uczenia się poddano sześć przedmiotów (tabela 5). Stwierdzono, że weryfikacja efektów uczenia się jest prawidłowa. Nie zgłoszono uwag oraz innych zmian dotyczących weryfikacji efektów uczenia się.

Tabela 6. Analiza i ocena weryfikacji efektów uczenia się - kierunek *ratownictwo medyczne*

Koordynator	Analizowany przedmiot	Czy weryfikacja efektów uczenia się jest prawidłowa
dr hab.	Anatomia	tak
mgr	Etyka zawodowa ratownika medycznego	tak
dr	Ginekologia i położnictwo	tak
dr	Podstawowe zabiegi medyczne	tak
dr	Intensywna terapia	tak
dr hab.	Neurologia	tak

Analizie i ocenie weryfikacji efektów uczenia się poddano sześć przedmiotów (tabela 6). Stwierdzono, że weryfikacja efektów uczenia się jest prawidłowa. Nie zgłoszono uwag oraz innych zmian dotyczących weryfikacji efektów uczenia się.

Tabela 7. Analiza i ocena weryfikacji efektów uczenia się kierunek *turystyka i rekreacja*

Koordynator	Analizowany przedmiot	Czy weryfikacja efektów uczenia się jest prawidłowa
dr	Ekologia i ochrona środowiska	tak
dr	Technologia informacyjna	tak
dr hab.	Animacje w turystyce	tak
dr	Krajoznawstwo	tak
dr	Zarządzanie	tak
dr hab.	Turystyka aktywna	tak
prof. dr hab.	Biochemia wysiłku fizycznego	tak
dr hab.	Metodologia badań z elementami statystyki	tak
dr	Regulacje prawne w turystyce i rekreacji	tak
dr hab.	Dietetyka	tak
dr hab.	Obozownictwo	tak
dr hab.	Nordic Walking	tak

Analizie i ocenie weryfikacji efektów uczenia się poddano sześć przedmiotów (tabela 7). Stwierdzono, że weryfikacja efektów uczenia się jest prawidłowa. Nie zgłoszono uwag oraz innych zmian dotyczących weryfikacji efektów uczenia się.

Wyniki i wnioski z analizy prac zaliczeniowych i egzaminacyjnych

Po zakończeniu roku akademickiego 2020/2021 dokonano podsumowania wyników z oceny weryfikacji efektów uczenia się w odniesieniu do prac zaliczeniowych i egzaminacyjnych w celu sprawdzenia zgodności ich treści z efektami uczenia się dla przedmiotów/modułów oraz stopnia osiągnięcia efektów uczenia się dla tych przedmiotów/modułów. Poddano analizie i ocenie prace pisemne zaliczeniowe, projektowe i egzaminacyjne z wybranych przedmiotów na poszczególnych kierunkach studiów. Porównywano zagadnienia ujęte w pracach zaliczeniowych, projektowych i egzaminacyjnych z efektami uczenia się, określono prawidłowość weryfikacji efektów uczenia się. Stwierdzono, że zagadnienia w ocenianych pracach wiązały się z efektami uczenia się, kryteria oceny oraz sposób oceny były właściwe. Weryfikacja efektów uczenia się była prawidłowa. Nie zgłoszono uwag oraz zmian dotyczących weryfikacji efektów uczenia się.

Wyniki analizy ankiet studenckich dotyczących oceny nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia dydaktyczne w semestrze zimowym roku akademickiego 2020/2021

Badanie zostało przeprowadzone wśród studentów Wydziału Nauk Medycznych i Nauk o Zdrowiu UPH w Siedlcach, studiujących na studiach pierwszego i drugiego stopnia. Badanie było dobrowolne i anonimowe, a ankiety dostępne były dla studentów po zalogowaniu się do systemu USOS.

W badaniu wzięło udział 102 studentów (co stanowi 28% wszystkich studentów Wydziału). Na kierunku dietetyka w badaniu wzięło udział 33,7% studentów, na kierunku gastronomia i hotelarstwo – 14,3%, na kierunku ratownictwo medyczne – 26,8%, na kierunku pielęgniarstwo – 26,9%, na kierunku turystyka i rekreacja – 0,0%. W trakcie badania ankietowego studenci dokonali oceny 199 prowadzonych zajęć, 162 pracowników Wydziału.

Dokonując analizy ankiety zauważono, że wyniki ocen zostały dokonane przez studentów z wyłączeniem kierunku turystyka i rekreacja. Średnia ocen na studiach stacjonarnych, tym samym średnia ocen ogółem wyniosła 4,92.

Tabela 8. Uśrednione oceny na poszczególnych kierunkach studiów.

Uśrednione wyniki ankiety dla:	ocena średnia
studiów I stopnia na kierunku dietetyka stacjonarne	4,90
studiów II stopnia na kierunku dietetyka stacjonarne	5,00
studiów I stopnia na kierunku gastronomia i hotelarstwo stacjonarne	5,00
studiów I stopnia na kierunku pielęgniarstwo stacjonarne	4,82
studiów I stopnia na kierunku ratownictwo medyczne stacjonarne	4,87
ogółem	4,92

Analiza wyników ankiety z perspektywy poszczególnych przedmiotów

Większość realizowanych przedmiotów została oceniona bardzo dobrze. 95,8% wszystkich przedmiotów uzyskało średnią ocenę powyżej 4,5. Zestawienie przedmiotów oraz średnich wartości ocen zostało zaprezentowane w tabeli 9.

Tabela 9. Zestawienie średnich wartości ocen dla poszczególnych przedmiotów

Nazwa przedmiotu	Uśredniona ocena
Analiza sensoryczna żywności	4,88
Anatomia	4,93
Anatomia człowieka	4,86
Anestezjologia i pielęgniarstwo w zagrożeniu życia	3,88
Anestezjologia i pielęgniarstwo w zagrożeniu życia-zajęcia praktyczne	4,83
Antropologia fizyczna w żywieniu człowieka	5,00
Badania fizykalne	4,98
Biochemia z elementami chemii	4,50
Biologia i mikrobiologia	5,00
Biologia medyczna	4,97
Catering i obsługa konsumenta	4,98
Chemia ogólna i organiczna	4,91
Chirurgia	4,75
Chirurgia i pielęgniarstwo chirurgiczne	4,71
Chirurgia i pielęgniarstwo chirurgiczne-zajęcia praktyczne 2	5,00
Choroby wewnętrzne i pielęgniarstwo internistyczne	4,82

Choroby wewnętrzne i pielęgniarstwo internistyczne-zajęcia praktyczne 2	4,96
Diagnostyka laboratoryjna	5,00
Dietetyka	4,84
Dietetyka w aspekcie kulturowym	5,00
Dietoprofilaktyka i dietoterapia chorób niezakaźnych i żywieniowo zależnych	4,71
Dydaktyka medyczna	4,88
E-administracja	5,00
Ekonomia	5,00
Etyka zawodowa ratownika medycznego	5,00
Etyka zawodu pielęgniarki	4,84
Farmakologia z toksykologią	5,00
Fitofarmakologia	5,00
Fizjologia	4,83
Fizjologia z elementami fizjologii klinicznej	4,93
Gastronomia specjalnego przeznaczenia	5,00
Genetyka	4,82
Genetyka w patologii	5,00
Geografia	5,00
Geriatryka i pielęgniarstwo geriatryczne	4,49
Geriatryka i pielęgniarstwo geriatryczne - zajęcia praktyczne	4,94
Higiena i epidemiologia	5,00
Histofizjologia układu pokarmowego	5,00
Historia i aspekty kultury Wielkiej Brytanii	5,00
Immunologia	5,00
Instrumentalna analiza żywności	5,00
Język angielski	4,95
Język angielski 2	5,00
Język angielski s. 3	4,88
Język łaciński w kulturze europejskiej	5,00
Język migowy	4,89
Język rosyjski s. 3	5,00
Kuchnie regionalne i narodowe	5,00
Kultura żywego słowa	4,94
Kwalifikowana pierwsza pomoc	4,82

Lektorat języka polskiego dla osób z niepełnosprawnością słuchu	5,00
Lotnicze pogotowie ratunkowe	4,82
Medyczne czynności ratunkowe	5,00
Metodologia badań z elementami statystyki	5,00
Mikrobiologia i parazytologia	4,87
Mikrobiologia ogólna i żywności	4,90
Nauki pomocnicze	5,00
Nerwowe i dokrewne mechanizmy regulacyjne w żywieniu człowieka	5,00
Neuroanatomia język polski	5,00
Neurologia i pielęgniarstwo neurologiczne	4,27
Nowoczesne technologie w naukach medycznych	5,00
Ochrona własności intelektualnej	5,00
Organizacja pracy, BHP, ergonomia	4,95
Organizacja usług opiekuńczo- leczniczych	5,00
Organizacja usług turystycznych	5,00
Organizacja żywienia zbiorowego	5,00
Parazytologia	4,95
Patofizjologia kliniczna w chorobach wewnętrznych	3,71
Pediatrya i pielęgniarstwo pediatryczne	4,88
Pediatrya i pielęgniarstwo pediatryczne - zajęcia praktyczne 1	4,88
PNJA-wymowa języka angielskiego	4,50
Podstawowa opieka zdrowotna I	4,65
Podstawowa opieka zdrowotna -zajęcia praktyczne 2	5,00
Podstawowe zabiegi medyczne	5,00
Podstawy odnowy biologicznej	5,00
Podstawy pielęgniarstwa I	4,79
Podstawy pielęgniarstwa-zajęcia praktyczne	4,75
Podstawy prawa żywnościowego	5,00
Podstawy ratownictwa medycznego	4,99
Podstawy żywienia człowieka	5,00
Poetyka w dziejach kultury europejskiej	5,00
Polskie dziedzictwo narodowe	5,00
Praktyczna gramatyka języka angielskiego	5,00
Praktyczna leksyka języka angielskiego	4,86
Prawo medyczne	4,78

Produkcja potraw	5,00
Promocja zdrowia	4,91
Przechowalnictwo żywności	5,00
Przygotowanie do praktyk	4,88
Psychiatria i pielęgniarstwo psychiatryczne	5,00
Psychiatria i pielęgniarstwo psychiatryczne - zajęcia praktyczne	4,75
Psychiatria i pielęgniarstwo psychiatryczne	5,00
Psychologia	4,52
Psychosomatyka kliniczna	2,79
Radiologia	4,85
Rehabilitacja i pielęgnowanie niepełnosprawnych	4,75
Rośliny i surowce roślinne dla zdrowia człowieka	5,00
Rynek produktów żywnościowych	5,00
Savoir vivre w gastronomii i hotelarstwie	5,00
Seminarium dyplomowe 3 sem.	5,00
Seminarium dyplomowe w tym przygotowanie do egzaminu dyplomowego	5,00
Substancje toksyczne w żywności pochodzenia roślinnego i zwierzęcego	5,00
Szkolenie BHP	4,89
Techniki zabiegów medycznych	4,93
Technologia informacyjna	4,95
Terapia logopedyczna dla osób z niepełnosprawnością słuchu	5,00
Towaroznawstwo i przetwórstwo żywności	5,00
Tradycja antyczna w kulturze europejskiej	5,00
Turystyka kulturowa	5,00
Właściwości i zastosowanie preparatów dietetycznych język polski	5,00
Współczesne metody analizy chemicznej żywności	5,00
Wstęp do językoznawstwa	4,86
Wstęp do literaturoznawstwa	4,86
Wychowanie fizyczne	4,80
Zajęcia wellness, fitness i spa w hotelu	5,00
Zakażenia szpitalne	4,87
Zarządzanie i organizacja w obiektach gastronomicznych i hotelarskich	5,00
Zdrowie publiczne	4,81
Żywność osób z grup ryzyka	5,00
Żywność funkcjonalna i specjalnego przeznaczenia	4,83

Suma końcowa	4,85
---------------------	-------------

Analiza wyników ankiety z perspektywy prowadzących zajęcia

Większość nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia została oceniona bardzo dobrze. 93% wszystkich nauczycieli uzyskało średnią ocenę powyżej 4,5.

W celu dalszej poprawy jakości kształcenia na Wydziale, z ocen średnich wyszczególniono indywidualne kursy, dla których poszczególni prowadzący uzyskali oceny poniżej 4,0. W poniższej analizie nie uwzględniono tych wyników, w których dla poszczególnych kursów wypełniono mniej niż 5 ankiet.

Wyodrębniono 1 takie dla laboratoriów i ćwiczeń: Anestezjologia i pielęgniarstwo w zagrożeniu życia 3,60.

✓ **Wyniki analizy ankiet studenckich dotyczących oceny nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia dydaktyczne w semestrze letnim roku akademickiego 2020/2021**

W badaniu wzięło udział 81 studentów (co stanowi 22% wszystkich studentów Wydziału).

Na kierunku dietetyka w badaniu wzięło udział 28,7% studentów, na kierunku gastronomia i hotelarstwo – 18,2%, na kierunku ratownictwo medyczne – 22,9%, na kierunku pielęgniarstwo – 17,7%, na kierunku turystyka i rekreacja – 31,3%. W trakcie badania ankietowego studenci dokonali oceny 204 prowadzonych zajęć, 157 pracowników Wydziału.

Wyniki ocen zostały dokonane przez studentów studiów stacjonarnych. Średnia ocen na studiach stacjonarnych, tym samym średnia ocen ogółem wyniosła 4,69.

Tabela 11. Uśrednione oceny na poszczególnych kierunkach studiów.

Uśrednione wyniki ankiety dla:	ocena średnia
studiów I stopnia na kierunku dietetyka stacjonarne	4,78
studiów II stopnia na kierunku dietetyka stacjonarne	4,57
studiów I stopnia na kierunku gastronomia i hotelarstwo stacjonarne	4,86
studiów I stopnia na kierunku pielęgniarstwo stacjonarne	4,66
studiów I stopnia na kierunku ratownictwo medyczne stacjonarne	4,31
studiów I stopnia na kierunku turystyka i rekreacja stacjonarne	4,97

ogółem	4,69
---------------	-------------

Analiza wyników ankiety z perspektywy poszczególnych przedmiotów

Większość realizowanych przedmiotów została oceniona bardzo dobrze. 77,4% wszystkich przedmiotów uzyskało średnią ocenę powyżej 4,5. Zestawienie przedmiotów oraz średnich wartości ocen zostało zaprezentowane w tabeli 12.

Tabela 12. Zestawienie średnich wartości ocen dla poszczególnych przedmiotów.

Przedmiot	Średnia z wartość
Agroturystyka	4,81
Algebra abstrakcyjna	4,31
Anestezjologia i pielęgniarstwo w zagrożeniu życia	4,92
Archiwoznawstwo	5,00
Badania fizykalne	4,61
Biochemia i biofizyka	4,37
Biochemia ogólna i żywności	4,63
Biologia tkanki tłuszczowej	4,85
Catering i obsługa konsumenta z elementami aranżacji wnętrz	4,90
Chemia żywności	4,76
Chirurgia	4,84
Chirurgia i pielęgniarstwo chirurgiczne- zajęcia praktyczne 1	4,57
Chirurgia i pielęgniarstwo chirurgiczne- zajęcia praktyczne 2	3,19
Choroby wewnętrzne i pielęgniarstwo internistyczne- zajęcia	4,80
Choroby wewnętrzne i pielęgniarstwo internistyczne- zajęcia	4,78
Choroby wewnętrzne z elementami onkologii	4,69

Demografia i epidemiologia żywieniowa	4,89
Diagnostyka laboratoryjna	4,74
Dietetyka w sporcie	4,83
Dietoprofilaktyka chorób cywilizacyjnych i leczenie żywieniowe	4,76
Dogoterapia	4,81
Farmakologia	4,13
Farmakologia i toksykologia kliniczna	2,78
Felinoterapia	3,52
Fizjologia człowieka	4,72
Geografia turystyczna	4,89
Geriatryka i pielęgniarstwo geriatryczne- zajęcia praktyczne	4,72
Gry zespołowe i rekreacyjne	4,84
Historia filozofii	4,92
Hobbystyczne hodowle zwierząt w Polsce i na Świecie i ich	4,59

Hotelarstwo	4,88
Intensywna terapia	4,64
Język angielski	4,68
Język niemiecki	4,78
Język obcy specjalistyczny	4,74
Język rosyjski	4,67
Kancelaria współczesna	5,00
Kardiologia	4,65
Komunikaty i manipulacje - efektywność interakcji społecznej	4,97
Konflikty religijne i etniczne we współczesnym świecie	5,00
Kształtowanie środowiska	4,86
Lektorat języka polskiego dla osób z niepełnosprawnością słuchu	3,89
Marketing i reklama w gastronomii	4,71
Medycyna ratunkowa	4,48
Medycyna sądowa	4,13
Metody numeryczne z Excelem	4,71
Nagłe stany w urologii	3,22
Nauki pomocnicze historii	5,00
Neurologia	4,72
Neurologia i pielęgniarstwo neurologiczne	4,37
Neurologia i pielęgniarstwo neurologiczne- zajęcia praktyczne	4,64
Ocena pracowników technicznych i administracyjnych	4,42
Ochrona konsumenta na rynku usług gastronomicznych i	5,00
Ochrona przyrody	4,92
Ochrona własności intelektualnej	4,67
Opieka paliatywna	4,69
Opieka paliatywna- zajęcia praktyczne	4,62
Organizacja czasu wolnego	4,91
Organizacja czasu wolnego w warunkach hotelowych	5,00

Organizacja pracy pielęgniarstwa	4,41
Ortopedia i traumatologia narządu ruchu	5,00
Parki i ogrody w turystyce i rekreacji	4,88
Pedagogika	4,47
Pedagogika czasu wolnego	4,92
Pediatryka	4,94
Pediatryka i pielęgniarstwo pediatryczne -zajęcia praktyczne 2	4,88
Pediatryka i pielęgniarstwo pediatryczne-zajęcia praktyczne 2	4,71
Podstawowa opieka zdrowotna II	4,19
Podstawowa opieka zdrowotna-zajęcia praktyczne 1	4,39
Podstawowa opieka zdrowotna-zajęcia praktyczne 2	4,56
Podstawy dietetyki	4,31
Podstawy dietetyki w gastronomii	4,38

Podstawy finansów i rachunkowości	4,94
Podstawy pielęgniarstwa II	4,00
Podstawy ratownictwa medycznego	4,22
Podstawy rekreacji	4,92
Podstawy socjologii	4,71
Położnictwo, ginekologia i pielęgniarstwo położniczo-	4,77
Położnictwo, ginekologia i pielęgniarstwo położniczo-	4,72
Poradnictwo żywieniowe	4,92
Postępowanie etyczne i kultura zawodu	4,71
Prawo medyczne	4,80
Procedury ratunkowe wewnątrzszpitalne	5,00
Produkcja roślinna dla potrzeb turystyki wiejskiej	4,87
Produkcja zwierzęca dla potrzeb turystyki wiejskiej	4,92
Promocja zdrowia psychicznego	4,67
Promocja zdrowia-zajęcia praktyczne	4,22
Przedmiot humanistyczny - Historia filozofii	5,00
Przygotowanie pracy dyplomowej w tym przygotowanie do	4,78
Psychiatria	4,00
Psychiatria i pielęgniarstwo psychiatryczne-zajęcia praktyczne	5,00
Rachunek prawdopodobieństwa	3,69
Rehabilitacja i pielęgnowanie niepełnosprawnych	4,80
Rehabilitacja i pielęgnowanie niepełnosprawnych-zajęcia	4,89
Rośliny lecznicze w żywieniu człowieka s,2	4,72
Seminarium dyplomowe i przygotowanie pracy licencjackiej i	4,78
Seminarium dyplomowe i przygotowanie pracy magisterskiej	4,80
Seminarium dyplomowe i wykonanie pracy licencjackiej 2	4,83
Seminarium dyplomowe obejmuje przygotowanie pracy	5,00
dyplomowej wraz z przygotowaniem do egzaminu	
Seminarium dyplomowe w tym przygotowanie do egzaminu	4,75

Sociologia	4,66
Stany nagłe w neurochirurgii	3,33
System informacji w ochronie zdrowia	4,74
Systemy informatyczne w gastronomii i hotelarstwie	5,00
Technologia gastronomiczna	5,00
Technologia informacyjna	4,33
Toksykologia żywności	4,54
Towaroznawstwo surowców zwierzęcych	4,83
Towaroznawstwo żywności przetworzonej	4,79
Turystyka aktywna	4,78
Turystyka kulturowa	4,88
Turystyka trekkingowa i trampingowa	4,88

Wpływ działalności gastronomicznej i hotelarskiej na środowisko	4,67
Współczesne problemy socjologii	3,95
Wychowanie fizyczne	4,77
Zajęcia z przedsiębiorczości	4,78
Zakażenia wewnątrzszpitalne	3,33
Zarządzanie	4,92
Zarządzanie bezpieczeństwem żywności	4,48
Zdrowie publiczne	4,84
Żywność człowieka	4,83
Żywność kliniczna	5,00
Żywność kobiet w ciąży i laktacji oraz niemowląt i dzieci do	4,78
Żywność funkcjonalna i specjalnego przeznaczenia	4,57
Żywność modyfikowana genetycznie	5,00
Suma końcowa	4,68

Analiza wyników ankiety z perspektywy prowadzących zajęcia

Większość nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia została oceniona bardzo dobrze. 80% wszystkich nauczycieli uzyskało średnią ocenę powyżej 4,5.

W celu dalszej poprawy jakości kształcenia na Wydziale, z ocen średnich wyszczególniono indywidualne kursy, dla których poszczególni prowadzący mogli uzyskać oceny poniżej 4,0.

W ramach oceny pracowników administracyjnych Wydziału dokonano analizy oraz wyodrębniono 1 pracownika średnia ocen 4,51.

Losy zawodowe absolwentów Wydziału Nauk Medycznych i Nauk o Zdrowiu

rocznika 2017/2018

Badaniem losów zawodowych absolwentów zajmuje się Biuro Karier Uniwersytetu Przyrodniczo- Humanistycznego w Siedlcach i wszystkie dane przedstawione w niniejszym raporcie zostały udostępnione przez tę jednostkę organizacyjną UPH. Badanie jest przeprowadzane drogą e-mailową po roku, 3 i 5 latach od daty obrony pracy licencjackiej/inżynierskiej/magisterskiej. Badanie polega na udzieleniu przez absolwenta odpowiedzi na kilka pytań, które dotyczą trzech głównych obszarów:

1. Opisu aktualnej sytuacji zawodowej - w kontekście pracy i nauki.

Według wskazań najliczniejszy odsetek osób, które podjęły pracę stanowią studenci dietetyki, a najmniejszy to absolwenci kierunku turystyka i rekreacja. Kontynuację studiów zadeklarowało 50 absolwentów objętych badaniem.

2. Oceny stopnia przydatności zdobytych podczas studiów wiedzy i umiejętności - w kontekście przydatności w wykonywanej pracy zawodowej.

W największym stopniu częste wykorzystywanie zdobytej wiedzy na studiach wskazali studenci ratownictwa medycznego, mniejsze absolwenci dietetyki a najmniejsze absolwenci kierunku turystyka i rekreacja.

3. subiektywnej oceny wyrażanej przez gotowość ponownego podjęcia studiów na UPH i wyboru ukończonego kierunku studiów - wskaźnik satysfakcji ze studiów.

Gotowość do ponownego podjęcia studiów na UPH w Siedlcach i wybór ukończonego kierunku studiów wskazało średnio 76% absolwentów badanych kierunków.

Planowane działania i zalecenia na rok akademicki 2021/2022

W celu doskonalenia wewnętrznego systemu jakości uczenia się dotyczące analizy sylabusów i oceny efektów uczenia się:

- Należy zweryfikować aktualność koordynatorów przedmiotów;
- Zespoły ds. oceny efektów uczenia się i analizy sylabusów powinny dokonywać analizy wybranych sylabusów przed rozpoczęciem roku akademickiego;
- Należy na bieżąco prowadzić analizę sylabusów i ocenę weryfikacji efektów uczenia się na wszystkich kierunkach i stopniach studiów
- Analiza zaliczeniowych prac projektowych
- Należy zwrócić uwagę na aktualną poprawność zapisu stopni, tytułów i stanowisk nauczycieli akademickich oraz osób nie będących nauczycielami a prowadzącymi zajęcia dydaktyczne.

Przewodnicząca

Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia

dr hab. Agnieszka Godlewska