

RAPORT SAMOOCENY
za rok akademicki 2017/2018
(studia inżynierskie)

PAŃSTWOWA WYŻSZA SZKOŁA WSCHODNIOEUROPEJSKA w PRZEMYSŁU

Institut : Instytut Nauk Technicznych

kierunek kształcenia: **Bezpieczeństwo i produkcja żywności**

liczba nauczycieli akademickich przypisanych do kierunku: 20

1. Monitorowanie kwalifikacji nauczycieli akademickich uczestniczących w procesie kształcenia na kierunku Bezpieczeństwo i produkcja żywności

a) Ocena zgodności kwalifikacji nauczycieli akademickich z prowadzonym kierunkiem studiów

| | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Ogólna liczba nauczycieli akademickich biorących udział w procesie kształcenia: 20 | 1) zgodność wymogów formalnych (dyplomy) z prowadzonym kierunkiem studiów | |
| | tak | nie |
| | 20 | |
| | 2) zgodność dorobku naukowego nauczyciela akademickiego z dziedziną nauki związaną z kierunkiem studiów | |
| | tak | nie |
| | 20 | |

b) Ocena aktywności naukowej i podnoszenia kwalifikacji przez nauczyciela akademickiego

| Ocena | liczba | wskaźnik |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------|
| publikacje naukowe - liczba osób publikujących | 15 | 0,75 |
| nauczyciele akademicki uczestniczący w konferencjach (wystawach, warsztatach artystycznych) | 15 | 0,75 |
| awanse naukowe | - | |
| patenty | - | |

Inne uwagi:

Spośród 20 nauczycieli akademickich zatrudnionych (umowa o pracę i umowy o dzieło) w roku akademickim 2017/2018 i uczestniczących w procesie dydaktycznym na kierunku Bezpieczeństwo i produkcja żywności piętnastu publikowało swoje prace naukowe (75%), taka sama ich liczba (75%) wzięła udział łącznie w konferencjach naukowych. Pracownicy ci opublikowali 22 prac w czasopismach indeksowanych w Journal Citation Reports (lista A MNiSW), 41 prac w innych czasopismach, 59 rozdziałów w monografiach (w tym 15 indeksowanych w bazie Web of Science), 76 komunikatów konferencyjnych. Ponadto dwoje z nich było redaktorami monografii a pięciu redaktorami czasopism, w tym dwóch zagranicznych. Dodatkowo czworo nauczycieli w sposób ciągły podnosiło swoje praktyczne kwalifikacje zawodowe z racji kontaktów z zakładami przemysłowymi i gastronomicznymi w ramach ich pozauczelnianych aktywności zawodowych. Polegały one na prowadzeniu szkoleń i audytów w ramach własnego biura konsultingowego, pracy na rzecz instytucji rządowych i kontakcie z pracodawcami.

c) Wykaz:

- konferencji organizowanych przez Instytut:

- organizowanych wystaw, warsztatów artystycznych itp.:

Warsztaty i kursy przeznaczone dla mieszkańców Przemysła:

Warsztaty „Produkcja piwa” oraz „Technologia ciastkarstwa” Zespół Szkół im. W. Witosa w Janowie Lubelskim, prowadzący - dr inż. Greta Adamczyk, 20.02.2018.

„Chromatografia żywności” warsztaty - Zespół Szkół Spożywczych, Chemicznych i Ogólnokształcących im. Marii Curie – Skłodowskiej, prowadzący - prof. dr hab. inż. Grażyna Jaworska, 22.03.2018.

Warsztaty z „Chemii żywności” Zespół Szkół im. W. Witosa Zarzecze, prowadzący - dr inż. Greta Adamczyk, inż. Patrycja Napora, 28.11.2017.

Warsztaty z „Chemii żywności” Gimnazjum im. JG Pawlikowskiego w Medyce, prowadzący - dr inż. Greta Adamczyk inż. Patrycja Napora, 04.12.2017r.

Wykład dla Zespołu Szkół Spożywczych, Chemicznych i Ogólnokształcących im. Marii Curie – Skłodowskiej „Zasady układania jadłospisów”, prowadzący prof. dr hab. inż. Grażyna Jaworska 25.01.2018 r.

Warsztaty z wykorzystania programu Aliant do opracowania indywidualnej diety. Zespół Szkół Spożywczych, Chemicznych i Ogólnokształcących im. Marii Curie – Skłodowskiej Prowadzący mgr inż. Kornelia Tomczyk. 25.01.2018 r.

Warsztaty „Mikrobiologia bez tajemnic” Warsztaty w PWSW, w ramach projektu „Kształcenie zawodowe szansą dla Ciebie” prowadzący - prof. dr hab. inż. Wiesław Barabasz

Warsztaty „Produkcja piwa” oraz „Technologia ciastkarstwa” Zespół Szkół im. W. Witosa w Janowie Lubelskim, prowadzący - dr inż. Greta Adamczyk.

Udział pracowników BiPŻ w projekcie unijnym „Kompetentny Senior Ambasadorem Społeczeństwa Wiedzy” realizowanym przez PWSW w ramach Programu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego „Wsparcie Uniwersytetów Trzeciego Wieku” Uniwersytet Trzeciego Wieku. W projekcie wzięło udział w sumie 5 wykładowców, którzy zrealizowali w sumie 16 wykładów oraz 9 warsztatów.

Ponadto zorganizowano 3 następujące wykłady w ramach **Dnia warsztatów i wykładów otwartych w PWSW** 24.11. 2017 r.:

- „Antyoksydanty w żywności” prowadzący, dr inż. Greta Adamczyk
- „GMO - prawda czy fikcja? Prowadzący prof. dr. hab. Wiesław Barabasz.

Oraz warsztaty :

- „Chemia żywności”, prowadzący dr inż. Greta Adamczyk.
- „Warsztaty z historią kuchni Polskiej”, prowadzący, mgr inż. Danuta Olejarka, inż. Patrycja Napora.
- „Ocena organoleptyczna żywności”, prowadzący mgr inż. Kornelia Tomczyk.
- „Mikrobiologia żywności”, prowadzący prof. dr. hab. Wiesław Barabasz, dr inż. Anna Pikulicka.

Podczas **VIII edycji Dnia Nauki w PWSW**, Przemyśl – 11.05.2017 odbyły się warsztaty:

- „Chemia żywności” prowadzący, Dr inż. Greta Adamczyk
- „Warsztaty z historią kuchni Polskiej” prowadzący, mgr inż. Danuta Olejarka inż. Patrycja Napora
- „Ocena organoleptyczna żywności” prowadzący, mgr inż. Kornelia Tomczyk

Wyjazdy i aktywności promocyjne pracowników i studentów:

Wyjazdy promujące kierunek BiPŻ w roku akademickim 2017/2018 obejmowały 7 spotkań w szkołach średnich oraz 8 wyjazdów w ramach targów edukacyjnych na terenie województwa

podkarpackiego. W wyjazdach wzięli udział zarówno studenci, jak i pracownicy kierunku BiPŻ. Na terenie szkół odbyły się również następujące warsztaty:

- **Warsztat zdrowe odżywianie** - Szkoła Podstawowa nr 16 z Oddziałami Integracyjnymi im. Orłąt Lwowskich w Przemyślu prowadzący inż. Patrycja Napora w dniu 10.04.2018 r.
- **Warsztaty mikrobiologiczne** - Zespół Szkół Spożywczych, Chemicznych i Ogólnokształcących im. Marii Curie – Skłodowskiej, klasa - technik analityk, prowadzący inż. Patrycja Napora w dniu 05.06.2018 r.
- **Warsztaty przygotowane w ramach Szkoły Letniej**

W dniu 06.07.2018 oraz 13.07.2018 Młodzież z Ukrainy sporządzała różnego rodzaju wypieki z wykorzystaniem nietypowych metod produkcji i z zastosowaniem oryginalnych i zdrowych dodatków, prowadzący inż. Patrycja Napora.

Inne aktywności to:

Uczelniana Rada Samorządu Studentów wraz z kierunkiem BiPŻ zorganizowały przedsięwzięciem na rzecz Domu Dziecka w Przemyślu. Zadaniem studentów kierunku BiPŻ był wypiek 600 szt. pierniczków, dzięki którym zebrano fundusze na prezenty dla dzieci z Domu Dziecka (26.11 – 7. 12.2017 r.).

Zorganizowanie zbiórki pieniężnej w ramach akcji Szlachetna Paczka, która odbyła się po raz pierwszy w PWSW i była koordynowana przez studentów BiPŻ oraz dr inż. Gretę Adamczyk (30.11- 13.12.2017 r.).

Zimowe warsztaty z wypieków dla studentów programu Erasmus+ wraz z kierunkiem BiPŻ (6. 12. 2017 r.)

Warsztaty Erasmus+ z przygotowania dań kuchni tureckiej, węgierskiej, ukraińskiej i polskiej pt. „Kuchnie Świata” zorganizowane przez dr inż. Gretę Adamczyk i studentów III roku BiPŻ (19.04.2017 r.).

Udział czterech studentów kierunku w programie „Twój pewny krok na ścieżce kariery”.

Wyjazd studentów I i III roku (łącznie 12 osób) na Międzynarodowe Targi Żywności w Warszawie Ptak Warsaw Expo 24.05 – 26.05. 2018 r., opiekun dr inż. Karol Krajewski.

Udział w Międzynarodowym Festiwalu Derenia; Bolestraszyce 10 września 2018 mgr inż. Danuta Olejarka, studentki I roku BiPŻ.

Udział w Dniach Patrona Miasta Przemyśla *Wincentiada* - 19.08.2018 r. opiekun mgr inż. Danuta Olejarka.

Wykonanie plakatu promującego żywność ukraińską „Ukraińska kuchnia regionalna” (studentki II roku - członkinie Koła Naukowego) wraz z opiekunem mgr inż. Danutą Olejarką.

Przygotowanie produktu regionalnego przez Koło Naukowe „Żywność i Żywnienie” pod nazwą „**Smalec Bakończycki**”.

Podpisanie 15 nowych umów i porozumień o współpracy z zakładami produkcyjnymi i dietetycznymi dzięki , którym studenci BiPŻ mogą uczęszczać na praktyki.

Wstępne rozmowy z Dyrektorem CKU w Przemysłu w celu nawiązania współpracy w zakresie badań jakości i zafałszowań miodu- prof. dr hab. inż. Grażyna Jaworska.

Wstępne rozmowy z Członkiem Koła Łowieckiego mające na celu nawiązanie współpracy w zakresie technologicznych aspektów przetwórstwa zwierząt łownych. - prof. dr hab. inż. Grażyna Jaworska.

Sporządzenie raportu samooceny na potrzeby wizytacji Polskiej Komisji Akredytacyjnej na kierunku Bezpieczeństwo i produkcja żywności.

Powstanie na kierunku Rady programowej, której celem jest min., systematyczna okresowa ocena jakości oraz doskonalenia programów kształcenia. Uaktualnienie planów oraz programów kształcenia zgodnie z wytycznymi MNiSW. Pełnienie roli organu doradczego i wspomagającego działania Instytutowej Komisji do Spraw Jakości Kształcenia w zakresie monitorowania stopnia zakładanych efektów kształcenia.

Wydanie 3,4,5 tomu monografii Bezpieczeństwo i produkcja żywności (koniec 2017 r.– osoby odpowiedzialne dr hab. Mariusz Witeczak prof. PWSW, prof. dr hab. inż. Grażyna Jaworska, dr inż. Greta Adamczyk, mgr inż. Kornelia Jaworska oraz mgr inż. Rafał Wiśniewski. W monografii opublikowano prace wzmacniających dorobek naukowy kadry kierunku, związany z prowadzonymi zajęciami dydaktycznymi, W opracowaniu są także publikowane prace zrealizowane wspólnie ze studentami kierunku.

Z inicjatywy studentów powstało Koło Naukowe Zarządzanie jakością i Bezpieczeństwem Żywności „ISO Z TEGO” opiekunem koła został - dr inż. Marek Zadernowski.

Sfinalizowano zakup dużej liczby podręczników do zajęć z zakresu analizy i technologii żywności (biblioteka PWSW)

- spis uzyskanych patentów: brak

Ocena systemu wspierającego rozwój kadry naukowo-dydaktycznej

| Ocena | Liczba | Wskaźnik |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Finansowania udziału nauczycieli akademickich w konferencjach naukowych | | |
| Finansowania udziału nauczycieli akademickich w wystawach i warsztatach artystycznych | | |
| Finansowania udziału nauczycieli akademickich w podnoszeniu kwalifikacji zawodowych | Wyjazd szkoleniowy Uniwersytet Mikołaja Kopernika w Toruniu Wydział Chemii 3.10.2017-05.10.2017 Dr inż. Grzegorz Kasprzyk | |

Inne uwagi: Brak

- d) Udział studentów i nauczycieli akademickich w programach międzynarodowych oraz wymianie realizowanej z zagranicznymi ośrodkami akademickimi

| Rodzaj programu międzynarodowego | Liczba uczestniczących w wymianie | | |
|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|---------------------------|
| | studentów | nauczycieli akademickich | pracowników administracji |
| Erasmus+ | | | |
| Studenci/pracownicy PWSW wyjeżdżający do uczelni partnerskich | 2 (Rumunia) | 2 (Rumunia, Grecja, Słowacja) | 0 |
| Studenci/pracownicy przyjeżdżający do PWSW | 5 (Turcja) | 1 (Turcja) | 0 |
| W sumie | 7 | 3 | 0 |

| Nazwa kraju | Liczba nauczycieli akademickich | |
|-------------|---------------------------------|----------------------------------------------|
| | zajęcia prowadzone za granicą | z zagranicy prowadzących zajęcia na kierunku |
| Rumunia | 2 | |

| | | |
|--------|--|---|
| Turcja | | 1 |
|--------|--|---|

2. Ocena jakości prowadzonych zajęć dydaktycznych – informacja zbiorcza

a) Badania ankietowe oceny nauczycieli akademickich przez studentów

| | | | | | | | | |
|--------------------------------------------|-----------|----|-----|------|------------|----|-----|------|
| Rok akademicki : | semestr I | | | | semestr II | | | |
| liczba ocenionych nauczycieli akademickich | ocena | | | | Ocena | | | |
| | bdb | db | dst | ndst | bdb | db | dst | ndst |
| | 19 | | | | | | | |
| liczba hospitowanych nauczycieli | 5 | | | | 6 | | | |
| odsetek hospitowanych nauczycieli | 25 % | | | | 30 % | | | |

Dodatkowo na potrzeby kierunku przeprowadzono własne badania absolwentów, z których wynika, że absolwenci wysoko oceniają aktualność i przydatność treści programowych. Absolwenci bardzo dobrze oceniali kontakty z prowadzącymi zajęcia, sekwencję przedmiotów oraz ilość zajęć praktycznych. W odniesieniu do programu studiów absolwenci stwierdzili, że zbędne są zajęcia WF i z przedmiotów humanistycznych. Pojedyncze uwagi dotyczyły małej ilości zajęć praktycznych, laboratoriów oraz związanych z fizjologią człowieka. Absolwenci bardzo dobrze ocenili przydatność ukończonych studiów w życiu zawodowym. Większość deklarowała chęć dalszego podnoszenia kwalifikacji i kompetencji w różnych formach kształcenia. O ile wśród absolwentów z roku 2016/2017 tylko 1/3 wykonywała zajęcia zgodne z profilem studiów to już w roku 2017/2018 była to zdecydowana większość (8/9).

b) Informacje o zajęciach prowadzonych w języku obcym

| | | | | |
|--------------------|---------------------|---------|-----------------|------------------|
| Nazwa przedmiotu | Forma realizacji | Semestr | Język wykładowy | Liczba studentów |
| Ogólna technologia | Konsultacje, wykład | zimowy | angielski | studenci (2) |

| | | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|--------|-----------|---------------------------------|
| żywności (General food technology) | | | | programu Erasmus + |
| Chemia (Fundamentals of chemistry) | Ćwiczenia laboratorium | zimowy | angielski | student programu Erasmus + |
| Aparatura w produkcji żywności (Apparatus in Food Production) | Projekt konsultacje | zimowy | angielski | Studenci (3) programu Erasmus + |
| Matematyka (Mathematics) | Ćwiczenia konsultacje | zimowy | angielski | student programu Erasmus + |
| Prawo żywnościowe (Food law and food control) | wykład laboratorium | zimowy | angielski | Studenci (3) programu Erasmus + |
| Opakowania żywności (Food packaging) | Projekt Konsultacje | zimowy | angielski | Studenci (3) programu Erasmus + |
| Podstawy żywnienia (Human nutrition) | Projekt Konsultacje | zimowy | angielski | Studenci (3) programu Erasmus + |
| Podstawy procesów mikrobiologicznych w produkcji żywności (Fundamentals of Microbiological processes in Food Production) | Laboratorium konsultacje | zimowy | angielski | Studenci (3) programu Erasmus + |
| Praktyka letnia (Internship) | laboratorium wykłady konsultacje | letni | angielski | Studenci (2) programu Erasmus + |

Inne uwagi:

3. Monitorowanie i doskonalenie programów kształcenia

a) Ocena programów kształcenia

| Ocena | pozytywna | warunkowa (program wymaga uzupełnienia) | negatywna |
|-------------------------------------------------------------------|-----------|--------------------------------------------------|-----------|
| zgodność programu kształcenia ze strategią rozwoju uczelni | Tak | | |
| zgodność efektów kształcenia do KRK | Tak | | |
| poprawność kart przedmiotów (ECTS) | Tak | | |
| czy realizowany program umożliwia osiągnięcie efektów kształcenia | Tak | | |

b) Ocena doskonalenia programów kształcenia pod kątem formy i zakresu współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym.

- Czy i jacy interesariusze zewnętrzni i wewnętrzni uczestniczyli w procesie doskonalenia programu kształcenia?

Tak, w procesie doskonalenia programu kształcenia uczestniczyli interesariusze zewnętrzni.

Funkcjonowanie nowych efektów kształcenia dla programu praktycznego oraz nowego programu studiów, który wdrażany został od roku akademickiego 2016/2017 były konsultowane z przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego (SANEPID w Przemyślu, APKON Sp. z o.o. w Przemyślu, Restauracja w Krasieczynie). Praktyki zawodowe oraz niektóre tematy prac dyplomowych zostały zaplanowane po konsultacjach z podmiotami zewnętrznymi. Nadzór nad zgodnością realizowanej praktyki z programem kształcenia sprawował opiekun praktyki zawodowej. Kontynuowano na kierunku program płatnych praktyk zawodowych w Państwowych Wyższych Szkołach Zawodowych: POWER - Oś III Szkolnictwo Wyższe dla gospodarki i rozwoju".

W ramach monitorowania programu kształcenia zintensyfikowano działania mające na celu ściślejsze powiązanie kształcenia na kierunku Bezpieczeństwo i produkcja żywności z potrzebami otoczenia społeczno-gospodarczego. Wyrazem tych działań była m.in. realizacja prac inżynierskich uwzględniających potrzeby zakładów pracy miasta Przemyśla i okolic. Jako przykład tych działań powstało opracowanie nowego produktu z branży cukierniczej, którego produkcja wdrożona została w zakładzie gastronomicznym w Krasieczynie.

Wykaz interesariuszy zewnętrznych:

Powiatowa Stacja Sanitarno Epidemiologiczna w Przemyślu
 Gminna Spółdzielnia „Samopomoc Chłopska” w Medyce
 Piotruś Pan Spółka Z.o.o Spółka Komandytowa w Przemyślu
 Restauracja Zamkowa w Krasieczynie
 Przedsiębiorstwo APKON w Przemyślu
 Firma WIDAN Sp. z o.o. w Przemyślu

Biuro Turystyki ALBATROS Hotel-Reestauracja
Poradnia zdrowego odżywiania i dietetyki
Restauracja MARKO-FHU Marko, Przemyśl
Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Rzeszowie
Spółdzielcza Grupa Producentów Owoców "Szeliga",
Millbery Trade Sp. z o.o. Warszawa
AMCO Sp. z o.o Warszawa
Hotel TROJKA, Przemyśl
Zespół Szkół Usługowo-Hotelarskich i Gastronomicznych w Przemyślu
Uniwersytet Rzeszowski, Wydział Biologiczno-Rolniczy, 35-959 Rzeszów, al.
Tadeusza Rejtana 16C
Zespół Szkół Spożywczych Chemicznych i Ogólnokształcących im. Marii Curie-
Skłodowskiej w Jarosławiu
Ekorodzina Sp.zo.o. Górki Małe, Tuszyn Zakład Produkcyjny w Starym Dzikowie
Wojewódzki Szpital im Św. Ojca Pio w Przemyślu

- Czy analizowano European Credit Transfer System (ECTS) pod kątem możliwości doskonalenia programów kształcenia?

Tak, efektem analizy były korekty uwzględnione w nowym planie studiów wprowadzonym od roku akademickiego 2017/2018 w odniesieniu do niektórych przedmiotów (np. zwiększono liczbę pkt. ECTS dla przedmiotu Technologia informacyjna)

- Czy i w jakim stopniu uwzględniono opinię nauczycieli akademickich tworzących minimum kadrowe w zakresie oceny efektów kształcenia, do doskonalenia programów kształcenia w Instytucie?

Tak uwzględniono opinię nauczycieli - po przeprowadzonych rozmowach na temat doskonalenia efektów kształcenia i modyfikacji programu studiów: Wprowadzono zmianę polegającą na dostosowaniu programu kształcenia do obowiązujących przepisów w PWSW. Zlikwidowano punkty ECTS w module W-F i zmianie liczby realizowanych godzin z 15 do 30 w I i II semestrze.
Zwiększono liczbę punktów ECTS z 1 na 2 w module Technologia informacyjna i z 4 na 5 w module Biochemia żywności.

Skorygowano efekty kształcenia i udoskonalono program o profilu praktycznym obowiązujący od roku akademickiego 2016/2017

4. Monitorowanie warunków kształcenia.

| a) Ocena warunków kształcenia | pozytywna | warunkowa (wymaga uzupełnienia) | negatywna |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------------------------------|-----------|
| stan infrastruktury Instytutu (wyposażenie sal wykładowych, laboratoriów językowych, informatycznych i technicznych) | Tak | | |
| stan infrastruktury pod kątem możliwości studiowania osób niepełnosprawnych | Tak | | |
| dostępność studentów do informacji o toku studiów | Tak | | |
| dostępność nauczycieli akademickich dla studentów | Tak | | |

Dodatkowe informacje, uwagi:

Stan infrastruktury do prowadzenia zajęć na kierunku jest obecnie wystarczający. Niemniej jednak ze względu na wprowadzenie nowej specjalności „dietetyka” od roku akademickiego 2018/2019 powinny funkcjonować nowe laboratoria i pracownie służące do prowadzenia zajęć zaplanowanych na tej specjalności (np. pracownia dietetyczna).

b) Badanie ankietowe oceny obsługi administracyjnej studentów - nie przeprowadzono

| Ocena | Liczba ocen | | | |
|-----------------------------------------------|-------------|----|-----|-------|
| | bdb | db | dst | ndst. |
| dostępność pracowników sekretariatu Instytutu | | | | |
| dostępność pracowników Rektoratu | | | | |
| dostępność Prorektorów | | | | |

5. Weryfikacja zakładanych efektów kształcenia

| Ocena | pozytywna | warunkowa | negatywna |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|
| Sprawdzanie przejrzystości procedury zaliczenia zajęć objętych tokiem studiów | Tak | | |
| Stosowania zasady czytelności oceniania studentów | Tak | | |
| Ocena przestrzegania procedury dyplomowania | Tak | | |
| Przeprowadzenia przez opiekunów praktyk weryfikacji efektów kształcenia w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji. | Tak | | |

Dodatkowe informacje, uwagi : brak .

6. Czy i w jakim stopniu realizowana jest dostępność na temat toku studiów na kierunku kształcenia?

Wszystkie niezbędne informacje dostępne są na stronie internetowej www.pwsw.pl/ (plan studiów, harmonogramy zajęć, harmonogram dyżurów wykładowców, godziny pracy sekretariatu), a także w gablotach i u pracowników Instytutu. Ponadto stosownych informacji udziela się na spotkaniach z uczniami szkół ponadgimnazjalnych oraz podczas dni otwartych PWSW w Przemyślu. Nauczyciele akademicy zostali zobowiązani do przekazywania pełnej informacji dotyczącej prowadzonego kierunku, w tym przede wszystkim efektów kierunkowych i szczegółowych metod ich weryfikacji, możliwości realizacji praktyk zawodowych oraz procedur rekrutacyjnej i dyplomowania. Kierownik kierunku spotyka się w październiku, na początku roku akademickiego z I rokiem studiów, któremu przedstawia program kształcenia, w tym szczegółowy plan studiów obowiązujący na kierunku. Informacje na temat istoty kształcenia na kierunku Bezpieczeństwo i produkcja żywności są także przekazywane studentom w ramach przedmiotu Propedeutyka nauki o żywności wprowadzonego w programie studiów od roku akademickiego 2016/2017. Dodatkowo informacje dotyczące toku studiów są upowszechniane wśród studentów w formie elektronicznej (skrzynki e-mailowe poszczególnych roczników, Facebook, Messenger), poprzez wywieszanie informacji na tablicy informacyjnej oraz podczas zebrań ze studentami.

7. Czy wdrożono w Instytucie system monitorowania losów absolwentów?

Tak, został wdrożony, badania monitorujące odbędą się w bieżącym roku akademickim.

8. Informacja o istniejących skutecznych rozwiązaniach zapobiegających zjawiskom patologicznym w Instytucie

W celu zapobiegania pojawieniu się zjawisk patologicznych prowadzony jest stały monitoring sytuacji, głównie poprzez kontakt opiekunów poszczególnych lat studiów oraz kierownika kierunku podczas określonych w grafiku dyżurów i konsultacji dla studentów.

9. Informacja o konieczności wdrażania planów naprawczych w Instytucie

Brak konieczności wdrożenia planów naprawczych, ze względu na spełnienie przez kierunek wszystkich niezbędnych wymagań. Zostało to potwierdzone pozytywną oceną Państwowej Komisji Akredytacyjnej

10. Informacja o ilości posiedzeń Instytutowych Komisji do Spraw Jakości Kształcenia

W roku akademickim 2017/2018 odbyło się 5 posiedzeń Instytutowej Komisji ds. Jakości Kształcenia.

11. Ocena studiów podyplomowych prowadzonych w Instytucie

Na kierunku Bezpieczeństwo i produkcja żywności nie prowadzi studiów podyplomowych.

12. Uwagi i informacje dodatkowe, zalecenia dotyczące kształcenia na kierunku Bezpieczeństwo i produkcja żywności w Instytucie Nauk Technicznych

W roku akademickim 2017/2018 kierunek Bezpieczeństwo i produkcja żywności walidowany był przez Polską Komisję Akredytacyjną, która potwierdziła wysokie standardy nauczania i wydała pozytywną opinię o kierunku. Pomimo to pracownicy na nim zatrudnieni uważają, że należy rozwijać współpracę z dotychczasowymi interesariuszami zewnętrznymi oraz podejmować starania o pozyskanie nowych, celem ciągłego dostosowywania profilu kształcenia do wymagań potencjalnych pracodawców dla przyszłych absolwentów. Ponadto proponuje się dalsze rozwijanie bazy laboratoryjnej oraz ciągle uzupełnianie zasobów bibliotecznych tak o książki i czasopisma drukowane, jak również o materiały w wersji elektronicznej.

13. Ocena końcowa

Instytutowa Komisja do Spraw Jakości Kształcenia w Instytucie Nauk Technicznych

w składzie:

- a. przewodniczący - prof. dr hab. inż. Maciej Kuboń- przewodniczący
- b. członek - prof. dr hab. inż. Krzysztof Surówka
- c. członek - prof. dr hab. inż. Wiesław Barabasz

- d. członek - dr inż Stanisław Szablowski
- d. członek - dr inż. Włodzimierz Banach
- e. przedstawiciel studentów –Tomasz Gortych - Mechatronika
- f. przedstawiciel studentów – Katarzyna Jakiela –Inżynieria Transportu i Logistyki.
- g. przedstawiciel studentów – Elżbieta Chochół - Inżynieria Środowiska.
- h. przedstawiciel studentów – Anita Dzimira – Bezpieczeństwo i Produkcja Żywności.
- i. przedstawiciel studentów Ewelina Daraż – Inżynieria produkcji kosmetyków i suplementów

oceniła doskonalenie jakości kształcenia w poprzednim roku akademickim 2017/2018

na ocenę :
 (bardzo dobrą, dobrą, dostateczną, niedostateczną)*

Podpisy członków Komisji:

- 1. prof. dr hab. inż. Maciej Kuboń
- 2. prof. dr hab. inż. Krzysztof Surówka
- 3. prof. dr hab. inż. Wiesław Barabasz
- 4. dr inż. Stanisław Szablowski
- 5. dr inż. Włodzimierz Banach
- 6. Tomasz Gortych.....
- 7. Katarzyna Jakiela.....
- 8. Elżbieta Chochół.....
- 9. Anita Dzimira.....
- 10. Ewelina Daraż

*wybrać właściwą ocenę

Przemyśl, dnia 22.11.2018