

**RAPORT SAMOOCENY**  
**za rok akademicki 2018/2019**  
(studia inżynierskie)

**PAŃSTWOWA WYŻSZA SZKOŁA WSCHODNIOEUROPEJSKA w PRZEMYSŁU**

Instytut : Instytut Nauk Technicznych

Kierunek kształcenia: **Bezpieczeństwo i produkcja żywności**

Liczba nauczycieli akademickich przypisanych do kierunku: 18

**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:  18	1) zgodność wymogów formalnych (dyplomy) z prowadzonym kierunkiem studiów	
	tak	nie
	9	
	2) zgodność dorobku naukowego nauczyciela akademickiego z dziedziną nauki związaną z kierunkiem studiów	
	tak	nie
	9	

b) Ocena aktywności naukowej i podnoszenia kwalifikacji przez nauczyciela akademickiego

Ocena	Liczba	Wskaźnik
publikacje naukowe - liczba osób publikujących	9	0,50
nauczyciele akademicy uczestniczący w konferencjach (wystawach, warsztatach artystycznych)	8	0,44
awanse naukowe	-	
patenty	-	

#### Inne uwagi:

Spośród 18 nauczycieli akademickich zatrudnionych (umowa o pracę i umowy o dzieło) w roku akademickim 2018/2019 i uczestniczących w procesie dydaktycznym na kierunku Bezpieczeństwo i produkcja żywności dziewięciu publikowało swoje prace naukowe (50%), zaś siedmioro z nich (44%) wzięło udział w konferencjach naukowych. Pracownicy ci opublikowali 18 prac w czasopismach indeksowanych w Journal Citation Reports (lista A MNiSW), 14 prac w innych czasopismach, 29 rozdziałów w monografiach (w tym 6 indeksowanych w bazie Web of Science) oraz 61 komunikatów konferencyjnych. Ponadto jeden z nich był redaktorem monografii i jeden redaktorem tematycznym w czasopiśmie Żywność-Nauka-Technologia-Jakość. Jeden z nauczycieli jest z kolei zastępcą Redaktora Naczelnego czasopisma Żywność-Nauka-Technologia-Jakość, Wydawanego przez Polskie Towarzystwo Technologów Żywności oraz redaktorem statystycznym w tym czasopiśmie oraz członkiem Zarządu Głównego i Prezesem Oddziału Małopolskiego PTTŻ. Dodatkowo trzech 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 oraz opracowaniu innowacyjnych technologii i ich wdrażaniu.

#### c) Wykaz:

- konferencji organizowanych przez Instytut:
- organizowanych wystaw, warsztatów artystycznych itp.:

#### **Warsztaty i kursy przeznaczone dla mieszkańców Przemysła:**

- Warsztaty w Szkole Podstawowej w Buszkowicach „Po prostu chemia” - dr inż. Grzegorz Kasprzyk, inż. Naporą Patrycja (07.12.2018 r.)
- Warsztaty w Gimnazjum im. Jana Gwalberta Pawlikowskiego w Medyce „Mikrobiologia w pigułce” Prof. dr hab. inż. Wiesław Barabasz, inż. Patrycja Naporą (12.12.2018 r.)
- Zajęcia dla uczestników projektu „Kompetentny Senior Ambasadorem Społeczeństwa Wiedzy” realizowanym przez PWSW w ramach Programu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego „Wsparcie Uniwersytetów Trzeciego Wieku” Uniwersytet Trzeciego Wieku.
- Zajęcia dla uczestników Uniwersytetu Trzeciego Wieku z Baranowa Sandomierskiego. Prof. dr hab. inż. W. Barabasz, dr M. Marchel, inż. P. Naporą (Czerwiec 2019 r.)

Ponadto w ramach ***Dnia warsztatów i wykładów otwartych w PWSW*** (28.11.2018 r.) zorganizowano 3 wykłady:

- "Dodatki do żywności i ich wpływ na zdrowie człowieka - czy wiem co jem"?  
Dr inż. Greta Adamczyk
- „Chromatografia gazowa w analizie żywności” Dr inż. Grzegorz Kasprzyk
- „Żywność niskokaloryczna” Prof. dr hab. inż. Grażyna Jaworska

Oraz warsztaty :

- „Porady dietetyka” Analiza składu ciała za pomocą specjalistycznego urządzenia  
Mgr inż. Kornelia Jaworska- Tomczyk
- „Pierogowy zawrót głowy” inż. Patrycja Naporą oraz studenci I i II, III rok BiPŻ

- „Konkurs chemiczny” inż. Partycja Napora studenci I, II, III rok, dr inż. Greta Adamczyk
- Analiza zapachów inż. Partycja Napora studenci I, II, III rok, dr inż. Greta Adamczyk
- „Sprawdź czy rozpoznasz zapach” inż. Partycja Napora studenci I, II, III rok, dr inż. Greta Adamczyk

**Dzień otwarty kierunków łącznie dla BiPŻ oraz IPKS „Piątek z żywnością i urodą” (29.03.2019 r.)**

Wzięło udział 5 szkół średnich m.in. z Jarosławia, Przemyśla, Dynowa, Radymna:

Do organizacji włączyli się studenci I, II, III roku, oraz wykładowcy i pracownicy kierunków: dr Magdalena Marchel, dr Grzegorz Kasprzyk, mgr inż. Kornelia Jaworska Tomczyk, dr inż. Marek Zadernowski, prof. dr hab. inż. Wiesław Barabasz, prof. dr hab. inż. G. Jaworska, inż. Patrycja Napora, mgr inż. Danuta Olejarka

Przeprowadzono warsztaty: pt. „Kuchnia molekularna”, „Metody wykrywania zafałszowań w żywności”, „Analiza sensoryczna żywności” – test na daltonizm smakowy

Wykłady: „Skąd się biorą truskawki w jogurcie” - „Niebezpieczne mikroby w żywności i kosmetykach”

Podczas **VIII edycji Dnia Nauki w PWSW**, Przemyśl – 23.05.2019 r. odbyły się:

- Przygotowanie stoiska promującego kierunek min. „bioimpedancja” prowadzonej przez studentów III roku - koordynatorzy prof. dr hab. inż. Grażyna Jaworska, dr Magdalena Marchel, mgr inż. Danuta Olejarka, inż. Patrycja Napora mgr inż. Kornelia Jaworska-Tomczyk
- Występ artystyczny - mgr inż. Kornelia Tomczyk

**Wyjazdy i aktywności promocyjne pracowników i studentów:**

Wyjazdy promujące kierunek BiPŻ w roku akademickim 2018/2019 obejmowały 13 spotkań w szkołach średnich oraz 3 wyjazdy w ramach targów edukacyjnych na terenie województwa podkarpackiego. W wyjazdach wzięli udział zarówno studenci, jak i pracownicy kierunku BiPŻ.

Prowadzono także następujące warsztaty:

- Co dwa tygodnie odbywały się „Konsultacje dietetyczne i pomiar masy ciała” za pomocą specjalistycznego sprzętu „Bioimpedancja” przeznaczone dla studentów i mieszkańców Przemyśla - mgr inż. Kornelia Jaworska Tomczyk.

- Pokazy chemiczne dla uczestników konkursu ortograficznego w Zespole Szkół Zawodowych w Dynowie – inż. Patrycja Napora, prof. dr hab. inż. Wiesław Barabasz oraz studenci: Katarzyna Opar, Tomasz Leszczyński (22.05.2019 r.)

- Udział pracowników w VIII edycji *Międzynarodowej Szkoły Letniej Kultury i Języka Polskiego PWSW* (lipiec, sierpień 2019 r.) - dr Magdalena Marchel, mgr inż. Danuta Olejarka, inż. Patrycja Napora.

### **Inne aktywności:**

Wyjazd w ramach zajęć z przedmiotów: *Technologia fermentacyjna* oraz *Higiena żywności* do Browaru Łañcut, Młyna Orły Centrum Zbożowe Arkadiusz Dźwierzyński - koordynator mgr inż. Danuta Olejarka, mgr inż. Kornelia Jaworska Tomczyk oraz studenci II i III roku BiPŻ (12.12.2018 r.).

Opracowanie receptury i sporządzenie nalewki promującej kierunek BiPŻ i Uczelnie dla JM Rektora - Koło naukowe „ŻYWNOSĆ I ŻYWIENIE” - koordynator inż. Patrycja Napora

Przygotowanie lemoniady dla absolwentów szkół średnich (na zakończenie roku szkolnego) Patrycja Napora, Katarzyna Opar -studentka, Grzegorz Czorniak – student (czerwiec 2019)

Przygotowanie lemoniady na stoisko podczas *Wincentiad* - mgr inż Danuta Olejarka, inż. Patrycja Napora (sierpień 2019).

Udział w Targach "Edukacja, Praca, Kariera” - prezentacja kierunku i przeprowadzenie dla osób chętnych analizy składu ciała. W ramach promocji oferowane były Bony dla uczestników na indywidualne konsultacje dietetyczne – osoby prowadzące dr inż. Greta Adamczyk, mgr inż Kornelia Jaworska-Tomczyk, Grzegorz Czorniak student II roku (15.11.2018 r.)

Wypiek pączków w ramach promocji kierunku na projekcji filmu „Irena Sendlerowa: *W imię ich matek*” odbywająca się w Auli PWSW Studenci II i I roku oraz koordynatorzy: mgr inż. Danuta Olejarka, inż. Patrycja Napora ( 26.02.2019 r.)

Wypiek ciasteczek na Turniej Piłkarski - koordynator inż. Patrycja Napora (22.02.2019 r.)

Uczelniana Rada Samorządu Studentów wraz z kierunkiem BiPŻ zorganizowały Wypiek muffin dla Organizacji Przemyskie Serca - Studenci BiPŻ 25.01.2019 r.

Wypiek ciast na spotkanie opłatkowe w PWSW wykonane przez Koło Naukowe „*Żywność i Żywienie*” 21.01.2019 r.

Promocja kierunku w porozumieniu z Firmą VIANAT Rzeszów G2A Arena Centrum Wystawienniczo-Kongresowe Województwa Podkarpackiego - inż. Patrycja Napora (kwiecień 2019 r.)

W ramach promocji kierunku pracownik indywidualnie udał się do lokali gastronomicznych na terenie miasta Przemyśl w celu zaprezentowania oferty kierunku – inż. Patrycja Napora (Czerwiec 2019 r.)

### **Dostosowanie składu Rady Programowej, do Uchwały Senatu PWSW**

Dokonano oceny osiągnięcia efektów kształcenia przez studentów kierunku. Przeprowadzono ocenę prac dyplomowych i prac etapowych. Dokonano korekty procedury dyplomowania zgodnie z zaleceniami PKA.

Rada programowa kierunku BiPŻ dokonała oceny i zaopiniowała pozytywnie wszystkie zmiany w programie studiów na kierunku.

Przesunięto przedmiot „Komputerowe wspomaganie procesu projektowania” z semestru IV na III, co ma na celu zwiększyć równomierność obciążenia studentów pracą w poszczególnych semestrach. Jednocześnie wprowadzono egzamin z języka obcego, w celu podniesienia kompetencji językowych studentów kierunku.

Uwzględniając sugestie studentów, zmieniono charakter części zajęć z „Technologii informacyjnej”, na zajęcia wyłącznie praktyczne.

Rada uznała również za uzasadnione wprowadzone korekty w zakresie nazw przedmiotów i punktów ECTS. W celu urozmaicenia i zwiększenia atrakcyjności kierunku wprowadzono dwa nowe fakultety specjalizacyjne: *Technologia piekarnictwa* oraz *Technologia przetwórstwa ryb*. Zaproponowano i przyjęto zmianę nazwy modułu z „Dietetyka” na „Żywnienie człowieka z dietetyką”.

W związku z koniecznością dostosowania Programu studiów do Ustawy 2.0:

- przeprowadzono dyskusje i ankietę dla studentów na temat sposobu i harmonogramu realizacji obowiązkowych praktyk na kierunku.

- dostosowano program studiów do wytycznych Senatu i Ustawy 2.0.

- 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	-	-

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		
Erasmus+	Studentów	Nauczycieli akademickich	Pracowników administracji
Studenci/pracownicy		2 (Estonia, Bułgaria)	0

PWSW wyjeżdżający do uczelni partnerskich	2 (Rumunia)		
Studenci/pracownicy przyjeżdżający do PWSW	3 (Rumunia, Estonia)	0	0
<b>W sumie</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>0</b>

Nazwa kraju	Liczba nauczycieli akademickich	
	Zajęcia prowadzone za granicą	Z zagranicy prowadzących zajęcia na kierunku
Estonia	1	0
Czechy	1	0

## 2. Ocena jakości prowadzonych zajęć dydaktycznych – informacja zbiorcza

### a) Badania ankietowe oceny nauczycieli akademickich przez studentów

Rok akademicki: 2018/2019	Semestr I				Semestr II			
Liczba ocenionych nauczycieli akademickich	Ocena				Ocena			
	bdb	db	dst	ndst	bdb	db	dst	ndst
	7	2			15	1		
Liczba hospitowanych nauczycieli	8				4			
Odsetek hospitowanych nauczycieli	44 %				22 %			

### b) Informacje o zajęciach prowadzonych w języku obcym

Nazwa przedmiotu	Forma realizacji	Semestr	Język wykładowy	Liczba studentów
Aparatura w Produkcji Żywności -	Ćwiczenia , wykłady	Zimowy	angielski	1
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-

Inne uwagi:

Wykładowca dr Magdalena Marchel prowadziła ćwiczenia praktyczne (oznaczanie zawartości kofeiny w kawie za pomocą HPLC) w języku angielskim dla studenta z Uniwersytetu w Estonii (kierunek Ochrona środowiska) w ramach praktyk z programu Erasmus+.

### 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?

W procesie doskonalenia programu kształcenia uczestniczyli interesariusze zewnętrzni.

Nowy program studiów, który wdrożony został od roku akademickiego 2019/2020 był konsultowany z przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego (APKON Sp. z o.o. w Przemysłu, VIANAT Spółka zo.o.) 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 roku akademickim 2018/2019 w praktykach wzięło udział 10 studentów.

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 Przemysłu i okolic. Efektem tych działań jest m.in. opracowanie nowego produktu z branży cukierniczej, którego produkcja wdrożona została w zakładzie gastronomicznym w Krasicy.

**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 Krasiczynie  
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  
Vianat Sp.zo.o Arkadiusz Trefon. Rzeszów  
Wojewódzki Szpital im Sw. Ojca Pio w Przemyślu.  
Ekorodzina Sp.zo.o Gorki Małe Stary Dzików.  
Hotel Trojka Renata Obler Przemyśl  
Dietetyk Paulina Szady Miłocin

- 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 2019/2020 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, w wyniku dostosowania programu studiów rozpoczynających się od roku akademickiego 2019/2020 do zaleceń wskazanych w piśmie Rektora do Dyrektorów Instytutów z dnia 5.03. 2019 oraz z dnia 18.03.2019 r. Dokonano następujących zmian:

- wprowadzenie do programu 6 miesięcznej praktyki, zamiast 3 miesięcznej, praktyki które będą realizowane w systemie śródsesemestralnym, w IV, VI i VII semestrze,



- z opcją możliwości ich odbycia we wcześniejszych terminach, tak jak dotychczas było to praktykowane zgodnie z obowiązującym regulaminem praktyk na kierunku,
- zmniejszenie ogólnej liczby godzin na kierunku do 2400 h (o 60-75 h w zależności od specjalności),
  - zwiększenie liczby godzin z przedmiotów w grupach:
    - zajęcia podstawowe: Matematyka zwiększono z 30 h na 60 h (30 w +30 ćw.)
    - zajęcia ogólne: Wychowanie fizyczne zwiększono z 30 na 60 h, język obcy z 90 h na 120 h, w grupie przedmiotów humanistycznych lub społecznych z 30 h na 75 h,
    - wprowadzono przedmioty: Obowiązkowe szkolenie BHP (4 h), Przynależenie biblioteczne (5h), Pisanie pracy dyplomowej (10 h)
  - w związku z powyższym konieczne stało się zmniejszenie liczby godzin z przedmiotów kierunkowych o łączną liczbę 214-229 h, dodatkowo decyzją Rady programowej kierunku z pośród przedmiotów podstawowych zrezygnowano z fizyki. Zwiększono wymiar praktyk i przypisaną im liczbę punktów ECTS. W związku z tym w przypadku większości przedmiotów kierunkowych nastąpiła konieczność zmiany liczby godzin i/lub nakładów pracy studenta niezbędnej do realizacji efektów uczenia przedmiotów (pkt ECTS).

#### 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 z chwilą wyboru przez studentów bloku przedmiotów kierunkowych „dietetyka” należy zorganizować pracownię dietetyczną.

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/](http://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 odbyły się w roku akademickim 2017/2018, kolejne planowane są w roku akademickim 2021/2022 .

#### **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 wydaną w roku 2017/2018.

#### **10. Informacja o ilości posiedzeń Instytutowych Komisji ds. Jakości Kształcenia**

W roku akademickim 2018/2019 odbyło się 5 posiedzeń Instytutowej Komisji ds. Jakości Kształcenia.

#### **11. Ocena studiów podyplomowych prowadzonych w Instytucie**

Na kierunku Bezpieczeństwo i produkcja żywności nie prowadzi się studiów podyplomowych.

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

W poprzednim 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 uważają, że należy rozwijać współpracę z dotychczasowymi interesariuszami zewnętrznymi oraz podejmować starania o pozyskanie nowych kontaktów, celem ciągłego dostosowywania profilu kształcenia przyszłych absolwentów do wymagań potencjalnych pracodawców.. Ponadto proponuje się dalsze rozwijanie bazy laboratoryjnej oraz ciągle uzupełnianie zasobów bibliotecznych , zarówno o książki jak i czasopisma drukowane, 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 -dr hab. inż. Mariusz Witczak prof. PWSW
- c) członek -prof. dr hab. inż. Wiesław Barabasz
- d) członek - dr inż. Stanisław Szablowski
- e) członek - dr inż. Włodzimierz Banach
- f) członek - dr inż. Ireneusz Kaczmar
- g) Marcel Kubala - student kierunku mechatronika
- h) Małgorzata Kubas studentka kierunku - inżynieria transportu i logistyki.
- i) Gabriela Misieczko studentka kierunku - inżynieria środowiska.
- j) Anita Dzimira studentka kierunku – bezpieczeństwo i produkcja żywności.
- k) Evelina Daraż studentka kierunku – inżynieria produkcji kosmetyków i suplementów.
- l) Adriana Oprysko, studentka kierunku –informatyka w biznesie

oceniła doskonalenie jakości kształcenia w poprzednim roku akademickim 2018/2019

na ocenę : .....**bardzo dobry**.....

(bardzo dobrą, dobrą, dostateczną, niedostateczną)

Podpisy członków Komisji:

- 1. prof. dr hab. inż. Maciej Kuboń .....
- 2. dr hab. inż. Mariusz Witczak prof. PWSW .....
- 3. prof. dr hab. inż. Wiesław Barabasz .....
- 4. dr inż. Stanisław Szablowski .....
- 5. dr inż. Włodzimierz Banach .....
- 6. dr inż. Ireneusz Kaczmar .....
- 7. Marcel Kubala .....
- 8. Małgorzata Kubas.....
- 9. Gabriela Misieczko.....
- 10. Anita Dzimira.....
- 11. Evelina Daraż .....
- 12. Adriana Oprysko,.....

\*wybrać właściwą ocenę

Przemyśl, dnia 25.11.2019 r.