

ROCZNY RAPORT SAMOOCENY
rok akademicki 2019/2020

PAŃSTWOWA WYŻSZA SZKOŁA WSCHODNIOEUROPEJSKA W PRZEMYŚLU

Instytut: Nauk Technicznych

Zakład: Inżynierii Produkcji Kosmetyków i Suplementów

Kierunek studiów: **Bezpieczeństwo i produkcja żywności**

(studia stacjonarne pierwszego/~~drugiego stopnia~~)

Liczba nauczycieli akademickich przypisanych do kierunku: 15

Część I (uzupełnia Zakładowy Zespół do spraw Jakości Kształcenia)

1. Weryfikacja zakładanych efektów kształcenia/ uczenia się

Ocena	pozytywna	pozytywna warunkowo	negatywna
przejrzystość procedury zaliczenia zajęć objętych programem studiów	X		
czytelność zasad oceniania pracy studentów	X		
przestrzeganie procedury dyplomowania	X		
weryfikacja efektów kształcenia/uczenia się uzyskanych podczas realizacji praktyk zawodowych i zajęć praktycznych	X		

Dodatkowe informacje, uwagi:

.....
.....

2. Ocena jakości prowadzonych zajęć dydaktycznych – informacja zbiorcza

- a) Badania ankietowe wśród studentów – uzyskiwanie opinii studentów na temat pracy nauczycieli akademickich oraz innych osób prowadzących zajęcia

Rok akademicki:	semestr zimowy				semestr letni			
liczba ocenionych nauczycieli akademickich	Ocena (zgodnie z obowiązującą skalą, np.)				Ocena (zgodnie z obowiązującą skalą, np.)			
	5	4	3	2	5	4	3	2
	13	1			11	0		
liczba ocenionych innych osób prowadzących zajęcia	Ocena (zgodnie z obowiązującą skalą, np.)				Ocena (zgodnie z obowiązującą skalą, np.)			
	5	4	3	2	5	4	3	2
	2	1			1			

b) Prowadzenie hospitacji zajęć prowadzonych przez nauczycieli akademickich lub inne osoby prowadzące zajęcia

Rok akademicki:	semestr zimowy	semestr letni
liczba nauczycieli akademickich	17	14
liczba przeprowadzonych hospitacji	4	3
odsetek hospitowanych nauczycieli	0,24	0,21
liczba innych osób prowadzących zajęcia	-	-
liczba przeprowadzonych hospitacji	-	-
odsetek hospitowanych innych osób prowadzących zajęcia	-	-

c) Informacje o zajęciach prowadzonych w języku obcym

Nazwa zajęć	Informacja o obieralności zajęć tak/nie	Forma realizacji	Semestr	Język wykładowy	Liczba studentów
-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-

Dodatkowe informacje, uwagi:

.....

.....

3. Monitorowanie kwalifikacji nauczycieli akademickich i innych osób prowadzących zajęcia uczestniczących w procesie kształcenia na kierunku

- a) Ocena zgodności kwalifikacji nauczycieli akademickich oraz innych osób prowadzących zajęcia z prowadzonym kierunkiem studiów

Ogólna liczba nauczycieli akademickich biorących udział w procesie kształcenia: 19	1) zgodność wymogów formalnych (dyplomy) z prowadzonym kierunkiem studiów	
	tak	nie
	15	
	2) zgodność dorobku naukowego nauczyciela akademickiego z dziedziną nauki związaną z kierunkiem studiów	
	tak	nie
	15	
	3) zgodność doświadczenia zawodowego z prowadzonym kierunkiem studiów	
	tak	nie
	15	

Ogólna liczba innych osób prowadzących zajęcia biorących udział w procesie kształcenia: 4	1) zgodność wymogów formalnych (dyplomy) z prowadzonym kierunkiem studiów	
	tak	nie
	4	
	2) zgodność dorobku innej osoby prowadzącej zajęcia z dziedziną nauki związaną z kierunkiem studiów	
	tak	nie
	4	
	3) zgodność doświadczenia zawodowego z prowadzonym kierunkiem studiów	
	tak	nie
	4	

b) Ocena aktywności naukowej i podnoszenia kwalifikacji przez nauczyciela akademickiego/ inną osobę prowadzącą zajęcia

Ocena	liczba	wskaźnik
publikacje naukowe	9	0,50
nauczyciele akademicki/ inne osoby prowadzące zajęcia uczestniczące w konferencjach (wystawach, warsztatach artystycznych)	13	0,44
awanse naukowe	-	-
patenty	-	-

Dodatkowe informacje, uwagi:

Piętnastu nauczycieli akademickich zatrudnionych (umowa o pracę i umowy zlecenie) w roku akademickim 2019/2020 i uczestniczących w procesie dydaktycznym na kierunku Bezpieczeństwo i produkcja żywności opublikowało łącznie 50 prac naukowych i popularnonaukowych. Nauczyciele kierunku uczestniczyli w licznych konferencjach naukowych prezentując 32 komunikaty naukowe.

Ponadto jeden z nauczycieli 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:

II Konferencja Naukowa pt.: „Bezpieczeństwo Żywności i Żywienia”

Przemyśl, 22 listopad 2019 r.

Tematyka Konferencji

Bezpieczeństwo produkcji żywności, Bezpieczeństwo żywienia, Higiena żywności, Dietetyka, Związki biologicznie aktywne w żywności i żywieniu, Nowe trendy w produkcji i przetwórstwie żywności, Nowe trendy w technologii gastronomicznej.

Organizatorzy:

Zakład Inżynierii Produkcji Żywności i Kosmetyków, Instytut Nauk Technicznych, Państwowa Wyższa Szkoła Wschodnioeuropejska w Przemyślu

Polskie Towarzystwo Technologów Żywności, Oddział Małopolski

Instytut Technologii Żywności i Żywienia, Kolegium Przyrodnicze, Uniwersytet Rzeszowski

W rezultacie wydano monografię pt. Postęp w naukach o żywności cz. I. Kolejne części planowano wydać w roku 2020/2021.

- organizowanych wystaw, warsztatów artystycznych:

Warsztaty i kursy przeznaczone dla mieszkańców Przemysła:

- Udział pracowników BiPŻ w projekcie „Kompetentny Senior Ambasadorem Społeczeństwa Wiedzy” realizowanym przez PWSW w ramach Programu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego „Wsparcie Uniwersytetów Trzeciego Wieku” unijnym Uniwersytet Trzeciego Wieku.
- - Analiza sensoryczna test na daltonizm smakowy. inż. Napora Patrycja Napora, Katarzyna Opar II BiPŻ 25.10.2019.
- Warsztaty i wykłady - Uniwersytet Trzeciego Wieku w Baranowie Sandomierskim 18.11.2019.
- - Przygotowanie smoothe i technologia produkcji lodów na bazie piwa inż. Patrycja Napora, studenci II roku BiPŻ.
- - Wykład „Żywność funkcjonalna” prof. dr hab. inż. Grażyna Jaworska.

- 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:

I. Działania promocyjne:

1. Udział w Kongresie 590 w Arena G2 Rzeszów. Uczestnictwo studentów oraz prof. dr hab. Wiesława Barabasza w debacie z Andrzejem Goździkowskim Prezesem Zarządu Cedrob S.A pt. „Wyżywić 10 mld ludzi, czy Polska może stać się globalnym dostawcą żywności w 2050 roku?”. (inż. Patrycja Napora, studenci II i IV roku)
2. Pokazy chemiczne w Zespole Szkół Zawodowych im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Dynowie. Uczestnicy dr Magdalena Marchel, inż. Patrycja Napora, studentki Katarzyna Opar II rok BiPŻ, Magdalena Kierepka I rok BiPŻ.
3. Targi Edukacja Praca Kariera- organizowane przez PWSW w medycznej Szkole Policealnej im. Jadwigi Łżyckiej. Mgr inż. K. Jaworska Tomczyk, inż. Patrycja Napora, studenci I,II,III roku BiPŻ.
4. Targi Zespół Szkół Gastronomicznych i Przemysłu Spożywczego w Rzeszowie. Inż. Patrycja Napora , studentka III roku BiPŻ.
5. Targi edukacyjne Arena G2 Rzeszów. inż. Patrycja Napora, studentka II roku BiPŻ.
6. Webinarium dla Szkoły letniej –prezentacja „Kwiaty w jadłospisie i super owoce” inż. Patrycja Napora, dr Magdalena Marchel, mgr inż. Danuta Olejarka . Lipiec 2020.
7. Gminny Ośrodek Kultury, Sportu i Turystyki w Birczy. Wykład etnograficzny „Kuchnia podkarpacia wczoraj i dziś” 6.08.2020 r. 26.08.2020. Webinarium mgr inż. Danuta Olejarka.

Dla szkół średnich:

- Warsztaty z analizy sensorycznej żywności „Test na daltonizm smakowy”. Zespół Szkół Spożywczych, Chemicznych i Ogólnokształcących im. Marii Curie – Skłodowskiej Prowadzący. inż. Patrycja Napora. 04.12.2019.
- Warsztaty na temat „Zafałszowania produktów żywnościowych”. Zespół Szkół Spożywczych, Chemicznych i Ogólnokształcących im. Marii Curie – Skłodowskiej Prowadzący. Dr Magdalena Marchel - 04.12.2019.

- Warsztaty z chemii dla uczniów I Liceum Ogólnokształcącego w Przemysłu przygotowujące do olimpiady z chemii - dr Magdalena Marchel. 15.01-27.01.2020.
- Festiwal Przyrodniczy cz.2 Akademia talentów. 13.02.2020.
- - Żywność dietetyczna wykład inauguracyjny oraz prelekcja dla nauczycieli pt. „Żywność funkcjonalna” -prof. dr hab. inż. Grażyna Jaworska.
- - eksperymenty chemiczne inż. Patrycja Napora, studentka II roku BiPŻ.
- - matematyczne łamigłówki dr hab. inż. prof. PWSW Mariusz Witczak.
- Pokazy chemiczne w ramach projektu: Być jak Ignacy” dla Sz. P. nr. 1 im Henryka Sienkiewicza w Przemysłu. inż. Patrycja Napora.
- Pokaz chemicznych eksperymentów Zespół Szkół Zawodowych im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Dynowie Inż. Patrycja Napora, Dr Magdalena Marchel, Katarzyna Opar II, Magdalena Kierepka I rok BiPŻ
- Wyjście promocyjne II Liceum Ogólnokształcące im. Kazimierza Morawskiego dop , inż. Patrycja Napora.17.12.2019.
- Wyjście promocyjne Zespół Szkół Ogólnokształcących, Zawodowych i Rolniczych im. Adama Mickiewicza DP, inż. Patrycja Napora.
- Wyjazd promocyjny Zespół Szkół im. W. Witosa Zarzeczce. DP. inż. Patrycja Napora.
- Wyjście promocyjne po punktach usługowych w Przemysłu inż. Patrycja Napora, pracownik INT Kinga Nowicka 18.06.2020
- Udział pracowników w VIII edycji *Międzynarodowej Szkoły Letniej Kultury i Języka Polskiego PWSW* (lipiec, sierpień 2020 r.) - dr Magdalena Marchel, mgr inż. Danuta Olejarka, mgr inż. Patrycja Napora.

Inne aktywności:

- Udział pracowników BiPŻ w projekcie „Kompetentny Senior Ambasadorem Społeczeństwa Wiedzy” realizowanym przez PWSW w ramach Programu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego „Wsparcie Uniwersytetów Trzeciego Wieku” unijnym Uniwersytet Trzeciego Wieku.
- - Analiza sensoryczna test na daltonizm smakowy. inż. Napora Patrycja Napora, Katarzyna Opar II BiPŻ 25.10.2019.
- Warsztaty i wykłady - Uniwersytet Trzeciego Wieku w Baranowie Sandomierskim 18.11.2019.
- - Przygotowanie smoothe i technologia produkcji lodów na bazie piwa inż. Patrycja Napora, studenci II roku BiPŻ.
- - Wykład „Żywność funkcjonalna” prof. dr hab. inż. Grażyna Jaworska.

- spis uzyskanych patentów:

.....

.....

d) Ocena systemu wspierającego rozwój kadry naukowo-dydaktycznej

Ocena	liczba	wskaźnik
finansowanie udziału nauczycieli akademickich w konferencjach naukowych	-	-
finansowanie udziału nauczycieli akademickich w wystawach i warsztatach artystycznych	-	-
finansowanie udziału nauczycieli akademickich w podnoszeniu kwalifikacji zawodowych	-	-

Dodatkowe informacje, uwagi:

.....

e) 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	1 (Rumunia)	1 (Bułgaria)	0
Studenci/pracownicy przyjeżdżający do PWSW	-	-	-
W sumie	1	1	0

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

4. Monitorowanie warunków kształcenia

a) Monitorowanie stanu infrastruktury dydaktycznej

Ocena	pozytywna	pozytywna warunkowo	negatywna
stan infrastruktury dydaktycznej instytutu: - wielkość i wyposażenie sal dydaktycznych (w tym wyposażenie w środki teleinformatyczne);	Tak		

- wyposażenie i realizacja zajęć kształtujących umiejętności praktyczne; - dostępność do uczelnianych obiektów sportu i rekreacji			
stan infrastruktury pod kątem możliwości studiowania osób niepełnosprawnych	Tak		
stan infrastruktury i wyposażenia instytucji, w których prowadzone są zajęcia poza uczelnią oraz zajęcia praktyczne i praktyki zawodowe	Tak		
dostępność nauczycieli akademickich dla studentów w ramach konsultacji	Tak		
dostępność: - pracowników sekretariatu Instytutu; - dostępność pracowników Rektoratu; - dostępność pracowników Działu Nauczania; - dostępność Prorektorów	Tak		

Dodatkowe informacje, uwagi:

.....
.....

b) Ocena możliwości włączania się studentów w proces naukowo-dydaktyczny

Wykaz organizacji studenckich, w tym kół naukowych działających w Zakładzie

- Koło Naukowe Żywność i Żywnienie

- Studenckie Koło Naukowe Zarządzania Jakością i Bezpieczeństwem Żywności

Dodatkowe informacje, uwagi:

.....
.....

5. Ocena formy i zakresu współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym

Ocena	pozytywna	pozytywna warunkowo	negatywna
konsultacje z interesariuszami wewnętrznymi i zewnętrznymi	Tak		
ankietyzacja podmiotów przyjmujących studentów na praktyki	Tak		

zawodowe			
----------	--	--	--

Wykaz interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych

- 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 dietyki
 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

Dodatkowe informacje, uwagi:

.....

6. Ocena dostępności informacji na temat kształcenia

Ocena	pozytywna	pozytywna warunkowo	negatywna
system informacyjny dot. kart zajęć (dostępność dla studentów)	Tak		
przejrzystość zasad i procedury rekrutacji z uwzględnieniem	Tak		

specyfiki rekrutacji dla kandydatów cudzoziemców			
dostępność aktualnych informacji o programach studiów, zakładanych efektach kształcenia/uczenia się, procedurach związanych z tokiem studiów	Tak		
dostępność Opisu Funkcjonowania Uczelnianego Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia dla pracowników i studentów	Tak		

Dodatkowe informacje, uwagi:

.....
.....

7. Monitorowanie i doskonalenie programów studiów

Ocena	pozytywna	pozytywna warunkowo	negatywna
zgodność programu studiów ze strategią rozwoju uczelni	Tak		
monitorowanie programu studiów i dokonywanie zmian w programach	Tak		
odniesienie efektów kształcenia/uczenia się do Polskiej Ramy Kwalifikacji		Tak	
zgodność kart zajęć z uczelnianym wzorem karty zajęć	Tak		
właściwe przypisanie punktów ECTS do zajęć oraz obciążenie studentów pracą własną	Tak		
udział interesariuszy zewnętrznych i wewnętrznych w procesie doskonalenia programu studiów	Tak		
dostosowanie efektów kształcenia/uczenia się do potrzeb rynku pracy	Tak		

8. Informacje na temat uwzględnienia przeprowadzonej analizy monitorowania karier zawodowych absolwentów

Losy absolwentów są monitorowane. Absolwenci kierunku znajdują zatrudnienie w zakładach i instytucjach związanych z bezpieczeństwem i produkcją żywności.

9. Informacje na temat istniejących skutecznych rozwiązań zapobiegających zjawiskom patologicznym w ramach kierunku

10. Na kierunku prowadzony jest stały monitoring zapobiegający pojawieniu się sytuacji patologicznych.

11. Informacje na temat konieczności wdrażania planów naprawczych w ramach kierunku

Nie ma potrzeby wdrażania planów naprawczych.

12. Uwagi i informacje dodatkowe, zalecenia dotyczące kształcenia na kierunku

Należy zintensyfikować akcje promocyjne kierunku. Zaleca się maksymalne wykorzystanie bazy laboratoryjnej w celach dydaktycznych i promocyjnych kierunku.

13. Informacja na temat liczby posiedzeń Rady Programowej Kierunku: 6

14. Informacja na temat liczby posiedzeń Zakładowego Zespołu do spraw Jakości Kształcenia: 1

Zakładowy Zespół do Spraw Jakości Kształcenia w Instytucie Nauk Technicznych

w składzie:

- a. przewodniczący - prof. dr hab. inż. Wiesław Barabasz
- b. członek - dr inż. Marek Zadernowski
- c. członek - mgr inż. Kornelia Jaworska Tomczyk
- d. przedstawiciel studentów –Przemysław Michno
- e. przedstawiciel studentów – Klaudia Barszczak

Ocena doskonalenia jakości kształcenia w poprzednim roku akademickim 2019/2020: **Bardzo dobra.**

Przemyśl, dnia

Podpisy członków Zespołu:

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.

Część II (uzupełnia Instytutowa Komisja do spraw Jakości Kształcenia)

1. Ocena studiów podyplomowych prowadzonych w Instytucie

Nie prowadzi.....

.....

2. Informacje na temat istniejących skutecznych rozwiązań zapobiegających zjawiskom patologicznym w ramach Instytutu

.....

Nie stwierdzono.....

3. Informacja na temat konieczności wdrażania planów naprawczych w Instytucie

.....

Nie ma konieczności wdrażania programu naprawczego.....

4. Uwagi i informacje dodatkowe, zalecenia dotyczące kształcenia w Instytucie

.....

Zaleca się maksymalne wykorzystanie bazy laboratoryjnej w celach dydaktycznych i promocyjnych kierunku

5. Informacja na temat liczby posiedzeń Instytutowej Komisji do spraw Jakości Kształcenia: 7 posiedzeń

6. Uwagi i informacje dodatkowe, zalecenia dotyczące kształcenia na kierunku

Należy zintensyfikować akcje promocyjne kierunku celem pozyskania studentów

.....

Instytutowa Komisja do Spraw Jakości Kształcenia w Instytucie Nauk Technicznych w składzie:

- a. przewodniczący - prof. dr hab. inż. Maciej Kuboń
- b. członek - prof. dr hab. inż. Wiesław Piekarski
- c. członek - dr hab. inż. Mariusz Witczak prof. PWSW
- d. członek - dr hab. Marian Kuźma
- e. członek - dr Magdalena Marchel
- f. przedstawiciel studentów kierunku mechatronika – Marcel Kubala
- g. przedstawiciel studentów kierunku inżynieria transportu i logistyki Martyna Fidor
- h. przedstawiciel studentów kierunku bezpieczeństwo i produkcja żywności Diana Korzystka
- i. przedstawiciel studentów kierunku inżynieria produkcji kosmetyków i suplementów Evelina Daraż
- j. przedstawiciel studentów kierunku informatyka w biznesie Adriana Oprysko

Przemyśl, dnia

Podpisy członków Komisji:

1.
2.
3.
4.
5.
6.
7.
8.
9.
10.