

**RAPORT SAMOOCENY**  
**za rok akademicki 2015/2016**  
(studia inżynierskie)

**PAŃSTWOWA WYŻSZA SZKOŁA WSCHODNIOEUROPEJSKA w PRZEMYSŁU**

Instytut : Instytut Nauk Technicznych

kierunek kształcenia: Bezpieczeństwo i produkcja żywności

liczba nauczycieli akademickich przypisanych do kierunku: 16

**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:  16	1) zgodność wymogów formalnych (dyplomy) z prowadzonym kierunkiem studiów	
	tak	nie
	16	
	2) zgodność dorobku naukowego nauczyciela akademickiego z dziedziną nauki związaną z kierunkiem studiów	
	tak	nie
	16	

b) Ocena aktywności naukowej i podnoszenia kwalifikacji przez nauczyciela akademickiego

Ocena	liczba	wskaźnik
nauczyciele akademicy publikujący swoje prace naukowe	7	0,44
nauczyciele akademicy uczestniczący w konferencjach (wystawach, warsztatach artystycznych)	4	0,25
awanse naukowe	-	-
patenty	-	-

Inne uwagi:

Spośród 16 nauczycieli akademickich zatrudnionych (umowa o pracę i umowy o dzieło) w roku akademickim 2015/2016 i uczestniczących w procesie dydaktycznym na kierunku Bezpieczeństwo i produkcja żywności siedmiu publikowało swoje prace naukowe (44%), a czterech (25%) wzięło udział łącznie w 17 konferencjach naukowych.

Pracownicy ci opublikowali 15 prac w czasopismach indeksowanych w Journal Citation Reports (lista A MNiSW), 20 prac w innych czasopismach, 37 rozdziałów w monografiach, 38 komunikatów konferencyjnych, a jeden z nich był współautorem trzech podręczników.

Szczegółowe zestawienie aktywności naukowej poszczególnych nauczycieli akademickich znajduje się w załączniku do niniejszego raportu.

c) Wykaz:

- konferencji organizowanych przez Instytut: brak
- organizowanych wystaw, warsztatów artystycznych: w ramach dni otwartych 04 grudnia 2015 na PWSW zorganizowano: wystawę "Smaki jesieni", w tym wykład otwarty "Zanieczyszczenia żywności a zdrowie" (*dr A Sidor*) i „Dieta tęczowa” (*prof. G.Jaworska*)
- spis uzyskanych patentów: brak

d) Ocena systemu wspierającego rozwój kadry naukowo-dydaktycznej

Ocena	Liczba	Wskaźnik
Finansowania udziału nauczycieli akademickich w konferencjach naukowych	0	0
Finansowania udziału nauczycieli akademickich w wystawach i warsztatach artystycznych	0	0
Finansowania udziału nauczycieli akademickich w podnoszeniu kwalifikacji zawodowych	0	0

Inne uwagi:

- Zorganizowano spotkanie z firmą DDD: nt. Zastosowanie dekontaminacji w przemyśle spożywczym - strona internetowa PWSW – (*dr A Sidor*)
- Rozpoczęto współpracę i przeprowadzono szkolenie w ramach Erasmus+ dla młodzieży z ZSUHiG w Przemysłu - strona internetowa PWSW - (*dr A Sidor*)

- 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
_____	0	0	0

Nazwa kraju	Liczba nauczycieli akademickich	
	zajęcia prowadzone za granicą	z zagranicy prowadzących zajęcia na kierunku
_____	0	0

## 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			
	<b>bdb</b>	<b>db</b>	<b>dst</b>	<b>ndst</b>	<b>bdb</b>	<b>db</b>	<b>dst</b>	<b>ndst</b>
	14	4	0	0	14	0	0	0
liczba hospitowanych nauczycieli	3				5			
odsetek hospitowanych nauczycieli	19 %				31 %			

- b) Informacje o zajęciach prowadzonych w języku obcym

Nazwa przedmiotu	Forma realizacji	Semestr	Język wykładowy	Liczba Studentów
brak				

Inne uwagi: brak

## 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. Nowe efekty kształcenia dla programu praktycznego oraz nowy program studiów wdrażany 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 sprawuje opiekun praktyki zawodowej.

W ramach monitorowania programu kształcenia podjęto działania mające na celu ściślejsze powiązanie kształcenia na kierunku Bezpieczeństwo i produkcja żywności z potrzebami otoczenia społeczno-gospodarczego. Wyrazem tych działań jest m.in. realizacja prac inżynierskich uwzględniających potrzeby niektórych zakładów pracy.

Wykaz interesariuszy zewnętrznych:

- Państwowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Przemyślu
- Firma APKON Sp. z o.o. w Przemyślu
- Firma WIDAN Sp. z o.o. w Przemyślu
- Restauracja w Krasieczynie

- 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 2016/2017 (np. zwiększono liczbę pkt. ECTS dla przedmiotu Mikrobiologia ogólna)

- 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, skorygowano efekty kształcenia i udoskonalono program o profilu praktycznym. Zmiany polegały na skorygowaniu sekwencji przedmiotów m.in. przedmiot Higiena produkcji żywności z sem. II przeniesiono na sem. III, ze względu na to, że studenci z podstawami mikrobiologii zapoznają się w semestrze II, a efekty kształcenia z tego zakresu są konieczne do realizacji programu przedmiotu Higiena produkcji żywności. Z kolei przedmiot Chemia żywności w programie z edycji 2016/2017 jest realizowany w II semestrze podczas, gdy w poprzednim był na III semestrze. Efekty kształcenia nabywane w trakcie jego realizacji są niezbędne w takich przedmiotach jak Ogólna technologia żywności, Podstawy żywienia człowieka i Toksykologia żywności. Zmieniono także realizację przedmiotów Grafika inżynierska i Podstawy statystyki, przedmioty te będą prowadzone na III roku pod nazwami Komputerowe wspomaganie projektowania w przemyśle spożywczym i Podstawy statystyki. Efekty nabywane w trakcie realizacji tych przedmiotów studenci wykorzystają przy opracowywaniu pracy inżynierskiej.

### 3. 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 od roku akademickiego 2016/2017 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

Ocena	Liczba ocen			
	bdb	db	dst	ndst.
dostępność pracowników sekretariatu Instytutu	28	32	5	5
dostępność pracowników Rektoratu	14	13	4	1
dostępność Prorektorów	12	15	5	1

#### 4. 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.

## **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 i 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), poprzez wywieszanie informacji na tablicy informacyjnej oraz podczas zebrań ze studentami.

### **5. Czy wdrożono w Instytucie system monitorowania losów absolwentów?**

Nie, gdyż brak jest jeszcze absolwentów.

### **6. 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.

### **7. Informacja o konieczności wdrażania planów naprawczych w Instytucie**

Brak konieczności wdrożenia planów naprawczych.

### **8. Informacja o ilości posiedzeń Instytutowych Komisji do Spraw Jakości Kształcenia**

W roku akademickim 2015/2016 odbyło się trzy zebrania Instytutowej Komisji ds. Jakości Kształcenia.

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

Instytut Nauk Technicznych nie prowadzi studiów podyplomowych.

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

Zaleca się rozwijanie współpracy z dotychczasowymi interesariuszami zewnętrznymi oraz podejmowanie starań o pozyskanie nowych celem ciągłego dostosowywania profilu kształcenia do wymagań potencjalnych pracodawców 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.

#### **11. Ocena końcowa**

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

- przewodniczący - prof. dr hab. inż. Maciej Kuboń
- członek - prof. dr hab. inż. Józef Giergiel
- członek - prof. dr hab. inż. Krzysztof Surówka
- członek - dr inż. Włodzimierz Banach
- przedstawiciel studentów - Daniel Tompalski – kierunek Mechatronika
- przedstawiciel studentów - Adam Artman – kierunek Inżynieria Transportu i Logistyki
- przedstawiciel studentów - Przemysław Wąs – kierunek Inżynieria Środowiska
- przedstawiciel studentów - Patrycja Napora – kierunek Bezpieczeństwo i Produkcja Żywności

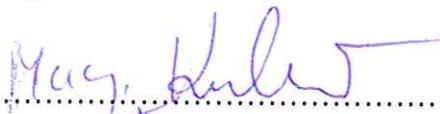

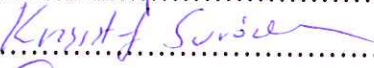






oceniła doskonalenie jakości kształcenia w poprzednim roku akademickim 2015/2016

na ocenę :

(bardzo dobrą, dobrą, dostateczną, niedostateczną)\*

Podpisy członków Komisji:

1. prof. dr hab. inż. Maciej Kuboń - ..... 
2. prof. dr hab. inż. Józef Giergiel - ..... 
3. prof. dr hab. inż. Krzysztof Surówka - ..... 
4. dr inż. Włodzimierz Banach - ..... 
5. Karol Kałużny - ..... 
6. Adam Artman - ..... 
7. Danuta Opaluch - .....
8. Beata Stec - ..... 

\*wybrać właściwą ocenę

Przemyśl, dnia .....