

RAPORT SAMOOCENY
za rok akademicki 2016/2017
(studia inżynierskie)

PAŃSTWOWA WYŻSZA SZKOŁA WSCHODNIOEUROPEJSKA w PRZEMYSŁU

Instytut : Instytut Nauk Technicznych

kierunek kształcenia: Bezpieczeństwo i produkcja żywności

liczba nauczycieli akademickich przypisanych do kierunku: 17

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: 17	1) zgodność wymogów formalnych (dyplomy) z prowadzonym kierunkiem studiów	
	tak	nie
	17	
	2) zgodność dorobku naukowego nauczyciela akademickiego z dziedziną nauki związaną z kierunkiem studiów	
	tak	nie
	17	

- b) Ocena aktywności naukowej i podnoszenia kwalifikacji przez nauczyciela akademickiego

Ocena	liczba	wskaźnik
publikacje naukowe - liczba osób publikujących	8	0,47
nauczyciele akademicki uczestniczący w konferencjach (wystawach, warsztatach artystycznych)	8	0,47
awanse naukowe	-	
patenty	-	

--	--	--

Inne uwagi:

Spośród 17 nauczycieli akademickich zatrudnionych (umowa o pracę i umowy o dzieło) w roku akademickim 2016/2017 i uczestniczących w procesie dydaktycznym na kierunku Bezpieczeństwo i produkcja żywności ośmiu publikowało swoje prace naukowe (47%), taka sama ich liczba (47%) wzięła udział łącznie w 20 konferencjach naukowych. Pracownicy ci opublikowali 14 prac w czasopismach indeksowanych w Journal Citation Reports (lista A MNiSW), 34 prace w innych czasopismach, 25 rozdziałów w monografiach (w tym 3 indeksowane w bazie Web of Science), 59 komunikatów konferencyjnych, a dwoje z nich było redaktorami monografii i pięciu czasopism, w tym dwóch zagranicznych. Szczegółowe zestawienie aktywności naukowej poszczególnych nauczycieli akademickich znajduje się w załączniku do niniejszego raportu. Dodatkowo czworo nauczycieli (dr Zadernowski, dr Krajewski, dr Sidor, mgr Olejarka) w sposób ciągły podnosiło swoje praktyczne kwalifikacje zawodowe z racji kontaktów z zakładami przemysłowymi i gastronomicznymi w ramach ich pozauczelnianych aktywności zawodowych. Polegają one na kierowaniu Wojewódzką Stacją Sanitarno – Epidemiologiczną w Rzeszowie, konsultacjach z naukowcami i udziale w szkoleniach oraz na prowadzeniu szkoleń i audytów oraz wdrożeń w ramach własnego biura konsultingowego.

c) Wykaz:

- konferencji organizowanych przez Instytut:

I Konferencja Naukowa organizowana wraz z Polskim Towarzystwem Technologów Żywności Oddział Małopolski pt. „Bezpieczeństwo Żywności i Żywienia”. 17-18.09.2017

- organizowanych wystaw, warsztatów artystycznych itp.:

Warsztaty i kursy przeznaczone dla mieszkańców Przemysła:

„Owocniki grzybów jadalnych” (prowadzący dr inż. A. Sidor, październik 2016 r.),
Domowa produkcja piwa” – warsztaty zorganizowane dwukrotnie wraz z Browarem
Domowym Drummers BEER (prowadzący Krzysztof Miśniak student oraz członek koła

naukowego, opiekunowie merytoryczni mgr inż. Danuta Olejarka, dr inż. Greta Adamczyk i prof. dr hab. inż. Krzysztof Surówka, 4.04.2017 i 24.05.2017),

„Domowy wyrób wędlin” (prowadzący mgr inż. Danuta Olejarka, 10-12. 04. 2017),
Warsztaty z zakresu technologii ciast wraz z wypiekiem ciastek na konferencję kierunku Socjologia (prowadzący, mgr inż. Danuta Olejarka, 30.05.2017),
Podczas VIII edycji Dnia Nauki w PWSW, Przemyśl – 11.05.2017 odbyły się warsztaty:
„Doświadczenia chemiczne w kuchni” (prowadzący dr inż. G. Adamczyk),
„Domowy wypiek chleba” (prowadzący mgr inż. D. Olejarka),
„Kuchnia Molekularna” (prowadzący inż. P. Napora, mgr inż. R. Wiśniewski),
„Technologia węglowodanów na słodko” (prowadzący dr inż. G. Adamczyk, osoby zaangażowane w organizację: inż. P. Napora, dr inż. G. Kasprzyk, K. Miśniak).

W ramach projektu „Kształcenie zawodowe szansą dla Ciebie” realizowanego przez ZSU-HiG w Przemyślu wraz z PWSW w latach 2017 – 2019 (4 semestry) odbyły się na kierunku BiPŻ następujące spotkania warsztatowe:

„Reakcje charakterystyczne w analizie żywności” (prowadzący dr inż. Greta Adamczyk, 25.04.2017),

„Sporządzanie lodów i wyrobów wschodnich” (prowadzący dr inż. Greta Adamczyk, 23.05.2017).

Dodatkowo przygotowano następujące kursy, które jednak nie odbyły się z powodu braku chętnych:

„Swojskie jadło” (prowadzący dr inż. M. Walczycka),

„Chleb i coś na chleb” (prowadzący dr inż. T. Cebulak i dr inż. G. Adamczyk),

„Słodko mi” (prowadzący A. Osieczko – studentka III roku).

Wykłady przeznaczone dla mieszkańców Przemyśla:

Podczas VIII edycji Dnia Nauki w PWSW, Przemyśl – 11.05.2017 zaprezentowano wykłady i ćwiczenia z biologii i chemii dla ZSU-HiG w Przemyślu w wymiarze po 8 h (prowadzący prof. dr hab. W. Barabasz).

Ponadto zorganizowano 8 następujących wykładów:

03.04.2017: „Aspekty prozdrowotne czekolady w świetle współczesnych badań”, prowadzący dr inż. Greta Adamczyk,

07.04.2017: „Wino – sekrety produkcji i picia”, prowadzący: prof. dr hab. Wiesław Barabasz,

12.04.2017: „Produkty niskokaloryczne”, prowadząca prof. dr hab. inż. Grażyna Jaworska,

21.04.2017: „GMO – prawda czy fikcja?”, prowadzący: prof. dr hab. Wiesław Barabasz,

12.05.2017: „Mikrobiom – twój sojusznik w walce o zdrowie”, prowadzący: prof. dr hab. Wiesław Barabasz,

23.05.2017: Czy ogrzewanie mikrofalowe żywności jest bezpieczne?, prowadzący: prof. dr hab. inż. Krzysztof Surówka,

01.06. 2017: „Genetyczne i fizjologiczne aspekty starzenia się ludzi”, prowadzący: - prof. dr hab. Wiesław Barabasz,

08.06.2017: „Straty i marnotrawstwo żywności – wyzwania gospodarcze i etyczne”, prowadzący: dr inż. Karol Krajewski.

Wyjazdy i aktywności promocyjne pracowników i studentów:

Odbyły się spotkania nauczycieli akademickich, pracowników Instytutu oraz studentów kierunku BiPŻ promujące PWSW, w tym szczególnie kierunek BiPŻ w 21 szkołach średnich na terenie Przemysła oraz w szkołach w:

Janowie Lubelskim (14.03.2017 „Czekolada i wyroby cukiernicze trwałe”) i

ZSOZiR w Radymnie (21.03.2017, „Wyroby cukiernicze nietrwałe – ciastkarstwo – metody i techniki produkcji” i 28.03.2017 „Czekolada i wyroby cukiernicze trwałe”).

W ramach akcji promocyjnej zorganizowano także warsztaty terenowe pt.: „Wykrywanie zafałszowań żywności” w Zespole Szkół Usługowo-Hotelarskich i Gastronomicznych w Przemysłu - 25.04.2017r.

Przeprowadzono akcję promującą zdrowy styl życia w Szkole Podstawowej w Wyszatycach 01.06.2017r.- prowadzący inż. Patrycja Napora, studentka I roku Anita Dzimira.

Inne aktywności to:

Wyjazd studentów I i III roku (łącznie 13 osób) na Międzynarodowe Targi Żywności w Warszawie Ptak Warsaw Expo 1-3 czerwca 2017r, opiekun dr. Karol Krajewski,

Udział w Międzynarodowym Festiwalu Derenia; Bolestraszyce 10 września 2017 mgr inż. Danuta Olejarka, studentki I roku BiPŻ,

Udział w Dniach Patrona Miasta Przemyśla *Wincentiada* - 26-28.08.2017 r. inż. Patrycja Napora, studentka III roku Małgorzata Telicka,
Wykonanie plakatu promującego żywność tradycyjną z regionu podkarpackiego, (studentki I roku - członkinie Koła Naukowego).

- 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	1	6%

Inne uwagi: Dotyczy finansowania udziału nauczyciela akademickiego w szkoleniach z zakresu spektrofotometrii FAAS i GFAAS

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+	1	1	0

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

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
	17							
liczba hospitowanych nauczycieli	2				3			
odsetek hospitowanych nauczycieli	12%				18%			

b) Informacje o zajęciach prowadzonych w języku obcym

Nazwa przedmiotu	Forma realizacji	Semestr	Język wykładowy	Liczba Studentów
Ogólna technologia żywności	Konsultacje, wykład.	letni	angielski	1 (studentka programu Erasmus +)

Inne uwagi: W ramach programu Erasmus w semestrze letnim przyjęto studentkę z Turcji (Neriman Cenerik), która uczestniczyła w konsultacjach po angielsku i w wykładach.

3. Monitorowanie i doskonalenie programów kształcenia

a) Ocena programów kształcenia			
Ocena	pozytywna	warunkowa (program wymaga)	negatywna

		uzupełnienia)	
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 Krasicy). 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. Rozpoczęto na kierunku program płatnych praktyk zawodowych w Państwowych Wyższych Szkołach Zawodowych: PO WER - Oś III Szkolnictwo Wyższe dla gospodarki i rozwoju". 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. W pierwszym naborze w programie płatnych praktyk wzięły udział 3 studentki z drugiego roku. Dodatkowo został ogłoszony drugi nabór na płatne praktyki, z których skorzystać może 6 studentów.

L p	Imię i nazwisko	Miejsce odbywania praktyki	Uwagi
1.	Dominika Florek	Powiatowa Stacja Sanitarno - Epidemiologiczna w Przemyślu	Praktyka zakończona

2.	Justyna Kuźniar	Powiatowa Stacja Sanitarno - Epidemiologiczna w Przemyślu	Praktyka zakończona – studentka pisze prace inżynierską.
3.	Olena Levytska	Wojewódzka Stacja Sanitarno - Epidemiologiczna. Oddział laboratoryjny	Studentka w trakcie praktyki pilotażowej

Jedna studentka w porozumieniu z zakładem pracy, w którym odbywała praktykę - Powiatowa Stacją Sanitarno – Epidemiologiczna w Przemyślu, rozpoczęła pisanie pracy inżynierskiej pt. „Porównanie sposobów żywienia społeczności autochtonicznych a rekomendowane zalecenia żywieniowe.”

Wykaz interesariuszy zewnętrznych:

Powiatowa Stacja Sanitarno Epidemiologiczna w Przemyślu
Wojewódzka Stacja Sanitarno Epidemiologiczna w Rzeszowie
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

- 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 w odniesieniu do niektórych przedmiotów (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 obowiązujący od roku akademickiego 2016/2017. Zmiany polegały na:

- wprowadzeniu nowej specjalności „Dietetyka”
- zmianie nazw dotychczasowych specjalności „Bezpieczeństwo produkcji żywności” na „Technologia żywności” i „Bezpieczeństwo w gastronomii i edukacja żywieniowa” na „Technologia gastronomiczna i edukacja żywieniowa”

zmianie wzorów kart przedmiotów w celu doprecyzowania oceny studentów i egzekwowania efektów kształcenia

- skorygowaniu sekwencji przedmiotów m.in. przedmiot Higiena produkcji żywności z semestru II przeniesiono na semestr 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.

Opracowano także procedurę dyplomowania na kierunku studiów BiPŻ i podjęto działania w celu opracowania procedury praktyk na kierunku studiów BiPŻ.

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” w chwili jej uruchomienia powinna funkcjonować nowa pracownia służąca do prowadzenia zajęć zaplanowanych na tej specjalności (np. pracownia żywienia człowieka i dietetyki).

b) Badanie ankietowe oceny obsługi administracyjnej studentów

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

Badanie takie nie odbyło się

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	Tak		

w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji.			
--	--	--	--

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 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.

7. Czy wdrożono w Instytucie system monitorowania losów absolwentów?

Tak, został wdrożony, badania monitorujące odbędą się w bieżącym roku akademickim. Dodatkowo kierownik Zakładu BiPŻ zlecił przeprowadzenie dodatkowego badania pracownikowi technicznemu kierunku na temat losów absolwentów i uwag dotyczących programu studiów.

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.

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

W roku akademickim 2016/2017 odbyły się cztery posiedzenia 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

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 ciągłe 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
- b. członek - prof. dr hab. inż. Krzysztof Surówka
- c. członek - dr inż. Stanisław Szablowski
- d. członek - dr inż. Włodzimierz Banach
- e. przedstawiciel studentów – Tomasz Gortych - kierunek Mechatronika
- f. przedstawiciel studentów – Katarzyna Jakiela – kierunek Inżynieria Transportu i Logistyki.
- g. przedstawiciel studentów – Elżbieta Chochół – kierunek Inżynieria Środowiska.
- h. przedstawiciel studentów – Anita Dzimira – kierunek Bezpieczeństwo i Produkcja Żywności.

oceniła doskonalenie jakości kształcenia w poprzednim roku akademickim 2016/2017

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. dr inż. Stanisław Szablowski
4. dr inż. Włodzimierz Banach
5. Tomasz Gortych.....
6. Katarzyna Jakiela.....
7. Elżbieta Chochół.....
8. Anita Dzimira.....

*wybrać właściwą ocenę

Przemyśl, dnia 24.11.2017