

RAPORT SAMOOCENY
za rok akademicki 2022/23
(studia stacjonarne pierwszego/ drugiego stopnia)¹

PAŃSTWOWA AKADEMIA NAUK STOSOWANYCH W PRZEMYSŁU

Wydział: **Nauk Technicznych i Sztuk Projektowych**

Instytut **Nauk Technicznych**

Kierunek studiów: **Bezpieczeństwo i Produkcja Żywności**

Liczba nauczycieli akademickich przypisanych do kierunku: **11**

(uzupełnia Rada programowa kierunku)

1. Weryfikacja zakładanych efektów uczenia się

Ocena	pozytywna	warunkowa (wymaga wyjaśnienia)	negatywna
przejrzystość procedury zaliczenia zajęć objętych programem studiów	X		
czytelność zasad oceniania pracy studentów	X		
przestrzeganie procedury dyplomowania	X		
weryfikacja efektów uczenia się uzyskanych podczas realizacji praktyk zawodowych i zajęć praktycznych	X		

Dodatkowe informacje lub uwagi:

.....brak.....

¹ Właściwe zakreślić

2. Zbiorcza informacja na temat prowadzonych zajęć dydaktycznych

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

Rok akademicki: 2022/2023	semestr zimowy					semestr letni				
Liczba ocenionych nauczycieli akademickich: 13	Liczba nauczycieli akademickich, którzy uzyskali ocenę: 3					Liczba nauczycieli akademickich, którzy uzyskali ocenę: 1				
Ocena (zgodnie z obowiązującą skalą, np.)	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Kryterium nr 1 (Jak oceniasz możliwości uzyskania dodatkowych wyjaśnień w czasie lub bezpośrednio po zajęciach oraz dostępność konsultacji w wyznaczonych terminach?)				2	5			1	1	4
Kryterium nr 2 (Czy zajęcia rozpoczynały się i kończyły planowo?)				1	6		1		1	4
Kryterium nr 3 (Czy przedstawione zasady organizacyjne (karta zajęć/sylabus, warunki zaliczenia, wymogi dot. obecności na zajęciach) były stosowane przez nauczyciela w trakcie semestru?)				2	5		1		1	4
Kryterium nr 4 (Czy prezentowane treści kształcenia były przekazywane w sposób komunikatywny?)				2	5		1		1	4
Kryterium nr 5 (Czy nauczyciel zachowywał się kulturalnie wobec studentów?)				2	5		1		1	4
Kryterium nr 6 (Czy nauczyciel podał wykaz literatury do zajęć?)				2	5				2	4
Kryterium nr 7 (Czy nauczyciel inspirował studentów do samodzielnej nauki i działania?)				1	6			1	1	4
Kryterium nr 8 (Czy możesz polecić metody nauczania tego nauczyciela innym studentom?)				1	6		1		1	4
Kryterium nr 9 (Czy kwestie organizacyjne (karta zajęć/sylabus, warunki zaliczenia, wymogi dot. obecności na zajęciach) zostały przedstawione przez nauczyciela na początku semestru?)				1	6				1	5

Kryterium nr 10 (Czy czas zajęć był wykorzystywany efektywnie?)				1	6			1	1	4
	Liczba innych osób prowadzących zajęcia, którzy uzyskali ocenę: 0					Liczba innych osób prowadzących zajęcia, którzy uzyskali ocenę: 1				
Liczba ocenionych innych osób prowadzących zajęcia:	Ocena (zgodnie z obowiązującą skalą, np.)					Ocena (zgodnie z obowiązującą skalą, np.)				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
1										
Ocena (zgodnie z obowiązującą skalą, np.)										
Kryterium nr 1 (Jak oceniasz możliwości uzyskania dodatkowych wyjaśnień w czasie lub bezpośrednio po zajęciach oraz dostępność konsultacji w wyznaczonych terminach?)										1
Kryterium nr 2 (Czy zajęcia rozpoczynały się i kończyły planowo?)										1
Kryterium nr 3 (Czy przedstawione zasady organizacyjne (karta zajęć/sylabus, warunki zaliczenia, wymogi dot. obecności na zajęciach) były stosowane przez nauczyciela w trakcie semestru?)										1
Kryterium nr 4 (Czy prezentowane treści kształcenia były przekazywane w sposób komunikatywny?)										1
Kryterium nr 5 (Czy nauczyciel zachowywał się kulturalnie wobec studentów?)										1
Kryterium nr 6 (Czy nauczyciel podał wykaz literatury do zajęć?)										1
Kryterium nr 7 (Czy nauczyciel inspirował studentów do samodzielnej nauki i działania?)										1
Kryterium nr 8 (Czy możesz polecić metody nauczania tego nauczyciela innym studentom?)										1
Kryterium nr 9 (Czy kwestie organizacyjne (karta zajęć/sylabus, warunki zaliczenia, wymogi dot. obecności na zajęciach) zostały przedstawione przez										1

nauczyciela na początku semestru?)										
Kryterium nr 10 (Czy czas zajęć był wykorzystywany efektywnie?)										1

Dodatkowe informacje lub uwagi:

.....brak.....

b) Zbiorcza informacja na temat hospitacji zajęć prowadzonych przez nauczycieli akademickich lub inne osoby prowadzące zajęcia

Rok akademicki:	semestr zimowy	semestr letni
liczba nauczycieli akademickich	10	10
liczba hospitowanych nauczycieli	3	1
odsetek hospitowanych nauczycieli	30%	10%
liczba innych osób prowadzących zajęcia	0	1
liczba hospitowanych innych osób prowadzących zajęcia	-	1
odsetek hospitowanych innych osób prowadzących zajęcia	-	100%

Dodatkowe informacje lub uwagi:

.....brak.....

c) Informacje o zajęciach prowadzonych w języku obcym

Nazwa zajęć	Informacja o obieralności zajęć TAK/NIE	Forma realizacji	Semestr	Język wykładowy	Liczba studentów
Food safety systems	Tak	Wykład	Zimowy	Język angielski	6

Dodatkowe informacje lub uwagi:

.....brak.....

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: 10	1) zgodność wymogów formalnych (dyplomy) z prowadzonym kierunkiem studiów	
	tak	nie
	X	
	2) zgodność dorobku naukowego nauczyciela akademickiego z dziedziną nauki związaną z kierunkiem studiów	
	tak	nie
	X	
	3) zgodność doświadczenia zawodowego z prowadzonym kierunkiem studiów	
	tak	nie
	X	

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

Dodatkowe informacje lub uwagi:

.....brak.....

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

Ocena	liczba	wskaźnik
publikacje naukowe (również współautorstwo)	1	0,14
nauczyciele akademicki/ inne osoby prowadzące zajęcia uczestniczące w konferencjach (wystawach, warsztatach artystycznych)	10	91 %
awanse naukowe	-	-
Patenty	-	-

Dodatkowe informacje lub uwagi:

1. Działalność o charakterze wdrożeniowym

- a. Cztery wdrożenia przemysłowe rozwiązań technologicznych (przetwórstwo owoców, warzyw, mięsa i mleka).
- b. Cztery wdrożenia systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności zakończone certyfikacją zakładów.
- c. Opracowanie 3 koncepcji naukowo-technologicznych zakładów przetwórstwa spożywczego (przetwórstwo roślinne, przetwórstwo warzywne, przetwórstwo mięsne).
- d. Opracowanie koncepcji naukowo-technologicznej laboratorium mikrobiologicznego i fizykochemicznego – specjalizacja chów i ubój mięsa drobiowego.

2. Udział nauczycieli w szkoleniach:

- a. Obsługa platformy językowej dla kadry dydaktycznej
- b. Obsługa systemu bibliotecznego dla kadry dydaktycznej

3. WYKAZ PUBLIKACJI

1. Hutsol T., Prisa O., Kiurcheva L., Serdiuk M., Panasiewicz K., Jakubus M., **Barabasz W.**, Furyk-Grabowska K., Kukhareta M.: Mint Plants (Mentha) as a Promising Source of Biological Active Substances to Combat Hidden Hanger. (Rosliny miętowe (Mentha) jako obiecujące źródło biologicznie aktywnych substancji zwalczających ukryty głód). Sustainability., 15, 11648, 1-11. 2023

c) Wykaz organizowanych przez Instytut:

- konferencji:

-----brak-----

- udział pracowników w konferencjach innych

1. I konferencja WIRTUALNA EDUKACJA PRZYSZŁOŚCI – SZANSE I WYZWANIA PANS Przemysł 20 kwietnia 2023 r.
2. XIV Ogólnopolska Konferencja Naukowa NAUKA I PASJA KLUCZEM DO SUKCESU WSIZ Rzeszów, Kielnarowa 24 – 25 maja 2023 r. Wygłoszenie referatu na temat: „Zafałszowania miodu i metody ich wykrywania”.
3. Barabasz W.: Referat zaproszony: Profesor Adam Jaworski – twórca polskiej szkoły metagenomiki środowiskowej. VII Ogólnopolskie Sympozjum Mikrobiologiczne „Metage-nomy Różnych Środowiska”, Lublin, 20-21.06.2023.
4. Barabasz W., Pikulicka A.: Historia biologicznego wiązania azotu i jak doszło do stosowania preparatów mikrobiologicznych w rolnictwie. Warsztaty naukowe. „Preparaty mikrobiologiczne w rolnictwie i ochronie środowiska” Puławy, 28.06.2023
5. Barabasz W., Pikulicka A.: Referat Plenarny. Od odkrycia struktury DNA do skonstruowania sztucznej bakterii Mycoplasma laboratorium. 55 Jubileuszowa Konferencja Mikrobiologiczna „Mikrobiologia w badaniach środowiskowych – rys historyczny i perspektywy na przyszłość”. Puławy, 14-15.09.2023
6. Żywność, żywienie a zdrowie" pt. "Żywność fermentowana - aspekty technologiczne, żywieniowe i zdrowotne". Warszawa, 16.11.2022.
7. „ŻYWNOŚĆ XXI WIEKU” PT. ŻYWNOŚĆ JAKO WYZWANIE DLA WSPÓŁCZESNEJ NAUKI I PRZEMYSŁU, Kraków, 21-22.09.2023.

- wystaw, warsztatów artystycznych:

- FESTIWAL NAUK PRZYRODNICZYCH dla uczniów szkół podstawowych z Przemysła. Warsztaty z chemii, grudzień 2022 r.
- DZIEŃ WARSZTATÓW I WYKŁADÓW OTWARTYCH. Warsztaty z chemii „Każdy kwas ma zasady” 28.03.23
- WYJAZDY promocyjne do szkół średnich (Kańczuga, Radymno, Przeworsk)
- Czynny udział kadry w przygotowywaniu i reprezentowaniu kierunku BiPŻ w organizowanych przez PANS imprezach promocyjnych, takich jak: Dzień Nauki, Dzień Wykładów i Warsztatów Otwartych.
- Udział kadry kierunku BiPŻ w Unijnym projekcie „Kulinarne Podróże w Zagrodzie i Chmurze” z udziałem szkół z Jarosławia, Przemysła i Słowacji.
- Akcja promocyjna podczas „Majówki pod dereniem i jabłonią” organizowanej przez Arboretum i Zakład Fizjografii w Bolestraszcach.
- Wyjazd promujący kierunek BiPŻ na dni otwarte Zespołu Szkół Zawodowych w Dynowie.
- Przygotowanie posiłku dla 100 uczestników Konkursu Wiedzy Pożarniczej.
- Wyjazd szkoleniowy ze studentami 2 roku BiPŻ.
- Udział w szkoleniu „Autoprezentacja i zasady wystąpień publicznych”.
- Prowadzenie zajęć promocyjnych z analizy sensorycznej żywności dla Zespołu Szkół Usługowo-Hotelarskich i Gastronomicznych w Przemysłu.
- W ramach porozumienia o współpracy PWSW z Zespołem Szkół Usługowo-Hotelarskich i Gastronomicznych w Przemysłu przeprowadzenie zajęć w ramach umowy partnerskiej.

- Udział w Spotkaniach Naukowo-Szkoleniowych Realizowanych przez Polskie Towarzystwo Fizjoterapii.

- spis uzyskanych patentów:

.....brak.....

Dodatkowe informacje lub uwagi:

Ośmiu nauczycieli akademickich zatrudnionych (umowa o pracę i umowy zlecenie) w roku akademickim 2022/2023 uczestniczących w procesie dydaktycznym na kierunku Bezpieczeństwo i produkcja żywności opublikowało łącznie 1 pracę naukową posiadającą afiliację Państwowej Wyższej Szkoły Wschodnioeuropejskiej w Przemysłu. Nauczyciele kierunku uczestniczyli w konferencjach naukowych prezentując 4 komunikaty naukowe. Jeden z nauczycieli jest Zastępcą Redaktora Naczelnego czasopisma *Żywność. Nauka. Technologia. Jakość.* wydawanego przez Polskie Towarzystwo Technologów Żywności, redaktorem statystycznym w tym czasopiśmie oraz jeden jest członkiem Editorial board czasopisma *Foods* oraz jeden *Soil Science*. Dwóch pracowników wchodzi w skład Komitetu Nauk o Żywności i Żywieniu PAN. Dodatkowo jeden nauczyciel w sposób ciągły podnosił swoje praktyczne kwalifikacje zawodowe z racji kontaktów z zakładami przemysłowymi i gastronomicznymi w ramach pozauczelnianych aktywności zawodowych. Polegały one na prowadzeniu szkoleń i audytów w ramach własnego biura konsultingowego, także kontakt z pracodawcami oraz opracowaniu innowacyjnych technologii i ich wdrażaniu. Jeden z nauczycieli jest przewodniczącym w Polskiej Komisji Akredytacyjnej w Zespole Nauk Rolniczych, a dodatkowo jeden jest ekspertem w zakresie technologii żywności i żywienia. Pracownicy wielokrotnie pełnili funkcję recenzenta publikacji naukowych czasopism polskich i zagranicznych oraz funkcje recenzenta w postępowaniach awansowych.

d) Ocena systemu wspierającego rozwój kadry dydaktycznej

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

Dodatkowe informacje lub uwagi:

.....brak.....

.....

- 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
ERASMUS+	-	
Turcja		1

Nazwa kraju	Liczba nauczycieli akademickich	
	zajęcia prowadzone za granicą	z zagranicy prowadzących zajęcia na kierunku
Turcja	1	-

Dodatkowe informacje lub uwagi:

.....brak.....

4. Monitorowanie warunków kształcenia

- a) Monitorowanie stanu infrastruktury dydaktycznej

Ocena	pozytywna	warunkowa (wymaga uzupełnienia)	negatywna
stan infrastruktury dydaktycznej Instytutu: - wielkość i wyposażenie sal dydaktycznych (w tym wyposażenie audiowizualne i informatyczne); - wyposażenie i realizacja zajęć kształtujących umiejętności praktyczne;	X X		

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

Dodatkowe informacje lub uwagi:

.....brak.....
.....

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

Wykaz organizacji studenckich, w tym kół naukowych działających w ramach kierunku studiów

- Koło Naukowe Żywność i Żywnienie
- KU AZS PWSW w Przemyślu

Dodatkowe informacje lub uwagi:

.....brak.....
.....

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

Ocena	pozytywna	warunkowa (wymaga uzupełnienia)	negatywna
konsultacje z interesariuszami wewnętrznymi i zewnętrznymi	X		
ankietyzacja podmiotów przyjmujących studentów na praktyki zawodowe	X		

Wykaz interesariuszy wewnętrznych i 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-Re restauracja
- Poradnia zdrowego odżywiania i diety
- 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 lub uwagi:

.....brak.....

6. Ocena dostępności informacji na temat kształcenia (w tym na stronie internetowej Uczelni)

Ocena	pozytywna	warunkowa (wymaga uzupełnienia)	negatywna
system informacyjny dot. kart zajęć (dostępność dla studentów)	X		
przejrzystość zasad i procedury rekrutacji z uwzględnieniem specyfiki rekrutacji dla kandydatów cudzoziemców	X		
dostępność aktualnych informacji o programach	X		

studiów, efektach uczenia się oraz organizacji studiów			
dostępność pracowników i studentów do informacji związanych z funkcjonowaniem Uczelnianego Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia	X		

Dodatkowe informacje lub uwagi:

.....brak.....

7. Monitorowanie i doskonalenie programów studiów

Ocena	pozytywna	warunkowa (program wymaga uzupełnienia)	negatywna
zgodność programu studiów z bieżącą misją oraz strategią rozwoju Uczelni	X		
monitorowanie programu studiów i dokonywanie zmian w programach	X		
odniesienie efektów uczenia się do Polskiej Ramy Kwalifikacji	X		
zgodność kart zajęć z uczelnianym wzorem karty zajęć	X		
właściwe przypisanie punktów ECTS do zajęć oraz obciążenie studentów pracą własną	X		
udział interesariuszy zewnętrznych i wewnętrznych w procesie doskonalenia programu studiów	X		
dostosowanie efektów uczenia się do potrzeb rynku pracy	X		

Dodatkowe informacje lub uwagi:

.....brak.....

8. Informacja o uwzględnieniu 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. Informacja o istniejących skutecznych rozwiązaniach zapobiegających zjawiskom patologicznym w ramach kierunku

Na kierunku prowadzony jest stały monitoring zapobiegający pojawieniu się sytuacji patologicznych. Do tej pory takich zjawisk nie stwierdzono.

10. Informacja o konieczności wdrażania planów naprawczych w ramach kierunku

Nie ma potrzeby wdrażania planów naprawczych.

11. 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.

12. Informacja o liczbie posiedzeń Rady programowej kierunku: 3

Rada Programowa kierunku Bezpieczeństwo i produkcja żywności

w składzie:

- a. przewodniczący – prof. dr hab. inż. Mariusz Witeczak
- b. członek – mgr inż. Danuta Olejarka
- c. członek – inż. Bożena Holicka (przedstawiciel pracodawców)
- d. przedstawiciel studentów – Mateusz Niedziel (przedstawiciel studentów)

Ocena doskonalenia jakości kształcenia w poprzednim roku akademickim 2021/2022:
bardzo dobry.

Przemyśl, dnia

Podpisy członków Rady programowej kierunku:

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