

RAPORT SAMOOCENY
za rok akademicki 2021/22
(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: 2021/2022	semestr zimowy					semestr letni				
Liczba ocenionych nauczycieli akademickich: 13	Liczba nauczycieli akademickich, którzy uzyskali ocenę:					Liczba nauczycieli akademickich, którzy uzyskali ocenę:				
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?)				1	4					8
Kryterium nr 2 (Czy zajęcia rozpoczynały się i kończyły planowo?)				1	4					8
Kryterium nr 3 (Czy przedstawione zasady organizacyjne (karta zajęć/sylabus, warunki zaliczenia, wymogi dot. obecności na zajęciach) były stosowane przez nauczyciela w trakcie semestru?)					5					8
Kryterium nr 4 (Czy prezentowane treści kształcenia były przekazywane w sposób komunikatywny?)				1	4					8
Kryterium nr 5 (Czy nauczyciel zachowywał się kulturalnie wobec studentów?)					5					8
Kryterium nr 6 (Czy nauczyciel podał wykaz literatury do zajęć?)				1	4					8
Kryterium nr 7 (Czy nauczyciel inspirował studentów do samodzielnej nauki i działania?)					5					8
Kryterium nr 8 (Czy możesz polecić metody nauczania tego nauczyciela innym studentom?)				1	4					8
Kryterium nr 9 (Czy kwestie organizacyjne (karta zajęć/sylabus, warunki zaliczenia, wymogi dot. obecności na zajęciach) zostały przedstawione przez nauczyciela na początku semestru?)					5					8

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

nauczyciela na początku semestru?)										
Kryterium nr 10 (Czy czas zajęć był wykorzystywany efektywnie?)					2					

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	11	11
liczba hospitowanych nauczycieli	3	2
odsetek hospitowanych nauczycieli	0,27	0,18
liczba innych osób prowadzących zajęcia	4	0
liczba hospitowanych innych osób prowadzących zajęcia	1	0
odsetek hospitowanych innych osób prowadzących zajęcia	0,25	0

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
	Tak	Wykład	Zimowy	Język	8

Food safety systems				angielski	
---------------------	--	--	--	-----------	--

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: 11	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: 3	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)	4	0,36
nauczyciele akademicki/ inne osoby prowadzące zajęcia uczestniczące w konferencjach (wystawach, warsztatach artystycznych)	11	100 %
awanse naukowe	1	6,7%
Patenty	-	-

Dodatkowe informacje lub uwagi:

1. Udział pracowników w projekcie partnerskim kierunku Bezpieczeństwo i produkcja żywności z Zespołem Szkół Spożywczych Chemicznych i Ogólnokształcących oraz Starostwem Powiatowym w Jarosławiu „Współpraca w branży spożywczej szansą na rozwój regionu” .

W ramach udziału w projekcie:

- Opracowanie KOMPLETU MATERIAŁÓW DLA WYKŁADOWCÓW (SCENARIUSZY ZAJĘĆ) NIEZBĘDNYCH DO PROWADZENIA ZAJĘĆ W RAMACH PILOTAŻU WRAZ Z INSTRUKTAŻEM CZ.1. SCENARIUSZE ZAJĘĆ,

- Opracowanie KOMPLETU MATERIAŁÓW DLA WYKŁADOWCÓW (SCENARIUSZY ZAJĘĆ) NIEZBĘDNYCH DO PROWADZENIA ZAJĘĆ W RAMACH PILOTAŻU WRAZ Z INSTRUKTAŻEM CZ.2. KONSPEKTY ZAJĘĆ,

- Opracowanie propozycji działań dla uczniów i nauczycieli mających na celu zapoznanie uczniów i nauczycieli z nowymi technologiami,

- Opracowanie przykładowych form doskonalenia nauczycieli kształcenia zawodowego w danym zawodzie.

2. Udział nauczyciela w projekcie „Nowoczesne metody dydaktyczne”

3. WYKAZ PUBLIKACJI

1. Pikulicka A., Górecka-Tomaszewska W., Barabasz W.: Jak to z fermentacją było. Przemysł Fermentacyjny i owocowo-warzywny. 1,12-17, 2022.
2. Jaworska G., Barabasz W., Jaworska-Tomczyk K., Marchel M., Napora P., Olejarka D., Zadernowski M., Komplet materiałów ćwiczeniowych dla uczniów niezbędnych do realizacji zajęć w ramach pilotażu, Polskie Towarzystwo Technologów Żywności Oddział Małopolski, Kraków 2021, ISBN 978-83-962880-2-8.
3. Witczak M., Barabasz W., Jaworska-Tomczyk K., Marchel M., Napora P., Olejarka D., Zadernowski M., Komplet materiałów dla wykładowców (scenariuszy zajęć) niezbędnych do prowadzenia zajęć w ramach pilotażu wraz z instruktażem, Cz. I – Scenariusze zajęć, Polskie Towarzystwo Technologów Żywności Oddział Małopolski, Kraków 2021, ISBN 978-83-962880-0-4.

4. Witczak M., Barabasz W., Jaworska-Tomczyk K., Marchel M., Napora P., Olejarka D., Zadernowski M., Komplet materiałów dla wykładowców (scenariuszy zajęć) niezbędnych do prowadzenia zajęć w ramach pilotażu wraz z instruktażem, Cz. II – Konspekty zajęć, Polskie Towarzystwo Technologów Żywności Oddział Małopolski, Kraków 2021, ISBN 978-83-962880-1-1.

c) Wykaz organizowanych przez Instytut:

- konferencji:

-----brak-----

- udział pracowników w konferencjach innych

1. Konferencja upowszechniająca model współpracy Zespołu Szkół Spożywczych i Biznesowych im. Marii Skłodowskiej-Curie w Jarosławiu - 23 września 2022. Wszyscy pracownicy uczestniczący w projekcie „Współpraca w branży spożywczej szansą na rozwój regionu”.
2. Barabasz W., Pikulicka A.: Zanieczyszczenie mykologiczne suszy ziołowych. Konferencja Naukowa, „Bioróżnorodność środowiska glebowego – wskaźniki oceny. Warszawa, 22.06.2022.
3. Barabasz W., Pikulicka A: Aktywność enzymatyczna gleb górskich ekosystemów trawiastych. VI Ogólnopolskie Sympozjum Mikrobiologiczne „Metagenomy różnych środowisk”, Puławy 23-24.06.2022.
4. XIII konferencja Komitetu Nauk o Żywności i Żywieniu oraz Komitet Nauki o Żywieniu Człowieka Polskiej Akademii Nauk z cyklu „Żywność, żywienie a zdrowie” pt. "**Nutraceutyki – aspekty żywieniowe, zdrowotne i technologiczne**". Warszawa, 9 listopada 2021. (Mariusz Witczak, Grażyna Jaworska)
5. VII SYMPOZJUM INŻYNIERII ŻYWNOCI, WARSZAWA, SGGW, 29-30 CZERWCA 2022 (Mariusz Witczak).

- wystaw, warsztatów artystycznych:

- Warsztaty z mikrobiologii i higieny żywności, Zespół Szkół Spożywczych Chemicznych i Ogólnokształcących im. Marii Curie Skłodowskiej, I Liceum Ogólnokształcące w Przemyślu.
- Warsztaty z chemii I Liceum Ogólnokształcące w Przemyślu
- Warsztaty projektowe z nauczycielami, Zespół Szkół Spożywczych Chemicznych i Ogólnokształcących im. Marii Curie – Skłodowskiej.
- Wykłady z miodów „Na zdrowie miód”, Warsztaty otwarte dla mieszkańców.
- Dzień otwarty Zakładu Inżynierii Produkcji Żywności i Kosmetyków, „Piękno w każdym calu” - 20.05.2022.
- Wykłady i warsztaty z zakresu żywności i żywienia (Czas na odpoczynek – Kawa, Orzeźwiający świat – bo mamy maj- (lody, napoje prozdrowotne –zajęcia pokazowe

w laboratorium pracownia 2.31, Chemia wokół nas, zajęcia pokazowe, Mikroby na start).

- Warsztaty dla uczniów Zespołu Szkół Usługowo-Hotelarskich i Gastronomicznych w Przemysłu pt. Analiza sensoryczna – badanie wrażliwości sensorycznej, test na daltonizm smakowy (kilka razy maj 2022).
- Dni Nauki 7 czerwca – warsztaty i degustacja produktów prozdrowotnych, konsultacje dietetyczne, zioła i przyprawy (studenci i nauczyciele)
- Wykład dla uczniów z Zespołu Szkół Spożywczych Chemicznych i Ogólnokształcących im. Marii Curie – Skłodowskiej w Jarosławiu – IX.2022 r. Diety niekonwencjonalne .
- Warsztaty z mikrobiologii żywności dla uczniów z Zespołu Szkół Spożywczych Chemicznych i Ogólnokształcących im. Marii Curie – Skłodowskiej w Jarosławiu – IX.2022 r.

- spis uzyskanych patentów:

.....brak.....

Dodatkowe informacje lub uwagi:

Piętnastu nauczycieli akademickich zatrudnionych (umowa o pracę i umowy zlecenie) w roku akademickim 2021/2022 uczestniczących w procesie dydaktycznym na kierunku Bezpieczeństwo i produkcja żywności opublikowało łącznie 4 prace naukowe posiadające afiliację Państwowej Wyższej Szkoły Wschodnioeuropejskiej w Przemysłu. Nauczyciele kierunku uczestniczyli w konferencjach naukowych prezentując 2 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. Dwóch pracowników wchodzi w skład Komitetu Nauk o Żywności i Żywieniu PAN. Jeden z nauczycieli uzyskał tytuł Profesora belwederskiego w dziedzinie nauk rolniczych, dyscyplinie naukowej Technologia żywności i żywienia. 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. M.in. wdrażał systemy zarządzania jakością i opracował koncepcję technologiczno – budowlaną zakładu produkcji suplementów diety. Jeden z nauczycieli jest przewodniczącym w Polskiej Komisji Akredytacyjnej w Zespole Nauk Rolniczych. Jeden z nauczycieli jest Ekspertem ds. żywności i żywienia w Ministerstwie Edukacji i Nauki oraz Dyrektorem Narodowego Instytutu Kultury i Dziedzictwa Wsi w Warszawie i Przewodniczącym Rady Nadzorczej Zakładu Doświadczalnego Instytutu Zootechniki Żerniki Wielkie Sp. z.o.o z siedzibą w Żernikach Wielkich.

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+	-	2 (Turcja, Bułgaria)

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; - dostępność do uczelnianych obiektów sportu i rekreacji	X X 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 Przemysłu

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 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, Tuszyń 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 studiów, efektach uczenia się oraz organizacji studiów	X		
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:

Rada Programowa kierunku Bezpieczeństwo i produkcja żywności

w składzie:

- a. przewodniczący – prof. dr hab. inż. Mariusz Witczak
- 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 2020/2021:

bardzo dobry.

Przemysław, dnia 11.01.2023 r.