

RAPORT ZESPOŁU OCENIAJĄCEGO

z wizytacji przeprowadzonej
w dniach 28 i 29 maja 2010 roku

w

Państwowej Wyższej Szkole Informatyki i Przedsiębiorczości w Łomży
dotyczącej oceny jakości kształcenia
na kierunku

TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA
prowadzonym na poziomie studiów inżynierskich pierwszego stopnia

Skład Zespołu Wizytującego:

- prof. dr hab. **Bogdan J. Wosiewicz** (Członek PKA) – Przewodniczący
- prof. dr hab. **Zygmunt Gil** (Ekspert PKA)
- dr inż. **Karol Krajewski** (Członek i ekspert PKA)
- mgr **Wioletta Marszelewska** (Ekspert PKA)
- **Monika Krasińska** (Ekspert studencki PKA)

RAPORT ZESPOŁU OCENIAJĄCEGO

Państwowej Komisji Akredytacyjnej

z wizytacji przeprowadzonej

w dniach 28 i 29 maja 2010 roku

w

Państwowej Wyższej Szkole Informatyki i Przedsiębiorczości w Łomży

dotyczącej oceny jakości kształcenia

na kierunku

TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA

prowadzonym na poziomie studiów inżynierskich pierwszego stopnia

Informacje wstępne

1. Skład Zespołu Oceniającego

Wizytację przeprowadził Zespół Oceniający w składzie: prof. dr hab. **Bogdan J. Wosiewicz** (przewodniczący, członek PKA), prof. dr hab. **Zygmunt Gil** (ekspert PKA), dr inż. **Karol Krajewski** (członek i ekspert PKA), mgr **Wioletta Marszelewska** (ekspert ds. formalno – prawnych PKA) oraz **Monika Krasieńska** (przedstawiciel PSRP, ekspert PKA).

2. Informacje o procesie przygotowania do wizytacji oraz o jej przebiegu

Wizytacja kierunku **technologia żywności i żywienie człowieka** odbyła się w dniach **28-29 maja 2010 r.** Była to pierwsza ocena tego kierunku w Państwowej Wyższej Szkole Informatyki i Przedsiębiorczości w Łomży. Została przygotowana i przeprowadzona zgodnie z obowiązującą procedurą. Władze Uczelni stworzyły przyzwoite warunki do pracy Zespołu Oceniającego.

Zespół Oceniający zapoznał się z **Raportem samooceny** opracowanym przez wizytowaną jednostkę i na tej podstawie przed wizytacją w dniu 27.05.2010 r. uzgodnił wykaz spraw wymagających wyjaśnień lub szczególnie wnikliwego sprawdzenia. Wizytacja przebiegała dość sprawnie, władze Uczelni udzielały wyjaśnień i informacji oraz udostępniały wymagane dokumenty.

Prezentowany **Raport Zespołu Oceniającego** opracowany został na podstawie przedłożonego przez Uczelnię **Raportu Samooceny**, przedstawionej w toku wizytacji dokumentacji uzupełniającej dotyczącej: organizacji Uczelni, spraw kadrowych, dotyczących toku studiów, procesu oceny i doskonalenia kształcenia oraz spraw socjalnych i samorządu studenckiego, a także szczegółowej wizytacji bazy dydaktycznej kierunku, hospitacji dostępnych zajęć dydaktycznych, szczegółowej analizy prac dyplomowych oraz rozmów przeprowadzonych na początku i końcu wizytacji z Władzami Uczelni i Instytutu Technologii Żywności, w których uczestniczyli: w pierwszym Rektor PWSiP – dr hab. **Robert Charnas**, z Kanclerzem, prorektorami i kierownikami poszczególnych działów Uczelni oraz prof. dr hab. **Piotr P. Lewicki** – Dyrektor Instytutu Technologii Żywności z zastępcami i współpracownikami, oraz w końcowym reprezentujący Rektora prof. dr hab. **Antoni Jakubczak** – Prorektor ds. Nauki i Współpracy z Zagranicą i współpracownicy z Uczelni i Instytutu, dalej na dłuższej dyskusji z osobami przygotowującymi **Raport samooceny** oraz rozmowami z pracownikami i studentami ocenianego kierunku, w tym z samorządem studenckim.

W trakcie wizytacji dokonano między innymi: ▪ analizy i oceny koncepcji kształcenia, sylwetki absolwenta oraz planów i programów studiów, ▪ analizy zawartości merytorycznej kart opisu przedmiotów nauczania (sylabusów); ▪ oceny zgodności tematyki prac dyplomowych z kierunkiem studiów, oceny poziomu merytorycznego i formalnego wybranych losowo prac dyplomowych absolwentów kierunku, ▪ przeglądu dorobku naukowego nauczycieli związanych z wizytowanym kierunkiem, pod kątem stanowienia minimum kadrowego, prowadzonych specjalności, obsady przedmiotów; ▪ przeglądu, analizy i oceny dokumentacji dotyczącej wewnętrznych procedur ewaluacji jakości kształcenia; ▪ przeglądu dokumentacji praktyk zawodowych, ▪ lustracji pomieszczeń dydaktycznych, tj. sal wykładowych, ćwiczeniowych, laboratoriów specjalistycznych; ▪ kontroli dokumentacji osobowej pracowników prowadzących nauczanie na ocenianym kierunku studiów oraz dokumentacji studentów i przebiegu studiów.

Raport Zespołu Oceniającego zawiera **oceny przestrzegania warunków prowadzenia studiów wyższych** na kierunku **technologia żywności i żywienie człowieka** prowadzonym w Państwowej Wyższej Szkole Informatyki i Przedsiębiorczości w Łomży poprzez Instytut Technologii Żywności oraz **oceny jakości kształcenia** na tym kierunku prowadzonym na poziomie studiów pierwszego stopnia systemem studiów stacjonarnych i niestacjonarnych.

Analizy i oceny dokonano według stanu w dniach wizytacji. Podstawy prawne przeprowadzonej oceny zawarto w **Załączniku Nr 1** do niniejszego Raportu.

Część I. Uczelnia i jej organy oraz jednostka prowadząca oceniany kierunek studiów

1. Misja i strategia uczelni, pozycja w środowisku oraz rola i miejsce na rynku edukacyjnym

Uczelnia sformułowała swoją **misję** uchwałą Senatu PWSliP w Łomży nr 1/1/2004 z dnia 5.11.2004r., w której zamierza koncentrować się na wspieraniu regionu i dobrobytu jego mieszkańców poprzez kształcenie zdolnej młodzieży z tego regionu (na poziomie licencjackim i inżynierskim), na kształceniu specjalistów i kompetentnych absolwentów z zakresu prowadzonych kierunków powiązanych z gospodarką regionu. Uczelnia chce ujawniać predyspozycje studentów i przygotowywać ich do tworzenia małych i średnich przedsiębiorstw. W **celach strategicznych** chciałaby „*utrzymać pozycję lidera na rynku szkół wyższych w mieście Łomża*”, i w dwu ważnych kierunkach prowadzonych na uczelni (tj. **technologia żywności i żywienie człowieka** oraz wychowanie fizyczne), zamierza wzmocnić potencjał dydaktyczny i zwiększyć liczbę studentów przynajmniej do 3000 (w roku 2015), chce rozbudować infrastrukturę Uczelni, uzyskiwać uprawnienia do studiów II stopnia i dążyć do statusu „Akademii Łomżyńskiej”.

PWSliP w Łomży jest bardzo małą uczelnią publiczną (ok. 1,6 tys. studentów, mniej niż 100 nauczycieli akademickich, w tym 31 profesorów tytularnych i doktorów habilitowanych, budżet nie przekraczający 15 mln zł rocznie), ważną dla regionu uczelnią o charakterze zawodowym, prowadzącą kształcenie na 7 kierunkach studiów: technicznych (informatyka i automatyka), rolniczo – technologicznych (oceniany kierunek), wychowania fizycznego, ekonomicznych (zarządzanie) czy medycznych (pielęgniarstwo oraz kosmetologia). Uczelnia utrzymuje bliską współpracę z władzami samorządu powiatowego oraz Miasta, ze związkami Gmin Wiejskich Województwa podlaskiego, z szeregiem wiodących przedsiębiorstw województwa podlaskiego itd. Uczelnia jest dobrze postrzegana przez najbliższe otoczenie społeczne i gospodarcze.

■ Uczelnia wypełnia swą misję i rozwija się. Ma uznaną pozycję na regionalnym rynku

edukacyjnym. Wizytowany kierunek dobrze mieści się w misji Uczelni.

2. Zgodności kompetencji organów uczelni i jednostki oraz podejmowanych przez nie działań z przepisami prawa i przepisami wewnętrznymi

Państwowa Wyższa Szkoła Informatyki i Przedsiębiorczości w Łomży jest uczelnią publiczną utworzoną Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 22 czerwca 2004 roku, działającą na podstawie ustawy z dnia 27 lipca 2005 r. **Prawo o szkolnictwie wyższym** (Dz. U. Nr 164 poz. 1365 z późn. zm.) oraz statutu zatwierdzonego decyzją Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego.

Zgodnie ze **Statutem** Państwowej Wyższej Szkoły Informatyki i Przedsiębiorczości w Łomży jedynym organem kolegialnym Uczelni jest Senat (§ 22 ust 1), a jedynym organem jednoosobowym - Rektor (§ 22 ust. 2).

Senat. Skład Senatu odpowiada wymaganiom ustawy z dnia 27 lipca 2005 r. - **Prawo o szkolnictwie wyższym** (Dz. U. Nr 164, poz. 1365, z późn. zm.) oraz przepisowi § 23 **Statutu**. Tryb zwoływania posiedzeń i pracy Senatu jest zgodny ze **Statutem**. Posiedzenia Senatu odbywają się regularnie. Zakres spraw regulowanych uchwałami Senatu jest zgodny z jego statutowymi oraz ustawowymi kompetencjami. Senat wywiązał się z obowiązku ustawowego w zakresie art. 169 ust. 2 ustalając warunki i tryb rekrutacji oraz formy studiów na poszczególnych kierunkach, podając uchwałę do wiadomości publicznej nie później niż do dnia 31 maja roku poprzedzającego rok akademicki, którego uchwała dotyczy, i przesyłając ją ministrowi właściwemu do spraw szkolnictwa wyższego. Senat wywiązał się także z obowiązku wynikającego z art. 130 ust. 2 ustawy, tj. określił zasady ustalania zakresu obowiązków nauczycieli akademickich, rodzajów zajęć dydaktycznych objętych zakresem tych obowiązków, w tym wymiar zadań dydaktycznych dla poszczególnych stanowisk, oraz zasady obliczania godzin dydaktycznych. Wysokość pensum dydaktycznego została określona w sposób zgodny z art. 130 ust. 3 ustawy - **Prawo o szkolnictwie wyższym**.

Rektor. Rektor wypełnił wynikający z przepisów art. 35 ust 1. przywoływanej ustawy - **Prawo o szkolnictwie wyższym** obowiązek przekazania Ministrowi Nauki i Szkolnictwa Wyższego rocznego sprawozdania z działalności Uczelni wraz z informacją o obsadzie kadrowej na prowadzonych kierunkach studiów. Opłaty za wydawane dokumenty zostały ustalone przez Rektora zgodnie z ustaleniami § 20 Rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 2 listopada 2006 r. w sprawie dokumentacji przebiegu studiów (Dz. U. Nr 224, poz. 1634, z późn. zm.).

Ocenie poddano także **Regulamin studiów**, **Regulamin pomocy materialnej** oraz zasady odpłatności za usługi edukacyjne. Niektóre zapisy dotyczące pomocy materialnej i umów za usługi edukacyjne odbiegały od regulacji prawnych, między innymi zawartych w ustawie z dnia 27 lipca 2005 r. **Prawo o szkolnictwie wyższym**, lub zawierały klauzule wskazywane jako niedozwolone w tego typu umowach. Wymaga to analizy i stosownej korekty. Szczegóły analizy zawarto także w **Załączniku Nr 2**.

■ Organ kolegialny (Senat) i jednoosobowy Uczelni (Rektor) podejmują decyzje zgodnie ze swoimi ustawowymi oraz statutowymi kompetencjami. Wywiązują się również z obowiązków przewidzianych dla organów uczelni przez Ustawę. Skład Senatu odpowiada wymaganiom ustawy. Analizy i stosownej korekty wymagają pewne zapisy związane z pomocą materialną

oraz w umowach o świadczeniu usług edukacyjnych.

3. Struktura organizacyjna

W Państwowej Wyższej Szkole Informatyki i Przedsiębiorczości w Łomży nie wydzielono wewnętrznych podstawowych jednostek organizacyjnych w rozumieniu ustawy z dnia 27 lipca 2005 r. *Prawo o szkolnictwie wyższym* (Dz. U. Nr 164 poz. 1365 z późn. zm.), rolę podstawowej jednostki organizacyjnej pełni Uczelnia, a Senat pełni funkcje rady tej jednostki.

W Uczelni utworzono **pięć instytutów** kierunkowych, odpowiedzialnych za realizację prowadzonych kierunków studiów, a mianowicie: • Instytut Przedsiębiorczości, • Instytut Informatyki i Automatyki, • Instytut Wychowania Fizycznego, • **Instytut Technologii Żywności** oraz • Instytut Medyczny. Instytuty, zgodnie z § 11 ust. 1 Statutu, to jednostki organizacyjne, których zadaniem jest tworzenie warunków do prowadzenia działalności dydaktycznej w ramach co najmniej jednego kierunku studiów.

Instytut Technologii Żywności został utworzony uchwałą Senatu nr 12/2005 z dnia 11 kwietnia 2005 r. Instytut prowadzi kształcenie na wizytowanym kierunku w jednej specjalności.

■ PWSliP w Łomży jest uczelnią bezwydziałową w rozumieniu ustawy. Struktura organizacyjna jest oparta na instytutach kierunkowych. Wydzielono Instytut Technologii Żywności prowadzący studia na wizytowanym kierunku i zapewniający realizację jego zadań dydaktycznych.

4. Liczba studentów oraz udział studentów stacjonarnych

Liczbę studentów Uczelni oraz Instytutu Technologii Żywności, według stanu w dniu wizytacji, z rozbiciem na formy kształcenia (stacjonarne bądź niestacjonarne) zawarto w tabeli 1. Uczelnia nie prowadzi studiów doktoranckich.

Tabela nr 1

Forma kształcenia	Liczba studentów		Liczba uczestników studiów doktoranckich	
	Uczelni	Instytutu	Uczelni	Instytutu
Studia stacjonarne	898	70	-	-
Studia niestacjonarne	704	77	-	-
Razem	1602	147	-	-

■ Uczelnia spełnia wymagania określone dla uczelni publicznych w art. 163 ust. 2 ustawy *Prawo o szkolnictwie wyższym* (Dz. U. Nr 164, poz. 1365 z późn. zm.) – liczba studentów studiujących na studiach stacjonarnych nie jest mniejsza od liczby studentów studiujących na studiach niestacjonarnych. Osoby studiujące w formie stacjonarnej stanowią ok. 56 % ogółu studiujących w Uczelni.

5. Prowadzone w Instytucie kierunki studiów i dotychczasowe wyniki ich ocen

Uczelnia uzyskała uprawnienie do prowadzenia (inżynierskich) studiów pierwszego stopnia na kierunku **technologia żywności i żywienie człowieka** od roku akademickiego 2006/2007 decyzją Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego nr DSW-2-BR-4002-162/06 z dnia 20 lipca 2006 r. Proces dydaktyczny na tym kierunku realizowany jest poprzez Instytut Technologii Żywności utworzony uchwałą Senatu nr 12/2005 z dnia 11 kwietnia 2005 r.

Instytut prowadzi kształcenie na kierunku **technologia żywności i żywienie człowieka**

w specjalności **inżynieria żywności i organizacja produkcji** na poziomie studiów pierwszego stopnia w formie stacjonarnej i niestacjonarnej. Studia trwają siedem semestrów i kończą się uzyskaniem tytułu zawodowego inżyniera.

Kierunek nie był dotychczas oceniany przez Państwową Komisję Akredytacyjną.

6. Liczba studentów ocenianego kierunku

Liczbę studentów ocenianego kierunku studiów **technologia żywności i żywienie człowieka** (w dniu wizytacji) z rozbiciem na lata oraz poziomy i formy studiów zestawiono w tab. 2. Zainteresowanie studiami na wizytowanym kierunku nie jest zbyt duże, ani w formie stacjonarnej, ani niestacjonarnej. Studenci ocenianego kierunku stanowią jednak ok. 9 % ogółu studiujących w Uczelni.

Tabela nr 2

Poziom studiów	Rok studiów	Liczba studentów studiów		Razem
		Stacjonarnych	niestacjonarnych	
I Stopnia	I	33	27	60
	II	18	15	33
	III	17	20	37
	IV	2	15	17
Razem		70	77	147

■ Oceniany kierunek **technologia żywności i żywienie człowieka** stanowi dla Instytutu podstawę jego istnienia. Choć zainteresowanie studiami na tym kierunku nie jest zbyt duże, to jego studenci stanowią jednak ok. 9 % ogółu studiujących w Uczelni.

Wnioski

Uczelnia wypełnia swą misję i rozwija się. Ma uznaną pozycję na regionalnym rynku edukacyjnym. Wizytowany kierunek dobrze mieści się w misji Uczelni.

Organ kolegialny (Senat) i jednoosobowy Uczelni (Rektor) podejmują decyzje zgodnie ze swoimi ustawowymi oraz statutowymi kompetencjami. Wywiązują się również z obowiązków przewidzianych dla organów uczelni przez Ustawę. Skład Senatu odpowiada wymaganiom ustawy. Analizy i stosownej korekty wymagają pewne zapisy związane z pomocą materialną oraz w umowach o świadczeniu usług edukacyjnych.

Struktura organizacyjna Uczelni jest oparta na instytutach kierunkowych. Wydzielono Instytut Technologii Żywności prowadzący studia na wizytowanym kierunku i zapewniający realizację jego zadań dydaktycznych.

Uczelnia spełnia wymagania dla uczelni publicznych określone w art. 163 ust. 2 ustawy. Liczba studentów studiujących na studiach stacjonarnych jest wyższa od liczby studentów studiujących na studiach niestacjonarnych. Oceniany kierunek stanowi dla Instytutu podstawę jego istnienia. Choć zainteresowanie studiami na tym kierunku nie jest zbyt duże, to jego studenci stanowią jednak ok. 9 % ogółu studiujących w Uczelni.

Część II. Koncepcja kształcenia i jej realizacja

Nazwa wizytowanego kierunku **technologia żywności i żywienie człowieka** jest zgodna

z wykazem kierunków zawartych w Rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 13 czerwca 2006 r. w sprawie nazw kierunków studiów (Dz. U. Nr 121, poz. 838) i jest umieszczona pod pozycją **109** załączonego do rozporządzenia wykazu. Na wizytowanym kierunku prowadzone są obecnie jednostopniowe studia stacjonarne i niestacjonarne oparte na standardach z 2007 roku. Studia pierwszego stopnia trwają 3,5 roku (siedem semestrów) i kończą się uzyskaniem tytułu zawodowego inżyniera. Kształcenie odbywa się tylko w siedzibie Uczelni, bez udziału kształcenia na odległość.

1. Cele kształcenia i deklarowane kompetencje absolwenta

1.1. Zgodność sylwetki absolwenta z uregulowaniami zawartymi w standardzie

Analiza celów kształcenia i deklarowanych kompetencji absolwenta wizytowanego kierunku **technologia żywności i żywienie człowieka** wykazuje zgodność z przedstawioną w rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 12 lipca 2007 r. w sprawie standardów kształcenia dla poszczególnych kierunków oraz poziomów kształcenia, a także trybu tworzenia i warunków, jakie musi spełniać uczelnia, by prowadzić studia międzykierunkowe oraz makrokierunki (Dz. U. Nr 164, poz. 1166) dla tego kierunku studiów (zał. nr 104). Przyjęte rozwiązania programowe umożliwiają osiągnięcie deklarowanych celów kształcenia sformułowanych w sylwetkach absolwenta, w tym szczegółowej i specyficznej wiedzy oraz umiejętności dotyczących realizowanych specjalności. Kompetencje ogólna i szczegółowe, które uzyskują absolwenci analizowanego kierunku odnoszą się do zdobytej wiedzy, umiejętności i postaw, w tym umiejętności stosowania w praktyce zdobytej wiedzy, dokonywania właściwych ocen i formułowania sądów dotyczących kierunku i specjalności. Ponadto uzyskiwane w procesie kształcenia kompetencje pozwalają na właściwe komunikowanie się z otoczeniem, jak również umożliwiają ustawiczne doksztalcanie przez całe życie.

Struktura kwalifikacji absolwentów kierunku **technologia żywności i żywienie człowieka** wynika z szerokiego spektrum wiedzy wymaganej na kierunkach techniczno-technologicznych realizowanych na Uczelni. W **Raporcie Samooceny** (s. 17) sylwetkę absolwenta PWSiP w Łomży ocenianego kierunku przedstawiono w sposób standardowy, nie uwzględniając specyfiki ukierunkowania prowadzonego kształcenia w kierunku organizacji procesów inżynierskich w przetwórstwie żywności, jak można wnioskować na podstawie realizowanego programu i planu studiów. Opisując sylwetkę absolwenta i strukturę jego kwalifikacji (p. 4.3) w dużym stopniu autorzy wykorzystali rozdział II („Kwalifikacje absolwenta”) obowiązujących standardów kształcenia (Dz. U. Nr 164, poz. 1166). Opis kompetencji i umiejętności uzyskiwanych w wyniku przedmiotów podstawowych i kierunkowych (oparty na cytowanym Rozporządzeniu) jest wprawdzie wystarczający ale nie oddaje w pełni profilu absolwentów. W opisie sylwetki uwzględniono niezbędną wiedzę technologiczną i z zakresu inżynierii żywności, ale niektóre sformułowania budzą wątpliwości wynikające z niedokładnego przepisania z ww. standardów np. *umie posługiwać się techniką... w sterowaniu... oraz zarządzaniu przedsiębiorstwem*.

Na kierunku **technologia żywności i żywienie człowieka** (studia pierwszego stopnia) realizowana jest tylko jedna specjalność, a mianowicie **inżynieria żywności i organizacja produkcji**, chociaż przygotowane są plany kształcenia na trzech innych specjalnościach (przyjęte stosownymi

uchwałami Senatu). Władze Uczelni poinformowały o możliwościach uruchomienia nowych specjalności po ich wyborze przez studentów. Z uwagi jednak na małą liczbę studentów realizowana jest jednak tylko jedna (de facto narzucona). Na podstawie analizy dokumentacji osobowej można stwierdzić, że prowadzona specjalność ma odbicie w kompetencji kadry zaangażowanej do realizacji zajęć na kierunku oraz dorobku tych osób. Uczelnia nie prowadzi zatem innych specjalności, stawiając na najsilniejszą z nich, zintegrowaną z działalnością badawczą lidera kierunku i dyrektora Instytutu Technologii Żywności. Stanowi to o pewnej oryginalności prowadzonego w PWSiIP w Łomży procesu kształcenia na kierunku **technologia żywności i żywienie człowieka**. Takie kształcenie specjalnościowe w kierunku inżynierii żywności powoduje, że ten właśnie profil decyduje o kształcie sylwetki absolwenta, jego wiedzy i umiejętności. W Uczelni w ramach programu **Kapitał Ludzki** realizowane jest działanie (nr 7) pt. „*Współpraca pracodawców z branży przetwórstwa rolno-spożywczego i branży informatycznej w realizacji procesu dydaktycznego w PWSiIP*”, co jest działaniem właściwym i zapewnia udział pracodawców w kształtowaniu koncepcji kształcenia i w realizacji procesu dydaktycznego oraz może wpływać na lepsze dostosowanie kwalifikacji absolwenta do wymagań pracodawcy i oczekiwań rynku pracy.

■ Sylwetka absolwentów studiów pierwszego stopnia jest zgodna ze standardami. Realizowana specjalność mieści się dobrze w obrębie wizytowanego kierunku studiów, stanowi pewną wartość dodaną. Plan i program studiów wyraźnie profiluje to nachylenie specjalnościowe. Zapewniono udział pracodawców w kształtowaniu koncepcji kształcenia i w realizacji procesu kształcenia.

1.2. Ocena zasad rekrutacji i sposobu selekcji kandydatów

Kandydaci na studia na kierunku **technologia żywności i żywienie człowieka** przyjmowani są według zasad rekrutacji ustanawianych co roku przez Senat Uczelni i szczegółowo opisanych w załączniku nr 4 **Raportu Samooceny**. Warunki i tryb rekrutacji określone zostały, zgodnie z art. 169 ust. 2 ustawy - **Prawo o szkolnictwie wyższym** z dnia 27 lipca 2005 roku, uchwałami Senatu PWSiIP w Łomży. Dla kandydatów na I rok studiów stacjonarnych zdających „nową maturę” postępowanie kwalifikacyjne oparte jest na wynikach egzaminu maturalnego z przedmiotów objętych postępowaniem kwalifikacyjnym, na podstawie konkursu sumy punktów procentowych uzyskanych na świadectwie maturalnym. Rekrutacja na studia niestacjonarne odbywa się na podstawie złożonych dokumentów. O przyjęciu na studia niestacjonarne decyduje kolejność zgłoszeń, do wyczerpania limitu miejsc. Generalnie jednak przyjmowani są wszyscy kandydaci, którzy spełniają warunki formalne.

Wyniki rekrutacji w kolejnych latach wskazują na stosunkowo niewielkie, ale stabilne zainteresowanie studiami stacjonarnymi (ok. 20 osób) na tym kierunku w PWSiIP w Łomży i nieco większe zainteresowanie studiami niestacjonarnymi (ok. 30 osób). Uzyskano tą drogą podniesienie kwalifikacji kadry zakładów przemysłu spożywczego w regionie i jest to ważne z uwagi na potrzeby rozwojowe regionu łomżyńskiego.

■ Postępowanie rekrutacyjne jest zgodne z uregulowaniami prawnymi i nie odbiega od obowiązujących procedur na innych kierunkach. Nie można jednak przeprowadzić selekcji kandydatów przy minimalnej liczbie chętnych, a problem stanowi wypełnienie limitów i zapewnienie odpowiedniej liczby przyjętych dla uruchomienia kształcenia.

1.3. Ocena realizacji programu studiów

Dobór przedmiotów nauczania realizowanych na kierunku **technologia żywności i żywienie człowieka** w PWSiP w Łomży **na studiach stacjonarnych** jest na ogół zgodny ze standardami dla tego kierunku studiów i odpowiada założonej sylwetce absolwenta. Także treści programowe ogólnych przedmiotów spełniają wymagania standardu nauczania, a sylabusy tych przedmiotów z reguły opracowano starannie. W planie studiów brak jest jednak treści związanych z technologią węglowodanów, realizowanych przez wszystkie inne uczelnie prowadzące ten kierunek studiów. Dla PWSiP w Łomży jest to o tyle istotne gdyż w sąsiedztwie Uczelni znajduje się duży i znany zakład przetwarzający surowce węglowodanowe, jeden z największych pracodawców na tamtejszym rynku pracy. Sekwencja przedmiotów w planie studiów jest na ogół poprawna, choć np. umieszczenie przedmiotu *Inżynieria procesowa i aparatura przemysłu spożywczego* w semestrze IV po przedmiocie *Ogólna technologia żywności* (sem. III) może budzić pewne wątpliwości z uwagi na konieczność wykorzystania wiedzy z zakresu inżynierii żywności dla zrozumienia podstawowego przedmiotu jakim jest *Ogólna technologia żywności*. Pewne treści wykładane w ramach przedmiotu *Inżynieria procesowa...* powinny je poprzedzać lub ewentualnie być wykładane równolegle. Dyskusyjna jest także kwestia usytuowania przedmiotów: *Organizacja i ekonomika przedsiębiorstw żywnościowych* (właściwiej byłoby „przedsiębiorstw przetwórstwa spożywczego”) oraz *Marketing żywności*. Zagadnienia dotyczące marketingu stanowiącego przecież istotną koncepcję zarządzania i ekonomiki przedsiębiorstwa, a są realizowane w programie w następnego semestru. Zastrzeżenia budzą też niektóre nazwy przedmiotów jak np. *Projektowanie zakładów przemysłu* (jakiego?), gdy tymczasem w standardach (ale też treści tego przedmiotu) zapisano treści dotyczące „projektowania technologicznego”.

Ogólna liczba godzin zajęć dydaktycznych w planach studiów, na obu formach studiów jest wyższa od określonej w standardach. Udział godzin zajęć z przedmiotów technicznych i rolniczych na studiach I stopnia (inżynierskich) jest właściwy i wynosi ponad 50% zajęć. Od roku akademickiego 2007/2008 studenci studiów stacjonarnych realizują plan i program opracowany zgodnie z rozporządzeniem MNiSW z dnia 12 lipca 2007 roku, w wymiarze 2493 godzin (jak przedstawiono w tabeli w **Raporcie samooceny** (s. 17 i załączniku nr 5), wyższym o 3,9% niż zawarte w standardach minimalna wielkość 2400 godzin. Liczba ta budzi pewne wątpliwość, albowiem na tej samej stronie podano też wielkość 2505 godzin dydaktycznych (?). Łączna liczba punktów ECTS określona została na 216 pkt (powyżej standardu, gdzie zapisano 210 pkt), w tym na przedmioty podstawowe i kierunkowe aż 180 pkt ECTS, przy wymaganiach w standardzie minimum 81 pkt ECTS, co oznacza ilość tych punktów większą o prawie 100 pkt tj. o 122% więcej niż wymagania standardu. Ilości te nie znajdują pełnego uzasadnienia, jak to wynika po analizie realizacji zajęć na kierunku.

Porównując plany zatwierdzone przez Uczelnię z wymaganiami określonymi w wyżej wymienionym rozporządzeniu MSWiN (wg standardów nauczania z 2007 roku) realizowanych na studiach stacjonarnych I stopnia inżynierskich, należy stwierdzić, że opracowano go właściwie pod względem ujęcia poszczególnych grup treści kształcenia zawartych w standardach, ale z relatywnie dużym udziałem przedmiotów podstawowych i kierunkowych. Grupa treści podstawowych obejmuje 480 godzin (46 pkt. ECTS) i jest zdecydowanie wyższa od wymiaru standardu (285 godz) o 195 godzin (tj. 68% więcej) oraz z prawie dwukrotnie większą liczbą punktów ECTS. Tak duży zakres tych przedmiotów wynika z bardzo rozbudowanych godzinowo

przedmiotów z zakresu chemii i biochemii (4 przedmioty) o wymiarze 270 godzin (standard 150 godzin) tj. o 80% większym niż standard. Pozostałe przedmioty są realizowane też w większym wymiarze ale tylko o 55% (75 godzin) większym niż wymaga standard. Grupa treści kierunkowych pod względem wymiaru godzinowego jest także zdecydowanie wyższa od minimalnej liczby (510 godzin – 52 pkt ECTS), i wynosi 1035 godzin, tj. ponad dwukrotnie więcej niż przewiduje standard. Poszczególne grupy treści przedmiotów kierunkowych uwzględniają specyfikę kierunku poprzez wprowadzenie szerokiego spektrum zagadnień z zakresu **technologii żywności i żywienia człowieka**, w tym w zakresie chemii żywności, mikrobiologii i higieny żywności, jakości i bezpieczeństwa artykułów żywnościowych, analizy żywności i właściwości produktów, opakowań żywności oraz ogólnej i kierunkowych technologii żywności, projektowania technologicznego, podstaw żywienia człowieka. W grupie tej umieszczono ponadto ważne treści dotyczące przedmiotów ekonomicznych (ekonomika, marketing, organizacja i zarządzanie, rachunkowość) i technicznych (rysunek techniczny, inżynieria procesowa i maszynoznawstwo). Wśród przedmiotów kierunkowych nie zawarto jednak ważnych dla sylwetki absolwenta odrębnych przedmiotów z zakresu oceny surowców roślinnych i zwierzęcych. Duża liczba godzin zajęć wynika z dużej liczby godzin technologii specjalnościowych w ilości 6 przedmiotów w wymiarze 270 godzin (24 pkt ECTS) zwiększonych dodatkowo o 165 godzin technologii specjalizacyjnych (ale tylko 9 pkt ECTS?) co daje łącznie 435 godzin i 85% godzin przewidzianych w standardzie. Wątpliwości budzi taka ilość zajęć technologicznych, gdy jednocześnie podczas wizytacji stwierdzono praktycznie brak możliwości realizacji ćwiczeń praktycznych z tego zakresu przewidzianych w wymiarze 144 godzin w ramach technologii specjalnościowych oraz 90 godzin ćwiczeń z technologii specjalizacyjnej. Zakres wykładów i ćwiczeń w ramach tego ostatniego przedmiotu zawiera w dużej mierze treści z przedmiotów technologia mleka, technologia zbóż, oceny jakości oraz analizy żywności (analiza instrumentalna) a nowymi elementami są zagadnienia z zakresu technologii drobiarstwa.

W programie przewidziano do realizacji ponadto inne przedmioty specjalnościowe (fakultatywne) traktowane jako przedmioty do wyboru, podane w tabeli na str 17 **Raportu samooceny** w wymiarze 768 godzin, ale analiza programu studiów i sylabusów pozwala określić ilość tych zajęć dla studenta na zaledwie 60 godzin (*Toksykologia żywności, działania prozdrowotne w odżywianiu* – 30 godz. oraz *Produkcja i przetwórstwo metodami ekologicznymi*- 30 godz.). Uwzględniając nawet dodatkowo 165 godzin technologii specjalizacyjnej (która wynika raczej z tematyki prac dyplomowych niż wyboru zajęć!) uzyskujemy zaledwie 225 godzin przedmiotów do wyboru (tj. ok. 13% bazowej liczby godzin), gdy tymczasem standardy na kierunku **technologia żywności i żywienia człowieka** wymagają co najmniej 500 godzin przedmiotów do wyboru. Należy dodać, że zgodnie z oświadczeniem (str. 9 **Raportu samooceny**) na Uczelni prowadzone są zajęcia tylko na jednej specjalności (choć formalnie istnieją cztery) i trudno mówić o wyborze treści nauczania poprzez wybór specjalności. Brak jest informacji o innych przedmiotach do wyboru poza określonymi jako przedmioty fakultatywne.

Przeprowadzona analiza programów nauczania na studiach stacjonarnych, w tym treści poszczególnych przedmiotów, w zasadzie wykazuje spójność koncepcji sylwetki absolwenta z planem studiów i programem kształcenia. Ocena programu wykazuje także, że relacja godzin wykładów do godzin ćwiczeń jest prawidłowa, a zajęcia realizowane w formie ćwiczeń (audytoryjnych, laboratoryjnych, projektowych, zajęć technologicznych) stanowią 53% ogólnej

liczby zajęć. Relacje pomiędzy różnymi formami zajęć dydaktycznych są prawidłowe, największy udział stanowią zajęcia laboratoryjne. Występują jednak niekiedy powtórzenia treści programowych w realizowanych przedmiotach jak chociażby w przedstawionym przypadku pokrywania się treści technologii specjalnościowych (które należałoby nazwać jednak kierunkowymi) i technologii specjalizacyjnych.

Ocena merytoryczna grup treści kształcenia zawartych w realizowanym planie i programie studiów do zawartych w standardach wykazuje wszystkie grupy treści występujące w standardach, w wymiarze co najmniej równym lub wyższym. Plan ten i program zawiera również inne wymagania ujęte w standardach. Dotyczy to, przede wszystkim – wychowania fizycznego, języków obcych, treści humanistycznych, ekonomii - w wymiarze 345 godzin (21 pkt ECTS). Ujęto także w programach nowe treści dotyczące technologii informacyjnej, ochrony własności intelektualnej oraz bezpieczeństwa i higieny pracy, a także ergonomii w wymiarze 105 godzin i 7 pkt ECTS.

Zgodnie z zapisem § 4 pkt. 3 rozporządzenia MNiSW z dnia 12 lipca 2007 roku plan i program studiów powinien jednak uwzględnić treści programowe do wyboru przez studentów obejmujące co najmniej 30% treści. W obowiązującym planie na studiach stacjonarnych I stopnia na kierunku **technologia żywności i żywienie człowieka** umieszczono treści kształcenia do wyboru przez studentów, w wymiarze od 60 do 225 godzin (zależnie od ujęcia problemu wyboru technologii specjalizacyjnej). Przedstawiona liczba godzin treści do wyboru, nie jest zgodna z wymaganiami cytowanego wcześniej rozporządzenia, jest zbyt mała (powinna obejmować ponad 500 godzin). Nie określono także bliżej w jaki sposób dokonywany jest wybór i organizacja realizacji tych treści kształcenia.

Oferta kształcenia w języku obcym nie jest dostępna dla studentów wizytowanego kierunku.

Uczelnia realizuje też studia na kierunku **technologia żywności i żywienie człowieka** w formie **studiów niestacjonarnych** pierwszego stopnia (inżynierskich), według programów i planów dostosowanych do cytowanego standardu z 2007 roku. Programy zostały opracowane w oparciu o omówione już programy na studiach stacjonarnych, a łączna liczba godzin realizowanych na studiach niestacjonarnych stanowi nieco ponad 60% ogólnej liczby godzin przewidzianych w standardzie nauczania dla studiów stacjonarnych. Studia niestacjonarne realizowane są przez te same zespoły pracowników, a wykłady prowadzone są na ogół przez samodzielnych pracowników nauki.

Program studiów niestacjonarnych obciążony jest podobnymi uchybieniami jak program studiów stacjonarnych, z różnicą w zakresie realizowanych liczb godzin zajęć. Przygotowany według obowiązującego standardu obejmuje (str. 17 Raportu Samooceny) odpowiednio 1504 lub 1520 godzin - zależnie od ujęcia, tj w ilości ok. 61% liczby godzin przewidzianych dla studiów stacjonarnych, w tym 392 godzin w grupie treści podstawowych i 624 godzin w grupie kierunkowych oraz 360 godzin zajęć do wyboru. Opracowany plan i program jest identyczny jak w przypadku studiów stacjonarnych, a przygotowane odrębnie sylabusy zawierają treści dostosowane do wymiaru zajęć na tego typu studiach. Treści kształcenia do wyboru przez studentów na studiach niestacjonarnych, podane w **Raporcie samooceny** w wymiarze 360 godzin, obejmują wg analizy sylabusów jednak tylko 48 godzin (plus ew. 48 godz. technologii specjalizacyjnej) i stanowią odpowiednio 5-10% liczby godzin przedmiotów realizowanych poza przedmiotami podstawowymi i kształcenia ogólnego, co nie jest zgodnie z wymaganiami cytowanego wcześniej rozporządzenia.

W podsumowaniu należy stwierdzić, że plan i program dla studiów niestacjonarnych stopnia

pierwszego (inżynierskich) opracowano zgodnie z wymienionym wcześniej rozporządzeniami, wymagających niewielkich uzupełnień i wyjaśnień. Układ treści kształcenia i sekwencja przedmiotów w większości są właściwe. Nie są jednak spełnione wymagania dotyczące zapewnienia wyboru 30% treści nauczania przez studentów.

■ Analiza przedstawionych planów studiów i zapisów treści programowych w sylabusach wykazała, że realizowana jest odpowiednia liczba godzin zajęć ogółem, zarówno na studiach stacjonarnych jak i niestacjonarnych. Realizowane są wszystkie zapisane w standardach grupy przedmiotów, w większej niż wymaganej liczbie godzin, z relatywnie dużym udziałem przedmiotów podstawowych i kierunkowych. Zapewniono odpowiedni udział godzin zajęć z przedmiotów technicznych i rolniczych oraz niezbędny udział ćwiczeń (choć brak bazy laboratoryjnej i technologicznej do ich realizacji). Realizowane są wymagane standardami treści programowe. Sekwencja przedmiotów jest na ogół właściwa choć wymaga pewnej analizy i ewentualnej korekty. Nie zapewniono wymaganego udziału treści do wyboru przez studentów.

1.4. Ocena systemu ECTS

Zgodnie z obowiązującymi standardami kształcenia, na studiach stacjonarnych I-stopnia liczba punktów ECTS nie powinna być mniejsza niż 210. W obowiązującym planie studiów jest ona nieco większa i wynosi 216 pkt. W trakcie studiów student realizuje praktyki: technologiczną i specjalizacyjną w wymiarze 8 tygodni za realizację której otrzymuje 8 pkt. ECTS, a za realizację pracy inżynierskiej 15 pkt. Punkty te wchodzi w łączną liczbę pkt. ECTS, jaką student uzyskuje w trakcie studiów pierwszego stopnia. W grupach treści kształcenia (grupa treści podstawowych i treści kierunkowych) zarówno na studiach stacjonarnych jak i niestacjonarnych, liczba punktów ECTS jest zdecydowanie większa niż minimalna wymagana standardami. Liczba punktów ECTS na przedmioty podstawowe i kierunkowe została określona na poziomie 180 pkt ECTS, przy standardzie 81 pkt ECTS. Także liczba punktów ECTS na przedmioty kierunkowe określona na 134 pkt ECTS, przewyższa zdecydowanie wymagania standardu o 82 pkt (tj. 258%). Liczba punktów ECTS przyporządkowana poszczególnym treściom kształcenia powinna odzwierciedlać nakład pracy studenta (w czasie zajęć w Uczelni, jak i jego pracę własną) oraz zakres nabytych umiejętności i kompetencji. Analizy i stosownej korekty warto poddać kwestię znacznie wyższej niż wymagają standardy liczby punktów na przedmioty kierunkowe, szczególnie w kontekście stwierdzonych uchybień w zakresie realizacji zajęć praktycznych z technologii kierunkowych.

■ W podsumowaniu można stwierdzić, że w Uczelni istnieje system przenoszenia osiągnięć studenta oparty na punktach ECTS, ale duża łączna liczba punktów uzyskiwanych na studiach pierwszego stopnia za niektóre przedmioty (większa znacznie niż wymagają standardy) oznacza potrzebę analizy i ewentualnej korekty, szczególnie w odniesieniu do przedmiotów technologicznych.

1.5. Ocena systemu opieki naukowej i dydaktycznej

Informacje o toku studiów mogą uzyskać studenci ze strony internetowej Uczelni. Każdy rok ma przydzielonego opiekuna, będącego nauczycielem akademickim, do którego student może się zgłosić w razie potrzeby. Na Uczelni realizowane są cykliczne spotkania na temat praktyk, czy wyjazdów zagranicznych w ramach programu **Erasmus**. Prowadzący na pierwszych zajęciach przedstawiają godziny konsultacji oraz zasady zaliczania przedmiotów. Godziny konsultacji według studentów są dopasowane do ich potrzeb, a także istnieje możliwość kontaktu telefonicznego

lub poprzez e-mail. Studenci uzyskują również dodatkowe materiały w formie kserokopii lub slajdów z wykładów. Pomimo stosunkowo małego księgozbioru dotyczącego kierunku studenci nie widzą jednak większych problemów związanych z dostępem do książek. W celu ułatwienia korzystania z zasobów biblioteki przeprowadzane jest w pierwszym semestrze szkolenie biblioteczne. Studenci mogą także korzystać z laboratorium komputerowego poza godzinami zajęć oraz z bezprzewodowego Internetu obejmującego cały budynek Uczelni. Studenci sugerowali, iż godziny pracy dziekanatu mogłyby być dłuższe. Są jednak, według nich, wystarczające i potrafią się do nich dostosować. Pozytywnie zostały przez nich ocenione kompetencje pracowników oraz ich stosunek do studentów. Istnieje możliwość kontaktu z dziekanatem inny niż osobisty – poprzez e-mail oraz telefonicznie.

2. Analiza i ocena efektów kształcenia

2.1. Ocena systemu weryfikacji etapowych i końcowych osiągnięć studentów

W trakcie wizytacji stwierdzono, że system oceny weryfikacji osiągnięć studentów oparty jest na **Regulaminie studiów**. Stosowany na WSiPiP w Łomży system weryfikacji przedmiotów nie odbiega od typowych rozwiązań i nie budzi większych zastrzeżeń. Dokonano też przeglądu wybranych prac przejściowych oraz sprawozdań z praktyk zawodowych. W Raporcie samooceny nie stwierdzono jednak informacji o sposobie weryfikacji wiedzy i umiejętności absolwenta zakładanych w sylwetce absolwenta, czy sposobu gromadzenia (przechowywania) prac przejściowych i egzaminacyjnych. Na ten obszar oceny efektów kształcenia Uczelnia powinna jednak zwrócić większą uwagę pod kątem zapewnienia wiedzy, umiejętności i postaw zakładanych w sylwetce absolwenta. Nie budzi zastrzeżeń dokumentacja przebiegu i kontroli praktyk.

■ Na kwestie weryfikacji etapowych i końcowych osiągnięć studentów, pod kątem zapewnienia wiedzy, umiejętności i postaw zakładanych w sylwetce absolwenta Uczelnia powinna kłaść zdecydowanie większy nacisk.

2.2. Analiza skali i ocena przyczyn odsiewu

Na podstawie analizy **Raportu samooceny** (str. 21) można stwierdzić, że na wizytowanym kierunku występuje stosunkowo niewielki odsiew studentów, ale zróżnicowany w zależności od formy studiów. Zdecydowanie większy występuje na studiach niestacjonarnych i na pierwszym roku studiów. Największy odsiew studentów odnotowano na pierwszym roku studiów niestacjonarnych, aż 37,5% ogólnej liczby studentów, z czego większość zostało skreślonych z powodu rezygnacji ze studiów. Na studiach stacjonarnych ten odsiew wyniósł tylko ok. 9%. Na drugim i trzecim roku studiów stacjonarnych i niestacjonarnych praktycznie już nie było odsiewu studentów.

■ Odsiew studentów WSiPiP w Łomży nie jest jednak duży i wynosił średnio ok. 9% ogólnej liczby studentów. W skreśleniach dominuje pierwszy rok studiów, z powodu nie podjęcia studiów lub rezygnacji (studia stacjonarne) lub nie wniesienie opłaty (studia niestacjonarne).

2.3. Ocena zasad dyplomowania oraz prac dyplomowych

Studia realizowane są na jednej specjalności – **inżynieria żywności i organizacja produkcji**. Po piątym semestrze studenci decydują się na wybór zespołu dydaktycznego, w którym zamierzają wykonać pracę dyplomową – inżynierską. Zasady przygotowywania i oceniania prac dyplomowych określono w § 39 **Regulaminu Studiów**, a terminy ich realizacji w § 40. Egzamin dyplomowy i jego ocenianie opisano § 42-43 tego regulaminu. W Instytucie Technologii Żywności opisano ponadto

szczegółowo zasady pisania pracy dyplomowej (dokument wraz z zamieszczonymi wzorami obejmuje 6 str. tekstu). Przedstawione zasady pisania prac nie budzą zastrzeżeń z wyjątkiem postawienia na pierwszym miejscu prac przeglądowych, jako odpowiednich dla tego inżynierskiego kierunku (właściwych raczej dla prac licencjackich). Zasady te określają bowiem, że „Praca inżynierska może mieć charakter przeglądu piśmiennictwa, projektowy, ekspertyzy, stanowić opracowanie programu komputerowego, itp.”. Kolejność raczej należałoby odwrócić.

Dokonano **oceny jakości** losowo wybranych **prac dyplomowych inżynierskich**, sprawdzając zgodność z kierunkiem, zakres i formę opracowania tematu, poziom prac, cytowana literatura, ocenę pracy przez opiekuna i recenzenta, ale także zadane podczas egzaminu dyplomowego pytania i uzyskane odpowiedzi. Do szczegółowej analizy wybrano losowo ok. 1/3 wszystkich zrealizowanych prac inżynierskich, razem 13 prac w tym 3 realizowane przez studentów niestacjonarnych. W większości prace były kierowane (i recenzowane) przez profesorów, ale pewna część także przez doktorów. Były to różnorodne prace, generalnie mieszczące się w obrębie kierunku studiów, zarówno dotyczące technologii żywności jak i żywienia człowieka. Objętość ocenianych prac zawierała się na ogół w zakresie od ok. 40 do 60 stron maszynopisu formatu A4, dość obficie wsparte literaturą, także obcą. Jednakże zdecydowana większość z przeanalizowanych prac dyplomowych inżynierskich stanowiła opracowanie przeglądowe, literaturowe, co jest ich istotnym mankamentem. Elementy ekspertyzy, czy choćby własnych przemysłów pojawiły się tylko sporadycznie. Wymaga to zdecydowanej poprawy. Praca dyplomowa na wizytowanym kierunku na studiach pierwszego stopnia powinna mieć zdecydowanie charakter inżynierski (ekspertyza, projekt, case study, itp.). Poziom analizowanych prac nie budził natomiast zastrzeżeń. Prace były na ogół na dobrym i lepszym niż dobrym poziomie, były także bardzo dobre. Oceny prac wystawiane przez prowadzących i recenzentów były z reguły jednakowe lub różniły się co najwyżej o pół stopnia. Były zwykle nieco wyższe niż oceniali to eksperci podczas wizytacji (zwykle pół stopnia). Prace studentów stacjonarnych i niestacjonarnych nie różniły się poziomem. Szczegóły dotyczące przeanalizowanych prac inżynierskich zawarto w **załączniku Nr 3**.

Studia kończą się **egzaminem dyplomowym** (inżynierski). Po napisaniu pracy i złożeniu jej w terminie zgodnym z harmonogramem oraz zaliczeniu wszystkich przewidzianych programem studiów przedmiotów student zostaje dopuszczony do egzaminu dyplomowego. Egzamin dyplomowy odbywa się przed komisją. Zakres egzaminu dyplomowego obejmuje: prezentację pracy dyplomowej, oraz ustne odpowiedzi na wylosowane zagadnienia kierunkowe oraz specjalnościowe. Z analizy protokołów wynika, że na egzaminie dyplomowym studenci otrzymywali trzy pytania. Na ogół przynajmniej dwa pytania były blisko lub wprost związane z pracą dyplomową, ale w wielu sytuacjach wszystkie trzy. Na przykład przy pracy dotyczącej wpływu warunków przeżyciowych i poubojowych na jakość mięsa zadano trzy pytania: ▪ cel, zakres i wyniki pracy; ▪ metody eliminacji niekorzystnych czynników wpływających na jakość mięsa; oraz ▪ wpływ długości głodówki na jakość mięsa. Pytanie o cel, zakres i wyniki pracy pojawia się zresztą we wszystkich protokołach. Nie jest to w zasadzie pytanie egzaminacyjne a raczej „autoreferat” pracy. Zakres egzaminu dyplomowego inżynierskiego jest zatem mocno zawężony do tematyki bliskiej lub wprost związanej z realizowaną pracą dyplomową, nie w pełni sprawdza wiedzę kierunkową kandydata. Ocena z referowania własnej pracy nie jest na egzaminie dyplomowym właściwa. Oceny na egzaminie dyplomowym były prawie zawsze bardzo wysokie (dobre i bardzo dobre).

■ Prace inżynierskie mieściły się w obrębie kierunku i były na ogół na przynajmniej dobrym poziomie. W zdecydowanej większości były to jednak opracowania przeglądowe, literaturowe i nie miały charakteru inżynierskiego. Wymaga to zmiany. Egzaminy dyplomowe inżynierskie koncentrowały się wokół tematyki pracy dyplomowej, a powinny możliwie szeroko weryfikować wiedzę kierunkową absolwenta.

2.4. Ocena zdefiniowanych przez Uczelnię efektów kształcenia

Efekty kształcenia określane przez Uczelnię obejmujące szeroką wiedzę ogólną, umiejętność abstrakcyjnego myślenia, elastyczność i zdolność do samodzielnego zdobywania wiedzy są oceniane generalnie prawidłowo, zgodne ze standardami kształcenia oraz realizowanym programem nauczania, co wypełnia wymagania uchwały Nr 219/2008 Prezydium PKA w sprawie weryfikacji efektów kształcenia.

3. Ocena organizacji i realizacji procesu dydaktycznego

3.1. Ocena stosowanych metod dydaktycznych i trafności ich doboru

Na wizytowanym kierunku stosowane są tradycyjne metody dydaktyczne: wykłady (tradycyjny i interaktywny), ćwiczenia (audytoryjne, laboratoryjne, terenowe) i seminaria. W nowych planach i programach studiów w planach wybranych przedmiotów uwzględniono także pracę studenta bez bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego. Do uzyskania efektywnego przekazu wiedzy zaplanowane są właściwe metody dydaktyczne, które uwzględniają specyfikę treści poszczególnych przedmiotów.

Kryterium doboru kadry PWSliP w Łomży stanowią kompetencje dydaktyczne i naukowe oraz doświadczenie interdyscyplinarne uzyskane w trakcie pracy w przemyśle spożywczym. **Wykłady**, prowadzą nauczyciele akademicy z tytułem naukowym profesora lub stopniem doktora zatrudnieni na stałe w Uczelni. Wyjątkowo, za zgodą Dyrektora Instytutu, powierza się prowadzenie wykładów nauczycielowi nie posiadającemu stopnia naukowego doktora. Zajęcia na studiach niestacjonarnych w zdecydowanej części realizuje ta sama kadra. Stosowane są techniki audiowizualne, materiały pomocnicze (np. opracowania własne) jak również metody tradycyjne (wykorzystanie tablic, folii itp.). **Ćwiczenia** są prowadzone głównie przez adiunktów oraz asystentów na obu rodzajach studiów, ale realizacja tych zajęć (szczególnie zajęć laboratoryjnych z zakresu analizy żywności oraz ćwiczeń technologicznych) budzi istotne zastrzeżenia z uwagi na brak właściwego wyposażenia pracowni i laboratoriów. Odbyte wizytacje zajęć i pomieszczeń wykazały, że stosowane różne metody i narzędzia dydaktyczne są na ogół prawidłowe, odpowiadające specyfice kierunku, uwzględniające także przedmioty przyrodnicze, techniczne oraz ekonomiczne. Zastrzeżenia budzić właśnie słabe wyposażenie pracowni (np. mikrobiologicznej czy fizycznej), kompletny brak pracowni technologicznych oraz pracowni dyplomowych. Na ćwiczeniach laboratoryjnych studenci rzadko wykonują eksperymenty, pomiary i analizy, zatem nie nabywają umiejętności analizy badanych zjawisk i nie uczą się samodzielności w tym zakresie. Pewne zajęcia terenowe, które z konieczności dotyczą ćwiczeń z zakresu technologii produkcji oraz zdobywania umiejętności praktycznych, nie są w stanie wypełnić tej luki. Wymaga to pilnych działań organizacyjnych i zmiany zaistniałej sytuacji. Oceniając stosowane metody dydaktyczne można stwierdzić, że proces kształcenia w postaci wykładów oparty jest na właściwych metodach dydaktycznych wykorzystujących odpowiednie programy oraz

dobre wyposażenie pracowni komputerowych i sal wykładowych. Zdecydowanie gorzej należy ocenić metody kształcenia praktycznego w laboratoriach i pracowniach technologicznych ze względu na niewielkie wyposażenie tych pracowni w sprzęt laboratoryjny i aparaturę, braki urządzeń technologicznych oraz niezbędnego wyposażenia tych pracowni. Wprawdzie Uczelnia deklaruje zakup tych urządzeń w perspektywie 3 lat w związku z realizowaną inwestycją dla Instytutu Technologii Żywności, ale dla prawidłowej realizacji bieżącego procesu kształcenia i uzyskania prawidłowej sylwetki absolwenta należy podjąć stosowne decyzje o zakupach wyposażenia (szczególnie laboratoriów analitycznych) oraz właściwej organizacji zajęć technologicznych (np. w zakładach przemysłu spożywczego na terenie Łomży) do czasu zakończenia własnych inwestycji.

■ Dla prawidłowej realizacji bieżącego procesu kształcenia i uzyskania zakładanej sylwetki absolwenta konieczne jest podjęcie stosownych działań dotyczących zapewnienia właściwego prowadzenia zajęć laboratoryjnych i technologicznych.

3.2. Ocena dostępności i jakości sylabusów

Opracowane dla poszczególnych przedmiotów sylabusy zawierają na ogół: nazwę jednostki prowadzącej, nazwę kierunku i specjalności, nazwę przedmiotu, liczbę godzin zajęć, liczbę punktów ECTS, cel i zadania przedmiotu, metody dydaktyczne, formę i warunki przedmiotu, treści programowe, wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej, nazwisko osoby (osób) prowadzących i są generalnie zgodne z wymogami PKA (załącznik do Uchwały Nr 9/2007 Prezydium Państwowej Komisji Akredytacyjnej z dnia 8 lutego 2007 r.). Sylabusy dostępne są w gablotach jednostek organizacyjnych prowadzących dany przedmiot oraz w Internecie.

Jednak szczegółowość i staranność przygotowania sylabusów jest bardzo różna, a stosunkowo spora liczba zawiera pewne błędy, niedokładności lub istotne braki. Dostrzeżonym mankamentem sylabusów jest niekiedy ich lakoniczność (np. *produkcja i przetwórstwo metodami ekologicznymi, technologia specjalizacyjna sem.VII,*), zarówno brak literatury (np. *technologia specjalizacyjna sem. VII*), zbyt mała (np. *produkcja i przetwórstwo metodami ekologicznymi*) jak też zbyt duża liczba wskazywanych pozycji literatury (np. *ogólna technologia żywności*) i braki rozdzielenia na literaturę podstawową i pomocniczą (np. *toksykologia żywności*). Należy także wskazać na konieczność uporządkowania treści sylabusów, przeprowadzenie niezbędnych uzupełnień i koniecznych dostosowań.

■ Sylabusy są opracowane, zawierają na ogół wymagane informacje i są dostępne dla studentów. Niektóre wymagają jednak uporządkowania treści, przeprowadzenie uzupełnień i koniecznych dostosowań.

3.3. Ocena sposobu realizacji i systemu kontroli praktyk

Praktyki zawodowe realizowane na kierunku **technologia żywności i żywienie człowieka** stanowią integralną część procesu kształcenia, zarówno na studiach stacjonarnych jak i na niestacjonarnych, i podlegają obowiązkowemu zaliczeniu. Studenci zobowiązani są do odbycia 4-tygodniowej praktyki zawodowej po IV semestrze, a po VI semestrze 4-tygodniowej praktyki specjalizacyjnej. Praktyka odbywa się według przyjętego regulaminu. Każdy student prowadzi dziennik praktyk, który okazywany jest podczas egzaminu kończącego praktykę. Za organizację praktyk odpowiada pełnomocnik dziekana ds. praktyk, który zajmował się między innymi nadzorem nad organizacją i przebiegiem praktyk. Celem praktyk jest zapoznanie studentów z warunkami pracy w przemyśle

spożywczym, w instytucjach nadzorujących jakość żywności i procesy jej wytwarzania. Student w czasie praktyk ma możliwość weryfikowania swojej wiedzy teoretycznej pozyskanej w ramach studiów oraz nabywa pewne umiejętności organizacyjne, produkcyjno – technologiczne i kontrolne. W trakcie wizytacji Zespół przeprowadził rozmowę z pełnomocnikiem ds. praktyk i zapoznał się z dokumentacją dotyczącą praktyk (w tym losowo wybranych dzienników praktyk). Z przeprowadzonej rozmowy i analizy dokumentów wynika, że opisane w **Raporcie samooceny** cele praktyk, formy realizacji, system kontroli oraz zaliczanie są zgodne z obowiązującymi standardami i prowadzone są w zakładach odpowiednich do realizowanego kierunku. Należy też podkreślić wysoki na ogół poziom dokumentacji związanej z organizacją praktyk, ciekawe opracowania prac studentów wykonywanych w trakcie praktyk oraz ich istotne znaczenie i uzupełniający charakter dla procesu kształcenia w zakresie technologii, przy braku na uczelni zajęć ćwiczeniowych z technologii specjalistycznych. Nie zawsze jednak aspekt technologiczny był w sprawozdaniach poruszany.

■ Wymagane standardami praktyki są na wizytowanym kierunku prowadzone w zakładach odpowiadających kierunkowi. Ich czas trwania jest dłuższy niż wymagania standardów. Mogą spełniać istotną rolę uzupełniającą dla kształcenia w zakresie technologii.

3.4. Ocena organizacji studiów

Organizacja procesu dydaktycznego została opisana w **Raporcie samooceny** (str.18-20) oraz w załącznikach do tego dokumentu. Przed rozpoczęciem każdego semestru, podawane są przez Dyrektora Instytutu, do wiadomości studentów plany studiów i programy nauczania na dany rok akademicki oraz szczegółowy rozkład zajęć przez wywieszenie na tablicy ogłoszeń dziekanatu oraz umieszczenie na stronie internetowej Uczelni. Szczegółowy tygodniowy rozkład zajęć oraz plan sesji egzaminacyjnych opracowuje się po konsultacji ze studentami. Zajęcia są rozłożone w tygodniu dość równomiernie. Studenci nie sygnalizowali dużych bloków zajęć, ale niewygodne „okienka” sygnalizowali. Natomiast zajęcia w ciągu całego toku studiów mogą budzić zastrzeżenia z uwagi na szczególnie duże obciążenie na III i VI semestrze studiów, co może wpływać na jakość kształcenia. Studenci poddawani są kontroli, a nauczyciel akademicki prowadzący wykłady decyduje, czy obecność studenta na wykładach jest także obowiązkowa (na zajęciach ćwiczeniowych zawsze obowiązkowa). Inżynierskie studia niestacjonarne realizowane są w systemie osmiu trzydniowych zjazdów (piątek – sobota – niedziela), co wprowadzie gwarantuje realizację zaplanowanej liczby zajęć, ale stanowi duże obciążenie zajęciami w ciągu tych zjazdów (po ok. 30 godzin na zjazd), co może powodować przeciążenie studentów. Dlatego warto przeanalizować możliwość zwiększenia liczby zjazdów. Należy podkreślić, że dobrze działa system konsultacji, a każdy nauczyciel akademicki wyznacza, termin i godziny ich odbywania. Studenci nie zgłaszali zastrzeżeń i deklarowali, że z nich korzystają. Zgodnie z Uchwałą Senatu PWSiP w Łomży z dnia 8 września 2009 roku w sprawie liczebności grup studenckich liczebność ta wynosi: zajęcia laboratoryjne oraz seminaria dyplomowe 8-15 studentów, na ćwiczeniach 25-35 studentów, grupy audytoryjne z przedmiotów wspólnych dla kierunku obejmują cały rocznik studentów, i nie budzi większych zastrzeżeń. Studenci niepełnosprawni mogą podejmować studia bez większych ograniczeń, jeśli uzyskają stosowne zaświadczenie lekarskie o braku przeciwwskazań, natomiast w chwili obecnej brak jest tego typu studentów na Uczelni.

3.5. Ocena hospitowanych zajęć dydaktycznych

Zespół wizytował pewną liczbę różnorodnych zajęć, zapoznając się zarówno ze sposobem ich prowadzenia, oraz poziomem i wymaganiami, jak również oceniając bazę dydaktyczną kierunku **technologia żywności i żywienie człowieka**. Szczegółowe informacje dotyczące hospitowanych zajęć dydaktycznych zawarto w **Załączniku Nr 4**. Hospitowane zajęcia odbywały się zgodnie z rozkładem zajęć, prowadzone były przez osoby wykazane w rozkładzie. Frekwencja na wykładach była duża, sale dydaktyczne i pracownie były na ogół dobrze przystosowane do rodzaju prowadzonych zajęć (liczba miejsc, wyposażenie w pomoce audiowizualne, oświetlenie, odczynniki, aparatura, itd.), zajęcia prowadzone były na poziomie odpowiadającym potrzebom dydaktyki na studiach wyższych (z wyjątkiem wizytowanych zajęć z zakresu analizy żywności), a ich poziom był z reguły dobry. Hospitacje wskazują też na odpowiednie kompetencje osób prowadzących zajęcia. Jednakże organizacja kolokwium w czasie przeznaczonym na wykład nie jest jednak właściwe. Wizytacje zajęć wykazały brak pewnych pracowni do zajęć analitycznych i technologicznych niezbędnych dla wizytowanego kierunku.

Wnioski

Plany realizowanych inżynierskich studiów pierwszego stopnia (7-semestralnych), stacjonarnych i niestacjonarnych, opartych na standardach określonych w rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 12 lipca 2007 r. w sprawie standardów kształcenia dla poszczególnych kierunków oraz poziomów kształcenia, a także trybu tworzenia i warunków, jakie musi spełniać uczelnia, by prowadzić studia międzykierunkowe oraz makrokierunki (Dz. U. Nr 164, poz. 1166) są na ogół zgodne z tymi standardami. Zawierają odpowiednią ogólną liczbę godzin zajęć ogółem o właściwą liczbę godzin zajęć w poszczególnych grupach przedmiotów. Program opracowano właściwie pod względem ujęcia poszczególnych grup treści kształcenia zawartych w standardach, ale z relatywnie bardzo dużym udziałem przedmiotów podstawowych i kierunkowych. Sekwencja przedmiotów jest na ogół właściwa choć wymaga pewnej analizy i ewentualnej korekty. Nie zapewniono jednak, wymaganego standardami, odpowiedniego udziału (minimum 30%) treści do wyboru przez studentów. Zaplanowano odpowiednią dla ukształtowania sylwetki absolwenta liczbę zajęć aktywnych (ćwiczenia, laboratoria) i praktyk zawodowych. Stwierdzono jednak zbyt małą liczbę zajęć praktycznych i ćwiczeń technologicznych (z powodu braku właściwej bazy i wyposażenia). Analiza planów i programów wskazała, że zakładane cele kształcenia oraz kompetencje absolwentów (zwłaszcza dotyczące wiedzy) powinny zostać osiągnięte, szczególnie w zakresie prowadzonej specjalności, z wyjątkiem pewnych, ważnych dla kierunku praktycznych umiejętności analitycznych i technologicznych. Charakter prowadzonej jedynej specjalności **inżynieria żywności i organizacja produkcji** wynika z kompetencji kadry zaangażowanej w realizację kierunku oraz jej dorobku, decyduje o oryginalności kierunku i wartości dodanej w procesie kształcenia.

Postępowanie rekrutacyjne jest zgodne z uregulowaniami prawnymi i nie odbiega od obowiązujących procedur na innych kierunkach. Trudno o selekcję kandydatów, przy minimalnej liczbie chętnych, a problem stanowi wypełnienie limitów i zapewnienie odpowiedniej liczby przyjętych. W Uczelni istnieje system przenoszenia osiągnięć oparty na punktach ECTS, ale duża łączna liczba punktów uzyskiwanych na studiach I stopnia za niektóre przedmioty oznacza potrzebę analizy i ewentualnej korekty, szczególnie w odniesieniu do przedmiotów technologicznych.

Prace inżynierskie mieszczą się w obrębie kierunku i były na ogół na przynajmniej dobrym

poziomie. W zdecydowanej większości nie miały charakteru inżynierskiego (opracowania literaturowe). Wymaga to zmiany. Egzaminy dyplomowe inżynierskie koncentrowały się jednak wokół tematyki pracy dyplomowej, a powinny możliwie szeroko weryfikować wiedzę kierunkową. Uczelnia powinna kłaść generalnie większy nacisk na kwestie weryfikacji etapowych i końcowych osiągnięć studentów, pod kątem zapewnienia wiedzy, umiejętności i postaw zakładanych w sylwetce absolwenta.

Stosowane metody dydaktyczne są właściwe w przypadku wykładów, zajęć audytoryjnych i części ćwiczeń z przedmiotów ogólnych i podstawowych, z wykorzystaniem odpowiednich programów oraz dobrego wyposażenie komputerowego i audiowizualnego. Zdecydowanie gorzej należy ocenić metody kształcenia praktycznego w laboratoriach i pracowniach technologicznych, ze względu na niewielkie wyposażenie tych pomieszczeń w sprzęt laboratoryjny i aparaturę, braki urządzeń technologicznych oraz niezbędnego wyposażenia. Dla prawidłowej realizacji bieżącego procesu kształcenia i uzyskania zakładanej sylwetki absolwenta konieczne jest podjęcie stosownych działań zapewniających właściwy sposób ich prowadzenia.

Wymagane standardami praktyki są zorganizowane i nadzorowane na Uczelni w sposób właściwy, są realizowane w zakładach odpowiednich do realizowanego kierunku. Czas trwania praktyk jest wyższy niż wymagania. Mogą spełniać istotną rolę uzupełniającą dla kształcenia w zakresie technologii. Hospitowane zajęcia odbywały się zgodnie z rozkładem zajęć w salach dydaktycznych i pracowniach dostosowane do rodzaju prowadzonych zajęć (liczba miejsc, wyposażenie w pomoce audiowizualne, aparatura, itd.). Sylabusy są opracowane, zawierają na ogół wymagane informacje i są dostępne dla studentów. Niektóre wymagają jednak uporządkowania treści, przeprowadzenie uzupełnień i koniecznych dostosowań.

Część III. Wewnętrzny system zapewnienia jakości kształcenia

1. Opis i ocena wewnętrznych procedur zapewnienia jakości kształcenia

W Państwowej Wyższej Szkole Informatyki i Przedsiębiorczości w Łomży podjęto prace nad wprowadzeniem wewnętrznego systemu zapewnienia jakości kształcenia Uchwałą nr 22/2009 z dnia 2 kwietnia 2009 roku Senatu PWSliP powołano Komisję Senatu ds. Dydaktyki. W zakresie zadań i kompetencji Komisji zawarto między innymi wnioskowanie do Senatu o wprowadzenie zmian doskonalących realizację procesu dydaktycznego. W rezultacie prac Komisji powstał projekt uchwały Senatu, w której określono cele, sposoby realizacji i procedury prowadzące do zapewnienia wysokiej jakości pracy dydaktycznej na realizowanych kierunkach. W dniu 12 listopada 2009 r. przyjęta została Uchwała nr 91/2009 Senatu PWSliP dotycząca wewnętrznego systemu zapewniania jakości kształcenia. Celem tworzonego wewnętrznego systemu zapewniania jakości kształcenia jest monitorowanie i ocen realizacji standardów kształcenia, zapewnienie wysokiego poziomu i stałego rozwoju kadry dydaktycznej, doskonalenie planów i programów studiów oraz ocena postaw w relacji student-nauczyciel. Cele te realizowane są poprzez studencką ocenę jakości nauczania, ocenę programu i toku studiów dokonywana przez studentów kończących studia i absolwentów, hospitację zajęć dydaktycznych, ocenę pracy nauczycieli akademickich oraz analizę programów nauczania i planów studiów. Uchwała określa procedury związane z poszczególnymi zadaniami oraz osoby odpowiedzialne za realizację tych zadań. Ocena dokonywana przez studentów odbywa się poprzez wypełnienie „Kwestionariusza Oceny Jakości

Kształcenia”, co powinno umożliwić poznanie opinii studentów o sposobie realizacji zajęć. Każdy przedmiot ma podlegać ocenie nie rzadziej niż raz na dwa lata. Za organizację, realizację i wykorzystanie wniosków z oceny odpowiada dyrektor stosownego instytutu. Ocena programu i toku studiów dokonywana ma być przez studentów kończących studia i absolwentów poprzez wypełnienie „Ankiety Absolwenta”. Da to informację o satysfakcji studentów odbytych studiów, uwzględnia m.in. takie elementy jak: warunki studiowania, zasoby biblioteczne, możliwość rozwoju kulturalnego, sportowego i intelektualnego studentów, sprawność przepływu informacji kierowanych do studentów, ocenę programu studiów. Badanie studentów kończących studia prowadzi Biuro Karier PWSliP. Hospitacje zajęć dydaktycznych w Uczelni odbywają się według harmonogramów opracowanych przez dyrektorów instytutów (wg wzoru karty „Okresowej Hospitacji Zajęć”). Każdy z nauczycieli akademickich ma być hospitowany nie rzadziej niż raz na trzy lata. Ocenie podlegają takie aspekty realizowanych zajęć dydaktycznych jak: zgodność realizacji zajęć z programem przedmiotu, organizacja zajęć, sposób prezentowania treści przez prowadzącego zajęcia oraz wykorzystanie pomocy naukowo-dydaktycznych. Okresowa ocena nauczycieli akademickich odbywa się zgodnie z przepisami ustawy *Prawo o Szkolnictwie Wyższym* oraz *Statutem Uczelni*. W ocenie wyników pracy nauczycieli akademickich uwzględniane są wyniki studenckiej oceny jakości nauczania oraz hospitacji zajęć. Analiza programów nauczania i planów studiów dokonywana jest pod kątem oceny ich zgodności z obowiązującymi regulacjami prawnymi i potrzebami regionalnego rynku pracy. Oceny mają dokonywać dyrektorzy instytutów wraz z nauczycielami akademickimi kształcącymi na poszczególnych kierunkach studiów. Raport z realizacji wewnętrznego systemu zapewnienia jakości kształcenia na danym kierunku studiów przygotowuje dyrektor instytutu i przesyła Komisji ds. Dydaktyki. Komisja będzie analizować corocznie prace i sformułuje wnioski. Jej przewodniczący przedstawi Senatowi sprawozdanie z przeprowadzonych działań w zakresie zapewnienia jakości kształcenia. Senat na posiedzeniu w listopadzie dokonywać będzie oceny funkcjonowania systemu zapewniania jakości kształcenia w Uczelni za poprzedni rok akademicki.

Ponieważ w PWSliP w Łomży system zapewniania jakości kształcenia zaczęto wdrażać dopiero w bieżącym roku akademickim działania z tego zakresu są dopiero na początkowym etapie realizacji. Odnosić jednak należy że w semestrze letnim w roku akademickim 2009/2010 dokonano badań ankietowych wśród studentów wizytowanego kierunku, którymi objęto 25 przedmiotów, zarówno wykładów jak i ćwiczeń. Ankietowani byli zarówno profesorowie i adiunkci jak również wykładowcy i asystenci. Dokonano także syntetycznego zestawienia wyników. Średnie oceny były zróżnicowane (w skali pięciopunktowej): od 4,83 – najwyższa do 3,63 najniższa. Dokonano także i udokumentowano hospitacje zajęć (np. z 19.03.10, z 16.05.10, z 19.05.10). Dokonano także pierwszych badań ankietowych absolwentów kierunku **technologia żywności i żywienie człowieka**, którymi objęto wszystkich pierwszych absolwentów tego kierunku (31 studiów stacjonarnych i 13 studiów niestacjonarnych). Ankieta była anonimowa. Biuro Karier dokonało stosownej analizy rezultatów tej ankiety (9 stron tekstu) oraz opracowanie losów tych pierwszych absolwentów (11 stron tekstu). Pracę rozpoczęło już 44% ankietowanych (choć była przeprowadzona krótko po zakończeniu studiów). Ponad połowa wskazywała, że „studia przygotowały ich bardzo dobrze do pracy zawodowej”, wskazywało jednak na potrzebę rozszerzenia programu nauczania „pod kątem dostosowania do rynku pracy”.

Poza przedstawionymi zadaniami w obszarze troski o jakość pracy Uczelni realizowane są inne

działania. Uczelnia zaliczyła do nich między innymi: • stworzenie studentom szerokich możliwości dostępu do Internetu oraz wykorzystanie Internetu do publikowania informacji organizacyjno-administracyjnych, rozkładów zajęć, wyników kolokwii egzaminów; • monitorowanie jakości pracy administracji PWSliP, • utworzenie Biura Karier; • udział absolwentów PWSliP w konkursie organizowanym przez Towarzystwo Przyjaciół Ziemi Łomżyńskiej na najlepszą pracę dyplomową; • zorganizowanie w PWSliP spotkania z ekspertem Bolońskim na temat tworzenia planów studiów z wykorzystaniem efektów uczenia się.

2. Opinie prezentowane na spotkaniach

2.1. Opinie studentów

Na Uczelni realizowane są już procedury wewnętrznego systemu zapewnienia jakości kształcenia. Jednym z jego elementów jest ankieta oceniająca pracownika dydaktycznego wypełniana przez studentów. Na koniec semestru studenci wypełniają anonimowo ankiety dotyczące konkretnych nauczycieli z którymi mieli zajęcia. Czynność tę wykonują podczas obecności innego prowadzącego podczas zajęć. Nie stanowi to jednak dla nich problemu związanego z anonimowością. Studenci obecni na spotkaniu nie zauważają jeszcze efektów wypełnianych ankiet. W rozmowie z samorządem uzyskano informację, iż ich wyniki są dla nich dostępne, a także iż dwa lata temu w wyniku negatywnej oceny nastąpiła zmiana jednego z prowadzących.

2.2. Opinie pracowników

Trudno było zachęcić do wypowiedzi na ten temat. Pojedyncze wskazywały, że ankiety są potrzebne, zarówno te studenckie o prowadzonych zajęciach jak i absolwenckie, dotyczące ich opinii i śledzące ich losy. Wskazano na istotną rolę hospitacji dla kształtowania warunków kształcenia, potrzeby zmian i uzupełnień programy studiów o zajęcia praktyczne z zakresu technologii, i konieczność doskonalenia wewnętrznego systemu jakości.

3. Informacja na temat działalności biura karier i monitorowania losów absolwentów

W Uczelni istnieje Biuro Karier, którego zadaniem jest wspieranie absolwentów w poszukiwaniu zatrudnienia, monitorowania losów absolwentów, nawiązywanie kontaktów z pracodawcami w celu rozszerzenia oferty praktyk i staży oferowanych studentom oraz współdziałania przy tworzeniu programów dydaktycznych dla poszczególnych kierunków studiów. Biuro dokonało już badań ankietowych pierwszych absolwentów wizytowanego kierunku i opracowało ich wyniki. Dotyczyły one samego kształcenia w Uczelni jak i dalszych ich losów po studiach.

Wnioski

Wewnętrzny system zapewnienia jakości kształcenia w Uczelni został wprowadzony stosowną uchwałą dopiero w bieżącym roku akademickim. Jest oparty na anonimowych ankietach studenckich, hospitacjach i ankietach wśród absolwentów. Na Uczelni powołano Komisję Senatu ds. Dydaktyki. Stworzono zatem zręby struktury organizacyjnej systemu. Procedury i zadania są opisane. Nauczyciele akademicy są oceniani zgodnie w trybie ustawowym. Ankietowanie na wizytowanym kierunku w semestrze letnim objęło 25 przedmiotów. Przeprowadzono pierwsze hospitacje. Dokonano badań ankietowych pierwszych absolwentów wizytowanego kierunku. Podjęto także pewne działania dodatkowe wpływające korzystnie na doskonalenie nauczania. Stworzony system wymaga jednak permanentnego, wieloletniego stosowania i doskonalenia.

Część IV. Nauczyciele akademicy

1. Ocena kadry, jej rozwoju i prowadzonej polityki kadrowej

W Instytucie Technologii Żywności, jednostce odpowiedzialnej za oceniany kierunek studiów, zatrudnionych jest 10 nauczycieli akademickich, w tym 5 profesorów tytularnych oraz 5 ze stopniem naukowym doktora. Dla 60 % nauczycieli akademickich pracujących w jednostce Uczelnia jest podstawowym miejscem pracy. Szczegółowe dane o liczbie nauczycieli akademickich jednostki w poszczególnych grupach zawiera tabela 3. W nawiasach podano dane dotyczące nauczycieli akademickich zaliczonych przez Zespół do minimum kadrowego (dziewięć osób).

Tabela nr 3.

Tytuł lub stopień naukowy albo tytuł zawodowy	Razem	Liczba nauczycieli akademickich, dla których uczelnia stanowi			
		Podstawowe miejsce pracy		Dodatkowe miejsce pracy	
		Mianowanie	Umowa o pracę	Umowa o pracę	
				w pełnym wymiarze czasu pracy	w niepełnym wymiarze czasu pracy
Profesor	5 (5)	-	3 (3)	2 (2)	-
Doktor habilitowany	-	-	-	-	-
Doktor	5 (4)	-	3 (2)	2 (2)	-
Pozostali	-	-	-	-	-
Ogółem	10 (9)	-	6 (5)	4 (4)	-

■ Instytut Technologii Żywności posiada niezbyt liczną kadrę z zakresu technologii żywności, choć wystarczającą przy tym poziomie kształcenia. Podstawowy trzon to profesorowie tytularni.

PWSliP w Łomży jest młodą uczelnią zawodową, istnieje od 2004 roku. W polityce kadrowej Uczelnia podkreśla pozyskiwanie (z innych uczelni i instytucji) kadry o właściwych kompetencjach naukowych i dydaktycznych oraz doświadczeniu interdyscyplinarnym (poza szkolnictwem wyższym). Dostrzega się dążenie do powiększania liczby osób (profesorów tytularnych i doktorów) dla których Uczelnia jest podstawowym miejscem pracy. W sensie liczbowym polityka na wizytowanym kierunku ogranicza się głównie do spełnienia wymagań do jego prowadzenia. Jednakże brak wśród zatrudnionych osób o specjalnościach związanych z żywieniem człowieka.

W tabeli 4 zestawiono liczby stopni i tytułów naukowych uzyskanych przez pracowników Instytutu na innych uczelniach w ostatnich kilku latach (bez trwającego 2010 roku). Wszystkie te stopnie i tytuły naukowe zostały uzyskane przez pracowników prowadzących zajęcia dydaktyczne na ocenianym kierunku **technologia żywności i żywienie człowieka**. Nauczyciele akademicy Uczelni są wspierani przy ubieganiu się o stopnie naukowe, mają możliwość uzyskania stypendiów habilitacyjnych, urlopów i stażów.

Tabela nr 4

Rok	Doktoraty	Habilitacje	Tytuły profesora
2005	-	-	-

2006	1	-	2
2007	-	-	-
2008	-	-	-
2009	-	-	1
Razem	1	0	3

■ Dostrzega się dążenie do powiększania liczby osób dla których Uczelnia jest podstawowym miejscem pracy. W sensie liczbowym polityka na wizytowanym kierunku koncentruje się na spełnieniu wymagań do jego prowadzenia. Wśród zatrudnionych brak osób o specjalnościach związanych z żywieniem człowieka. Nauczyciele akademicy są wspierani przy ubieganiu się o stopnie naukowe

2. Ocena spełnienia wymagań dotyczących minimum kadrowego

W dodatkowym załączniku Nr IV a zestawiono wymagania formalne i merytoryczne dotyczące minimum kadrowego wizytowanego kierunku studiów.

Spełnienie wymagań formalno-prawnych. Do minimum kadrowego, wliczeni są nauczyciele akademicy zatrudnieni w Uczelni na podstawie umowy o pracę, w pełnym wymiarze czasu pracy, nie krócej niż od początku roku akademickiego, jak tego wymaga zapis w § 8 ust. 1 rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 27 lipca 2006 r. w sprawie warunków, jakie muszą spełniać jednostki organizacyjne uczelni, aby prowadzić studia na określonym kierunku i poziomie kształcenia (Dz.U. Nr 144 poz. 1048, z późn. zm.). Dla wszystkich nauczycieli akademickich wliczonych do minimum kadrowego zaplanowano na bieżący rok akademicki prowadzenie na danym kierunku studiów i poziomie kształcenia zajęć dydaktycznych w wymiarze przewidzianym przepisami (§ 8 ust.3 przywołanego rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego). Oświadczenia o wyrażeniu zgody na wliczenie do minimum kadrowego umożliwiły stwierdzenie, że spełnione są warunki art. 9 ust. 4 ustawy z dnia 27 lipca 2005 r. **Prawo o szkolnictwie wyższym** (Dz. U. Nr 164, poz. 1365, z późn. zm.).

Wymagania merytoryczne. W Instytucie Technologii Żywności jest zatrudnionych 5 profesorów tytularnych (z dziedziny **nauk rolniczych**, **nauk technicznych** oraz **nauk weterynaryjnych**) oraz 5 doktorów (głównie **nauk rolniczych**, ale także **nauk technicznych**).

Zaliczenie do minimum oparto na analizie ich dorobku naukowego. Do minimum kadrowego wizytowanego kierunku **technologia żywności i żywienie człowieka**, po dłuższej dyskusji dotyczącej dorobku kilku osób, zaliczono wszystkie **9** wskazanych **osób**. W grupie osób posiadających dorobek w zakresie kierunku studiów, zaliczono **4 profesorów tytularnych** oraz **3 doktorów** (w tym dwóch o skromnym jednak dorobku z zakresu kierunku). W grupie osób posiadających dorobek w zakresie dziedzin i dyscyplin związanych z ocenianym kierunkiem studiów zaliczono **1 profesora tytularnego** oraz **1 doktora**. Spełnione są zatem kadrowe wymagania ilościowe do prowadzenia wizytowanego kierunku studiów na poziomie studiów pierwszego stopnia. W grupie zaliczonych do minimum kadrowego **jest siedem osób o dorobku bezpośrednio z zakresu kierunku studiów** (dwóch w grupie profesorów oraz pięciu w grupie pozostałych profesorów i doktorów łącznie). Nauczyciele akademicy stanowiący minimum kadrowe reprezentują różne specjalności dotyczące wizytowanego kierunku **technologia żywności i żywienie człowieka** (technologia zbóż, mikrobiologia, także mikrobiologia żywności, inżynieria procesów biotechnologicznych, inżynieria żywności i aparatura przemysłu spożywczego, maszyny i urządzenia przemysłu spożywczego, chemia żywności, technologia mięsa, technologia

mleczarska), a zatem także z zakresu prowadzonej specjalności **inżynieria żywności i organizacja produkcji**. W rupie osób wskazanych i zaliczonych do minimum kadrowego brak jednak osób o specjalnościach związanych z żywieniem człowieka, drugim (ważnym) członem realizowanego kierunku studiów. Wykaz nauczycieli akademickich stanowiących minimum kadrowe wizytowanego kierunku umieszczono w **Załączniku Nr 5**.

■ Uczelnia spełnia ilościowe wymagania kadrowe do prowadzenia wizytowanego kierunku studiów. Minimum kadrowe reprezentuje zróżnicowanie specjalnościowe obejmujących tematykę kierunku **technologia żywności i żywienie człowieka**. Brak jednak osób o specjalnościach związanych z żywieniem człowieka.

3. Relacji między liczbą nauczycieli akademickich stanowiących minimum a liczbą studentów

Stosunek liczby pracowników stanowiących minimum kadrowe dla kierunku (**9 osób**), do liczby studentów tego kierunku (**147 studentów**) jest **bardzo korzystny**, i wynosi **1:16**, kilkakrotnie przekracza ilościowe wymagania formalno-prawne do prowadzenia kierunków inżynierskich (1:80). Spełnione są wymagania §11 ust. 8 rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 27 lipca 2006 r. w sprawie warunków, jakie muszą spełniać jednostki organizacyjne uczelni, aby prowadzić studia na określonym kierunku i poziomie kształcenia.

4. Ocena obsady zajęć dydaktycznych

Obsada zajęć na ogół jest właściwa aczkolwiek nie w pełni satysfakcjonująca. Nie wszystkie zajęcia prowadzone są przez osoby legitymujące się odpowiednim dorobkiem naukowym. Zastrzeżenia budzi głównie prowadzenie zajęć z *technologii owoców i warzyw* przez osobę, która nie ma w dorobku publikacji z tego zakresu. Dotyczy to także innych przedmiotów, a w szczególności przedmiotów *podstawy żywienia człowieka* czy *podstawy informatyki* (prowadzony przez elektrotechnika). Nie powinna mieć także miejsca sytuacja, w której wykłady ważnego przedmiotu kierunkowego prowadzi osoba bez stopnia naukowego, np. *ogólna technologia żywności* czy *opakowania żywności*. Ponadto potrzebne jest uwzględnienie w minimum kadrowym specjalisty z zakresu żywienia człowieka. Zaleca się zatem poprawić zależność pomiędzy dorobkiem naukowym, który dla niektórych nauczycieli akademickich jest bardzo skromny, a prowadzonymi zajęciami szczególnie w grupie doktorów. Pozytywnym aspektem jest obecność w obsadzie kadrowej osób mających długookresowe doświadczenie z praktyki gospodarczej.

■ Obsada pewnej liczby ważnych dla kierunku przedmiotów wymaga analizy i korekty.

5. Opinie nauczycieli akademickich w czasie dyskusji spotkań z zespołem oceniającym

W spotkaniu (28.05.10, godz. 15³⁰) uczestniczyło 12 osób, nastawionych zdecydowanie na wysłuchanie opinii niżli dyskusję. Wypowiedzi (pojedyncze) dotyczyły kwestii poruszonych przez ekspertów związanych z koncepcją kształcenia, planami studiów, minimum kadrowym, systemem analizy i doskonalenia kształcenia. Wskazywano, że studenci mają duże braki, ale frekwencja jest dobra. W wypowiedziach podkreślano, że ankiety są potrzebne, zarówno te studenckie o prowadzonych zajęciach jak i absolwenckie, dotyczące ich opinii i śledzące ich losy. Wskazano na istotną rolę hospitacji dla kształtowania warunków kształcenia, potrzeby zmian i uzupełnień o zajęcia praktyczne z zakresu technologii, i konieczność doskonalenia wewnętrznego systemu jakości. Dłuższa dyskusja dotyczyła bazy dla kierunku, braku poważniejszych laboratoriów kierunkowych zwłaszcza technologicznych (choćby w małej skali) oraz braku aktywniejszych działań w tym zakresie, wywołanych oczekiwaniem na przygotowaną dużą inwestycję dotyczącą

kierunku. Stan bazy kierunkowej skwitowano stwierdzeniem „*jaka ona jest sami panowie widzą*”. Podkreślano jednak, że „*w tej szkole dużo się zrobiło dobrego*”, w „*wielu miejscach komfortowo*”, np. kamery monitorujące bezpieczeństwo. Podkreślano także, że studenci wyjeżdżają do zakładów (w Pątnicy, na linie ubojową, itp.), odbywają praktyki w dobrych firmach a pewna grupa także w ramach funduszy dotyczących kapitału ludzkiego. Wskazywano także na duże znaczenie Uczelni dla rozwoju regionu łomżyńskiego, w warunkach strukturalnego bezrobocia i ograniczonych możliwości tego rozwoju.

6. Ocena prowadzonej dokumentacji osobowej nauczycieli akademickich

Teczki osobowe nauczycieli akademickich spełniają wymagania określone w rozporządzeniu Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 28 maja 1996 r. w sprawie zakresu prowadzenia przez pracodawców dokumentacji w sprawach związanych ze stosunkiem pracy oraz sposobu prowadzenia akt osobowych pracownika (Dz. U. Nr 62, poz. 286 z późn. zm.). We wszystkich teczkach znajdują się dokumenty zgromadzone w związku z ubieganiem się o zatrudnienie, dokumenty dotyczące nawiązania stosunku pracy i przebiegu zatrudnienia. Dokumenty znajdujące się w aktach są ułożone w porządku chronologicznym i ponumerowane. Teczki zawierają pełen wykaz znajdujących się w nich dokumentów. Umowy o pracę zawierają wymagane prawem elementy. We wszystkich teczkach nauczycieli akademickich znajdują się kopie dyplomów potwierdzających uzyskanie zdobytych stopni i tytułów naukowych. Kopie dyplomów znajdujące się w teczkach zostały poświadczone za zgodność z oryginałem. Teczki zawierają aktualne zaświadczenia o odbytych badaniach lekarskich. Zawierają też aktualne zaświadczenia o ukończeniu szkolenia w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy.

- Dokumentacja pracownicza prowadzona jest należycie, zgodnie z przepisami.

Wnioski

Państwowa Wyższa Szkoła Informatyki i Przedsiębiorczości spełnia wymagania kadrowe określone w rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 27 lipca 2006 r. w sprawie warunków, jakie muszą spełniać jednostki organizacyjne uczelni, aby prowadzić studia na określonym kierunku i poziomie kształcenia (Dz. U. Nr 144, poz. 1048), aby prowadzić kierunek **technologia żywności i żywienie człowieka** na poziomie studiów pierwszego stopnia (inżynierskich). Spełnione są na minimalnym poziomie ilościowe i merytoryczne wymagania minimum kadrowego, zarówno w grupie profesorów i doktorów habilitowanych jak i w grupie doktorów. Do minimum kadrowego zaliczono **dziewięć osób**, 4 profesorów tytularnych oraz 3 doktorów w grupie osób posiadających dorobek w zakresie kierunku studiów oraz 1 profesora tytularnego oraz 1 doktora w grupie osób posiadających dorobek w zakresie dziedzin i dyscyplin związanych z ocenianym kierunkiem. Minimum kadrowe reprezentuje różnicowanie specjalnościowe obejmujących tematykę wizytowanego kierunku. Brak jednak osób o specjalnościach związanych z żywieniem człowieka. Obsada zajęć na ogół jest właściwa, ale dla pewnej liczby, ważnych dla kierunku przedmiotów wymaga analizy i korekty. Bardzo korzystna jest proporcja liczby osób stanowiących minimum kadrowe do liczby studentów (1:16). Dokumentacja pracownicza prowadzona jest należycie.

Część V. Działalność naukowa i współpraca międzynarodowa

1. Ocena działalności naukowej

Uczelnia ze względu na prowadzony poziom kształcenia (pierwszy stopień –inżynierski) nie jest zobligowana do prowadzenia działalności naukowej. Nauczyciele akademicki Instytutu Technologii Żywności w większości prowadzili i prowadzą badania w innych uczelniach i instytucjach. W latach 2007 – 2009 byli autorami lub współautorami 18 monografii lub rozdziałów w monografiach, 25 artykułów w czasopismach z listy filadelfijskiej, 56 publikacji w czasopismach recenzowanych o zasięgu co najmniej krajowym. W ostatnim roku w Instytucie Technologii Żywności zapoczątkowano jednak pewne działania zmierzające do prowadzenia własnych badań i bliższego powiązania działalności naukowej z procesem dydaktycznym. Efektem tych działań jest wspólna publikacja pracownika Instytutu i studentki przekazana do wydawnictwa PTTŻ. Pracownicy Instytutu Technologii Żywności byli ostatnio współorganizatorami trzech konferencji naukowych.

2. Ocena studenckiego ruchu naukowego

Na kierunku **technologia żywności i żywienie człowieka** nie działają studenckie koła naukowe. Studenci obecni na spotkaniu podkreślali, że nie uczestniczą w projektach badawczych Uczelni, a także nie słyszeli o takich możliwościach. Instytut Technologii Żywności jest jedyną jednostką Uczelni, w której nie działa żadne studenckie koło naukowe, w ramach którego studenci mogliby rozwijać swoje pasje naukowe w obszarze studiowanego kierunku.

3. Ocena współpracy międzynarodowej, wymiany studentów i kadry naukowo-dydaktycznej

Instytut Technologii Żywności PWSliP w Łomży podpisał umowy o współpracy naukowo-dydaktycznej z dwoma Uniwersytetami w Turcji (Bilecik University oraz Afyon Kocatepe University) a także z litewskim Klaipeda State College. W ramach programu **LL-Erasmus** w latach 2007-2010 wyjechało na studia do Afyon Kocatepe University 2 studentów.

Współpraca międzynarodowa dotyczy również wymiany kadr. W roku akademickim 2009/2010, w ramach programu **Erasmus** dwóch pracowników Instytutu Technologii Żywności wyjechało do Klaipeda State College a jeden do Uniwersytetu Bilecik w Turcji. W Instytucie wizytę złożyło trzech nauczycieli z Turcji (dwóch z Afyon Kocatepe University, i jeden z Uniwersytetu Bilecik) oraz nauczyciel z Klaipeda State Collage.

Wnioski

Instytut nie jest zobligowany do prowadzenia badań naukowych w zakresie prowadzonego kierunku studiów. Współpraca międzynarodowa została zapoczątkowana. Na aktualnym etapie dotyczy ona głównie wyjazdów pojedynczych studentów na studia na zagranicznych uczelniach oraz pewnej wymiany kadry naukowo-dydaktycznej.

Część VI. Baza dydaktyczna

1. Ocena bazy dla potrzeb dydaktycznych kierunku

Wszystkie zajęcia na kierunku **technologia żywności i żywienie człowieka** (poza zajęciami z wychowania fizycznego) realizowane są w budynku przy ul. Akademickiej 14. Jest to obiekt

sprawiający dobre wrażenie, czysty, zadbane, przestronny, zapewniający pewne możliwości uczestniczenia w zajęciach osobom niepełnosprawnym. W budynku znajduje się 8 sal wykładowych ogólnouczelnianych o różnej wielkości (od 60 do 135 miejsc) oraz ładna aula na 250 miejsc. Ponadto Instytut Technologii Żywności może korzystać z 3 sal ćwiczeniowych dla grup 30-osobowych oraz dwóch 15-osobowych sal seminaryjnych. Sale wykładowe są klimatyzowane oraz wyposażone w odpowiedni sprzęt audiowizualny. Uczelnia dysponuje również czterema pracowniami komputerowymi obsługującymi wszystkie kierunki. Wszystkie pracownie są dobrze wyposażone w sprzęt (15-stanowiskowe) i oprogramowanie. Mają dostęp do łącza internetowego o dużej przepustowości. Zajęcia z chemii, mikrobiologii i fizyki prowadzone są w laboratoriach (14-15 stanowiskowe). Laboratoria chemiczne i mikrobiologiczne są wyposażone w podstawowy sprzęt umożliwiający realizację programu dydaktycznego ocenianego kierunku, zdecydowanie gorzej jest z pracownią fizyczną, jej wyposażenie jest zdecydowanie ubogie. W pomieszczeniach znajdują się odpowiednie instrukcje, sprzęt gaśniczy oraz apteczki pierwszej pomocy. W laboratorium mikrobiologicznym niektóre pojemniki z odczynnikami nie były oznakowane.

Podstawowym mankamentem bazy dydaktycznej kierunku jest brak sal laboratoryjnych z odpowiednim wyposażeniem do prowadzenia ćwiczeń z przedmiotów kierunkowych, w tym technologicznych. Realizacja programu dydaktycznego ograniczająca się do teoretycznego zdobywania wiedzy bez nabycia odpowiednich umiejętności praktycznych uniemożliwia wręcz właściwe wykształcenie absolwenta kierunku **technologia żywności i żywienie człowieka**. Nie zastąpią tego sporadyczne wizyty w zakładach produkcyjnych czy odbywane praktyki, w czasie których, jak można sądzić po sprawozdaniach, nie zawsze zwraca się należyta uwagę na proces technologii produkcji artykułów żywnościowych. Do czasu oddania do użytku budowanego zespołu obiektów Instytutu Technologii Żywności należy podjąć działania zmierzające do zapewnienia właściwych warunków kształcenia w zakresie nabywania umiejętności praktycznych i technologicznych, bardzo istotnych na ocenianym kierunku.

Uczelnia dysponuje własną biblioteką, której zbiory obejmują ok. 6000 woluminów, 48 tytułów czasopism specjalistycznych oraz czasopisma regionalne i tygodniki krajowe. W zasobach podręczników i czasopism brak jest jednak wielu pozycji, ważnych z punktu widzenia kształcenia na kierunku **technologia żywności i żywienie człowieka**. Tym bardziej jest to ważne, iż brakujące pozycje znajdują się w sylabusach przedmiotów jako literatura obowiązkowa. Spośród czasopism ważnych dla ocenianego kierunku brakuje np. Przeglądu Zbożowo-Młynarskiego oraz Przeglądu Piekarskiego i Cukierniczego. Biblioteka oferuje dostęp do zbiorów elektronicznych obejmujących m.in. katalogi baz danych (SIBROL, SIGM, Tezaurus Agrovoc oraz katalogi bibliotek rolniczych w kraju (m.in. Centralna Biblioteka Rolnicza, Biblioteka Główna SGGW).

W bibliotece znajduje się wypożyczalnia, czytelnia książek i czasopism oraz czytelnia dokumentów elektronicznych z dostępem do internetowych baz danych. O zasobach biblioteki można dowiedzieć się poprzez katalog elektroniczny, dostępny we wszystkich komputerach na terenie Uczelni. Do obsługi czytelników służy zintegrowany system biblioteczny Libra 2000. Zamawianie książek odbywa się drogą elektroniczną. Niestety w czasie wizytacji stwierdzono, że nie wszyscy studenci potrafią z tego systemu wyszukiwania i zamawiania książek korzystać. W czytelni bieżącej studenci mają bezpośredni dostęp do wybranych książek i czasopism z półki.

2. Obiekty dydaktyczne, socjalne i sportowe, w tym ich wyposażenie, w opinii studentów

Sale wykładowe i audytoryjne są w pełni wyposażone w nowoczesne urządzenia multimedialne.

Godziny pracy biblioteki są dostosowane do potrzeb studentów. Na terenie Uczelni znajduje się barek, a także miejsca na odpoczynek. Godziny pracy bufetu są wystarczające. W opinii osób będących na spotkaniu ceny są podobne jak „na mieście”, a usługi realizowane dobrej jakości. Na Uczelni działa Biuro Karier, z którego z obecnych na spotkaniu korzystało jednak niewielu studentów. Biuro Karier prowadzi według studentów ciekawe warsztaty np. kursy, giełdy, pomaga w uzyskaniu pracy i odnalezieniu się na rynku pracy.

Budynek Uczelni, pomimo nowoczesnego wyglądu, nie jest w pełni przystosowany do potrzeb osób niepełnosprawnych. Zaleca się stworzenie odpowiednich podjazdów, tym bardziej, iż w budynku obecna jest już odpowiednia winda.

Wnioski

Baza dydaktyczna Uczelni nie w pełni zapewnia właściwą realizację programu dydaktycznego na kierunku **technologia żywności i żywienie człowieka**. Ilość i standard sal audytoryjnych, niektórych laboratoriów (chemiczne, mikrobiologiczne, częściowo fizyczne, pracowni komputerowych) zapewniają tylko częściowo warunki do kształcenia. Brak laboratoriów z właściwym wyposażeniem do przedmiotów kierunkowych uniemożliwia wykształcenie absolwenta wizytowanego kierunku reprezentującego odpowiednie umiejętności wskazywane w sylwetce absolwenta. Do czasu oddania do użytku budowanego zespołu obiektów Instytutu Technologii Żywności należy podjąć działania zmierzające do zapewnienia właściwych warunków kształcenia w zakresie nabycia umiejętności bardzo istotnych na ocenianym kierunku. Zasoby biblioteczne nie w pełni zapewniają studentom ocenianego kierunku dostęp do źródeł literaturowych. System gromadzenia i udostępniania zbiorów oparty na systemie elektronicznym jest natomiast sprawnie zorganizowany.

Część VII. Sprawy studenckie

1. Spraw studenckie, działalności samorządu i organizacji, współpraca z władzami

Samorząd studencki działa na podstawie *Regulaminu Samorządu Studenckiego*. Co roku następują zmiany w składzie samorządu i polegają one na weryfikacji członkostwa m.in. poprzez dołączenie chętnych studentów. Samorząd posiada własne pomieszczenie oraz środki na działalność bieżącą oraz na realizację projektów. Członkowie samorządu pozytywnie oceniają współpracę z Władzami Uczelni. Samorząd zajmuje się sprawami związanymi z pomocą materialną i dydaktyką poprzez swoich przedstawicieli w odpowiednich komisjach, a także krzewi kulturę i sport w życiu studenckim poprzez realizację różnych własnych projektów.

Studenci posiadają ustawową i statutową reprezentację w Senacie, mają także swoich reprezentantów w Komisji Dyscyplinarnej ds. Studentów, Odwoławczej Komisji Dyscyplinarnej ds. Studentów oraz komisjach dotyczących dydaktyki i wymiany międzynarodowej. Na Uczelni nie została powołana Komisja Dyscyplinarna ds. Nauczycieli Akademickich stad brak jest przedstawicieli studentów w tej komisji, co należy jak najszybciej poprawić.

■ Uczelnia i Wydział zapewniają warunki do wypełniania ustawowych obowiązków przez samorząd studencki. Niezbędne jest powołanie Komisji Dyscyplinarnej ds. Nauczycieli Akademickich w ustawowym składzie.

2. Ocena system pomocy materialnej i socjalnej oferowanej studentom wizytowanej jednostki

Regulamin pomocy materialnej dostępny jest na stronie internetowej Uczelni wraz ze wszystkimi załącznikami oraz poradnikiem dotyczącym wypełniania wniosku. **Regulamin** jest jasny i przejrzysty, co niewątpliwie ułatwia studentom zapoznanie się z nim. Podział środków i wysokość stypendiów konsultowana jest z samorządem studenckim. Składy **komisji stypendialnej i odwoławczej komisji stypendialnej** powoływane są przez Rektora z pracowników Uczelni i delegowanych przez samorząd studencki studentów. W komisjach większość stanowią studenci, przewodniczący nie są jednak wybierani na zasadach demokratycznych, co należałoby poprawić. Studenci mogą składać podania dotyczące pomocy materialnej przez cały rok, co jest właściwe. Z decyzjami komisji studenci zapoznać się mogą za pomocą swojego konta w systemie Uczelni, poprzez ogłoszenie na tablicy informacyjnej (identyfikacja poprzez numery albumów), w dziekanacie oraz w sposób telefoniczny. Każda decyzja potwierdzana jest podpisem studenta. Decyzje, tak jak powinny, zawierają podstawę prawną, kwotę, uzasadnienie prawne, pouczenie o prawie do odwołania się. Brakuje jednak informacji o okresie wypłacania świadczenia. Dochód na członka rodziny na rok akademicki 2009/2010 dotyczący stypendium socjalnego został ustalony na 602zł nie uwzględniając, iż w październiku kwota ta powinna być jeszcze równa 572zł.

- Uczelnia zapewnia studentom wystarczającą opiekę socjalną i materialną.

3. Opinie studentów prezentowane w czasie spotkania z zespołem oceniającym

Zespół spotkał się (28.05.10, godz. 12⁰⁰, s. 213) ze sporą grupą ok. 35 studentów, jednak tylko z pierwszego i drugiego roku studiów (prawie po połowie). Studenci wiedzieli jaki kierunek studiują. Powodem wyboru była chęć kontynuacji wcześniej obranej ścieżki kształcenia lub znalezienia później ciekawej pracy oraz interesująca tematyka studiów. Uważają, że „*kierunek jest ambitny*”.

O PKA słyszeli, o standardach nie i nie wiedzą czy są spełnione.

Studenci bardzo dobrze oceniają nauczycieli akademickich. Uznali, iż są traktowani przez nich poważnie i w sposób równy. Nie mają zastrzeżeń do treści programowych – uważają, że uczą się rzeczy potrzebnych i aktualnych. Terminy egzaminów są dostosowane do potrzeb studentów i w miarę elastyczne. Egzaminy są głównie pisemne, testowych mało. Studenci chwalą sobie dodatkowe zajęcia z matematyki i fizyki. Brakuje im jednak tego typu zajęć z chemii, o które bardzo zabiegają. Pewnym problemem jest także plan zajęć, w którym są nawet 3-godzinowe okienka. Do wyboru w ramach lektoratów studenci mają język angielski i niemiecki. Poziom, według obecnych, dopasowany jest do potrzeb uczestników lektoratu. Liczebność grup zróżnicowana w zależności od formy zajęć tak by studenci mogli jak najwięcej skorzystać.

Ankiety o zajęciach (o prowadzących) wypełniają („raz na semestr”). Ich wyników w zasadzie nie znają. Hospitacje się odbywają sporadycznie. Konsultacje są, w odpowiednich godzinach, nauczyciele są dostępni. Maja opiekunów poszczególnych lat, znają nazwisko i osobę. Zajęcia praktyczne są mocno ograniczone. Na przykład *ogólna technologia* to referaty i ewentualna dyskusja. Laboratoria w ich ocenie „*może nie aż tak bardzo złe, ale...*”. Jako obiektywnie trudny przedmiot oceniają *inżynierie i aparaturę ...*, „*trzeba się nachodzić*” aby zaliczyć.

Uczelnia organizuje spotkania dotyczące m.in. wyjazdów zagranicznych. Oprócz tego informacje na ten temat studenci mogą uzyskać ze strony internetowej, plakatów czy tablic informacyjnych na terenie Uczelni. Nikt jednak z obecnych nie korzystał z możliwości wyjazdu. W ramach praktyk

również przeprowadzane jest spotkanie na którym studenci dowiadują się w jaki sposób muszą ją zrealizować i zaliczyć. Studenci sami szukają sobie miejsca na ich odbycie (po II roku), a w wypadku problemów Uczelnia pomaga w ich znalezieniu. Obecni na spotkaniu o specjalnościach wiedzieli „że są”. O wyborze specjalności, opiekuna czy tematu dyplomowego nie umieli udzielić informacji, „nie były prowadzone rozmowy na ten temat”.

Ceny zamieszkania w domu studenckim nie były dotąd wysokie. Ostatnia podwyżka zaniepokoiła jednak studentów. Kompleks sportowy jest do ich dyspozycji, również poza godzinami zajęć. W ramach wychowania fizycznego studenci realizują różne dyscypliny sportu – nie są to jednak jedyne i stałe sekcje. Ok. 30% obecnych na spotkaniu pobiera różne stypendia. Regulamin przyznawania pomocy jest dla nich jasny, ale nie są zadowoleni z wysokości świadczenia – uważają, iż stypendia są zbyt niskie. Ze względu, iż wielu studentów dojeżdża na Uczelnię z pobliskich miejscowości, uznano jej lokalizację z dala od centrum miasta, za pewien minus.

Studenci zauważają pracę samorządu przez różnego rodzaju imprezy (m.in. Juwenalia czy otrzęsiny) czy projekty. Nie zwracają się do nich jednak o pomoc przy różnych problemach. W działalności kół naukowych nie uczestniczą, „kół naukowych nie ma”.

Studenci poproszeni o określenie obszarów działalności Uczelni wymagającej poprawy wymienili: plan zajęć, w którym są okienka oraz nierównomierny nakład pracy na poszczególne dni zajęć, małą liczbę imprez kulturalnych, daleką lokalizację od centrum miasta, zbyt słabo wyposażone laboratoria, ubogą liczbę pozycji w bibliotece, drogie ksero, małą liczbę zajęć praktycznych i wycieczek związanych z kierunkiem (nie byli nawet w browarze). Za jej mocne strony uznano natomiast: dobrą atmosferę, nowoczesne wyposażenie i ciągły rozwój Uczelni, dobrze przygotowanych prowadzących oraz bardzo dobry kontakt z nimi, interesujące formy wykładów, możliwość dostosowania terminów egzaminów do potrzeb studentów i dostęp do Internetu na całym terenie Uczelni.

Wnioski

Państwowa Wyższa Szkoła Informatyki i Przedsiębiorczości w Łomży tylko częściowo spełnia kryteria oceny wymagań w zakresie spraw studenckich będące załącznikiem do Uchwały Nr 218/2008 Prezydium Państwowej Komisji Akredytacyjnej z dnia 10 kwietnia 2008 roku.

Uczelnia powinna poprawić **Regulamin pomocy materialnej**, **Regulamin opłat za studia**, treść umowy o usługach edukacyjnych oraz powołać Komisję Dyscyplinarną ds. Nauczycieli Akademickich w ustawowym składzie. Należy również powiększyć zbiory biblioteczne dla kierunku, poprawić wyposażenie laboratoriów, zwiększyć liczbę zajęć praktycznych.

Należy natomiast wyróżnić atmosferę oraz nowoczesną infrastrukturę Uczelni (z wyjątkiem laboratoryjnej). Dobrze ocenione są również procedury dotyczące pomocy socjalnej.

Część VIII. Dokumentacja toku studiów

Ocena zgodności prowadzonej w Uczelni dokumentacji toku studiów z przepisami prawa

Album studenta i księga dyplomów są prowadzone centralnie dla całej Uczelni zgodnie z § 9 oraz § 11 ust. 3 rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 2 listopada 2006 r. w sprawie dokumentacji przebiegu studiów (Dz. U. Nr 224, poz. 1634 z późn. zm.). Numer albumu przypisany jest studentowi na wszystkich kierunkach i poziomach studiów realizowanych przez studenta w Uczelni. Numer albumu studenta odpowiada numerowi wpisanemu w indeksie studenta

i w legitymacji studenckiej. **Protokoły zaliczeń** przedmiotów są prowadzone zgodnie z § 10 ust. 1 pkt 1 ww. rozporządzenia. Analizie poddano losowo wybrane **teczki osobowe** osób przyjętych na studia, absolwentów oraz osób skreślonych. Stwierdzono, iż zawierają dokumenty wymagane przepisami rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 2 listopada 2006 r. w sprawie dokumentacji przebiegu studiów. Ocenie poddano **karty okresowych osiągnięć** studenta. Karty odpowiadają wymaganiom określonym w § 10 ust. 1 pkt 2 ww. rozporządzenia, w tym zawierają liczbę punktów ECTS. Sprawdzono także losowo wybrane **dyplomy i suplementy** oraz dokumenty związane z procesem dyplomowania. Protokoły egzaminu dyplomowego zawierają informacje wymagane § 11 ust. 2 rozporządzenia w sprawie dokumentacji przebiegu studiów. Numer dyplomu wpisywany jest prawidłowo. Dyplomy sporządza się poprawnie.

Uwagi szczegółowe dotyczące dokumentacji toku studiów zamieszczono w **załączniku dodatkowy nr VIII a**.

Wnioski

Analiza dokumentacji toku studiów wykazała, iż jest ona prowadzona w sposób prawidłowy. Dostrzeżono jedynie nieliczne niedociągnięcia, które nie wpływają na ogólną pozytywną ocenę tego aspektu działalności Uczelni.

Część IX. Podsumowanie.

1. Ocena spełnienia standardów jakości kształcenia

Tabela nr 5

Część raportu	Nazwa standardu	Ocena spełnienia standardów				
		wyróżniająco	w pełni	znaczaco	częściowo	niedostatecznie
Cz. II	Struktura kwalifikacji absolwenta		TAK			
Cz. II	Plany studiów i programy nauczania			TAK		
Cz. IV	Kadra naukowo-dydaktyczna			TAK		
Cz. II	Efekty kształcenia			TAK		
Cz. V	Badania naukowe					
Cz. III	Wewnętrzny system zapewnienia jakości			TAK		
Cz. VI	Baza dydaktyczna				TAK	
Cz. I, VII	Sprawy studenckie				TAK	
Cz. I, IV, VII	Kultura prawna uczelni i jednostki		TAK			
Cz. I, II, III	Kontakty z otoczeniem		TAK			
Cz. II, V	Poziom umiędzynarodowienia			TAK		

2. Ocena perspektyw utrzymania i rozwoju kształcenia na ocenianym kierunku

Oceniany kierunek jest dla Uczelni bardzo ważny, a jego studenci stanowią istotną część studentów

Uczelni. Instytut Technologii Żywności posiada silną i dość różnorodną kadre związaną z inżynierią żywności. Posiada odpowiednią bazę dydaktyczną dla realizacji dużej części zajęć oraz bliską już perspektywę zbudowania nowoczesnych obiektów dydaktycznych, w tym brakujących obecnie pracowni technologicznych i laboratoriów. Udział kierunku nie zwiększa się mimo wykazywanych potrzeb regionu na absolwentów, choć dostrzegalne jest nadal stabilne, ale niezbyt wielkie zainteresowanie tymi studiami. Może to skutkować problemami właściwego wykorzystania (wypełnienia studentami) tworzonej bazy dla kierunku.

W odpowiedzi na raport z wizytacji Władze Uczelni bardzo szczegółowo odniosły się do jego zapisów, wyjaśniły jednoznacznie pewne kwestie (co wykorzystano do skorygowania pewnych zapisów) oraz poinformowały jednocześnie o wykorzystaniu uwag w nim zawartych do doskonalenia procesu dydaktycznego i jakości kształcenia.

W szczególności Uczelnia poinformowała, że został już opracowany plan uzupełnienia ćwiczeń laboratoryjnych z kilku przedmiotów i po uzupełnienia stosownego wyposażenia będą prowadzone właściwie. Uczelnia podjęła także prace nad zmianami programowymi i organizacyjnymi zwiększającymi liczbę przedmiotów obieralnych, ale także zamierza wprowadzić nową specjalność. Poinformowała, że zamierza poszerzyć minimum kadrowe kierunku o specjalistę z zakresu żywienia człowieka i wskazała konkretną osobę o dużym dorobku z tego zakresu. Podjęto również prace dotyczące zapewnienia inżynierskiego charakteru realizowanym pracom dyplomowym i weryfikacji wiedzy kierunkowej podczas egzaminów dyplomowych. Uwagi dotyczące uchybień w zakresie pomocy materialnej dla studentów, opłat za studia, umów ze studentami, zostały w większości wyjaśnione a podjęte działania (np. nowy regulamin ustalania wysokości opłat) powinny całkowicie usunąć wskazane usterki.

Przewodniczący Zespołu Oceniającego
prof. dr hab. **Bogdan J. Wosiewicz**