

RAPORT Z WIZYTACJI
(profil praktyczny)

dokonanej w dniach 9-10 maja 2018 na kierunku
Bezpieczeństwo i produkcja żywności
prowadzonym
w Instytucie Nauk Technicznych
Państwowej Wyższej Szkoły Wschodnioeuropejskiej w Przemyśle

Warszawa, 2018

Spis treści

1. Informacja o wizytacji i jej przebiegu	4
1.1. Skład zespołu oceniającego Polskiej Komisji Akredytacyjnej.....	4
1.2. Informacja o procesie oceny	4
2. Podstawowe informacje o programie kształcenia na ocenianym kierunku	5
3. Ogólna ocena spełnienia kryteriów oceny programowej	6
4. Szczegółowy opis spełnienia kryteriów oceny programowej.....	7
Kryterium 1. Koncepcja kształcenia i jej zgodność z misją oraz strategią uczelni.....	7
Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 1	7
Uzasadnienie, z uwzględnieniem mocnych i słabych stron.....	12
Dobre praktyki	13
Zalecenia	13
Kryterium 2. Program kształcenia oraz możliwość osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia	13
Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 2.....	13
Uzasadnienie, z uwzględnieniem mocnych i słabych stron.....	13
Dobre praktyki	20
Zalecenia	20
Kryterium 3. Skuteczność wewnętrznego systemu zapewnienia jakości kształcenia	21
Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 3.....	21
Uzasadnienie, z uwzględnieniem mocnych i słabych stron.....	21
Dobre praktyki	24
Zalecenia	24
Kryterium 4. Kadra prowadząca proces kształcenia	24
Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 4.....	24
Uzasadnienie, z uwzględnieniem mocnych i słabych stron.....	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.
Dobre praktyki	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.
Zalecenia	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.
Kryterium 5. Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w procesie kształcenia.....	27
Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 5.....	27
Uzasadnienie, z uwzględnieniem mocnych i słabych stron.....	32
Dobre praktyki	27
Zalecenia	32

Kryterium 6. Umiejdzynarodowienie procesu kształcenia	33
Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 6.....	33
Uzasadnienie, z uwzględnieniem mocnych i słabych stron.....	33
Dobre praktyki	34
Zalecenia	34
Kryterium 7. Infrastruktura wykorzystywana w procesie kształcenia	34
Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 7.....	35
Uzasadnienie, z uwzględnieniem mocnych i słabych stron.....	35
Dobre praktyki	37
Zalecenia	37
Kryterium 8. Opieka nad studentami oraz wsparcie w procesie uczenia się i osiągnięcia efektów kształcenia	37
Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 8.....	37
Uzasadnienie, z uwzględnieniem mocnych i słabych stron.....	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.
Dobre praktyki	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.
Zalecenia	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.
5. Ocena dostosowania się jednostki do zaleceń z ostatniej oceny PKA, w odniesieniu do wyników bieżącej oceny.....	37
Załączniki:	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.
Załącznik nr 1. Podstawa prawna oceny jakości kształcenia.....	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.
Załącznik nr 2. Szczegółowy harmonogram przeprowadzonej wizytacji uwzględniający podział zadań pomiędzy członków zespołu oceniającego	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.
Załącznik nr 3. Ocena wybranych prac etapowych i dyplomowych.....	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.
Załącznik nr 4. Wykaz nauczycieli akademickich, którzy mogą być zaliczeni do minimum kadrowego kierunku (spośród nauczycieli akademickich, którzy złożyli oświadczenie o wyrażeniu zgody na zaliczenie do minimum kadrowego)....	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.
Załącznik nr 5. Wykaz nauczycieli akademickich, którzy nie mogą być zaliczeni do minimum kadrowego kierunku (spośród nauczycieli akademickich, którzy złożyli oświadczenie o wyrażeniu zgody na zaliczenie do minimum kadrowego)....	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.
Załącznik nr 6. Wykaz modułów zajęć, których obsada zajęć jest nieprawidłowa.....	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.
Załącznik nr 7. Informacja o hospitowanych zajęciach i ich ocena.....	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.

1. Informacja o wizytacji i jej przebiegu

1.1. Skład zespołu oceniającego Polskiej Komisji Akredytacyjnej

Przewodniczący:

Prof. dr hab. Bożena Obmińska-Mrukowicz - członek PKA

Członkowie:

Dr hab. Iwona Konopka – ekspert PKA

Prof. dr hab. Janusz Czapski – ekspert PKA

Prof. dr hab. Tadeusz Siwek – ekspert PKA ds. międzynarodowych

Mgr Robert Krzyszczak – ekspert PKA ds. pracodawców

Mgr Piotr Pokorny – ekspert PKA ds. postępowania oceniającego

Mgr inż. Piotr Wodok – ekspert PKA ds. studenckich

1.2. Informacja o procesie oceny

Ocena jakości kształcenia na kierunku Bezpieczeństwo i produkcja żywności (studia pierwszego stopnia o profilu praktycznym) prowadzonym w Instytucie Nauk Technicznych Państwowej Wyższej Szkoły Wschodnioeuropejskiej w Przemyśle została przeprowadzona z inicjatywy Polskiej Komisji Akredytacyjnej, na podstawie harmonogramu prac określonych przez Komisję na rok akademicki 2017/2018. Polska Komisja Akredytacyjna po raz pierwszy oceniała jakość kształcenia na wskazanym wyżej kierunku.

Władze Uczelni i Instytutu stworzyły bardzo dobre warunki do pracy ZO a wcześniej opracowały rzetelny raport samooceny. Raport Zespołu Oceniającego został opracowany na podstawie raportu samooceny, a także dokumentacji przedstawionej w toku wizytacji, hospitacji zajęć dydaktycznych, analizy losowo wybranych prac dyplomowych oraz zaliczeniowych, wizytacji bazy naukowo-dydaktycznej, a także spotkań i rozmów przeprowadzonych z Władzami Uczelni i Instytutu, pracownikami oraz studentami ocenianego kierunku, Samorządem Studenckim, pracownikiem Biura Karier, z osobami i gremiami odpowiedzialnymi za wewnętrzny system zapewnienia jakości kształcenia, a także z interesariuszami zewnętrznymi, tj. przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego. Przed rozpoczęciem wizyty, po jej pierwszym dniu oraz przed zakończeniem dokonano wstępnych ustaleń i podsumowań, o których Przewodniczący Zespołu poinformował Władze Uczelni i Instytutu na spotkaniu podsumowującym.

Podstawa prawna oceny została określona w Załączniku nr 1, a szczegółowy harmonogram przeprowadzonej wizytacji, uwzględniający podział zadań pomiędzy członków zespołu oceniającego, w Załączniku

nr

2.

2. Podstawowe informacje o programie kształcenia na ocenianym kierunku

Nazwa kierunku studiów	Bezpieczeństwo i produkcja żywności	
Poziom kształcenia (studia I stopnia/studia II stopnia/jednolite studia magisterskie)	Studia pierwszego stopnia	
Profil kształcenia	Praktyczny	
Forma studiów (stacjonarne/niestacjonarne)	Stacjonarne	
Nazwa obszaru kształcenia, do którego został przyporządkowany kierunek (w przypadku, gdy kierunek został przyporządkowany do więcej niż jednego obszaru kształcenia należy podać procentowy udział liczby punktów ECTS dla każdego z tych obszarów w liczbie punktów ECTS przewidzianej w planie studiów do uzyskania kwalifikacji odpowiadającej poziomowi kształcenia)	Obszar nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych	
Dziedziny nauki/sztuki oraz dyscypliny naukowe/artystyczne, do których odnoszą się efekty kształcenia na ocenianym kierunku (zgodnie z rozporządzeniem MNiSW z dnia 8 sierpnia 2011 w sprawie obszarów wiedzy, dziedzin nauki i sztuki oraz dyscyplin naukowych i artystycznych, Dz.U. 2011 nr 179 poz. 1065)	Dziedzina: nauki rolnicze Dyscyplina: technologia żywności i żywienia	
Liczba semestrów i liczba punktów ECTS przewidziana w planie studiów do uzyskania kwalifikacji odpowiadającej poziomowi kształcenia	7 semestrów / 210 pkt. ECTS	
Wymiar praktyk zawodowych / liczba godzin praktyk	Łącznie 12 tygodni - 360 godzin	
Specjalności realizowane w ramach kierunku studiów	1) Technologia żywności 2) Technologia gastronomiczna i edukacja żywieniowa 3) Dietetyka	
Tytuł zawodowy uzyskiwany przez absolwentów	Inżynier	
Liczba nauczycieli akademickich zaliczanych do minimum kadrowego	10 (według Raportu Samooceny)	
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Liczba studentów kierunku	57	n/d
Liczba godzin zajęć wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich i studentów na studiach stacjonarnych	2430 - 2450 godzin	

3. Ogólna ocena spełnienia kryteriów oceny programowej

Kryterium	Ocena stopnia spełnienia kryterium ¹ Wyróżniająca / W pełni / Zadowalająca/ Częściowa / Negatywna
Kryterium 1. Koncepcja kształcenia i jej zgodność z misją oraz strategią uczelni	w pełni
Kryterium 2. Program kształcenia oraz możliwość osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia	w pełni
Kryterium 3. Skuteczność wewnętrznego systemu zapewnienia jakości kształcenia	wyróżniająca
Kryterium 4. Kadra prowadząca proces kształcenia	w pełni
Kryterium 5. Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w procesie kształcenia	w pełni
Kryterium 6. Umiędzynarodowienie procesu kształcenia	w pełni
Kryterium 7. Infrastruktura wykorzystywana w procesie kształcenia	w pełni
Kryterium 8. Opieka nad studentami oraz wsparcie w procesie uczenia się i osiągania efektów kształcenia	w pełni

Jeżeli argumenty przedstawione w odpowiedzi na raport z wizytacji lub wniosku o ponowne rozpatrzenie sprawy będą uzasadniały zmianę uprzednio sformułowanych ocen, raport powinien zostać uzupełniony. Należy, w odniesieniu do każdego z kryteriów, w obrębie którego ocena została zmieniona, wskazać dokumenty, przedstawić dodatkowe argumenty i informacje oraz syntetyczne wyjaśnienia przyczyn, które spowodowały zmianę, a ostateczną ocenę umieścić w tabeli 1.

Tabela 1

Kryterium	Ocena spełnienia kryterium ¹ Wyróżniająca / W pełni / Zadowalająca/ Częściowa
Uwaga: należy wymienić tylko te kryteria, w odniesieniu do których nastąpiła zmiana oceny	

¹ W przypadku gdy oceny dla poszczególnych poziomów kształcenia różnią się, należy wpisać ocenę dla każdego poziomu odrębnie.

4. Szczegółowy opis spełnienia kryteriów oceny programowej

Kryterium 1. Koncepcja kształcenia i jej zgodność z misją oraz strategią uczelni

- 1.1. Koncepcja kształcenia
- 1.2. Prace rozwojowe w obszarach działalności zawodowej/gospodarczej właściwych dla kierunku studiów
- 1.3. Efekty kształcenia

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 1

Ad. 1.1.

Wizytowany kierunek *bezpieczeństwo i produkcja żywności* jest administrowany przez Instytut Nauk Technicznych w Państwowej Wyższej Szkole Wschodnioeuropejskiej w Przemyślu (dalej PWSW). Jest to kierunek stosunkowo „młody, gdyż kształcenie rozpoczęto w roku akademickim 2013/2014. Przez dwa pierwsze lata program kształcenia miał profil ogólnoakademicki. W wyniku zmian przepisów odnośnie warunków prowadzenia studiów, od roku akademickiego 2015/2016 kierunek zmienił profil kształcenia na praktyczny. Obecnie kształcenie prowadzone jest w oparciu o efekty kształcenia dla profilu praktycznego, opracowane w 2015 roku według wymagań KRK. Zgodnie z opisem sylwetki absolwencji „legitymują się wiedzą, umiejętnościami i kompetencjami społecznymi w zakresie tradycyjnych i innowacyjnych oraz bezpiecznych technologii wytwarzania produktów spożywczych i potraw, prawa żywnościowego, zasad bezpieczeństwa produkcji i kontroli jakości żywności, żywienia człowieka oraz edukacji żywieniowej w aspekcie wymagań współczesnego społeczeństwa. Wiedza ta zbudowana jest na podstawach teoretycznych z chemii, matematyki, fizyki, biochemii, mikrobiologii, ekonomii, inżynierii aparaturowej, projektowania technologicznego i nowych produktów, analizy żywności, higieny i systemów zapewnienia bezpieczeństwa produkcji żywności, toksykologii i kontroli środowiska produkcji żywności”. Zgodnie z wymaganiami prawnymi absolwenci kierunku znają język obcy na poziomie B2 oraz mają ogólną wiedzę z przedmiotów humanistycznych i społecznych. Absolwenci kierunku są przygotowani do podjęcia zatrudnienia w różnego typu zakładach przemysłu spożywczego, firmach zajmujących się produkcją bądź dystrybucją środków wspomagających produkcję żywności, zakładach gastronomicznych i innych placówkach związanych z produkcją kulinarną i żywieniem zbiorowym, instytucjach i laboratoriach zajmujących się oceną i kontrolą bezpieczeństwa żywności, instytucjach wdrażających i kontrolujących systemy bezpieczeństwa oraz jednostkach zajmujących się dystrybucją żywności. Posiadają także kompetencje do uruchomienia i prowadzenia własnej działalności gospodarczej w zakresie produkcji i dystrybucji żywności, gdyż w trakcie kształcenia kreowane są postawy aktywne i przedsiębiorcze poprzez włączanie studentów w realizację projektów badawczo-rozwojowych, udział w praktykach zawodowych, angażowanie w organizację konferencji, w działalność w kołach naukowych, udział w akcjach promujących żywność, żywienie i rozwój ocenianego kierunku. Absolwenci mogą również rozpocząć kształcenie na studiach II stopnia. Zespół Oceniający PKA (dalej ZO) pozytywnie zaopiniował założenia dotyczące sylwetki absolwenta kierunku.

ZO potwierdził, że koncepcja kształcenia na wizytowanym kierunku wpisuje się w Strategię PWSW, opracowaną na lata 2011-2020 i przyjętą Uchwałami Senatu Nr 24/2011 z dnia 15 grudnia 2011 r. oraz Nr 38/2014 z dnia 20 listopada 2014 r. (aktualizacja). Jako podstawowe cele strategiczne Uczelnia przyjęła: 1) Otwartość systemu kształcenia na zmieniające się potrzeby społeczno-gospodarcze, 2) Podniesienie jakości kształcenia w warunkach jego masowości, 3) Rozwój kadry naukowo-dydaktycznej i działalności naukowo-badawczej oraz 4) Zwiększenie umiędzynarodowienia szkoły.

Na podstawie Raportu Samooceny Jednostki oraz informacji zebranych podczas wizytacji ZO uznał, że kluczowe dla zaproponowanej koncepcji kształcenia na kierunku są trzy cele strategiczne: dostosowywanie systemu kształcenia do regionalnych potrzeb społeczno-gospodarczych (cel 1),

podnoszenie jakości kształcenia (cel 2) oraz zwiększanie umiędzynarodowienia szkoły (cel 4). Cele te szczegółowo doprecyzowano w dokumencie „Strategia Rozwoju Kierunku *bezpieczeństwo i produkcja żywności* prowadzonego przez Instytut Nauk Technicznych Państwowej Wyższej Szkoły Wschodnioeuropejskiej w Przemyśle na lata 2016-2022”, opracowanym w styczniu 2016 r. W Strategii wskazano, że najważniejszym celem działalności wizytowanego kierunku jest kształcenie wykwalifikowanej kadry dla sektora rolno-spożywczego, ze szczególnym uwzględnieniem potrzeb regionu przemysłowego oraz edukacja na rzecz środowiska w zakresie metod wytwarzania żywności, bezpieczeństwa jej produkcji i szeroko rozumianej edukacji żywieniowej. ZO uznał, że przedstawiona koncepcja kształcenia jest zgodna z potrzebami otoczenia społeczno-gospodarczego (regionalnego rynku pracy) i została ujęta syntetycznie w opisie sylwetki absolwenta. ZO potwierdził, że przyjęta koncepcja kształcenia jest efektem dyskusji z przedstawicielami regionalnego otoczenia gospodarczego oraz wynika z wiedzy liderów i pozostałej kadry kierunku nt. sektora przetwórstwa spożywczego, usług gastronomicznych i hotelarskich, zwłaszcza w regionie Podkarpacia. ZO pozytywnie zaopiniował fakt, że w koncepcji kształcenia zwrócono uwagę na położenie Uczelni w regionie przygranicznym, w którym dużą rolę odgrywa kontrola bezpieczeństwa produktów żywnościowych wprowadzanych na teren Unii Europejskiej. Potwierdzono, że celem nadrzędnym funkcjonowania kierunku ma być kształcenie specjalistów z zakresu oceny bezpieczeństwa zdrowotnego produktów spożywczych.

We wspomnianym dokumencie „Strategia rozwoju kierunku.....”, wskazano, że rozwój kierunku uwzględnia bieżące regulacje prawne w zakresie warunków prowadzenia studiów oraz przepisy i procedury obowiązujące w PWSW oraz odnosi się do pięciu najważniejszych działań: 1) systematycznego udoskonalania procesu kształcenia, 2) umacniania więzi z partnerami z otoczenia społeczno-gospodarczego, 3) dalszego rozwoju infrastruktury dydaktycznej, 4) polityki kadrowej oraz 5) umiędzynarodowienia procesu kształcenia. Koncepcja kształcenia na wizytowanym kierunku zakłada systematyczny przegląd programu kształcenia i jego aktualizację uwzględniającą tendencje rozwojowe zachodzące w produkcji żywności. ZO potwierdził, że w zakresie systematycznego udoskonalania procesu kształcenia prowadzone są na bieżąco działania dotyczące wprowadzania zmian doskonalących program studiów. Przedstawiona dokumentacja potwierdziła, że od chwili uruchomienia kierunku corocznie wprowadzano modyfikacje do obowiązującego programu studiów. Dokonano m.in. zmiany sekwencji niektórych przedmiotów (Higiena produkcji żywności przeniesiona z semestru II na semestr III (po Podstawach mikrobiologii), przesunięcie Chemii żywności na semestr II z III, przesunięcie przedmiotów takich jak Grafika inżynierska i Podstawy statystyki na III rok i ich częściowa zmiana (zastąpienie Grafiki inżynierskiej przez Komputerowe wspomaganie projektowania w przemyśle spożywczym); zwiększono liczby godzin z przedmiotów cieszących się szczególnym zainteresowaniem studentów (np. Technologia gastronomiczna, przedmioty związane z mikrobiologią) oraz przedmiotów sprawiających im trudności (np. Analiza żywności). Od nowego roku akademickiego 2018/2019 będą wprowadzone modyfikacje polegające na zmianie sekwencji przedmiotów Aparatura w produkcji żywności i Inżynieria procesowa. Do programu kształcenia wprowadzane są nowe metody dydaktyczne w niektórych modułach (studium literatury przedmiotu, w tym oryginalnych prac twórczych), tak aby usprawnić proces opracowywania pracy inżynierskiej. Poza obowiązkowym programem dydaktycznym dla studentów kierunku organizowane są różnorodne warsztaty (np. wspólne warsztaty kulinarne ze studentami programu Erasmus z Turcji, organizowane przez Koło Naukowe dla całej społeczności akademickiej warsztaty domowego wyrobu piwa czy też pieczenia chleba). W związku z ubieganiem się o fundusze na rozwój infrastruktury dydaktycznej na kierunku powołano od roku akademickiego 2016/2017 nową specjalność - dietetyka. W kolejnych latach planowane są dalsze działania optymalizujące ofertę przedmiotów i ich sekwencję, aktualizację treści kształcenia zgodnie z najnowszymi osiągnięciami nauki w dyscyplinie technologia żywności i żywienia; systematyczne zwiększanie udziału praktyków w realizacji zajęć dydaktycznych; zwiększenie liczby prac dyplomowych realizowanych dla potrzeb praktyki gospodarczej; monitorowanie losów zawodowych absolwentów kierunku oraz zasięganie ich opinii na temat jakości kształcenia oraz adekwatności programu kształcenia do wymogów rynku pracy; rozwój studiów podyplomowych umożliwiających uzupełnienie kwalifikacji lub zdobycie nowych związanych z produkcją, kontrolą, dystrybucją i konsumpcją żywności; rozwój kursów, szkoleń i warsztatów oraz upowszechnianie wiedzy (np. poprzez wykłady otwarte) w zakresie szeroko rozumianej nauki o żywności.

Kolejny cel strategiczny dla kierunku (umacniania więzi z partnerami z otoczenia społeczno-gospodarczego) ZO uznał za kluczowy i prawidłowo zdefiniowany dla kierunku o profilu praktycznym. Działanie to jest realizowane poprzez stosunkowo intensywne kontakty z przedsiębiorstwami i organizacjami stanowiącymi potencjalne miejsce zatrudnienia absolwentów. Dokumentacja związana z kierunkiem oraz spotkanie z interesariuszami zewnętrznymi podczas wizytacji potwierdziło, że współpraca jest wartościowa i owocna. Władze Instytutu Nauk Technicznych administrującego kierunek stawiają sobie za cel podtrzymanie dotychczasowych kontaktów, pozyskanie nowych partnerów w otoczeniu społeczno-gospodarczym, zachęcanie interesariuszy zewnętrznych do intensywniejszego wpływu na kształt programu kształcenia, dopracowanie w porozumieniu z przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego programu praktyk, zwiększenie współpracy z przedsiębiorstwami w zakresie organizacji na terenie zakładów części zajęć dydaktycznych, warsztatów oraz wycieczek dydaktycznych, wspólne prowadzenie studiów podyplomowych, warsztatów i szkoleń oraz wspólne prowadzenie badań wdrożeniowych.

W zakresie trzeciego celu strategicznego dla rozwoju kierunku (rozwój infrastruktury dydaktycznej) ZO pozytywnie ocenił aktualny stan posiadania Instytutu (wielkość i wyposażenie sal i pracowni dydaktycznych), potwierdził, że spełnia on niezbędne wymagania dla kierunku inżynierskiego i pozwala na osiągnięcie założonych efektów kształcenia oraz pozytywnie zaopiniował dalsze plany rozwoju infrastruktury na potrzeby działalności dydaktycznej i badawczej kierunku. Nowe inwestycje (podobnie jak już zrealizowane) planowane są w oparciu o środki pozyskiwane z funduszy Unii Europejskiej. Planowane jest m.in. powstanie *Pracowni podstaw żywienia człowieka i dietetyki* oraz rozszerzenie bazy aparaturowej *Laboratorium oceny jakości i cech strukturalnych żywności*. Brane pod uwagę są zakupy urządzeń służących do oceny stanu żywienia (np. elektroniczny analizator składu ciała, fałdomierze, ergometr, rejestrator tętna, urządzenie do analizy zmian miażdżycowych inne) oraz aparatów służących do oceny struktury żywności (np. teksturometr z przystawkami do badania tekstury różnych produktów spożywczych, reometr rotacyjny, aparat do oznaczania barwy i inne). ZO uznał, że przedstawione propozycje rozwoju infrastruktury dydaktycznej i badawczej pozwolą na poszerzenie i wzbogacenie kluczowych zasobów do kształcenia dla studentów wizytowanego kierunku.

W Strategii rozwoju kierunku *bezpieczeństwo i produkcja żywności* wskazano, że podstawowym celem w zakresie polityki kadrowej jest rozwój i ustabilizowanie własnego stanu kadrowego w oparciu o pracowników zatrudnionych w PWSW jako pierwszym miejscu pracy. Założono m.in. pozyskiwanie osób z dużym doświadczeniem zawodowym, praktyką w zakładach o profilu odpowiadającym aktualnemu i zmieniającemu się zgodnie z wymaganiami tego otoczenia programowi kształcenia; rozwój działalności naukowo-badawczej poprzez podjęcie badań we współpracy z innymi ośrodkami naukowo-dydaktycznymi, a także starania się o pozyskanie środków na badania własne. Niestety szczegółowa analiza Raportu Samooceny oraz dokumentacji dostępnej podczas wizytacji nie potwierdziła, że to działanie jest realizowane z sukcesem. Wśród kluczowej kadry kierunku (minimum kadrowe) ciągle tylko 50% jest zatrudniona w PWSW jako w podstawowym miejscu pracy. ZO uznał, że szanse na szybki rozwój własnej kadry dydaktycznej kierunku są niewielkie, a wizje administracji kierunku życzeniowe. ZO uznał jednak, że owocna realizacja kształcenia na wizytowanym kierunku może być prowadzona w dotychczasowym kształcie struktury zatrudnienia (kompetentna kadra własna z doświadczeniem zawodowym dostosowanym do dyscypliny i profilu kształcenia oraz wybitni przedstawiciele nauki związani z dyscypliną technologia żywności i żywienia - zatrudnieni w PWSW jako w dodatkowym miejscu pracy).

Ważnym elementem strategii rozwoju PWSW oraz kierunku *bezpieczeństwo i produkcja żywności* jest umieźdzyrnarodowienie procesu kształcenia. ZO pozytywnie ocenił działania administracji kierunku w zakresie pozyskiwania studentów z zagranicy oraz zachęcania pracowników i studentów kierunku do czynnego udziału w programie ERASMUS+. Informacje pozyskane przez ZO podczas wizytacji potwierdziły stopniowy wzrost liczby studentów z Ukrainy podejmujących studia na wizytowanym kierunku. Władze Instytutu Nauk Technicznych planują dalszą intensyfikację działań, których efektem będzie wzrost rekrutowanych studentów wśród młodzieży ukraińskiej, szczególnie z terenów przyległych do granicy. Pozwoli to na zwiększenie roli i oddziaływania, zarówno kierunku jak i całej

Uczelni, na rozwój gospodarki po obu stronach granicy polsko-ukraińskiej. Planowane jest ponadto nawiązanie współpracy dydaktycznej z jednostkami ze Słowacji i Rumunii.

W podsumowaniu kryterium ZO uznał, że realizowana koncepcja kształcenia jest spójna, prawidłowo powiązana z polityką społeczno-gospodarczą regionu, bazuje na dobrze dobranej infrastrukturze dydaktycznej oraz wykwalifikowanej kadrze.

Ad. 1.2.

Program kształcenia dla kierunku *bezpieczeństwo i produkcja żywności* uwzględnia osiągnięcia naukowe z zakresu technologii żywności i żywienia oraz oceny jakości i bezpieczeństwa produktów spożywczych; doświadczenie praktyczne związane z funkcjonowaniem zakładów przemysłu spożywczego i zakładów gastronomicznych (zatrudnieni praktycy). W programie kształcenia wykorzystywane są wyniki prac badawczo-rozwojowych prowadzonych przez kadrę własną (nauczycieli akademickich), powszechnie dostępne źródła naukowe i specjalistyczne oraz sugestie przedstawicieli otoczenia społeczno-gospodarczego, w tym dyrektorów i nauczycieli szkół gastronomicznych z regionu przemyskiego. Efektem współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym było opracowanie praktycznych prac dyplomowych, których wyniki były przekazane odpowiednim instytucjom (np. Domowi Pomocy Społecznej w Przemysłu, Restauracji Zamkowa w Krasieczynie, Szkole Podstawowej nr 16 z Oddziałami Integracyjnymi im. Orłat Lwowskich w Przemysłu, DPS Zgromadzenia Braci Albertynów w Przemysłu, Przedszkolu Kraina Maluszka w Przemysłu, przedsiębiorstwu Widan w Przemysłu).

W opracowanej koncepcji kształcenia uwzględniono najnowsze osiągnięcia badawczo-rozwojowe w zakresie technologii żywności i żywienia człowieka. Kierunki badań rozwojowych wykorzystywane w realizacji programu kształcenia, to m.in.: techniczno-technologiczne i higieniczne aspekty jakości produktów żywnościowych; projektowanie i kształtowanie jakości sensorycznej, wartości odżywczej oraz parametrów fizykochemicznych żywności i cech prozdrowotnych produktów, w tym żywności tradycyjnej i regionalnej, a także badania racjonalizacji żywienia wybranych grup ludności. Wyrazem tych działań było wprowadzenie do oferty dydaktycznej nowych przedmiotów fakultatywnych oraz systematyczne modyfikowanie treści kształcenia w ramach przedmiotów obowiązkowych. Wyniki prac badawczo-rozwojowych są także systematycznie publikowane w wydawanej okresowo monografii *Bezpieczeństwo żywności i żywienia*. Ponadto były prezentowane na konferencjach naukowych, w tym organizowanej przez PWSW w Przemysłu we wrześniu 2017 r. Studenci kierunku są bardzo zaangażowani w działalność badawczo-rozwojową w trakcie realizacji zajęć dydaktycznych, prac dyplomowych i prac w ramach Koła Naukowego. Działania te dotyczą m.in. projektowania technologicznego oraz projektowania zarządzania i systemów jakości w zakładach przetwórstwa spożywczego i w placówkach gastronomicznych. W ramach tych prac wykonano m.in. projekt modernizacji zaplecza kuchennego, projekt browaru restauracyjnego, projekt pizzerii, projekt cukierni, badano stan higieniczny zaplecza kuchennego w zakładach zbiorowego żywienia, opracowano projekty nowych produktów, które potencjalnie mogą zostać wdrożone do praktyki (pasztety warzywne, ciasta z dodatkami warzywnymi itp.). Przykładowo ciastko z rukolą opracowane w wyniku realizacji pracy inżynierskiej, decyzją Prezesa Zarządu Agencji Rozwoju Przemysłu S.A. w Warszawie zostanie wprowadzone do karty menu cukierni Restauracji Zamkowej w Krasieczynie w sezonie 2018 r.

Ad. 1.3.

Efekty kształcenia kierunku *bezpieczeństwo i produkcja żywności* o profilu praktycznym zostały przygotowane w oparciu o rozporządzenie MNiSW z dnia 2 listopada 2011 r. w sprawie KRK dla Szkolnictwa Wyższego (Dz. U.2011 nr 253 poz. 1520) i zatwierdzone Uchwałą nr 36/2015 Senatu PWSW w Przemysłu z dnia 25 czerwca 2015 r. Sformułowano 15 kierunkowych efektów kształcenia w zakresie wiedzy, 11 - w zakresie umiejętności i 4 – w zakresie kompetencji społecznych. Kierunkowe efekty kształcenia na wizytowanym kierunku są spójne z efektami kształcenia określonymi dla obszaru nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych, dziedziny nauk rolniczych, dyscypliny technologia żywności i żywienia, do której kierunek został w 100% przyporządkowany z uwzględnieniem kompetencji inżynierskich i wymagań określonych dla praktycznego profilu kształcenia. Przyjęte efekty

kształcenia kierunku uwzględniają ponadto wybrane efekty z obszaru nauk medycznych, nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej, w szczególności w zakresie wiedzy:

M1_W03 (zna metody oceny stanu zdrowia oraz objawy i przyczyny wybranych zaburzeń i zmian chorobowych w zakresie niezbędnym dla dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów),

M1_W04 (zna podstawowe pojęcia i mechanizmy psychospołeczne związane ze zdrowiem i jego ochroną w zakresie niezbędnym dla dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów),

M1_W05 (zna teoretyczne podstawy działań interwencyjnych wobec jednostek oraz grup społecznych),

M1_W06 (zna zasady promocji zdrowia i zdrowego trybu życia),

i umiejętności:

M1_U03 (potrafi komunikować się z jednostką oraz grupą społeczną w zakresie związanym ze studiowanym kierunkiem studiów),

M1_U04 (potrafi identyfikować problemy pacjenta, klienta oraz grupy społecznej),

M1_U05 (potrafi podjąć działania diagnostyczne, profilaktyczne, pielęgnacyjne, terapeutyczne i edukacyjne odpowiadające potrzebom jednostki oraz grupy społecznej właściwe dla studiowanego kierunku studiów),

M1_U07 (potrafi identyfikować błędy i zaniedbania w praktyce).

ZO stwierdził, że przyjęcie dodatkowych efektów z obszaru nauk medycznych, nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej nie jest uzasadnione. Nie udowodniono, że w ramach programu kształcenia studenci uzyskują odpowiedni zakres wiedzy dla tego obszaru, a ponadto kadra dydaktyczna kierunku nie posiada kwalifikacji do prowadzenia kształcenia w tym obszarze. ZO uznał ponadto, że chociaż struktura kierunkowych efektów kształcenia jest zasadniczo poprawna, to jednak w programie kierunku o profilu praktycznym powinny dominować (również liczbowo) efekty związane z umiejętnościami. Jednocześnie ZO wskazał na uchybienie formalne, związane z tym, że nie wszystkie efekty kierunkowe mają strukturę słowną zalecaną przy ich tworzeniu. Zwrócono m.in. uwagę, że efekt kierunkowy powinien być tworzony w oparciu o jeden czasownik w jednym zdaniu, podczas gdy np. w efekcie BPŻ_W15 kierunku, został sformułowany jako „*Ma wiedzę na temat zasad racjonalnego żywienia różnych grup ludności w oparciu o obowiązujące zalecenia i normy. Ma podstawową wiedzę na temat zasad zdrowego trybu życia i promocji zdrowia. Wskazuje zagrożenia zdrowotne wynikające z niewłaściwego odżywiania oraz proponuje działania, które należy podejmować w ramach profilaktyki przewlekłych chorób niezakaźnych powstających na tle wadliwego żywienia*” są aż 3 zdania i 4 czasowniki. Podobnie jest w przypadku większości efektów kształcenia kierunku.

Po szczegółowej merytorycznej analizie założonych efektów kształcenia ZO stwierdził, że wzajemnie się one uzupełniają i generują nabywanie odpowiednich kompetencji zawodowych oraz kształtują świadomość konieczności samodoskonalenia się oraz analizy skutków podejmowanej działalności. Dyskusyjne, zdaniem ZO, jest natomiast wskazanie w Raporcie Samooceny, że kluczowe znaczenie dla sylwetki absolwenta ma 5 efektów wiedzy (BPŻ_W08, BPŻ_W09, BPŻ_W12, BPŻ_W14 i BPŻ_W15), 3 efekty związane z nabywaniem umiejętności (BPŻ_U06, BPŻ_U07 i BPŻ_U08) i 2 efekty z zakresu kompetencji społecznych (BPŻ_K03 i BPŻ_K04). Budzi to w niektórych przypadkach wątpliwości ZO, gdyż na najczęściej wybieranej specjalności (technologia żywności) dwa efekty w zakresie wiedzy BPŻ_W12 i BPŻ_W15 są uwzględnione w treściach odpowiednio tylko 3 i 1 przedmiotu, podczas gdy np. efekt BPŻ_W03 jest realizowany aż przez 16 modułów. Podobnie jest z pokryciem efektu BPŻ_U08 (3 przedmioty), podczas gdy np. BPŻ_U04 jest realizowany aż przez 27 przedmiotów w planie tej specjalności. Podobna sytuacja występuje w przypadku pozostałych dwóch specjalności.

Przedmiotowe efekty kształcenia stanowią rozwinięcie kierunkowych efektów kształcenia i np. efekt BPŻ_W08 *(ma podstawową wiedzę na temat urządzeń technicznych, operacji i procesów jednostkowych wykorzystywanych w produkcji różnego rodzaju produktów żywnościowych i potraw. Zna podstawowe zasady sporządzania schematów technologicznych, projektowania procesów, opracowywania nowych produktów oraz technologiczne wytyczne dla podstawowych branż przemysłu spożywczego i gastronomii. Zna podstawowe zasady bilansowania materiałowego i energetycznego)* student uzyskuje przez realizację takich przedmiotów jak: Ogólna technologia żywności, Aparatura w przemyśle spożywczym, Inżynieria procesowa oraz praktyk. Przykładowym rozwinięciem kierunkowego efektu kształcenia w obrębie umiejętności BPŻ_U06 *(przeprowadza analizę zagrożeń występujących przy produkcji żywności i potraw oraz wskazuje potencjalne, krytyczne punkty kontrolne w procesach produkcyjnych)* są efekty, m.in. takich przedmiotów, jak: Higiena produkcji żywności, Podstawy procesów mikrobiologicznych w produkcji żywności, Toksykologia żywności, Systemy zapewnienia bezpieczeństwa produkcji żywności, i Zagrożenia żywności. Rozwinięciem kierunkowych efektów kształcenia dotyczącym kompetencji społecznych BPŻ_K04 *(ocenia ryzyko i skutki podejmowanej działalności w zakresie produkcji żywności, przy świadomości alternatywnych rozwiązań. Rozumie potrzebę informowania społeczeństwa o działaniach dotyczących produkcji żywności bezpiecznej i funkcjonalnej, a także promowania zasad racjonalnego żywienia zgodnie z aktualnym stanem wiedzy)* są efekty, m.in. z przedmiotu: Ogólna technologia żywności, Przechowywalność i chłódność żywności i Technologia gastronomiczna.

ZO uznał, że efekty szczegółowe modułów tworzących program kształcenia na kierunku *bezpieczeństwo i produkcja żywności* są spójne ze wszystkimi efektami prowadzącymi do uzyskania kompetencji inżynierskich. Przykładowym rozwinięciem efektu kształcenia prowadzącego do osiągnięcia kompetencji inżynierskiej w zakresie wiedzy InzP_W04 są efekty przedmiotu: Ogólna technologia żywności i Aparatura w przemyśle spożywczym. Rozwinięciem efektu kształcenia prowadzącego do osiągnięcia kompetencji inżynierskiej w zakresie umiejętności InzP_U02 jest zdobycie umiejętności w ramach przedmiotu: Projektowanie procesu technologicznego i Projektowanie nowych produktów, a efekt kompetencji społecznej InzP_K02 jest rozwijany poprzez efekty przedmiotowe wielu modułów.

Szczegółowe cele i efekty kształcenia przedstawiono w kartach opisu modułu (sylabusach). Po przeglądzie wybranych sylabusów ZO uznał, że efekty kształcenia dla poszczególnych przedmiotów są możliwe do osiągnięcia w zdefiniowanym przez program studiów czasie i zostały zdefiniowane w sposób mierzalny, pozwalający na stworzenie systemu ich weryfikacji. Niestety w wrywkowo (losowo) sprawdzonych sylabusach występują rozbieżności, przykładowo: moduł Seminarium praktyki dyplomowej ma w macierzy 3 efekty umiejętności i 1 efekt kompetencji, natomiast w sylabusie po jednym efekcie wiedzy, umiejętności i kompetencji, w module Bezpieczeństwo higieniczne żywności pochodzenia zwierzęcego w macierzy pokrycia efektów kierunkowych są trzy efekty umiejętności, a w sylabusie aż 6 efektów. Dyskusyjny jest ponadto brak efektów wiedzy z realizacji modułu Seminarium dyplomowe i przygotowanie pracy inżynierskiej. ZO zaleca dokonanie przeglądu zgodności dokumentacji dydaktycznej w tym zakresie.

Uzasadnienie, z uwzględnieniem mocnych i słabych stron

Kryterium uzyskało w końcowej ocenie notę „w pełni” z uwagi na zgodność koncepcji kształcenia z misją i strategią PWSW w Przemysłu. Kierunkowe efekty kształcenia na wizytowanym kierunku są spójne z efektami kształcenia określonymi dla obszaru nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych, dziedziny nauk rolniczych, dyscypliny technologia żywności i żywienia, do której kierunek został w 100% przyporządkowany z uwzględnieniem kompetencji inżynierskich i wymagań określonych dla praktycznego profilu kształcenia. Założone efekty kształcenia uwzględniają zdobywanie przez studentów wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych niezbędnych w działalności praktycznej przyszłej pracy zawodowej w przemyśle spożywczym, w zakładach żywienia zbiorowego lub w dalszej edukacji na studiach magisterskich.

Dobre praktyki

Opracowanie „Strategii Rozwoju Kierunku *bezpieczeństwo i produkcja żywności*.”

Zalecenia

- Uproszczenie i dopracowanie treści efektów kierunkowych
- Korekta zgodności dokumentacji dydaktycznej uwzględniająca (matryce pokrycia i efekty kierunkowe i przedmiotowe, sylabusy)

Kryterium 2. Program kształcenia oraz możliwość osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia

2.1 Program i plan studiów - dobór treści i metod kształcenia

2.2 Skuteczność osiągania zakładanych efektów kształcenia

2.3 Rekrutacja kandydatów, zaliczanie etapów studiów, dyplomowanie, uznawanie efektów kształcenia oraz potwierdzanie efektów uczenia się

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 2

Ad. 2.1.

Program kształcenia na kierunku *bezpieczeństwo i produkcja żywności* ma charakter interdyscyplinarny, gwarantujący absolwentom otrzymanie wszechstronnej wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, niezbędnych na konkurencyjnym rynku pracy związanym z aspektami produkcji i bezpieczeństwa żywności oraz prawidłowego żywienia i usług gastronomicznych. Absolwent uzyskuje tytuł zawodowy inżyniera. Kierunek jest realizowany we współpracy z interesariuszami zewnętrznymi, co uatrakcyjnia zajęcia dydaktyczne i skutecznie podnosi poziom wykształcenia absolwentów, zwłaszcza w zakresie umiejętności praktycznych. Obecny program kształcenia (od roku akademickiego 2017/2018) jest realizowany zgodnie z Uchwałą nr 18/2017 Senatu PWSW z dnia 29 maja 2017 r. W stosunku do poprzednio obowiązującego (od roku akademickiego 2016/2017, zgodnie z Uchwałą nr 37/2016 Senatu PWSW z dnia 29 września 2016 r.) wprowadzono w nim niewielkie korekty, dostosowujące do wytycznych Działu Kształcenia PWSW (zwiększono liczbę godzin z WF-u oraz zlikwidowano punkty ECTS dla tego modułu, co spowodowało zmiany w obliczaniu nakładów pracy studentów dla innych przedmiotów i pozwoliło na wprowadzenie kierunkowego przedmiotu fakultatywnego oraz oferty przedmiotów prowadzonych w j. angielskim).

Treści programowe są realizowane w ciągu 7 semestrów i dzielą się na trzy grupy przedmiotów: podstawowe, kierunkowe i specjalnościowe. W programie obowiązującym od roku akademickiego 2017/2018 w grupie przedmiotów podstawowych zaplanowano m.in. zajęcia z Matematyki, Podstaw chemii, Fizyki, Technologii informacyjnej, Podstaw statystyki, Mikrobiologii ogólnej, Języka obcego i WF-u. Zajęcia z tego bloku realizowane są w większości podczas dwóch pierwszych semestrów studiów. Do grupy przedmiotów kierunkowych zaliczono aż 34 różne przedmioty (w tym te z największą liczbą pkt. ECTS to Produkcja surowców roślinnych, Produkcja surowców zwierzęcych, Biochemia żywności, Podstawy towaroznawstwa, Chemia żywności, Ogólna technologia żywności, Podstawy żywienia człowieka, Podstawy procesów mikrobiologicznych w produkcji żywności, Aparatura w produkcji żywności, analiza i ocena jakości żywności, Inżynieria procesowa i audytowanie systemów). Przedmioty kierunkowe realizowane są przez cały okres studiów, z kumulacją w semestrach od II do IV. W ramach modułu specjalnościowego, realizowanego w semestrach V-VII, wyróżniono trzy ścieżki specjalnościowe: „Technologia żywności”, „Technologia gastronomiczna i edukacja żywieniowa” oraz „Dietetyka”, do których przypisano po 17 przedmiotów, w tym bloki związane z seminarium i praktyką dyplomową oraz przygotowaniem pracy inżynierskiej. Program zakłada w zależności od specjalności od 2430 do 2450 godz. kontaktowych oraz dodatkowo 360 godzin praktyk, co łącznie daje od 2790 do 2810 godz. i odpowiada wraz z godzinami pracy własnej studenta 210 pkt. ECTS. Zajęcia realizowane w bezpośrednim kontakcie z nauczycielem akademickim stanowią od 111,9 do 115,5 pkt. ECTS, czyli 53,3 – 55,0% zajęć dydaktycznych. Zajęcia dydaktyczne (bez wliczania

praktyk) obejmują 980 – 990 godz. wykładów (ok. 40% ogółu realizowanych godzin) i 1450 - 1460 godz. ćwiczeń (ok. 60%). Ćwiczenia zaplanowane w programie mają głównie charakter zajęć laboratoryjnych, warsztatowych i technologicznych (według planu łącznie 1320 godz., czyli ok. 91%), natomiast zajęcia audytoryjne i projektowe to odpowiednio 2 i 7% ogółu ćwiczeń. Zdaniem ZO przedmioty takie jak seminaria, fakultety humanistyczne i język obcy powinny wchodzić do grupy zajęć audytoryjnych (aktualnie w tej grupie jest tylko 30 godz. matematyki). Program oferuje dodatkowo 3 miesiące praktyk zawodowych (360 godz., 16 pkt. ECTS). Nakład pracy studentów na realizację modułów zajęć związanych z praktycznym przygotowaniem zawodowym, służący zdobywaniu przez nich umiejętności praktycznych i kompetencji społecznych stanowi, w zależności od specjalności, od 134,0 do 134,6 pkt. ECTS, czyli spełnione jest wymaganie w tym zakresie. Z kolei nakład pracy studentów na moduły zajęć służące zdobywaniu kompetencji inżynierskich wynosi aż 201 ECTS. W grupie przedmiotów podstawowych program uwzględnia 370 godz. i 26 ECTS, a w grupie przedmiotów kierunkowych 1445 godz. i 106 ECTS. Do grupy przedmiotów fakultatywnych zaliczono moduły specjalnościowe realizowane w wymiarze 825-845 godz. (71 pkt. ECTS) oraz fakultet humanistyczny (2 ECTS), język obcy (6 ECTS) oraz dwa fakultety kierunkowe (1 i 2 ECTS), czyli razem 11 pkt. ECTS. Moduły wybieralne stanowią zatem łącznie 82 pkt. ECTS, czyli 39% ogólnej liczby punktów ECTS. Przedmioty humanistyczne i społeczne, do których zaliczono fakultet humanistyczny, Ekonomię gospodarki żywnościowej, Marketing żywności oraz Ochronę własności intelektualnej, obejmują łącznie 100 godz. i 7 pkt. ECTS. ZO potwierdził, że program studiów spełnia obowiązujące wymagania formalne w sprawie warunków prowadzenia studiów. Jednocześnie pozytywnie ocenił strukturę programu i dobór treści merytorycznych. Zwrócono jednak uwagę, że należałoby w planie studiów ujednolicić kody przedmiotów specjalnościowych (aktualnie jest CP, CG i D, co sugeruje różne grupy przedmiotów, w przypadku Dietetyki kod powinien mieć skrót CD).

Kluczowe treści kształcenia odnoszą się do poznania zasad technicznych i technologicznych produkcji wyrobów spożywczych, zasad analizy i oceny jakości żywności i potraw oraz czynników wpływających na bezpieczeństwo produktów spożywczych. W przypadku najczęściej wybieranej specjalności (*technologia żywności*) kluczowe znaczenie mają treści kształcenia związane z technologiami szczegółowymi (np. Technologia i bezpieczeństwo produktów roślinnych bądź Technologia i bezpieczeństwo produktów zwierzęcych), analizą i oceną jakości produktów spożywczych, projektowaniem zakładów przemysłu spożywczego czy projektowaniem nowych produktów. Praktyka zawodowa realizowana jest zgodnie z Regulaminem Studiów oraz z Zarządzeniem Rektora PWSW Nr 18/2017 dotyczącym sposobu odbywania praktyk studenckich. Dla kierunku zostały określone efekty kształcenia odnośnie praktyk zawodowych, zgodne z wymaganiami dotyczącymi profilu praktycznego (sylabusy praktyk). Student kierunku realizuje w trakcie studiów trzy praktyki: praktykę wstępną (2 tyg., 60 godz., 3 ECTS) w semestrze drugim, praktykę kierunkową (4 tyg., 120 godz., 5 ECTS) w semestrze czwartym i praktykę dyplomową (6 tyg., 180 godz., 8 ECTS) po szóstym semestrze zaliczaną w semestrze VII. Nad realizacją praktyk nadzór sprawują osoby reprezentujące Uczelnię (pełnomocnik ds. praktyk) oraz pracodawca. W czasie odbywania praktyk studenci poznają strukturę organizacyjną i sposób zarządzania przedsiębiorstwem oraz przepisy BHP. W przypadku praktyk technologicznych zapoznają się ze źródłami surowców, technologią produkcji, maszynami i urządzeniami oraz z systemem kontroli jakości jak również z magazynowaniem surowców i produktów oraz sposobami ich dystrybucji. Z kolei na praktykach związanych z kontrolą jakości zapoznają się z organizacją pracy w laboratoriach, metodami analizy żywności oraz z aparaturą kontrolno-pomiarową. Szczegółowe cele praktyk zostały opisane w poszczególnych sylabusach. Podczas praktyk studenci konfrontują nabytą w toku studiów wiedzę z możliwościami jej wykorzystania w instytucjach, w których te praktyki realizują. Najczęściej są to: Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Przemyśle, Firma Apkon sp. z o.o w Przemyśle oraz Restauracja Zamkowa w Krasicy. Po szczegółowej analizie sylabusów praktyk ZO uznał, że należy je dopracować w kontekście przyjętych celów kształcenia i silniej zaakcentować różnice pomiędzy poszczególnymi typami praktyk (wstępna/kierunkowa/dyplomowa). Wskazane jest zwłaszcza dopracowanie sylabusu praktyki dyplomowej, który w obecnej formie ma luźny związek z etapem dyplomowania (świadczy o tym m.in. cel tej praktyki wskazany dla specjalności Dietetyka, cyt. „nabycie umiejętności praktycznych związanych z kierunkiem studiów”). Warto przemyśleć również efekty praktyki wstępnej, bardzo zbliżone do kierunkowej, a realizowane przy stosunkowo małym zasobie wiedzy uzyskanej w ramach toku studiów (praktyka po I roku studiów).

Treści kształcenia w obrębie modułów są autorskie i określone przez koordynatorów przedmiotów z uwzględnieniem aktualnego stanu wiedzy. Treści te są weryfikowane przez Radę Programową kierunku, która (jak potwierdził ZO) wskazała na konieczność dostosowania sylabusów przedmiotów do celów i efektów kształcenia kierunku i stanu aktualnej wiedzy. Treści kształcenia różnych przedmiotów przenikają się i uzupełniają. Przykładem mogą być treści na specjalności *technologia żywności* z zakresu ogólnej technologii żywności, technologii żywności pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, technologii gastronomicznej, projektowania technologicznego, które są powiązane m. in. z efektami: BPŻ_W07 i BPŻ_W08, BPŻ_U05, BPŻ_K02 i BPŻ_K04. Z kolei na specjalności *technologia gastronomiczna i edukacja żywieniowa* przedmioty takie jak Podstawy żywienia człowieka, Technologia gastronomiczna, Podstawy dietetyki i Ocena żywienia realizują efekty: BPŻ_W15, BPŻ_U05, BPŻ_U08 i BPŻ_K02. W trakcie kształcenia studenci zdobywają umiejętności językowe na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego poprzez udział w zaplanowanych w programie lektoratach oraz zajęciach dydaktycznych z udziałem studentów przyjeżdżających w ramach programu ERASMUS+. Warsztat językowy w zakresie specjalistycznego słownictwa studenci mogą rozwijać w ramach oferty trzech przedmiotów wybieralnych w języku angielskim (An integrated approach to food technology and analysis - case studiem; Food safety systems, New trends in food processing and preservation) oraz w trakcie korzystania ze źródeł obcojęzycznych w pracach inżynierskich i pracach etapowych. Studenci uczestniczą także w programach wymiany międzynarodowej ERASMUS+.

ZO uznał, że osiągnięcie założonych efektów kształcenia jest możliwe dzięki wykorzystaniu prawidłowo dobranych i różnorodnych metod kształcenia. Metody weryfikacji są szczegółowo przedstawione w sylabusach. W celu osiągnięcia efektów w zakresie wiedzy stosowane są metody o charakterze podawczym, takie jak: wykład z udziałem metod aktywizacji studentów (dyskusja moderowana, zaobserwowana przez ZO podczas hospitacji zajęć). Umiejętności i kompetencje społeczne osiągane są w wyniku metod aktywizujących. Na kierunku najwięcej jest ćwiczeń o charakterze laboratoryjnym, prowadzonych w laboratoriach chemicznym i mikrobiologicznym lub w pracowniach technologicznej oraz sensorycznej. ZO potwierdził, że baza dydaktyczna PWSW jest co najmniej bardzo dobra, studenci indywidualnie lub w grupach wykonują określone zadania związane z analizą i oceną jakości (np. Chemia żywności, Analiza żywności, Podstawy procesów mikrobiologicznych w produkcji żywności, Higiena produkcji itd.) czy też technologiczne (Ogólna technologia żywności, Technologia gastronomiczna itd.). W części modułów przewidziano ćwiczenia obliczeniowe (Matematyka, Inżynieria procesowa, Projektowanie procesu produkcji żywności), pracę z profesjonalnymi programami komputerowymi (Podstawy żywienia człowieka, Podstawy dietetyki, Analiza sensoryczna, Ogólna technologia żywności), ćwiczenia projektowe (Aparatura w produkcji żywności, Systemy zapewnienia bezpieczeństwa produkcji żywności, Audytowanie systemów, Projektowanie procesu produkcji żywności, Projektowanie nowych wyrobów), warsztaty i ćwiczenia terenowe (Ogólna technologia żywności, Technologia gastronomiczna, Technologia i bezpieczeństwo produktów roślinnych). Zajęcia terenowe odbywają się w zakładach przetwórczych bądź w zakładach gastronomicznych. Umiejętności i kompetencje społeczne kształtowane są także w ramach obowiązkowych praktyk zawodowych, realizowanych w wielu różnorodnych firmach.

Na kierunku nie wykorzystuje się platformy Moodle do kształcenia metodą e-learningu.

ZO potwierdził, że stosowane metody dydaktyczne dają możliwość osiągania zakładanych efektów kształcenia, a dodatkowo implikują chęć udziału w zajęciach nadprogramowych, np. w prace Koła Naukowego „Żywność i żywienie“ (nawet 50% rocznika kończącego kierunek w roku 2017/2018). Dodatkowo, partnerskie relacje kadry naukowo – dydaktycznej ze studentami, możliwe dzięki niewielkiej liczbie studentów kierunku (przeciętnie ok. 15 osób na roku) umożliwiają im rozwijanie umiejętności i zdobywanie wiedzy oraz kompetencji w sposób zaspokajający ich indywidualne predyspozycje i oczekiwania. ZO bezpośrednio potwierdził, że pracownie Instytutu są dostępne dla studentów poza godzinami zajęć dydaktycznych (np. mogą oni skorzystać z pracowni, w której zainstalowany jest program ALIANT, za pomocą którego mogą opracować indywidualną dietę).

Stwierdzono, że rodzaj zajęć i liczebność grup są zgodne z zarządzeniem Rektora nr 21/2017 PWSW. Zajęcia na studiach stacjonarnych odbywają się od poniedziałku do piątku. Ze względu na przystąpienie

kierunku do pilotażowego programu praktyk w ramach EFS (płatne staże) studentom II i III roku zaplanowano dni wolne od zajęć na umożliwienie realizacji praktyk zawodowych, co generuje prowadzenie zajęć dydaktycznych w blokach tematycznych. Zajęcia dydaktyczne prowadzone są w grupach nie przekraczających 15 osób, za wyjątkiem I roku (liczebność rocznika 12-17 osób). Harmonogramy zajęć opracowane są przed rozpoczęciem semestru oraz udostępniane są dla studentów na stronie internetowej.

Indywidualizacja toku studiów jest zapewniona na zasadach ustalonych przez Senat PWSW (Uchwała Senatu PWSW nr 4/2017 z dnia 27 marca 2017 r. w sprawie ustalenia Statutu PWSW w Przemysłu, Uchwała nr 6/2017 Senatu PWSW z dnia 27 marca 2017 r. w sprawie uchwalenia regulaminu studiów wyższych w PWSW w Przemysłu). W oparciu o te zapisy studiować mogą również studenci niepełnosprawni. PWSW w Przemysłu jest uczelnią otwartą dla studentów niepełnosprawnych. W budynkach Uczelni znajdują się podjazdy oraz windy w pełni dostępne dla osób mających problemy z poruszaniem się. W uzasadnionych przypadkach studenci niepełnosprawni mogą ubiegać się o dostosowanie form zaliczeń i egzaminów do swoich możliwości w zależności od stopnia i rodzaju ich niepełnosprawności. Zgodnie z deklaracją władz kierunku, nauczyciele akademicki są świadomi specyficznych oczekiwań ze strony studentów niepełnosprawnych oraz dysponują wiedzą, jak te oczekiwania spełnić.

Podczas spotkania z ZO PKA studenci wyrazili pozytywne opinie odnośnie realizowanego programu i planu studiów. Harmonogram zajęć zapewnia studentom pełne uczestnictwo we wszystkich modułach kształcenia. Zapewnia także przestrzeganie higieny procesu nauczania poprzez równomierny rozkład nakładu pracy studenta zarówno w ciągu dnia, jak i w perspektywie całego semestru. Studenci wyrazili pozytywne opinie na temat rozkładu terminów związanych z zaliczeniami i egzaminami.

Realizowane są różnorodne metody kształcenia, które w opinii studentów, skutecznie i kompleksowo pozwalają osiągnąć zakładane dla przedmiotów efekty kształcenia, ze szczególnym uwzględnieniem pogłębionej wiedzy i umiejętności praktycznych m.in. wykład z prezentacją, zajęcia laboratoryjne i projektowe. W programie studiów są uwzględnione metody kształcenia pozwalające na zdobycie kompetencji społecznych niezbędnych w przyszłej pracy.

W Uczelni w 2013 roku powołano pełnomocnika ds. Osób Niepełnosprawnych, którego zadaniem jest pomoc w koordynacji działań zmierzających do likwidacji barier mentalnych, komunikacyjnych i architektonicznych, uniemożliwiających osobom niepełnosprawnym udział w życiu społeczności akademickiej, rozpoznawanie potrzeb, problemów i oczekiwań studentów niepełnosprawnych, reprezentowanie ich interesów przed organami uczelni i na zewnątrz, zapewnienie wsparcia i opieki. Student może wnioskować o wsparcie w formie Indywidualnego Planu Studiów zgodnie z zapisami w Regulaminie Studiów. Mając na względzie dotychczasowe doświadczenia jednostki należy uznać poziom wsparcia dla osób niepełnosprawnych jako odpowiedni. Jednostka w miarę potrzeb może zaopatrzyć studenta w niezbędny sprzęt ułatwiający naukę, m.in. specjalistyczne oprogramowanie komputerowe, dyktafon itp. Zapewnione są również równe szanse w procesie uczenia się, poprzez m.in. indywidualne dostosowanie formy prowadzenia i/lub zaliczania zajęć.

Studenci otrzymują szerokie wsparcie ze strony nauczycieli akademickich, którzy przekazują w czasie zajęć wiele dodatkowych materiałów, dzięki którym zachęcają studentów do samodzielnego zdobywania wiedzy. Studenci pozytywnie zaopiniowali taką formę wsparcia w procesie uczenia się.

Ad. 2.2.

System weryfikacji osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia został określony w Regulaminie Studiów PWSW. Weryfikacja efektów kształcenia prowadzona jest na każdym etapie kształcenia poprzez: zaliczanie wszystkich form zajęć w ramach poszczególnych modułów, weryfikację efektów kształcenia uzyskiwanych w trakcie praktyk zawodowych, w trakcie seminarium dyplomowego, realizacji pracy dyplomowej oraz w trakcie egzaminu dyplomowego. Metody weryfikacji efektów kształcenia założonych w poszczególnych modułach określone są w kartach przedmiotów (sylabusach) i przekazywane studentom podczas pierwszych zajęć. Sprawdzanie stopnia osiągnięcia przez studentów założonych efektów kształcenia odbywa się na podstawie odpowiedzi ustnych, sprawdzianów pisemnych, sprawozdań, prac projektowych, prezentacji, kolokwii, zaliczeń i egzaminów.

Umiejętność prowadzenia analiz laboratoryjnych i badań podstawowych np. ankietowych, opracowania wyników, prezentacji danych i formułowania na ich podstawie odpowiednich wniosków jest oceniana w ramach ćwiczeń laboratoryjnych oraz zajęć seminaryjnych. Wiedza i umiejętności z zakresu technologii produkcji są weryfikowane na zajęciach technologicznych, na których studenci otrzymują różne produkty spożywcze i opisują sposób postępowania w sprawozdaniach z takich ćwiczeń, bądź zajęciach projektowych w ramach których opracowują różne zadania techniczno-technologiczne. Podstawą oceny kompetencji społecznych jest zachowanie studentów podczas zajęć, zaangażowanie w wykonywanie zadań, praca w grupie, udział w dyskusjach i realizowanych projektach. Warunkiem uzyskania przez studenta pozytywnej oceny osiągnięcia efektów kształcenia w ramach danego przedmiotu jest spełnienie wymagań określonych w sylabusie zarówno dla ćwiczeń, jak i wykładów. Podstawą do oceny pracy studenta przez prowadzącego przedmiot jest sposób realizacji ćwiczeń i zadań określony w programie i planie studiów. Pod uwagę brane są następujące elementy: postępy w pracy, kreatywność (samodzielność), innowacyjność rozwiązań, pracowitość, systematyczność, umiejętność samodzielnego myślenia oraz wiedza i umiejętność jej praktycznego zastosowania, niezależność i indywidualność twórcza. Tematyka prac etapowych studentów (sprawozdania, projekty, kolokwia, egzaminy) obejmuje treści kształcenia wykazane w sylabusach. Umiejętności praktyczne o charakterze analitycznym sprawdzane są głównie w ramach przedmiotów obejmujących ćwiczenia laboratoryjne (np. Podstawy chemii, Biochemia żywności, Chemia żywności, Mikrobiologia ogólna, Analiza żywności, Toksykologia żywności), o charakterze technologicznym na zajęciach technologicznych (np. Ogólna technologia żywności, Technologia gastronomiczna, Technologie szczegółowe), o charakterze technicznym w ramach zajęć techniczno-projektowych (np. Aparatura w produkcji żywności, Inżynieria procesowa), a o charakterze projektowym na zajęciach typowo projektowych (np. Zarządzanie jakością i bezpieczeństwo żywności, Komputerowe wspomaganie procesu projektowania, Projektowanie procesu produkcyjnego, Projektowanie nowych wyrobów) na podstawie poprawności wykonywanych zadań. Jak wskazano w podanym powyżej zestawieniu wśród realizowanych przedmiotów wiele ukierunkowanych jest na potwierdzenie umiejętności inżynierskich (np. Aparatura w produkcji żywności, Inżynieria procesowa, Ogólna technologia żywności oraz przedmioty związane z technologiami szczegółowymi projektowaniem procesu technologicznego).

ZO po przeprowadzeniu analizy losowo wybranych prac etapowych oraz hospitacji zajęć podczas wizytacji uznał, że system weryfikacji założonych efektów kształcenia jest kompleksowy, trafnie dobrany i pozwala na różnicowanie osiągnięć poszczególnych studentów.

Efekty kształcenia, które studenci wizytowanego kierunku uzyskują podczas realizacji praktyk oceniane są etapowo: najpierw przez opiekuna praktyk ze strony zakładu pracy, który wpisuje swoje uwagi i opinię do protokołu zaliczenia praktyki na podstawie obserwacji i oceny wykonywanych przez studenta zadań, a następnie przez nauczyciela akademickiego posiadającego wymagane kompetencje, który sprawdza i ocenia osiągnięte na praktyce efekty kształcenia. Ponadto ocenie podlega Dziennik praktyk i zgromadzone przez studenta materiały oraz sporządzone notatki na temat organizacji i działalności zakładu. Ostatecznie praktyka zaliczana jest przez Pełnomocnika ds. praktyk. Dodatkowo w programie studiów na III i IV roku funkcjonuje seminarium praktyki, odpowiednio kierunkowej i dyplomowej, na którym studenci przedstawiają zakład, w którym odbywali praktykę oraz wyjaśniają i dyskutują o problemach, z którymi zetknęli się na praktyce. ZO uznał zaproponowany schemat postępowania, prowadzący do potwierdzenia i utrwalenia efektów praktyk za modelowy (dobra praktyka – seminarium praktyki). Aktualnie część praktyk jest realizowana w oparciu o projekt Ministerstwa Nauki i Szkolnictwa Wyższego pt. "Program praktyk zawodowych w Państwowych Wyższych Szkołach Zawodowych" i pozwala na realizację zadań inżynierskich, które stanowią rozwiązanie konkretnego problemu firmy, w której student realizował praktyki 6 miesięczne (dedykowane prace inżynierskie).

Ze względu na to, że wizytowany kierunek ma charakter inżynierski, większość prac etapowych ma charakter szczegółowych rozwiązań techniczno-technologicznych z dużym udziałem prac projektowych. Studenci opracowują na zajęciach m.in. projekty: nowych produktów i potraw, systemów HACCP w różnych zakładach, techniczno-technologicznych linii do produkcji wyrobów przemysłu spożywczego i potraw, czy też opakowań oraz jadłospisów. Przyjęta forma prac pozwala na zdobycie kompetencji oczekiwanych przez rynek pracy od inżynierów. Na podstawie przeprowadzonej analizy

prac etapowych oraz hospitacji zajęć podczas wizytacji ZO potwierdził, że program kształcenia jest oparty na przewadze zajęć o charakterze praktycznym, ściśle związanych z dyscypliną naukową technologia żywności i żywienia. Analiza tych dokumentów oraz bezpośrednia obserwacja zajęć wskazała, że są realizowane zgodnie z programem przedstawionym w sylabusach, prowadzone w dobrze wyposażonych salach dydaktycznych przez kompetentną i umiejącą nawiązywać partnerskie relacje ze studentami kadrę dydaktyczną.

ZO stwierdził, że wszystkie prace inżynierskie poddane szczegółowej analizie podczas wizytacji (10 prac spośród 24 zrealizowanych) miały charakter czynnościowy (projekty techniczno-technologiczne, projekty nowych wyrobów połączone z dostosowaną do przypadku analizą fizyko-chemiczną lub sensoryczną nowych produktów). Dotychczasowi absolwentami kierunku to osoby, które ukończyły studia w 2017 i 2018 r. (był to jeszcze profil ogólnoakademicki). Zrealizowali oni prace dotyczące opracowania nowych produktów, ich oceny, wybranych projektów technologicznych, oceny jakości różnych wyrobów spożywczych oraz higieny w procesie produkcji. Analiza dokumentacji procesu dyplomowania oraz poziom merytoryczny prac dyplomowych potwierdziła ich generalnie dobry poziom. Postęp realizacji pracy dyplomowej jest na bieżąco kontrolowany przez jej opiekuna oraz dodatkowo monitorowany podczas obowiązkowych seminariów dyplomowych. Wszystkie prace dyplomowe podlegają sprawdzeniu w systemie antyplagiatowym zgodnie z Uchwałą Senatu PWSW nr 70/2015 w sprawie sposobu weryfikacji pisemnych prac dyplomowych z wykorzystaniem informatycznych systemów antyplagiatowych PWSW i dotychczas nie stwierdzono żadnych uchybień w tym zakresie. Proces dyplomowania na wizytowanym kierunku przebiega zgodnie z Uchwałą Senatu PWSW nr 43/2015 w sprawie procedury dyplomowania na kierunkach kształcenia w PWSW w Przemyślu. Dodatkowo na kierunku uszczegółowiono tę procedurę poprzez opracowanie w październiku 2016 r. dokumentu „Procedura dyplomowania”, który zmodyfikowano w listopadzie 2017 r. (kilka uwag do aktualnej procedury przedstawiono w kolejnym pkt. 2.3). Podczas przeglądu prac dyplomowych ZO zauważył jedynie drobne nieprawidłowości formalne w dokumentacji, np. inny tytuł pracy inżynierskiej niż w protokole egzaminu dyplomowego, nieprawidłowe przypisanie studenta do kierunku w oświadczeniu o samodzielnym wykonaniu pracy (przypadek w albumie 5693).

Niezależnie od wdrożonego przez MNiSW systemu monitorowania losów zawodowych absolwentów szkół wyższych ELA (ekonomiczne losy absolwentów), PWSW w Przemyślu przeprowadza własne badania zgodnie z Zarządzeniem Rektora nr 8/2013 z dnia 8 marca 2013. Do chwili obecnej przeprowadzono trzy etapy badań (w latach 2014 – 2016), kiedy jeszcze nie było absolwentów wizytowanego kierunku. Aby pozyskać informacje nt. temat Rada programowa kierunku w grudniu 2017 r. opracowała własną ankietę absolwenta kierunku, którą rozesłano do absolwentów dwóch roczników (2016/2017 i 2017/2018). Aktualnie te dane są przedmiotem analiz statystycznych i merytorycznych, ale rezultaty analiz są niepewne z uwagi na umiarkowaną liczbę ankietowanych i zwrotność ankiet (łącznie 24 absolwentów ocenianego kierunku). ZO pozytywnie ocenił działania władz Instytutu i Rady programowej kierunku w tym zakresie.

Na podstawie opinii studentów podczas spotkania z ZO PKA stwierdzono, że w procesie sprawdzania i oceny efektów kształcenia są zachowywane zasady bezstronności, rzetelności oraz przejrzystości wyników. Jest to zapewnione m.in. poprzez stawianie takich samych wymagań wszystkim grupom studenckim oraz rozbudowane opisowe kryteria oceny zawarte w sylabusach. Ponadto metody stosowane do weryfikacji stopnia osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia są zgodne z rodzajem sprawdzanej wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych. W zakresie przedmiotów teoretycznych są to egzaminy pisemne i kolokwia. W zakresie zajęć laboratoryjnych ocena przyznawana jest na podstawie aktywności w czasie zajęć oraz sprawozdania z realizacji ćwiczenia. ZO PKA pozytywnie ocenia zasady i dobór metod sprawdzania stopnia osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia.

Studenci są informowani o metodach i kryteriach oceny ich osiągnięć na początku semestru lub w czasie pierwszych zajęć w danym semestrze. Dokładne terminy przeprowadzania kolokwium i egzaminów są ustalane przez prowadzącego zajęcia w porozumieniu z grupą studencką w trakcie trwania semestru oraz przed sesją egzaminacyjną. Na podstawie opinii studentów

należy stwierdzić, że mają oni zapewniony optymalny czas przeznaczony na weryfikację wiedzy i umiejętności nabytych w czasie zajęć, a rozkład zaliczeń i egzaminów w czasie semestru i sesji egzaminacyjnej umożliwia właściwe przygotowanie się do egzaminów i odpoczynek pomiędzy kolejnymi sprawdzianami wiedzy.

Studenci otrzymują wyniki z przeprowadzanych zaliczeń i egzaminów w ciągu maksymalnie dwóch tygodni od ich przeprowadzenia. W czasie spotkania z ZO PKA studenci wyrazili pozytywną opinię na temat informacji zwrotnej w zakresie otrzymanej oceny i stopnia osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia. Studenci mają możliwość zapoznania się ze szczegółową oceną swojej pracy oraz wyjaśnieniem otrzymanej oceny.

Wszystkie osoby prowadzące zajęcia dydaktyczne prowadzą konsultacje dla studentów. Studenci pozytywnie oceniają taką formę konsultacji, oraz przyznają, że chętnie z niej korzystają.

Jednostka nie określiła dokładnych zasady postępowania w przypadku sytuacji konfliktowych oraz zachowań nieetycznych i niezgodnych z prawem. Każda sytuacja jest rozpatrywana indywidualnie przez Dyrektora Instytutu. Student za zachowanie nieetyczne może zostać pociągnięty do odpowiedzialności dyscyplinarnej zgodnie z regulaminem studiów.

Ad. 2.3.

Zasady i tryb rekrutacji na studia w roku akademickim 2017/2018 określa Uchwała Senatu PWSW w Przemyślu nr 6/2016 z dnia 19 maja 2016 r. Kandydaci zobowiązani są do rejestracji w elektronicznym portalu rekrutacyjnym Uczelni. Uchwała rekrutacyjna Senatu PWSW określa wymogi dla kandydatów na studia I stopnia, z tzw. „nową” i „starą” maturą oraz kandydatów z zagranicy. W przypadku kandydatów z Polski kryterium w postępowaniu kwalifikacyjnym stanowi średnia arytmetyczna punktów uzyskanych ze wszystkich przedmiotów obowiązkowych na egzaminie maturalnym/egzaminie dojrzałości z zastosowaniem odpowiednich przeliczników. Postępowanie kwalifikacyjne dla posiadaczy ważnej Karty Polaka odbywa się w ten sam sposób jak dla obywateli polskich (w uchwale rekrutacyjnej zawarto szczegółowe instrukcje). Osoby nie będące obywatelami polskimi przyjmowane są na warunkach określonych w ustawie z 27 lipca 2005 roku prawo o szkolnictwie wyższym (t.j. Dz.U. z 2016 r. poz.1842 z późn.zm.) oraz w aktualnym rozporządzeniu MNiSW w sprawie podejmowania i odbywania przez cudzoziemców studiów i szkoleń oraz ich uczestniczenia w badaniach naukowych i pracach rozwojowych. Laureaci i finaliści olimpiad oraz konkursów ogólnopolskich i międzynarodowych przyjmowani są na kierunek zgodnie z zasadami wewnętrznymi PWSW w Przemyślu. Informacje o rekrutacji są publikowane na stronie internetowej Uczelni. Postępowanie kwalifikacyjne jest przeprowadzane przez instytutowe komisje rekrutacyjne powoływane przez Dyrektora Instytutu. Przyjęcie na kierunek następuje wg kolejności zajmowanej na liście rankingowej, utworzonej na podstawie średniej arytmetycznej punktów uzyskanych przez kandydata podczas postępowania kwalifikacyjnego.

ZO uznał, że kryteria kwalifikacji na kierunek są przejrzyste i bezstronne oraz pozytywnie ocenił dostępność, kompletność, aktualność, rzetelność, zrozumiałość i zgodność z potrzebami kandydatów informacji o wymaganiach stawianych kandydatom na studia na ocenianym kierunku i kryteriach uwzględnianych w postępowaniu kwalifikacyjnym. Z uwagi na stosunkowo nieliczne roczniki przyjmowanych studentów (od 17 do 28) selektywność kryteriów rekrutacji nie ma dużego znaczenia, bowiem aktualnie nie są osiągane limity naborów.

Zasady, warunki i tryb potwierdzania efektów uczenia się w systemach poza formalnych i nieformalnych określa uchwała Senatu PWSW nr 19/2015 z dnia 5 marca 2015 r. Szczegółowe zasady i tryb postępowania określa Regulamin Potwierdzania Efektów Uczenia Się. Na wizytowanym kierunku nie przeprowadzono jeszcze czynności potwierdzenia efektów uczenia się ze względu na dotychczasowy brak oceny tego kierunku przez Polską Komisję Akredytacyjną.

Zasady dyplomowania uregulowane są w Regulaminie Studiów PWSW i w Uchwale Senatu nr 43/2015 z dnia 29 września 2015 r. w sprawie procedury dyplomowania oraz dokumencie „Procedura

Dyplomowania na kierunku bezpieczeństwo i produkcja żywności w Instytucie Nauk Technicznych”. Pracę dyplomową student wykonuje pod kierunkiem samodzielnego pracownika naukowego lub nauczyciela akademickiego ze stopniem doktora. W szczególnych przypadkach Dyrektor Instytutu może upoważnić do kierowania pracą dyplomową innego nauczyciela akademickiego, co jednak nie miało miejsca na wizytowanym kierunku. Zgodnie z w/w procedurą tematy prac dyplomowych ustalane są nie później niż 6 miesięcy przed terminem zakończenia studiów. W przypadku kierunku *bezpieczeństwo i produkcja żywności* przyjęto praktykę ustalania tematów prac dyplomowych w połowie semestru szóstego. Propozycje tematów zgłaszane są przez promotorów lub studentów do kierownika Zakładu Bezpieczeństwa i Produkcji Żywności, opiniowane przez Instytutową Komisję ds. Jakości Kształcenia i po pozytywnej opinii ostatecznie zatwierdzane przez kierownika Zakładu. Oceny pracy dyplomowej dokonuje kierujący pracą i recenzent. Promotor pracy dyplomowej odpowiada za sprawdzenie pracy dyplomowej z wykorzystaniem informatycznego systemu antyplagiatowego. Od roku akademickiego 2015/2016 prace sprawdzane są za pośrednictwem Podkarpackiej Platformy Antyplagiatowej. Instytutowa Komisja ds. Jakości Kształcenia przeprowadza okresową ocenę poziomu przyjętych prac dyplomowych oraz w sposób wyrywkowy sprawdza recenzje prac dyplomowych składanych w Instytucie. Egzamin dyplomowy jest egzaminem ustnym i odbywa się przed komisją powołaną przez Dyrektora Instytutu, w skład której wchodzi: przewodniczący, promotor pracy oraz recenzent. Jego integralną częścią jest krótka prezentacja pracy inżynierskiej oraz odpowiedź na trzy pytania (wylosowanych z przygotowanych zestawów lub zadanych przez członków Komisji). ZO uznał, że zaproponowane warianty przydziału 3 pytań nie są w pełni czytelne. Nie wyjaśniono, kto decyduje o sposobie wyboru pytań (losowanie czy zadanie). Podobnie niejasny jest zapis w Procedurze Dyplomowania mówiący, że „zestawy pytań obowiązujące na egzaminie dyplomowym mogą zostać podane do wiadomości studentów”, nie wyjaśniono kto o tym decyduje i w jaki sposób. ZO uznał jednak, że wykaz pytań na egzamin dyplomowy jest merytorycznie poprawny oraz obejmuje całokształt wiedzy kierunkowej i specjalnościowej. Ukończenie studiów następuje po złożeniu egzaminu dyplomowego z wynikiem co najmniej dostatecznym. Podstawą obliczenia ogólnego wyniku studiów są: średnia arytmetyczna ocen z egzaminów i zaliczeń z oceną przewidzianych planem studiów, ocena pracy dyplomowej oraz ocena z egzaminu dyplomowego. Absolwent może otrzymać dyplom ukończenia studiów z wyróżnieniem po spełnieniu warunków zawartych w §49 Regulaminu Studiów. Wyróżnienie przyznaje Senat Uczelni na wniosek Dyrektora Instytutu w formie dodatkowego dyplomu.

W opinii studentów wizytowanego kierunku rekrutacja na studia jest prowadzona w sposób odpowiedni, a wszystkie wymagania, w tym kryteria przyjęć, zostały przejrzysto przedstawione na stronie internetowej uczelni. Studenci pozytywnie również zaopiniowali formę egzaminu dyplomowego.

Uzasadnienie, z uwzględnieniem mocnych i słabych stron

Kryterium uzyskało w końcowej ocenie notę „w pełni” z uwagi na poprawność zasad i wytycznych w zakresie rekrutacji kandydatów na kierunek oraz prawidłowość i wszechstronność doboru treści, metod kształcenia oraz walidacji efektów kształcenia. Stwierdzone drobne uchybienia nie obniżają pozytywnej oceny oferowanego programu kształcenia i metod walidacji osiągniętych efektów kształcenia. W jednostce nie wdrożono procedury uznawania efektów kształcenia oraz procedury potwierdzania efektów uczenia się uzyskanych poza systemem szkolnictwa wyższego (nie było tego typu przypadków). Dobra współpraca nauczycieli akademickich ze studentami oraz dostępność materiałów wspomagających proces kształcenia z pewnością stanowią mocną stronę wizytowanego kierunku. Studenci niepełnosprawni oraz w trudnej sytuacji mogą liczyć na bardzo dobre wsparcie ze strony uczelni. Studenci wybitnie uzdolnieni mają prawo ubiegania się o indywidualizację programu kształcenia by lepiej rozwijać swoje umiejętności.

Dobre praktyki

- Realizacja seminarium praktyki – przedstawienie przez studenta sprawozdania z praktyki i dyskusja w grupie studenckiej moderowana przez nauczyciela akademickiego – szansa na

blizsze poznanie zagadnień związanych z funkcjonowaniem firm z branzy spożywczej i gastronomicznej i ich otoczenia

Zalecenia

- Dopracowanie celów i programów kształcenia (efektów kształcenia) poszczególnych rodzajów praktyk (wstępna-kierunkowa-dyplomowa)
- Dopracowanie procedury egzaminu dyplomowego, w tym upowszechniania treści do dyskusji i zasad zadawania pytań egzaminacyjnych poszczególnym dyplomantom

Kryterium 3. Skuteczność wewnętrznego systemu zapewnienia jakości kształcenia

3.1. Projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie i okresowy przegląd programu kształcenia

3.2. Publiczny dostęp do informacji

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 3

Ad. 3.1

W Uczelni funkcjonuje wewnętrzny system zapewniania jakości kształcenia, którego podstawę prawną stanowi obecnie Uchwała Senatu PWSW nr 31/2017 z 26 czerwca 2017 r. w sprawie zmiany Uchwały Nr 68/2015 Senatu Państwowej Wyższej Szkoły Wschodnioeuropejskiej w Przemyśle z dnia 17 grudnia 2015 r. w sprawie funkcjonowania Uczelnianego Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia (uchwała określa tekst jednolity opisu USZJK). Uczelniany System Zapewnienia Jakości Kształcenia w PWSW realizowany jest w trybie ciągłym przez Uczelniany Zespół do spraw Jakości Kształcenia (dalej: UZJK), przez instytutowe komisje do Spraw Jakości Kształcenia oraz przez Biuro Karier.

Uczelniany Zespół wyznacza kierunki rozwoju Systemu Jakości Kształcenia, ocenia sposób jego funkcjonowania, wskazuje ewentualne kierunki zmian, prowadzi działania zapewniające spójność systemu w skali całej Uczelni. Koordynatorem tych działań jest przewodniczący Uczelnianego Zespołu. W skład UZJK wchodzi Prorektor do Spraw Kształcenia, przedstawiciel Działu Nauczania, Pełnomocnik Rektora do spraw Jakości Kształcenia oraz przedstawiciel Uczelnianej Rady Samorządu Studenckiego.

W skład instytutowych komisji wchodzi nie mniej niż trzech nauczycieli akademickich, w tym zapewniona jest reprezentacja minimum kadrowego dla każdego z prowadzonych w instytucie kierunków studiów oraz przedstawiciel studentów delegowany przez Uczelnianą Radę Samorządu Studenckiego po jednym z każdego kierunku. Instytutowe Komisje wyznaczają kierunki rozwoju systemu jakości kształcenia na poziomie Instytutów, oceniają sposób funkcjonowania systemu, wskazują ewentualne kierunki zmian oraz dążą do stałego doskonalenia USZJK.

Szczególną rolę pełnią także rady programowe powoływane dla każdego z kierunków. Rada Programowa pełni rolę organu doradczego i wspomagającego działania Instytutowej Komisji ds. Jakości Kształcenia w zakresie monitorowania jakości i doskonalenia programów kształcenia w tym monitorowania stopnia osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia. W skład rady każdorazowo wchodzi Kierownik kierunku, nauczyciel akademicki ze stopniem doktora, nauczyciel akademicki z doświadczeniem zawodowym zdobytym poza uczelnią, przedstawiciel pracodawców oraz przedstawiciel studentów. Do zadań rady należy przede wszystkim systematyczna okresowa ocena jakości oraz doskonalenie programów kształcenia, uaktualnianie planów oraz programów kształcenia zgodnie z wytycznymi MNiSW.

Oceniając strukturę systemu zapewniania jakości kształcenia nie sposób pominąć także organ ustawowy w postaci Konwentu Uczelni, w skład którego wchodzi przedstawiciele Uczelni w osobach Rektora, prorektorów, Kanclerza i Kwestora, oraz przedstawiciele otoczenia społeczno-gospodarczego Uczelni i samorządu terytorialnego, w tym przedstawiciel Zarządu Województwa Podkarpackiego, przedstawiciel Prezydenta Miasta Przemyśla oraz co najmniej czterech przedstawicieli przedsiębiorców i instytucji współpracujących z Uczelnią. Zgodnie ze statutem Uczelni, Konwent każdorazowo opiniuje efekty

kształcenia uchwalane dla prowadzonych w Uczelni kierunków studiów jak również może występować do Senatu z wnioskami o podjęcie przez Uczelnię starań o utworzenie nowych kierunków studiów lub specjalności zawodowych szczególnie potrzebnych gospodarce regionu.

Mając na względzie powyższe, strukturę organów wewnętrznego systemu zapewniania jakości kształcenia należy ocenić pozytywnie, bowiem system uwzględnia formalny i realny udział interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych w pracach gremiów wchodzących w skład systemu, w tym w szczególności w pracach nad programami kształcenia na prowadzonych i planowanych kierunkach studiów. Analizując udział interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych w monitorowaniu i okresowym przeglądzie programu kształcenia oraz w ocenie osiągnięcia przez studentów efektów kształcenia, należy wskazać iż jest on zapewniony w ograniczonym stopniu. Analiza dokumentacji oraz opinie studentów przedstawione podczas spotkania z ZO PKA wskazują, iż poza swoimi przedstawicielami w gremiach systemu jakości, studenci nie mają możliwości swobodnej wypowiedzi na temat programu kształcenia ani na temat systemu weryfikacji efektów kształcenia.

Dokonując oceny zakresu i źródeł informacji uwzględnianych w projektowaniu programu kształcenia oraz zakresu i źródeł danych wykorzystywanych w monitorowaniu, okresowym przeglądzie programów kształcenia oraz w ocenie osiągnięcia przez studentów efektów kształcenia, należy wskazać, że inicjatywa zmian w programie studiów wychodzi najczęściej od nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia dydaktyczne na ocenianym kierunku oraz od samych studentów w ramach nieformalnych dyskusji oraz w ramach ich udziału w gremiach WSZJK. Przykładem jest na wniosek studentów zamiana sekwencji przedmiotów Higiena żywności i Mikrobiologia lub zmiana przedmiotu Grafika inżynierska na przedmiot Komputerowe wspomaganie prac projektowych. W ramach korygowania treści przedmiotowych, brane pod uwagę są także uwagi przedsiębiorców gromadzone do tej pory podczas posiedzeń Konwentu oraz w ramach nieformalnych relacji (od czasu do czasu nieregularnie organizowane są spotkania z pracodawcami, podczas których pozyskiwane są opinie na temat zapotrzebowania rynku pracy). W ramach nowej inicjatywy Władz Uczelni, na początek nowego roku akademickiego planowane jest powołanie Rady Pracodawców przy poszczególnych kierunkach studiów, które pozwolą na pogłębienie relacji z otoczeniem w zakresie poszczególnych kierunków studiów i uzyskanie bardziej precyzyjnych opinii i wskazówek co do koncepcji i programu kształcenia. Należy również wskazać, że Jednostka wykorzystuje także inne dane, takie jak analiza struktury ocen oraz wyniki monitorowania losów absolwentów. W zakresie analizy struktur oceniania, do tej pory nie zidentyfikowano większych problemów, a oceny uzyskiwane od studentów co do zasady są zgodne z rozkładem Gaussa. W przypadku nadzwyczajnych odstępstw, przeprowadzana jest rozmowa z prowadzącym w celu ustalenia okoliczności wystawienia określonych ocen w grupie. W odniesieniu do monitorowania losów absolwentów, Uczelnia wykorzystuje system ELA bazujący na danych gromadzonych przez Zakład Ubezpieczeń Społecznych jak również przeprowadza swoje badania - zgodnie z Zarządzeniami Rektora (nr 8/2013 z dnia 8 marca 2013 – wprowadzenie I etapu badań losów absolwentów PWSW w Przemyśle, nr 12/2014 z dnia 14 maja 2014 r. – etap II i nr 35/2016 – etap III). Akademickie Biuro Karier przeprowadziło badanie losów absolwentów PWSW w trzech etapach. Badania obejmowały absolwentów, którzy ukończyli studia w 2014, 2015 i 2016 roku. W ich ramach nie było jeszcze absolwentów ocenianego kierunku.

Oceniając proces projektowania efektów kształcenia, trzeba zauważyć, iż obowiązujące efekty zostały przyjęte w roku 2015 w związku z ustawowy z ustawowym obowiązkiem przejścia na profil praktyczny, któremu Jednostka musiała się poddać. Efekty te były konsultowane z Konwentem Uczelni, co należy ocenić pozytywnie. Dodatkowo w Uczelni skutecznie stosowane są matryce pokrycia efektów kształcenia jako narzędzie weryfikacyjne pozwalające zapewnić spójność programu kształcenia na wszystkich poziomach.

Mając na uwadze powyższe, zakres źródeł informacji wykorzystywanych w procesie monitorowania i doskonalenia programu kształcenia należy uznać za właściwy. Dane są przetwarzane w odpowiednim

stopniu przez wszystkie gremia WSZJK oraz w rzeczywisty sposób wykorzystywane w doskonaleniu programu – także na poziomie przedmiotowym.

W ramach procesu okresowego przeglądu programów kształcenia oraz oceny osiągania przez studentów efektów kształcenia, na etapie dyplomowania stosowana jest procedura podwójnej weryfikacji tematyki prac dyplomowych w ramach której Rada opiniuje tematy z merytorycznego punktu widzenia, natomiast Komisja weryfikuje pod względem formalnym i stylistycznym. Dodatkowo - w ramach seminariów dyplomowych – przed złożeniem wniosku o zatwierdzenie tematu pracy studenci mają obowiązek zaprezentowania założeń swojej pracy na zasadzie autoreferatu, co można uznać za wartościową praktykę.

Warto wskazać także, że na ocenianym kierunku dokonywana jest dodatkowa weryfikacja losowych prac etapowych i dyplomowych, której dokonuje Rada Programowa. Oceniana jest strona merytoryczna, formalna, spójność ocen promotora i recenzenta oraz zrealizowanie celów i zakresu pracy. Jak wskazali przedstawiciele Rady, w jednym przypadku zalecono kierownikowi zakładu rozmowę z recenzentem, który w opinii Rady zawyżył ocenę.

Rada Programowa spotyka się regularnie w cyklu miesięcznym (często dwukrotnie w miesiącu). W cyklu rocznym Rada Programowa dokonuje weryfikacji efektów kształcenia, planów studiów oraz sylabusów pod kątem ich kompletności, aktualności i spójności z efektami kształcenia oraz programem studiów, co stanowi skuteczny mechanizm okresowego przeglądu programu kształcenia. Poza przeglądem programów kształcenia Rada tworzy zalecenia dotyczące zmian programowych, które następnie kierowane są do Instytutowej Komisji. W ramach opracowywania propozycji zmian programowych Rada wykorzystuje w pełni wszystkie dane zgromadzone i przetworzone w ramach monitorowania programów, ewaluacji ich jakości, itp. o czym mowa wyżej, co należy ocenić pozytywnie. W Uczelni nie przeprowadzono innych zewnętrznych ocen jakości kształcenia poza ocenami Polskiej Komisji Akredytacyjnej, nie mniej jednak procedury wewnętrzne nakazują jednostce uwzględniać każdorazowo w ramach prac doskonalących uwagi wynikające z raportów PKA.

Na szczeblu Komisji Instytutowej zalecenia programowe są weryfikowane pod kątem zgodności z obowiązującymi przepisami oraz pod kątem spójności z koncepcją kształcenia. Proces weryfikacji kończy się wydaniem przez Komisję opinii, którą Komisja kieruje do Dyrektora Instytutu. Po ostatecznej akceptacji Dyrektor Instytutu kieruje w przedmiotowej sprawie wnioski do Senatu za pośrednictwem Prorektora będącego przewodniczącym UZJK. Przed podjęciem uchwały przez Senat, propozycje zmian w programie są dodatkowo opiniowane przez samorząd studencki oraz przez UZJK. Należy również wskazać, że na podstawie corocznej samooceny wszystkich instytutów, Rektor regularnie opracowuje sprawozdanie w zakresie oceny doskonalenia efektów kształcenia, który podlega zatwierdzeniu przez Senat Uczelni, czego przykładem jest uchwała nr 63/2017 z dnia 18 grudnia 2017 roku.

Mając na względzie powyższe, należy pozytywnie ocenić zakres, systematyczność przeprowadzania i kompleksowość monitorowania oraz okresowego przeglądu programu kształcenia, a także oceny osiągnięcia przez studentów zakładanych efektów kształcenia. Pozytywnie należy ocenić również sposób wykorzystania wyników monitorowania, okresowego przeglądu programu kształcenia oraz oceny osiągnięcia przez studentów efektów kształcenia. Nie można ocenić jeszcze wykorzystywanie zewnętrznych ocen jakości kształcenia jako podstawy doskonalenia programu kształcenia, ponieważ jest to pierwsza ocena jakości kształcenia na ocenianym kierunku.

Ad. 3.2

W Jednostce nie funkcjonuje wyodrębniona i sformalizowana procedura umożliwiająca systematyczną ocenę dostępności i aktualności informacji o procesie kształcenia i jego wynikach. Należy wskazać, że kluczowa dokumentacja programowa (opis efektów kształcenia, program i plan studiów) jest dostępna na stronie internetowej Uczelni. Oprócz strony internetowej Uczelni, kanałami publicznego dostępu do informacji są gabloty rozwieszone na terenie kampusu oraz informacje udostępniane przez pracowników administracyjnych Uczelni. W opinii studentów ocenianego kierunku, wszystkie potrzebne informacje dostępne są przez Internet i nie zgłaszają w tej kwestii żadnych zastrzeżeń. Z opinii studentów wynika, że informacje te są dla nich zrozumiałe. Z tego względu kompleksowość, aktualność i zrozumiałość informacji z punktu widzenia studentów można ocenić pozytywnie. Z uwagi na uwarunkowania organizacyjne wizytacji ZO PKA, niemożliwa jest ocena zrozumiałości przedmiotowych treści przez kandydatów na studia.

Uzasadnienie, z uwzględnieniem mocnych i słabych stron

Uczelnia wdrożyła skuteczny wewnętrzny system zapewniania jakości kształcenia, który obejmuje swoim działaniem wszystkie kluczowe obszary niezbędne do wspomagania zapewnienia właściwego poziomu kształcenia. System formalnie i realnie angażuje w swoje działanie przedstawicieli wszystkich grup interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych. W ramach regularnie egzekwowanych procedur wykorzystywane jest szerokie spektrum danych, które po przetworzeniu stają się podstawą do dokonywania skoordynowanych i uzasadnionych korekt w programie studiów, przy zachowaniu właściwego procesu opiniowania. Uzupełniając prowadzone są prace oceniająco-monitorujące, które pozwalają wychwycić ewentualne nieprawidłowości lub potrzeby zmian. W ramach przyjętych rozwiązań systemowych stosowane są dodatkowe narzędzia i rozwiązania takie jak choćby tzw. „superrecenzja”, które zdecydowanie można promować wśród innych uczelni w kraju.

Szczególnie mocną stroną jednostki jest bardzo duże zaangażowanie całej społeczności akademickiej w budowę kultury jakości, którą dostrzec można szczególnie w projakościowym podejściu pracowników do nieustannego dbania o jakość kształcenia oraz w ciągłym doskonaleniu istniejących rozwiązań i narzędzi WSZJK. W ramach przeprowadzonej wizytacji słabych stron oceny nie dostrzeżono.

Wobec całokształtu przyjętych i stosowanych rozwiązań w zakresie zapewniania jakości kształcenia oraz wobec szczególnie rozwiniętej i pielęgnowanej kultury jakości, uzasadnione jest wyróżnienie jednostki w niniejszym kryterium.

Dobre praktyki

- Określenie kryterium jakościowego w zakresie doświadczenia pozauczelnianego dla jednego z nauczycieli akademickich będących członkami rady programowej;
- Wprowadzenie dodatkowej weryfikacji losowanych prac dyplomowych.

Zalecenia

- Powołanie – zgodnie z deklaracją Władz – Rad Pracodawców dla poszczególnych kierunków studiów.

Kryterium 4. Kadra prowadząca proces kształcenia

- 4.1. Liczba, dorobek naukowy/artystyczny, doświadczenie zawodowe zdobyte poza uczelnią oraz kompetencje dydaktyczne kadry
- 4.2. Obsada zajęć dydaktycznych
- 4.3. Rozwój i doskonalenie kadry

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 4

Ad. 4.1.

Zajęcia na kierunku prowadzą 22 osoby, w tym: 4 osoby z tytułem profesora, 1 ze stopniem doktora habilitowanego, 10 ze stopniem doktora i 7 magistrów.

Zespół Oceniający na podstawie złożonej dokumentacji stwierdził, że do minimum kadrowego należy zaliczyć wszystkich 10 nauczycieli akademickich zgłoszonych przez Instytut Nauk Technicznych PWSW w Przemyślu. Minimum kadrowe stanowią: 3 osoby z tytułem profesora, 1 ze stopniem naukowym doktora habilitowanego, 4 ze stopniem doktora oraz 2 z tytułem zawodowym magistra inżyniera technologii żywności i żywienia (zał. 4). Troje nauczycieli z grupy pracowników samodzielnych ma stopień doktora habilitowanego w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, a jedna osoba w dyscyplinie zootechnika. Trzech doktorów posiada stopień doktora w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, a jeden w dyscyplinie chemia. Wszystkie osoby zaliczone do minimum kadrowego ocenianego kierunku legitymują się dorobkiem publikacyjnym w obszarze nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych, dziedzinie nauk rolniczych, dyscyplinie technologia żywności i żywienia i/lub doświadczeniem zawodowym zdobytym poza uczelnią, związanym z umiejętnościami wskazanymi w opisie kierunkowych efektów kształcenia. Prace zostały opublikowane w krajowych i zagranicznych czasopismach o różnicowanym kręgu odbiorców, są to zarówno prace naukowe typu źródłowego opublikowane w czasopismach naukowych, w tym z tzw. Listy Filadelfijskiej, jak i prace o znaczeniu dla praktyki przemysłowej w branżowych czasopismach o charakterze naukowo-technicznym. Należy podkreślić, że publikacje obejmują bardzo szeroki zakres zagadnień związanych z żywnością, jak m.in. ocena i dobór surowca do przetwórstwa, technologia przetwarzania, bezpieczeństwo żywności, kształtowanie jakości produktu, analityka, inżynieria żywności, żywienie oraz gospodarka żywnościowa. Dziewięciu nauczycieli zaliczonych do minimum, w tym dwóch z tytułem zawodowym magistra, ma doświadczenia zawodowe uzyskane poza uczelnią, związane z umiejętnościami wskazanymi w kierunkowych efektach kształcenia. Należy tu wymienić m.in. wdrożenia nowych produktów, współpracę z zakładami przemysłu spożywczego i zakładami gastronomicznymi, zarządzanie produktem, ekspertyzy, projektowanie urządzeń dla przemysłu spożywczego itp. Struktura nauczycieli akademickich zaliczonych do minimum spełnia warunek określony w Rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 26 września 2016 r. (Dz. U. z 30 września 2016, poz. 1596). Spełniony jest również wymóg dotyczący stosunku liczby nauczycieli akademickich zaliczonych do minimum do liczby studentów, który wynosi 1:5,7 (10 nauczycieli, 57 studentów w roku akademickim 2017/2018).

Oprócz nauczycieli akademickich zaliczonych do minimum kadrowego zajęcia na kierunku prowadzi 12 innych osób. Są to pracownicy PWSW w Przemyślu oraz nauczyciele akademicy zatrudnieni na podstawie umowy-zlecenia, pracownicy m.in. Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie, Uniwersytetu Rzeszowskiego oraz Politechniki Rzeszowskiej. Wśród kadry tej grupy jest 1 profesor z tytułem w dziedzinie nauk rolniczych, dyscyplinie agronomia, 4 osoby ze stopniami doktora w dziedzinie nauk fizycznych, rolniczych (dyscyplinach agronomia i ogrodnictwo) i weterynaryjnych oraz 3 lektorów języków obcych i 1 nauczyciel wychowania fizycznego. Nauczyciele akademicy reprezentują szeroki zakres dyscyplin naukowych pokrywających obszar związany nie tylko z samym przetwarzaniem surowców na bezpieczne produkty spożywcze, ale również z produkcją surowca oraz opracowaniem i wprowadzaniem nowych produktów żywnościowych. Te ostatnie zagadnienia są bardzo istotne i aktualne dla producentów żywności. Zdecydowana większość nauczycieli ma wieloletnie doświadczenie dydaktyczne w prowadzeniu zajęć w szkolnictwie wyższym oraz w średnim zawodowym. Na szczególne podkreślenie zasługuje fakt posiadania przez 13 osób, a więc ponad połowa, doświadczeń zawodowych uzyskanych poza uczelnią, co omówiono wyżej. Dorobek naukowy pracowników naukowo-dydaktycznych w postaci publikacji w czasopismach oraz podręczników wskazuje na duże doświadczenie w prowadzeniu badań.

Dorobek naukowy nauczycieli oraz ich doświadczenie zawodowe uzyskane poza Uczelnią są różnorodne i umożliwiają osiągnięcie zakładanych celów i efektów kształcenia wskazanych dla ocenianego kierunku studiów bezpieczeństwo i produkcja żywności I stopnia o profilu praktycznym. Podsumowując należy stwierdzić, że nauczyciele akademicy zarówno zaliczeni do minimum kadrowego jak i spoza minimum, którzy prowadzą zajęcia na ocenianym kierunku, mają wiedzę i dorobek oraz doświadczenie zawodowe o różnicowanej tematycznie problematyce związanej z

technologią żywności i żywieniem, co w pełni umożliwia uzyskanie wszystkich założonych efektów kształcenia, w tym związanych z praktycznym przygotowaniem zawodowym.

Ad. 4.2.

ZO PKA stwierdza, że w obsadzie zajęć Instytut zachował zasadę zgodności dorobku naukowego i/lub doświadczenia zawodowego oraz kompetencji dydaktycznych nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia ze studentami w ramach poszczególnych modułów zajęć z efektami kształcenia oraz treściami tych modułów oraz z dyscyplinami naukowymi, z którymi są powiązane.

Zajęcia laboratoryjne, ćwiczenia i projekty związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym, są prowadzone przez nauczycieli akademickich, mających doświadczenie zawodowe uzyskane poza szkolnictwem wyższym przez współpracę z zakładami przemysłu spożywczego bądź jednostkami nadzoru nad produkcją żywności, odpowiadające zakresowi prowadzonych zajęć. Jest to 9 nauczycieli z minimum kadrowego oraz 4 z grupy pozostałych prowadzących zajęcia na kierunku, co stanowi większość osób prowadzących zajęcia na kierunku, jak i związanych z praktycznym przygotowaniem zawodowym.

W czasie przeprowadzonych hospitacji zajęć (zał. 6) nie stwierdzono nieprawidłowości w obsadzie zajęć. Były one prowadzone przez nauczycieli akademickich posiadających kwalifikacje do ich realizacji, dobrze przygotowanych do zajęć.

Ad. 4.3.

Zatrudnianie pracowników odbywa się w podstawie konkursu. Przy doborze pracowników oraz przy powierzaniu obowiązków dydaktycznych bierze się pod uwagę ich doświadczenie praktyczne, dydaktyczne oraz osiągnięcia naukowe.

Polityka kadrowa Uczelni przewiduje okresową ocenę nauczycieli zgodnie ze Statutem PWSW w Przemysłu. Podstawę oceny nauczyciela akademickiego stanowią jego osiągnięcia w zakresie kształcenia i wychowania studentów, podnoszenia swoich kwalifikacji zawodowych oraz udział w pracach organizacyjnych Uczelni. Przy dokonywaniu oceny nauczyciela akademickiego dotyczącej wypełniania obowiązków dydaktycznych, uwzględnia się również opinię studentów pozyskaną na podstawie ankiety przeprowadzonej wśród studentów.

Uczelnia w miarę swoich możliwości stosuje zachęty do wydajniejszej pracy. Od trzech lat temu przyznawane są niewielkie dodatki do wynagrodzenia dla nauczycieli, którzy osiągają najwyższe wyniki w ocenie okresowej. Uczelnia wspiera działalność publikacyjną nauczycieli akademickich poprzez cykliczne wydawanie monografii pt. *Bezpieczeństwo żywności i żywienia*. Na uwagę zasługuje fakt, że w ciągu 4,5 lat funkcjonowania kierunku wydano 6 tomów wspomnianej monografii.

Władze Uczelni stawiają przede wszystkim na rozwój naukowy młodych pracowników, którzy posiadają doświadczenie zawodowe. Asystenci mają zapewnione wsparcie kadry profesorskiej w pracy naukowej oraz współpracy z zakładami przemysłowymi. Wspierane są wyjazdy pracowników na różnego typu szkolenia, konferencje i seminaria, a także zdobywanie umiejętności i doświadczenia w pracy zawodowej poza Uczelnią, co potwierdzili pracownicy na spotkaniu. Młodszy stażem nauczyciele podnoszą umiejętności badawcze i praktyczne biorąc udział w szkoleniach z zakresu stosowania technik chromatograficznych (kurs na Uniwersytecie Toruńskim i zajęcia na Uniwersytecie Rzeszowskim) oraz technik spektrofotometrycznych (Uniwersytet Rzeszowski) w badaniach żywności.

Większość pracowników bierze aktywny udział w konferencjach naukowych krajowych i międzynarodowych oraz publikuje wyniki swoich prac. Dwóch nauczycieli odbyło w ostatnim roku staże w Turcji i na Litwie, a jeden w tym roku w Rumunii w ramach programu Erasmus. Pracownicy podnoszą również swoje kwalifikacje dzięki aktywnemu udziałowi w różnych organizacjach i radach związanych z gospodarką żywnościową i redakcjami czasopism naukowych, np. Radzie ds. Promocji Żywności Prozdrowotnej, Radzie Ekspertów Mleczarstwa, Radach Naukowych czasopism „Żywność.

Nauka. Technologia. Jakość", "Journal of Fisheries Sciences" i "Journal of Food and Health Science". Biorą również udział w prowadzeniu szkoleń i konsultacji dla przedsiębiorstw przemysłu spożywczego

Uzasadnienie z uwzględnieniem mocnych i słabych stron

Minimum kadrowe dla kierunku „*bezpieczeństwo i produkcja żywności*”, prowadzonego na poziomie studiów pierwszego stopnia o profilu praktycznym spełnia wszystkie wymagania określone w rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 26 września 2016 r. w sprawie warunków prowadzenia studiów (Dz. U. z 2016 r. poz. 1596). Kadra nauczycielska z minimum kadrowego na wizytowanym kierunku posiada szerokie i różnorodne doświadczenie praktyczne jak i osiągnięcia naukowe. Nauczyciele akademicy stanowiący minimum kadrowe posiadają dorobek naukowy w zakresie dyscypliny technologia żywności i żywienia oraz doświadczenie zawodowe zdobyte poza szkolnictwem wyższym, które zapewniają uzyskanie efektów kształcenia. Różnorodność struktury kwalifikacji, w tym doświadczenia zawodowego, kadry nauczającej jest właściwa dla realizacji programu kształcenia i osiągnięcia zamierzonych efektów w zakresie wiedzy, jak i umiejętności praktycznych oraz kompetencji społecznych. Stosowane metody i materiały dydaktyczne wskazują na dobre przygotowanie kadry dydaktycznej do zajęć i są skuteczne w osiągnięciu wielu umiejętności praktycznych. Ocena pracy nauczyciela jest dokonywana przez studentów w ankietach anonimowych. Polityka kadrowa sprzyja doskonaleniu procesu dydaktycznego i rozwoju kadry.

Dobre praktyki

Brak

Zalecenia

Brak

Kryterium 5. Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w procesie kształcenia

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 5

Na wstępie analizy należy odnotować, że w misji i strategii ocenianej jednostki została należycie zaakcentowana realizacja potrzeb interesariuszy zewnętrznych, ze szczególnym uwzględnieniem wymogów pracodawców branży rolno-spożywczej z regionu przemyskiego. W trakcie działań ZO zbadano skuteczność realizacji deklarowanych przez jednostkę elementów strategii dotyczących współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym.

Przedmiotowe kryterium było analizowane w zakresie czterech obszarów:

Obszar 1: Włączenie współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym w wewnętrzny system zapewnienia jakości kształcenia.

Obszar 2: Udział interesariuszy zewnętrznych w kształtowaniu treści programowych i metod kształcenia.

Obszar 3: Oddziaływanie jednostki prowadzącej kierunek studiów na otoczenie społeczno-gospodarcze, w tym realizacja wspólnych projektów z interesariuszami zewnętrznymi.

Obszar 4: Dodatkowe formy wsparcia kształcenia kadr dla gospodarki.

Obszar 1: Włączenie współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym w wewnętrzny system zapewnienia jakości kształcenia.

Przedstawiciele otoczenia społeczno-gospodarczego zostali instytucjonalnie włączeni w Wewnętrzny System Zapewnienia Jakości Kształcenia (WSZJK) funkcjonujący w wizytowanej jednostce. Włączenie jest realizowane przez udział przedstawiciela pracodawców w Radzie Programowej kierunku Bezpieczeństwo i Produkcja Żywności (BiPŻ). Ponadto zgodnie z Uchwałą do składu Rady oprócz przedstawiciela pracodawców jest powoływany co najmniej jeden nauczyciel akademicki, posiadający

doświadczenie praktyczne zdobyte poza uczelnią. Na podstawie badania treści dotychczasowych protokołów z posiedzeń Rady nie stwierdzono konkluzji i wniosków bezpośrednio odnoszących się do realizacji potrzeb interesariuszy zewnętrznych. Stwierdzono natomiast, że pośredni wpływ pracodawców ma miejsce, np. dzięki temu, że Rada opiniuje proponowane tematy prac dyplomowych i przedstawia wnioski dotyczące zmian w programie studiów w zakresie przedmiotów o charakterze praktycznym. Potwierdzono również, że zarówno przedstawiciel pracodawców, jak i co najmniej jeden nauczyciel akademicki będący czynnym praktykiem był obecny na wszystkich posiedzeniach Rady.

W obecnym składzie osobowym Instytutowej Komisji do Spraw Jakości Kształcenia nie przewidziano bezpośredniego udziału pracodawców – natomiast interesy pracodawców mogą być do pewnego stopnia realizowane przez nauczyciela akademickiego, będącego jednocześnie praktykiem.

Na spotkaniu z ZO prorektor ds. dydaktycznych poinformował o utworzeniu Instytutowych Rad Pracodawców, które mają stanowić drugi filar instytucjonalnego włączenia interesariuszy zewnętrznych w WSZJK. W toku działań ZO ustalono, że dla jednostki prowadzącej wizytowany kierunek Rada Pracodawców zostanie powołana od nowego roku akademickiego 2018/2019, ponieważ jest to rozwiązanie instytucjonalne, które jest wprowadzane w uczelni sukcesywnie dopiero od początku kolejnego roku akademickiego. Jednocześnie sami pracodawcy nie sygnalizowali do tej pory jednostce potrzeby utworzenia Rady, co potwierdzone zostało w trakcie spotkania ZO z interesariuszami zewnętrznymi.

Obecną reprezentację interesariuszy zewnętrznych można uznać za spełnienie podstawowych oczekiwań co do instytucjonalnego włączenia pracodawców w WSZJK. Jednak dla dalszego rozwoju kierunku ten zakres włączenia może być niewystarczający.

Obszar 2: Udział interesariuszy zewnętrznych w kształtowaniu treści programowych i metod kształcenia.

Pomimo niewielkiego zaangażowania interesariuszy zewnętrznych w WSZJK na poziomie instytucjonalnym, są oni zaangażowani w kształtowanie programu i procesu dydaktycznego, oraz realizację zajęć dydaktycznych. Wyróżniono w tym obszarze następujące formy współpracy z interesariuszami: 1) Formalne i nieformalne porozumienia o współpracy; 2) Umowy o organizacji praktyk; 3) Prowadzenie zajęć na Uczelni przez przedstawicieli pracodawców 4) Realizacja zajęć dydaktycznych w obiektach pracodawców i z wykorzystaniem udostępnionej przez nich infrastruktury; 5) Prace dyplomowe tworzone „na zamówienie” i przy wsparciu interesariuszy zewnętrznych.

Potwierdzone przykłady poszczególnych form współpracy:

- 1) Jednostka posiada zawarte formalne porozumienia o stałej współpracy z kilkoma podmiotami, a ponadto podejmuje wspólne działania na podstawie porozumień nieformalnych, opartych na bezpośrednich kontaktach nauczycieli akademickich z interesariuszami. Na podstawie badania realizacji wybranych porozumień potwierdzono, że jednym z ich efektów było konsultowanie planowanych efektów kształcenia i programu nauczania dla profilu praktycznego na kierunku. W konsultacjach tych brali udział przedstawiciele m. in. Stacji SANEPID w Przemyślu, firmy Apkon Sp. z o.o. w Przemyślu, oraz Restauracja Zamkowa w Krasicy. Ponadto potwierdzono, że w wyniku sformalizowanej współpracy nastąpiło poszerzenie zestawu form kształcenia o różnorodne zajęcia terenowe – zostało to opisane w punkcie 4. W trakcie spotkania ZO potwierdzono podejmowanie współpracy w wyniku ustaleń nieformalnych, opartych na bezpośrednich kontaktach nauczycieli akademickich z interesariuszami zewnętrznymi. Przykład stanowi udział studentów w Międzynarodowych Targach Food Expo 2017 w Nadarzynie, w ramach targów studenci czynnie uczestniczyli w seminarium poświęconym ocenie produktów spożywczych. Realizacja wyjazdu na

targi była możliwa dzięki współpracy jednego z nauczycieli akademickich z organizatorem imprezy targowej. Studenci i ich nauczyciel mieli okazję poznać najnowsze trendy branżowe, co przyczyniło się do aktualizacji programu przez wprowadzenie nowych treści programowych w zakresie oceny jakości żywności.

Potwierdzono też, że utworzenie specjalności Dietetyka na kierunku było również efektem postulatów ze strony przedstawicieli otoczenia społeczno-gospodarczego.

Lista podmiotów, z którymi jednostka prowadzi stałą współpracę na podstawie porozumień jest adekwatna dla kierunku BPiŻ, jednakże grono pracodawców jest stosunkowo nieliczne, dlatego nie wszystkie rodzaje produkcji żywnościowej są reprezentowane w tym gronie. Jest to pewne ograniczenie dla rozwoju kierunku. Uwagę zwraca m. in. brak podjęcia współpracy z podmiotami związanymi z produkcją żywności ekologicznej, a także tradycyjnej i regionalnej – województwo podkarpackie ma pozycję lidera w produkcji żywności tego typu.

- 2) Umowy o stałej organizacji praktyk są podpisane z 9 podmiotami. W toku wizytacji potwierdzono, że zaangażowanie pracodawców w tę formę kształcenia wpływa na lepsze przygotowanie studentów do oczekiwań rynku pracy oraz podjęcie pracy w zawodach wymagających kwalifikacji inżynierskich. Na wyróżnienie zasługuje przykład współpracy z Restauracją Zamkową w Krasieczynie, gdzie praktykowało 8 studentów kierunku. Efektem praktyk u tego pracodawcy były prace etapowe i dyplomowe o charakterze projektowym i/lub wdrożeniowym (opisane szerzej w punkcie 5). Drugim partnerem, z którym współpraca zasługuje na wyróżnienie jest Stacja SANEPID w Przemyślu. Wysoką wartość praktyk u tego pracodawcy również potwierdza wykorzystanie wiedzy i umiejętności zdobytych przez studentów na praktykach w pisanych pracach dyplomowych.

Od roku akademickiego 2016/2017 studenci uzyskali możliwość realizacji praktyk w formie płatnego stażu w ramach projektu „Czas na staż” dofinansowanego z EFS. W pierwszym roku do programu zostało zakwalifikowanych 3 studentów kierunku, a w bieżącym roku akademickim 5 osób. Pozytywnie należy ocenić program realizowanych staży, obejmujący prace etapowe i dyplomowe o charakterze projektowym/wdrożeniowym, typowe dla kształcenia inżynierskiego. Nie była możliwa pełna ocena skuteczności tej formy organizacji praktyk, ponieważ jest ona dostępna zbyt krótko dla studentów kierunku.

- 3) Prowadzenie lub współprowadzenie zajęć na uczelni dla studentów kierunku przez praktyków - przedstawicieli interesariuszy. Dwóch dydaktyków wchodzących w skład minimum kadrowego jest jednocześnie czynnymi praktykami – jeden z nich od ponad 20 lat realizuje projekty wdrożeniowe dla przedsiębiorstw branży spożywczej w ramach własnej działalności konsultingowej oraz uczestniczy jako ekspert w pracach polskich i międzynarodowych organizacji branżowych, drugi zasiada w zarządzie Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu przy SiTSpoz NOT oraz Rady Ekspertów Mleczarstwa, a ponadto jako ekspert wspomaga prace organizacji rządowych i pozarządowych związanych z gospodarką żywnościową. Wielu pozostałych nauczycieli (zarówno z minimum kadrowego, jak i spoza niego) posiada doświadczenie praktyczne i wykazuje w swoim dorobku współpracę z pracodawcami prowadzącymi działalność w zakresie produkcji żywności, żywienia oraz związanego z tym bezpieczeństwa zdrowotnego. W ramach współpracy ze Stacją Sanepid organizowane są zajęcia terenowe zarówno w obiektach SANEPID, jak i w zakładach spożywczych objętych nadzorem Stacji. Ponadto pod kierunkiem pracownika Stacji prowadzącego seminarium na kierunku powstały 2 prace dyplomowe.

Analiza treści sylabusów wykazała, że zaangażowanie praktyków przekłada się na treści programowe oraz założone efekty kształcenia.

- 4) Realizacja zajęć dydaktycznych w obiektach pracodawców i z wykorzystaniem udostępnionej przez nich infrastruktury. Ta forma współpracy jest bardzo często stosowana – zajęcia terenowe są organizowane m. in. w firmie Apkon (zapoznanie się z pełnym procesem technologicznym produkcji koncentratu soku jabłkowego), Graniczna Stacja SANEPID (zapoznanie się z procedurami kontroli żywności na wwożonej na teren UE), Restauracja Zamkowa w Krasieczynie (zapoznanie się z infrastrukturą dużej placówki gastronomicznej oraz wszystkimi procesami związanymi z przechowywaniem żywności i przygotowaniem jej do konsumpcji).
- 5) Prace etapowe i dyplomowe tworzone „na zamówienie” i przy wsparciu interesariuszy zewnętrznych.

W wizytowanej jednostce duży nacisk kładzie się na praktyczny charakter prac etapowych i dyplomowych. Potwierdzono, że co najmniej 6 prac dyplomowych (z 24 obronionych na kierunku w latach 2017-2018) miało charakter projektowy, a co najmniej 10 powstało w wyniku zapotrzebowania zgłoszonego przez pracodawców. Ponadto potwierdzono, że efektem jednej z prac inżynierskich było wprowadzenie do produkcji nowego produktu (ciastko z rukolą) w Restauracji Zamkowej w Krasieczynie – produkt ten stał się jedną ze specjalności zakładu. Kolejne prace o charakterze projektowym lub aplikacyjnym powstają aktualnie w wyniku udziału studentów w praktykach realizowanych w formie płatnych staży.

Tendencję do powstawania coraz większej ilości prac projektowych i/lub aplikacyjnych należy ocenić pozytywnie, natomiast należy zwrócić uwagę, że poziom zaangażowania pracodawców w proces dyplomowania powinien być jeszcze większy, podobnie jak ilość prac powstających we współpracy z interesariuszami zewnętrznymi.

Obszar 3: Oddziaływanie jednostki prowadzącej kierunek studiów na otoczenie społeczno-gospodarcze, w tym realizacja wspólnych projektów z interesariuszami zewnętrznymi.

Badano aktywność jednostki w zakresie następujących form oddziaływania na otoczenie społeczno-gospodarcze: 1) Edukacja społeczeństwa i popularyzacja wiedzy z zakresu dyscyplin przypisanych do kierunku i ich zastosowań w praktyce gospodarczej i organizacyjnej; 2) Rozwój nauki i prace rozwojowe na rzecz interesariuszy zewnętrznych.

Potwierdzone przykłady poszczególnych form współpracy:

- 1) Edukacja społeczeństwa i popularyzacja wiedzy:

- a) Współpraca z Zespołem Szkół Usługowo-Hotelarskich i Gastronomicznych w Przemyślu

- Udział nauczycieli akademickich w przygotowaniu uczniów szkoły, uczestniczących w programie Erasmus+ do staży zagranicznych – prowadzenie dodatkowych zajęć dla uczniów
- Organizacja zajęć dla uczniów szkoły na terenie uczelni, z wykorzystaniem infrastruktury umożliwiającej prezentację technik laboratoryjnych oraz technologii produkcji żywności w ramach projektu „Kształcenie zawodowe szansą dla Ciebie” – w ramach programu zaplanowano 4 spotkania warsztatowe na terenie uczelni

- b) Współpraca z Zespołem Szkół Spożywczych, Chemicznych i Ogólnokształcących w Jarosławiu

- Prowadzenie zajęć wyjazdowych na terenie szkoły przez nauczycieli akademickich oraz studentów kierunku
- Udział uczniów szkoły w zajęciach warsztatowych na uczelni, z zakresu dietetyki (układanie jadłospisów z wykorzystaniem specjalistycznego oprogramowania ALIANT)

- c) Prowadzenie wykładów otwartych, prezentacji i pokazów w ramach Dni Otwartych i Dni Nauki organizowanych na uczelni, a także w ramach wydarzeń otwartych organizowanych poza uczelnią (np. Dni Patrona Miasta Przemyśla). W aktywność tego typu są zaangażowani zarówno nauczyciele akademicki, jak i studenci kierunku BiPŻ.

Z perspektywy rozwoju wizytowanego kierunku oraz realizacji misji środowiskowotwórczej przez jednostkę, aktywność wizytowanej jednostki w zakresie popularyzacji wiedzy związanej z kierunkiem BiPŻ należy ocenić wysoko, szczególnie jeśli uwzględniona zostanie wielkość jednostki oraz lokalne uwarunkowania zewnętrzne. Aktywność ta stanowi mocną stronę Instytutu.

2) **Rozwój nauki i prace rozwojowe na rzecz interesariuszy zewnętrznych**

Poza powstawaniem prac etapowych i inżynierskich o charakterze wdrożeniowym potwierdzono, że część kadry naukowo-dydaktycznej jednostki realizuje w ramach własnych badań zlecone prace rozwojowe na rzecz interesariuszy zewnętrznych, aplikując wiedzę naukową do celów praktycznych.

Nie stwierdzono natomiast działań podejmowanych w tym zakresie na poziomie instytucjonalnym – np. w formie wspólnych projektów mających na celu badania i rozwój, wdrożenie innowacji u interesariuszy czy inne formy transferu wiedzy od jednostki do przedstawicieli otoczenia społeczno-gospodarczego. Główną przyczyną takiego stanu rzeczy są ograniczone możliwości komercjalizacji efektów badań naukowych prowadzonych przy pomocy infrastruktury zakupionej w ramach finansowania ze środków UE.

Obszar 4: Dodatkowe formy wsparcia kształcenia kadr dla gospodarki.

Do tego obszaru zostały zaliczone wszelkie formy działań podejmowanych na poziomie wizytowanej Jednostki lub całej Uczelni, we współpracy z interesariuszami zewnętrznymi, które przyczyniają się do uprządkowania procesu kształcenia i/lub wsparcia studentów/absolwentów w wejściu na rynek pracy. Za koordynowanie i realizowanie działań w tym obszarze odpowiada uczelniane Biuro Karier (BK), które jest jednostką pierwszego kontaktu dla interesariuszy zewnętrznych zainteresowanych współpracą z uczelnią. W trakcie wizytacji potwierdzono następujące formy aktywności BK, związane z analizowanym obszarem:

- 1) Realizacja szkoleń dla studentów, pozwalających uzupełnić kompetencje miękkie – we współpracy z Przemysłą Agencją Rozwoju Regionalnego.
- 2) Projekt kompetencyjny (dofinansowany z POWER), w ramach którego studenci od 4 sem. studiów mogą nieodpłatnie uzupełniać kompetencje potrzebne na rynku pracy. W ramach projektu 4 studentów kierunku, którzy przeszli proces rekrutacji, będzie uczestniczyć w programie obejmującym 7 szkoleń, obejmujących pełny zestaw kompetencji społecznych i umiejętności praktycznych niezbędnych przy planowaniu kariery, poszukiwaniu pracy lub inicjowaniu działalności gospodarczej.
Projekt należy ocenić pozytywnie z perspektywy wymogów rynku pracy, należy jednak odnotować, że jego realizację nie są zaangażowani pracodawcy jako partnerzy zewnętrzni.
- 3) Projekt „Czas na staż” (dofinansowany z EFS) – opisany w analizie obszaru 2.
- 4) Projekt płatnych staży we współpracy z firmą Jeronimo Martins (właściciel m. in. sieci sklepów Biedronka), który skierowany jest również do studentów kierunku BiPŻ
- 5) Uruchomienie internetowej platformy rekrutacyjnej, w ramach której studenci są kojarzeni z pracodawcami zamieszczającymi swoje oferty pracy.

Biorąc pod uwagę aspekt budowania pozytywnych relacji z otoczeniem społeczno-gospodarczym oraz lepszego przygotowania studentów do podejmowania wyzwań zawodowych, należy odnotować fakt wdrożenia przez BK nowej metodologii monitorowania losów absolwentów (MLA). Uczelnia podjęła decyzję, że swojego procesu MLA nie będzie uzależniać wyłącznie od danych z systemu ELA, ze

względu na niski poziom ich szczegółowości i wiarygodności. Nowa metodologia wdrażana na uczelni, obejmuje nie tylko dokładną ankietyzację absolwentów, ale także badania uzupełniające prowadzone w formie wywiadów telefonicznych. Wprowadzenie takich rozwiązań zasługuje na wyróżnienie m. in. z tego względu, że pozwoli na utrzymanie relacji z absolwentami, a przez to pośredni zapewni możliwość nawiązania nowych kontaktów z pracodawcami, u których absolwenci podejmą pracę.

Na podstawie informacji zebranych w trakcie wizytacji stwierdza się również, że działania BK są odpowiednio skoordynowane z działaniem opiekuna praktyk na kierunku BiPŻ oraz specjalistą ds. praktyk w Dziale Nauczania.

Uzasadnienie, z uwzględnieniem mocnych i słabych stron

Fakty ustalone podczas wizytacji pozwalają na wyciągnięcie konkluzji, że współpraca wizytowanej jednostki z otoczeniem społeczno-gospodarczym przebiega prawidłowo. Jednostka systematycznie działania na rzecz doskonalenia jakości kształcenia poprzez współpracę z interesariuszami zewnętrznymi. Nie we wszystkich analizowanych obszarach Instytut Techniczny realizuje w pełni współpracę z otoczeniem społeczno-gospodarczym, dlatego zostają przedstawione stosowne rekomendacje. Uwzględniając uwarunkowania zewnętrzne, takie jak brak dużych zakładów przemysłu spożywczego w najbliższym otoczeniu i lokalne warunki demograficzne, a także ograniczenia formalne w zakresie możliwości komercjalizacji wyników badań, należy uznać, że działania jednostki zasługują na ocenę pozytywną. Współpraca jednostki z pracodawcami umożliwia rozwijanie u studentów umiejętności i kompetencji właściwych dla zawodowego środowiska pracy absolwenta studiów inżynierskich, na kierunku związanym z branżą spożywczą

W analizie wykazano wiele mocnych stron wizytowanej jednostki do których należą w szczególności:

- bardzo wyraźne, pozytywne nastawienie jednostki do współpracy z przedsiębiorcami;
- umiejętność zebrania wokół kierunku grupy interesariuszy zewnętrznych wspierających kierunek, którzy zostali włączeni instytucjonalnie w Wewnętrzny System Jakości Kształcenia oraz podejmują liczne formy współpracy z jednostką;
- duży udział doświadczonych praktyków (w tym przedstawicieli interesariuszy zewnętrznych) w realizacji zajęć dydaktycznych;
- wyraźne nastawienie na praktyczny charakter prac dyplomowych powstających na kierunku, z których coraz więcej jest tworzonych na zamówienie pracodawców i/lub w ścisłej współpracy z nimi;
- podejmowanie działań o na rzecz popularyzacji kierunku BPiŻ oraz wiedzy o żywności i żywieniu w społeczeństwie.

Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym spełnia wymogi dla profilu praktycznego, a odnotowane dobre praktyki uzasadniają podwyższenie ogólnej oceny spełnienia kryterium. Wizytowana jednostka powinna jednak również zwrócić uwagę na sformułowane zalecenia, poddać je refleksji i podjąć stosowne działania doskonalące oraz korygujące.

Dobre praktyki

- Projekt „Czas na staż”

Zalecenia

- Należy włączyć większą liczbę pracodawców w instytucjonalne formy WSZJK np. poprzez zwiększenie liczby przedstawicieli pracodawców w Radzie Programowej.

- Jednostka powinna podejmować dalsze, systematyczne starania na rzecz zwiększenia grona stałych partnerów z grona pracodawców, tak aby prowadzić stałą współpracę z podmiotami reprezentującymi jak najbardziej szerokie spektrum działalności związanej z kierunkiem. Należy przy poszukiwaniu nowych partnerów do współpracy zwrócić uwagę na mniejsze podmioty działające w obszarach niszowych np. rolnictwo ekologiczne, certyfikowane produkty regionalne i tradycyjne – producenci funkcjonujący w niszach rynkowych mogą zapewnić wzmocnienie potencjału jednostki.
- Należy doskonalić proces dyplomowania, w szczególności poprzez dalsze zwiększanie w nim udziału pracodawców. Pracodawcy powinni być angażowani nie tylko jako strona zlecająca temat pracy dyplomowej – ich rolą powinno być także definiowanie kryteriów, które powinien spełniać projekt dyplomowy. Pracodawcy powinni być zapraszani na obrony prac dyplomowych przynajmniej jako obserwatorzy, z możliwością dołączenia ich jako pomocniczych recenzentów.

Kryterium 6. Umieędzynarodowienie procesu kształcenia

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 6

Państwowa Wyższa Szkoła Wschodnioeuropejska jest od początku swojego istnienia nastawiona na współpracę zagraniczną. Skala współpracy międzynarodowej opisana w raporcie samooceny oraz zaobserwowana w czasie wizytacji jest znacznie większa niż w innych uczelniach tego typu w Polsce. Na Uczelni studiuje znacząca liczba studentów z Ukrainy i innych krajów byłego Związku Republik Radzieckich, część z nich polskiego pochodzenia. Na kierunku *bezpieczeństwo i produkcja żywności* z 36 studentów było 8 z Ukrainy. Z obserwacji wynika, że są dobrze zintegrowani i nie mają problemów z językiem polskim.

Studenci kierunku *bezpieczeństwo i produkcja żywności* mają możliwość od 2 lat uczestniczenia w zagranicznych wymianach studenckich w ramach programu Erasmus+. Program Erasmus+ ma w Instytucie swojego koordynatora, a studenci są przez koordynatora dobrze poinformowani o możliwościach uczestnictwa w wymianie międzynarodowej. Wiedzą, gdzie się zgłaszać i co robić, w wypadku zainteresowania wymianą zagraniczną.

Na całej Uczelni funkcjonuje ok. 30 umów z ośrodkami naukowo-dydaktycznymi (Turcja, Rumunia, Węgry, Słowacja, Chorwacja, Macedonia, Estonia, Hiszpania, Portugalia). Z całej Uczelni wyjechało w ostatnim roku 30 studentów, przyjechało 3, na kierunku *bezpieczeństwo i produkcja żywności* wyjechało 2, przyjechał 1. Pracownicy związani z kierunkiem *bezpieczeństwo i produkcja żywności* wyjechali 2, przyjechał 1. Liczby nie są wysokie, ale wzrastają. Na uwagę zasługuje też fakt, że na ocenianym kierunku najpierw pojawił się 2 lata temu student zagraniczny a dopiero w następnym roku wyjechali studenci z Przemyśla, bo na innych uczelniach jest z reguły na odwrót. Dla studentów ocenianego kierunku wymiana funkcjonuje na razie wyłącznie z Turcją i Rumunią, ale są czynione starania o poszerzenie oferty o Węgry, Czechy i Słowację.

Kontakty międzynarodowe nie ograniczają się do programu Erasmus+. Na uczelnię przyjechali w ostatnich latach 2 Amerykanie w ramach programu fundacji Fulbrighta (1 przez promotora, 1 poprzez temat (twierdza Przemyśl). I chociaż nie byli bezpośrednio związani z ocenianym kierunkiem, świadczy to o tym, że nawet tak mała uczelnia na peryferiach kraju może włączyć się do programu o ogólnoświatowym zakresie.

Obiecujące dla umieędzynarodowienia uczelni jest jej udział w powstającej w tym roku (2018) inicjatywie uczelni regionu Karpat z Polski, Węgier, Słowacji, Czech, Ukrainy i Rumunii Collegium Carpathicum.

Jednostka wprowadziła na wizytowanym kierunku 3 przedmioty w języku angielskim, które studenci będą realizowali na siódmym semestrze studiów. Ponadto studenci w czasie spotkania z ZO PKA zwrócili uwagę, że ze względu na studentów przyjeżdżających w ramach programu Erasmus niektóre zajęcia są prowadzone częściowo w języku angielskim, co w ich ocenie nie przeszkadza w zrealizowaniu zakładanego programu kształcenia. W ocenie ZO PKA, należałoby stworzyć pewne ramy

prowadzenia zajęć, w których uczestniczą studenci przyjeżdżający, aby zapewnić jednakowe podejście ze strony wszystkich nauczycieli akademickich oraz zapewnić jakość kształcenia na tych zajęciach oraz wykorzystywanych materiałów w języku obcym. Studenci pozytywnie oceniają jakość prowadzonych lektoratów z języka angielskiego.

Poziom wymiany akademickiej studentów na wizytowanym kierunku, jak i w Uczelni należy ocenić pozytywnie. W ramach wizytowanego kierunku z programu Erasmus wyjechała 1 studentka a dwóch kolejnych studentów przygotowuje się do wyjazdu. W ocenie studentów organizacja procesu wymiany akademickiej jest dobra i zapewnia zainteresowanym studentom zdobycie niezbędnych informacji oraz właściwe przygotowanie i realizację wyjazdu. W zajęciach wizytowanego kierunku wzięło również udział 3 studentów przyjeżdżających.

Wyróżniająco należy ocenić działania Uczelni budowane wokół programu Erasmus+, które włączają w proces umiędzynarodowienia również studentów niezainteresowanych wyjazdem w ramach programu. Co roku organizowany jest dzień Erasmusa, w czasie którego studenci dotychczas uczestniczący w wymianie oraz studenci zagraniczni aktualnie przebywający na studiach w Uczelni dzielą się swoimi wrażeniami i doświadczeniami. Ponadto realizowane są różnorodne wydarzenia wspierające integrację międzykulturową np. wspólne przygotowywanie oraz próbowanie przysmaków lokalnej kuchni studentów przyjeżdżających.

Uzasadnienie, z uwzględnieniem mocnych i słabych stron

Mocną stroną Uczelni w ramach kontaktów międzynarodowych jest położenie Przemyśla nad wschodnią granicą Polski, co ułatwia kontakty z Ukrainą i innymi krajami zlokalizowanymi za wschodnią granicą. Otwarcie na studentów z Ukrainy oraz z innych krajów byłego Związku Radzieckiego jest dla Uczelni standardem. Plusem tej wymiany jest niewielka bariera językowa.

Słabą stroną jest ulokowanie Uczelni w stosunkowo niewielkim mieście, co może być dla niektórych studentów zagranicznych mało atrakcyjne.

Orientacja na wschód jest pożądana. Język angielski, który by był rękojmią poszerzenia wymiany studentów również z krajami położonymi na zachód od Polski, na ocenianym kierunku funkcjonuje na razie w ograniczonym zakresie.

Mocną stroną wizytowanego kierunku jest duża aktywność i zainteresowanie studentów oraz pracowników wyjazdami zagranicznymi. Uczelniany koordynator programu Erasmus+ podejmuje liczne działania mające na celu promowanie idei wymiany międzynarodowej.

Dobre praktyki

- Aktywna działalność uczelnianego koordynatora programu Erasmus+, który organizuje Dzień Erasmusa oraz szereg imprez popularyzujących wśród studentów zagraniczne kultury.

Zalecenia

- Poszerzyć program o nowe kraje – najkorzystniejsza z tych najbliższych jest Słowacja.
- Przyjmować dalej na studia studentów zagranicznych – w miarę możliwości nie tylko z Ukrainy i nie tylko polskiego pochodzenia.
- Rozwijać projekt Collegium Carpathicum.
- Wykorzystywać nowe szanse, które pojawiają się na polu umiędzynarodowienia, jak np. możliwości przyjmowania do pracy zagranicznych pracowników, korzystanie z innych programów UE poza programem Erasmus+.

Kryterium 7. Infrastruktura wykorzystywana w procesie kształcenia

- 7.1. Infrastruktura dydaktyczna oraz wykorzystywana w praktycznym przygotowaniu zawodowym
- 7.2. Zasoby biblioteczne, informacyjne oraz edukacyjne
- 7.3. Rozwój i doskonalenie infrastruktury

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 7

Ad. 7.1.

Zajęcia dydaktyczne kierunku są realizowane głównie w nowym budynku Kolegium Technicznego, znajdującym się naprzeciwko kampusu głównego Uczelni. Kolegium Techniczne zostało wybudowane w roku 2012 dla kierunku *bezpieczeństwo i produkcja żywności* oraz kierunków technicznych. W budynku znajduje się 5 sal wykładowych, 13 sal ćwiczeniowo-seminaryjnych oraz 13 laboratoriów naukowo-badawczych. Sale wykładowe mogą pomieścić po 60 słuchaczy, a sale seminaryjne po 20 studentów. Wszystkie sale, w tym również laboratoria są wyposażone w sprzęt audiowizualny i dostęp do Internetu.

Z sal ćwiczeniowych przeznaczonych dla realizacji przedmiotów kierunkowych należy na pierwszym miejscu wymienić Laboratoria: Chemii i Analizy Żywności, Chemii Żywności, Mikrobiologii oraz 2 pracownie: Analizy Sensorycznej oraz Technologii Żywności i Potraw. Znajdują się one pod opieką pracowników ocenianego kierunku

Laboratoria są wyposażone w odpowiedni sprzęt oraz aparaturę. Laboratorium Mikrobiologii jest bogato wyposażone w sprzęt do podstawowych analiz, jak również w nowoczesną aparaturę specjalistyczną, m.in. w szafy laminarne, termocykler, termostaty, mikroskop fluorescencyjny. W skład tego laboratorium wchodzi również pracownia sterylizacji oraz rozbudowane zaplecze. Na wysokim poziomie, zgodnym z najwyższymi wymaganiami, wyposażona jest Pracownia Analizy Sensorycznej, złożona z przygotowalni prób i pomieszczenia z boksami do przeprowadzania oceny z wykorzystaniem odpowiedniego oprogramowania komputerowego. Na wyposażeniu Pracowni Technologii Żywności i Potraw znajduje się różnorodny sprzęt technologiczny, m.in.: urządzenia do rozdrabniania, piec konwekcyjno-parowy, wędzarnia, wirówka do mleka, prasa do owoców, zamykarka próżniowa. Sprzęt ten jest wykorzystywany przy zajęciach praktycznych o charakterze technologicznym, co ma swoje odzwierciedlenie w przejranych pracach etapowych z zajęć typu laboratoriów. Laboratorium Chemii Żywności oraz Laboratorium Chemii Ogólnej i Organicznej, Laboratorium Chemii Organicznej i instrumentalnej mają na swoim wyposażeniu obok podstawowego sprzętu również chromatografy HPLC, spektrofotometr atomowej spektroskopii absorpcyjnej, spektrofotometri UV-VIS z urządzeniami do przygotowania prób, jak stacja filtracji SPE Baker, piec grafitowy. Wszystkie laboratoria są wyposażone w nowoczesne meble laboratoryjne dostosowane do ich specyfiki.

Kierunek korzysta również z Laboratoriów Komputerowych i Sieci Komputerowych oraz z Laboratorium Fizyki. Dwa Laboratoria Komputerowe są wyposażone po 25 stanowisk komputerowych i dysponują one, obok podstawowego oprogramowania, np. Office, również programami AutoCAD, Aliant, Corel, Mathlab, wykorzystywanymi przy realizacji zajęć z niektórych przedmiotów oraz prac inżynierskich. Studenci korzystają też z dostępu do ploterów, co jest istotne przy przygotowaniu prac projektowych. Laboratorium Fizyki znajduje się w Kolegium Wschodnim, w głównym kampusie. Wyposażenie Laboratorium Fizyki jest prawidłowe.

Rozmiar bazy dydaktycznej jest dostosowany do liczby studentów i liczebności grup laboratoryjnych i ćwiczeniowych.

ZO miał okazję zapoznać się z zapleczem Restauracji Zamkowa mieszczącej się w zamku w Krasie, w której odbywają się praktyki oraz są realizowane niektóre zajęcia oraz prace inżynierskie. Wysoko oceniono jego wyposażenie oraz organizację, umożliwiające realizację praktycznych celów kształcenia. Wysoki poziom techniczny reprezentują również zakłady przemysłu spożywczego, np. Apkon w Przemyśle.

Wszystkie pomieszczenia dydaktyczne oraz ich wyposażenie spełniają wymagania BHP.

Baza dydaktyczna Instytutu oraz wysoki poziom techniczno-technologiczny zakładów, w których odbywają się praktyki zawodowe zapewniają realizację programu kształcenia i możliwość osiągnięcia przez studentów zakładanych efektów kształcenia w zakresie umiejętności związanych z praktycznym przygotowaniem zawodowym oraz kompetencji społecznych.

Według oceny studentów jednostka dysponuje wystarczającą liczbą pomieszczeń dydaktycznych, odpowiedni wyposażonych co zapewnia realizację założonych efektów kształcenia i wpływa pozytywnie na jakość procesu uczenia się. Cała infrastruktura jest dostosowana do wymagań dla studentów z niepełnosprawnością ruchową. Budynki oraz pracownie są przystosowane do osób z niepełnosprawnością ruchową, m.in. poprzez podjazdy oraz windy. W zakresie zajęć laboratoryjnych i projektowych sposób wsparcia jest indywidualnie dobierany w zależności od potrzeb studentów, aby umożliwić im pełne uczestnictwo w procesie kształcenia.

Ad. 7.2.

Biblioteka Uczelni znajduje się w budynku położonym w bezpośrednim sąsiedztwie Kolegium Technicznego i jest czynna od poniedziałku do piątku w godz. od 8 do 15:30. W bibliotece uczelnianej studenci mogą korzystać z wypożyczalni oraz obszernej czytelnii. Studenci mają dostęp do katalogów cyfrowych z 10 stanowisk komputerowych. Stanowiska komputerowe znajdują się również w czytelnii (74) oraz w czytelnii komputerowej (12 stanowisk). Zbiory biblioteczne obejmują 62 500 woluminów druków zwartych oraz około 4 000 jednostek inwentarzowych czasopism. Rocznie przybywa około 1 000 nowych pozycji. Zbiory biblioteczne są powiększane przez zakupy własne Biblioteki, jak również wzbogacane przez darowizny i zakupy finansowane przez Instytuty. Biblioteka prenumeruje ponad 100 czasopism, w tym czasopisma z zakresu technologii żywności i żywienia jak np. Przemysł Spożywczy, Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny, Przegląd Gastronomiczny. Wszystkie książki zalecane w sylabusach poszczególnych przedmiotów ocenianego kierunku znajdują się w bibliotece i są dostępne w czytelnii, ponadto znajduje się w niej wiele innych książek naukowych i podręczników z tego zakresu. Księgozbiór jest na bieżąco uzupełniany zgodnie z zapotrzebowaniem zgłaszanym przez nauczycieli. Dodatkowo studentom udostępnione są bazy danych on-line, w tym zasoby Wirtualnej Biblioteki Nauki (m.in. bazy Elsevier, Springer, Web of Knowledge, EBSCO). Bazy te są dostępne dla studentów przez sieć uczelnianą oraz dla studentów w akademikach. W czytelnii komputerowej jest również dostęp do legalnych źródeł darmowych e-booków. Szeroka gama tytułów czasopism, podręczników oraz zasoby baz elektronicznych i dostęp do zasobów bibliotek cyfrowych umożliwiają studentom osiągnięcie zakładanych efektów kształcenia w zakresie praktycznym. W opinii studentów biblioteka jest dobrze wyposażona i dla większości przedmiotów posiada literaturę obowiązkową i zalecaną przez nauczycieli akademickich. Studenci pozytywnie ocenili liczbę egzemplarzy pozycji książkowych, które stanowią literaturę podstawową. Godziny otwarcia biblioteki są dostosowane do potrzeb studentów. Materiały edukacyjne, np. skrypty oraz prezentacje wykorzystywane przez nauczycieli akademickich w czasie zajęć są udostępniane studentom w formie elektronicznej.

Ad. 7.3.

Baza dydaktyczna jest nowa i obecnie nie wymaga remontów, a jej konserwacja odbywa się na podstawie bieżąco przeprowadzanej oceny. Budynek Kolegium Technicznego wraz z wyposażeniem został oddany do użytku w roku 2013 i analiza stanu infrastruktury wskazuje, że jest ona w dobrym stanie i wystarcza na potrzeby kierunku. W przypadku wyboru przez studentów specjalności dietetyka zostanie utworzona pracownia dietetyczna, a odpowiednia dokumentacja jest przygotowana. Studenci w ramach ankiety oceny przedmiotu mają możliwość wyrażenia opinii dotyczącej wszystkich aspektów związanych z ocenianym przedmiotem, w tym infrastrukturą. Na podstawie raportów z opracowań ankiet należy jednak zauważyć, że na wizytowanym kierunku studenci dotychczas nie odnosili się do kwestii związanych z infrastrukturą jednostki lub uczelni. Studenci problemy i uwagi związane z infrastrukturą mogą również zgłaszać bezpośrednio władzom uczelni w czasie realizowanych zajęć dydaktycznych, co wynika z przedstawionych przez studentów opinii w czasie spotkania z ZO PKA.

Uzasadnienie, z uwzględnieniem mocnych i słabych stron

Baza dydaktyczna kierunku produkcja i bezpieczeństwo żywności umożliwia prowadzenie zajęć na wysokim poziomie oraz zapewnia realizację programu kształcenia i możliwość osiągnięcia przez studentów zakładanych efektów kształcenia w zakresie umiejętności związanych z praktycznym przygotowaniem zawodowym zgodnym z aktualnym stanem praktyki. Pomieszczenia dydaktyczne i stanowiska pracy są dostosowane do liczby studentów oraz dla studentów z niepełnosprawnością ruchową. Zbiory biblioteczne w pełni odpowiadają potrzebom ocenianego kierunku oraz zapewniają studentom możliwość korzystania z zalecanej literatury i są wystarczające do kształtowania założonych efektów kształcenia. Studenci podczas spotkania z ZO PKA wyrazili pozytywną opinię na temat infrastruktury dydaktycznej wykorzystywanej w procesie kształcenia. W ich opinii Wydział umożliwia osiągnięcie zakładanych efektów kształcenia, między innymi dzięki nowoczesnej infrastrukturze dydaktycznej i naukowej. Z punktu widzenia studentów baza dydaktyczna stanowi mocną stronę wizytowanego kierunku. Biblioteka zapewnia dostęp do literatury. Studenci mają możliwość bieżącego zgłaszania wszelkich uwag do infrastruktury oraz wyposażenia pracowni z czego korzystają.

Dobre praktyki

Brak

Zalecenia

Brak

Kryterium 8. Opieka nad studentami oraz wsparcie w procesie uczenia się i osiągnięcia efektów kształcenia

- 8.1. Skuteczność systemu opieki i wspierania oraz motywowania studentów do osiągnięcia efektów kształcenia
- 8.2. Rozwój i doskonalenie systemu wspierania oraz motywowania studentów

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 8

Ad. 8.1

W opinii studentów wizytowanego kierunku nauczyciele akademicki dobrze wypełniają swoje obowiązki, a także są dostępni w czasie wyznaczonych konsultacji, które są dostosowane do planu zajęć wizytowanego kierunku.

Studenci mają swobodną możliwość wyboru promotora pracy dyplomowej, a następnie z pomocą promotora mają możliwość ustalenia tematu i zakresu realizowanej pracy. Studenci pozytywnie oceniają zaangażowanie promotorów w tworzeniu pracy dyplomowej. Istotnym wsparciem w procesie tworzenia pracy dyplomowej są również nauczyciele akademicki realizujący seminarium dyplomowe.

Uczelnia podejmuje działania mające na celu wspieranie studentów w kontaktach z lokalnym środowiskiem zawodowym w ramach działań realizowanych przez Biuro Karier, które udostępnia studentom informacje o aktualnych ofertach pracy, staży, praktyk i wolontariatu. W ramach udzielanego wsparcia studenci mają możliwość spotkania z doradcą zawodowym oraz udziału w szkoleniach z umiejętności miękkich. Należy zwrócić uwagę że studenci nie są dobrze zapoznani z możliwościami jakie oferuje biuro karier.

Biuro Promocji uczelni co roku organizuje Dzień Nauki – wydarzenie plenerowe w formie pikniku. W czasie trwania tej imprezy zarówno koła naukowe, przedstawiciele firm oraz szkoły średnie prezentują swoje osiągnięcia oraz oferty edukacyjne i zawodowe. W opinii studentów to wydarzenie wspiera integrację środowiska akademickiego uczelni oraz pozwala na poznanie

oferty pracy prezentowanej przez lokalnych przedstawicieli otoczenia społeczno-gospodarczego.

Studenci mają również zapewnione wsparcie w kontaktach ze środowiskiem akademickim poprzez udział w pracach kół naukowych lub konferencjach naukowych. Uczelnia deklaruje również w przyszłości organizację wykładów zagranicznych wykładowców w ramach realizowanej współpracy Collegium Carpaticum.

W ramach wizytowanego kierunku działają dwa koła naukowe.

- **Studenckie Koło Naukowe „Żywność i Żywnienie”**

W roku akademickim 2016/2017 Koło zorganizowało różnego rodzaju warsztaty w ramach działalności naukowo – badawczej oraz brało udział w kilku konferencjach naukowych:

- warsztaty piwowskie wraz z Browarem Domowym Drummers BEER. Tematem warsztatów była domowa produkcja piwa. Na warsztatach można było zapoznać się produkcją domowego piwa, a następnie za pomocą refraktometru oznaczono zawartość ekstraktu w piwie przygotowanym przez studentów.
- warsztaty wędliniarskie i piekarnicze. Tematem był domowy wyrób wędlin oraz chleba. Po przyrządzeniu chleba oraz kielbas był czas na ocenę organoleptyczną, która dała bardzo pozytywny wynik.
- I Konferencja Naukowa „Bezpieczeństwo Żywności i Żywnienia” w Przemysłu na którą studenci Koła Naukowego przygotowali postery informacyjne.
- Dzień Warsztatów i Wykładów Otwartych. Studenci Koła Naukowego licznie zaangażowali się w pomoc przy organizacji warsztatów na kierunku Bezpieczeństwa i Produkcji Żywności. Warsztaty organizowane były w czterech pracowniach kierunku. W pracowni chemicznej wykonano różnego rodzaju doświadczenia chemiczne, w pracowni mikrobiologicznej można była zapoznać się z mikrobiologią oraz różnego rodzaju bakteriami, które mogą znaleźć się w żywności. W pracowni technologicznej wykonano warsztaty z Historii Kuchni Polskiej i wykonano różnego rodzaju potrawy, natomiast w pracowni analizy sensorycznej studenci sprawdzali wrażliwość smakową osób przybyłych na warsztaty.
- Warsztaty z piwowarstwa, na których można było zapoznać się z surowcami niezbędnymi do wyprodukowania piwa oraz proces zacierania.
- organizacja warsztatów pt.: „Kuchnie Świata”. Warsztaty te zorganizowane były w ramach projektu ERASMUS. Miały one na celu zapoznanie się studentów kierunku *bezpieczeństwa i produkcji żywności* wraz ze studentami przyjeżdżającymi na uczelnię w ramach projektu Erasmus na inne kierunki studiów. Studenci przygotowywali potrawy z Polski i Ukrainy, natomiast studenci zagraniczni przygotowywali potrawy charakterystyczne dla ich kraju. Przygotowano m.in. potrawy kuchni tureckiej, węgierskiej, polskiej, ukraińskiej.

- **Studenckie Koło Naukowe Zarządzania Jakością i Bezpieczeństwem Żywności „ISO Z TEGO”**

Koło naukowe rozpoczęło realizację projektu naukowego, mającego na celu zbadanie wpływu jakości na generowanie zysku przedsiębiorstw spożywczych. Na spotkaniach określono metodykę badań. W tym celu opracowano ankiety skierowane do producentów oraz konsumentów. W kolejnych miesiącach działalności Koła Naukowego studenci będą rozsyłać ankiety do przedsiębiorstw związanych z produkcją żywności oraz do potencjalnych konsumentów. Następnym krokiem będzie analiza otrzymanych wyników i przygotowanie artykułu naukowego, który zostanie przedstawiony na Międzynarodowej Konferencji Kół Naukowych w Olsztynie w kwietniu 2019r.

W opinii studentów system stypendialny skutecznie motywuje do osiągania zakładanych efektów kształcenia, a pomoc materialna w postaci stypendiów socjalnych pozwala bez przeszkód skupić się na procesie uczenia się. Studenci mogą korzystać z położonego na terenie kampusu uczelni akademika, którego wyposażenie oceniają jako bardzo dobre. Wszystkie informacje na temat pomocy materialnej znajdują się w regulaminie ustalania wysokości, przyznawania i wypłacania świadczeń pomocy materialnej, co do którego studenci nie zgłosili żadnych uwag.

Uzdolnieni studenci PWSW otrzymują ponadto stypendia ufundowane przez Prezydenta Miasta Przemyśla w ramach Przemyskiego Programu Stypendialnego. W roku akademickim 2017/2018 z tego stypendium skorzystały dwie studentki wizytowanego kierunku.

Pozytywnie należy ocenić działalność uczelnianego samorządu studenckiego, który w ramach swoich działań wspiera studentów poprzez stwarzanie lepszych warunków do realizacji procesu uczenia się. Samorząd dba również o integrację środowiska studenckiego oraz wykazuje aktywność w działalności organizacyjnej zarówno na poziomie uczelni jak i lokalnej społeczności.

Skargi i wnioski studentów rozpatrywane są, w zależności od ich rodzaju i zakresu, przez Dyrektora Instytutu lub Rektora. Student może z problem zgłosić się ponadto do Samorządu Studenckiego. Studenci pozytywnie ocenili ten nieformalny sposób i uznali go za skuteczny.

Ad. 8.2

Głównym sposobem oceny opieki i wsparcia udzielanego studentom przez nauczycieli akademickich jest ankieta elektroniczna, którą studenci wypełniają po zakończeniu zajęć w danym semestrze. Wyniki są analizowane przez radę programową która w razie niepokojących sygnałów podejmuje indywidualne działania, np. hospitację zajęć, rozmowę. W czasie spotkania z ZO PKA studenci oraz władze jednostki potwierdziły skuteczność działania procedury w tym kształcie.

Skuteczność systemu wspierania studentów jest również badana na końcu ich edukacji przez Biuro Karier, które przeprowadza w ramach monitorowania losów zawodowych absolwentów badanie, w ramach którego studenci są pytani m.in. o ocenę ukończonego kierunku studiów oraz inne uwagi dotyczące warunków studiowania na wizytowanym kierunku

Studenci wizytowanego kierunku pozytywnie oceniają pracę dziekanatu oraz pozostałych jednostek administracyjnych uczelni.

Niezbędne informacje dotyczące toku studiów, oraz form opieki i wsparcia jakie oferuje Uczelnia studenci mogą znaleźć na stronie internetowej uczelni, w gablotach oraz bezpośrednio

w dziekanacie. W ocenie studentów podane informacje są kompletne i zaspokajają ich potrzeby.

Uzasadnienie, z uwzględnieniem mocnych i słabych stron

Studenci mają zapewnioną kompleksową opiekę i wsparcie ze strony nauczycieli akademickich. System stypendialny skutecznie motywuje studentów do osiągania zakładanych efektów kształcenia a stypendia socjalne i zapomogi pozwalają studentom w gorszej sytuacji materialnej skupić się na procesie uczenia się. Pozytywnie należy ocenić działalność kół naukowych, w ramach których studenci mogą rozwijać swoje zainteresowania naukowe.

Studenci otrzymują wsparcie w zakresie kontaktów z przedstawicielami środowiska naukowego poprzez umożliwianie udziału w seminariach naukowych oraz konferencjach. Biuro karier oraz biuro promocji wspierają studentów w kontaktach z otoczeniem społeczno-gospodarczym.

W Uczelni funkcjonuje nieformalny system zgłaszania uwag i wniosków, który jest w ocenie studentów skuteczny.

Dobre praktyki

Brak

Zalecenia

Brak

5. Ocena dostosowania się jednostki do zaleceń z ostatniej oceny PKA, w odniesieniu do wyników bieżącej oceny

Zalecenie	Charakterystyka działań doskonalących oraz ocena ich skuteczności
Nie dotyczy	Nie dotyczy

Przewodnicząca Zespołu Ekspertów PKA

Prof. dr hab. Bożena Obmińska-Mrukowicz