Uchwała nr 140/2021
Prezydium Polskiej Komisji Akredytacyjnej
z dnia 25 lutego 2021 r.

w sprawie oceny programowej na kierunku bezpieczeństwo żywności prowadzonym w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie na poziomie studiów pierwszego stopnia o profilu ogólnoakademickim

§ 1

Na podstawie art. 245 ust. 1 pkt 2 w zw. z art. 258 ust. 1 pkt 3 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. – Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 85 z późn. zm.) Prezydium Polskiej Komisji Akredytacyjnej, po zapoznaniu się z opinią zespołu nauk rolniczych, stanowiącą załącznik do niniejszej uchwały, raportem zespołu oceniającego oraz stanowiskiem Uczelni, w sprawie oceny programowej, na kierunku bezpieczeństwo żywności prowadzonym w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie na poziomie studiów pierwszego stopnia o profilu ogólnoakademickim, wydaje ocenę:

pozytywną

§ 2

Prezydium Polskiej Komisji Akredytacyjnej stwierdza, że proces kształcenia realizowany w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie umożliwia studentom kierunku bezpieczeństwo żywności osiągnięcie założonych efektów uczenia się dla studiów pierwszego stopnia o profilu ogólnoakademickim.
Wszystkie kryteria określone w rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 12 września 2018 r. w sprawie kryteriów oceny programowej (Dz. U. z 2018 r. poz. 1787), uszczegółowione w załączniku nr 2 do Statutu Polskiej Komisji Akredytacyjnej, stanowiącym załącznik do uchwały nr 4/2018 Polskiej Komisji Akredytacyjnej z dnia 13 grudnia 2018 r. ze zm., zostały spełnione, co uzasadnia wydanie oceny pozytywnej.

§ 3

Następna ocena programowa na kierunku bezpieczeństwo żywności w uczelni wymienionej w § 1 powinna nastąpić w roku akademickim 2026/2027.

§ 4

1. Uczelnia niezadowolona z uchwały może złożyć wniosek o ponowne rozpatrzenie sprawy.
2. Wniosek, o którym mowa w ust. 1, należy kierować do Polskiej Komisji Akredytacyjnej w terminie 14 dni od dnia doręczenia uchwały.
3. Na składającym wniosek o ponowne rozpatrzenie sprawy na podstawie art. 245 ust. 4 ustawy Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce ciąży obowiązek zawiadomienia Ministra Edukacji i Nauki o jego złożeniu.

§ 5

Uchwałę Prezydium Polskiej Komisji Akredytacyjnej otrzymują:
1. Minister Edukacji i Nauki,
2. Rektor Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie.

§ 6

Uchwała wchodzi w życie z dniem podjęcia.

Przewodniczący
Polskiej Komisji Akredytacyjnej
podpisano podpisem kwalifikowanym w dniu 1.03.2021
Krzysztof Diks

Załącznik
do uchwały nr 140/2021
Prezydium Polskiej Komisji Akredytacyjnej
z dnia 25 lutego 2021 r.

Opinia zespołu nauk rolniczych

w sprawie oceny programowej

Nazwa kierunku studiów: bezpieczeństwo żywności
Poziomy studiów: studia pierwszego stopnia
Profil studiów: ogólnoakademicki
Forma studiów: stacjonarne
Nazwa i siedziba uczelni prowadzącej kierunek:
Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie
Data przeprowadzenia wizytacji: 27-28 października 2020

Warszawa, 2021

Spis treści

1. Ocena stopnia spełnienia szczegółowych kryteriów oceny programowej 4

2. Uzasadnienie oceny stopnia spełnienia każdego z szczegółowych kryteriów oceny programowej *(w porządku według poszczególnych kryteriów)* 1

3. Opinia dotycząca dostosowania się uczelni do zaleceń o charakterze naprawczym sformułowanych w uzasadnieniu uchwały Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę *(w porządku według poszczególnych zaleceń)* 4

4. Wniosek końcowy i propozycja oceny programowej 4

5. Rekomendacja przyznania uczelni Certyfikatu Doskonałości Kształcenia wraz z określeniem kategorii i uzasadnieniem *(jeśli dotyczy)*.....4

Opinia została sporządzona na podstawie raportu zespołu oceniającego PKA w składzie:

Przewodnicząca: prof. dr hab. inż. Grażyna Jaworska, członek PKA

członkowie:
1. dr hab. inż. Anna Sylwia Tarczyńska, ekspert PKA
2. dr hab. inż. Grażyna Krasnowska, ekspert PKA
3. dr inż. Waldemar Grądzki, ekspert PKA reprezentujący pracodawców
4. Krzysztof Pszczółka, ekspert PKA reprezentujący studentów
5. Filip Bielec, sekretarz zespołu oceniającego PKA

oraz stanowiska Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, przedstawionego w piśmie R/1079/2020 z dnia 22 grudnia 2020 r.

1. **Ocena stopnia spełnienia szczegółowych kryteriów oceny programowej**

Szczegółowe kryterium oceny programowej	Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium określona przez zespół oceniający PKA w raporcie z wizytacji kryterium spełnione/ kryterium spełnione częściowo/ kryterium niespełnione	Ocena stopnia spełnienia kryterium ustalona przez zespół działający w ramach dziedziny lub zespół do spraw kształcenia nauczycieli kryterium spełnione/ kryterium spełnione częściowo/ kryterium niespełnione
Kryterium 1. Konstrukcja programu studiów: koncepcja, cele kształcenia i efekty uczenia się	kryterium spełnione	kryterium spełnione
Kryterium 2. Realizacja programu studiów: treści programowe, harmonogram realizacji programu studiów oraz formy i organizacja zajęć, metody kształcenia, praktyki zawodowe, organizacja procesu nauczania i uczenia się	kryterium spełnione	kryterium spełnione
Kryterium 3. Przyjęcie na studia, weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, zaliczanie poszczególnych semestrów i lat oraz dyplomowanie	kryterium spełnione	kryterium spełnione
Kryterium 4. Kompetencje, doświadczenie, kwalifikacje i liczebność kadry prowadzącej kształcenie oraz rozwój i doskonalenie kadry	kryterium spełnione	kryterium spełnione
Kryterium 5. Infrastruktura i zasoby edukacyjne wykorzystywane w realizacji programu studiów oraz ich doskonalenie	kryterium spełnione	kryterium spełnione
Kryterium 6. Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w konstruowaniu, realizacji i doskonaleniu programu studiów oraz jej wpływ na rozwój kierunku	kryterium spełnione	kryterium spełnione
Kryterium 7. Warunki i sposoby podnoszenia stopnia umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku	kryterium spełnione	kryterium spełnione
Kryterium 8. Wsparcie studentów w uczeniu się, rozwoju społecznym, naukowym lub zawodowym i wejściu na rynek pracy oraz rozwój i doskonalenie form wsparcia	kryterium spełnione	kryterium spełnione
Kryterium 9. Publiczny dostęp do informacji o programie studiów, warunkach jego realizacji i osiąganych rezultatach	kryterium spełnione częściowo	kryterium spełnione
Kryterium 10. Polityka jakości, projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie, przegląd i doskonalenie programu studiów	kryterium spełnione	kryterium spełnione

2. Uzasadnienie oceny stopnia spełnienia każdego z szczegółowych kryteriów oceny programowej *(w porządku według poszczególnych kryteriów)*

Kryterium 1. Konstrukcja programu studiów: koncepcja, cele kształcenia i efekty uczenia się
Koncepcja i cele kształcenia na kierunku bezpieczeństwo żywności w pełni wpisują się w misję, strategię i politykę jakości SGGW w Warszawie. Kierunek został prawidłowo przyporządkowany do dziedziny nauk rolniczych, dyscypliny naukowej technologia żywności i żywienia, w której prowadzone są badania naukowe. Wydział legitymuje się współpracą z otoczeniem społeczno-gospodarczym, co w połączeniu z dobrze wyposażoną bazą naukowo-dydaktyczną umożliwia wykształcenie studentów zgodnie z zapotrzebowaniem współczesnego rynku pracy. Koncepcja i cele kształcenia zostały określone we współpracy z interesariuszami wewnętrznymi i zewnętrznymi. W koncepcji kształcenia założono, że absolwent studiów I stopnia jest przygotowany do pracy na stanowiskach inżynierskich w zakładach przemysłu spożywczego oraz w instytucjach zajmujących się kontrolą i nadzorem jakości i bezpieczeństwa żywności. Ponadto absolwent nabywa kompetencje badawcze i jest przygotowany do podjęcia prac badawczych, posiada umiejętności komunikowania się w języku obcym na poziomie B2 oraz nabywa wszystkie wymagane kompetencje inżynierskie. Efekty uczenia się ocenianego kierunku są sformułowane prawidłowo, są zgodne z koncepcją i celami kształcenia na studiach o profilu ogólnoakademickim oraz aktualnym stanem wiedzy w dyscyplinie technologia żywności i żywienia. Odnoszą się do charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na 6. poziomie Polskiej Ramy Kwalifikacji. Uwzględniają kompetencje badawcze oraz komunikowanie się w języku obcym. Zawierają także pełny zakres efektów, umożliwiających uzyskanie kompetencji inżynierskich, zawartych w charakterystykach drugiego stopnia określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 7 ust. 3 ustawy z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (Dz. U. z 2020 r. poz. 226). Zespół oceniający zwrócił uwagę, że efekty inżynierskie są sformułowane zbyt syntetycznie, na co Uczelnia odpowiedziała, że przedstawiła zespołowi wersję skróconą i obecnie pełna wersja jest dostępna na stronie internetowej Uczelni. Zespół oceniający sformułował także uwagi do efektów uczenia przypisanych do niektórych zajęć dydaktycznych, które zostały ze zrozumieniem przyjęte przez Uczelnię.

Kryterium 2. Realizacja programu studiów: treści programowe, harmonogram realizacji programu studiów oraz formy i organizacja zajęć, metody kształcenia, praktyki zawodowe, organizacja procesu nauczania i uczenia się
Treści programowe są zgodne z efektami uczenia się oraz uwzględniają aktualną wiedzę i metodologię badań z zakresu dyscypliny technologia żywności i żywienia, do której kierunek jest przyporządkowany. Uwzględniają także stan wiedzy w obszarach działalności zawodowej/gospodarczej oraz zawodowego rynku pracy właściwych dla kierunku.
Treści programowe są kompleksowe i specyficzne dla zajęć tworzących program studiów i zapewniają możliwość uzyskania wszystkich efektów uczenia się, w tym nabycie kompetencji inżynierskich. Czas trwania studiów, nakład pracy mierzony łączną liczbą punktów ECTS konieczny do ukończenia studiów, jak również nakład pracy niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się przypisanych do poszczególnych zajęć zostały oszacowane poprawnie i zapewniają osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się wraz z kompetencjami inżynierskimi. Liczbę godzin zajęć wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich i studentów określona w programie studiów łącznie oraz dla poszczególnych zajęć i liczbę punktów ECTS uzyskiwaną w ramach zajęć wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia określono prawidłowo. Sekwencja zajęć, formy zajęć i proporcje liczby godzin zajęć realizowanych w poszczególnych formach zapewniają osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się. Udział liczby godzin zajęć związanych z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie technologia żywności i żywienia,

znacznie przekracza 50% i spełnia wymagania dla studiów o profilu ogólnoakademickim. Program studiów uwzględnia możliwość uzyskania kompetencji w zakresie znajomości jednego języka obcego na poziomie B2. W planie studiów przewidziano zajęcia z nauk humanistycznych i społecznych, w liczbie punktów ECTS zgodnej z określonymi wymaganiami. Studenci mają możliwość elastycznego kształtowania swojej ścieżki kariery poprzez katalog zajęć obieralnych. Praktyki zawodowe, ich program, organizacja i nadzór nad realizacją, dobór miejsc odbywania oraz środowisko, w którym mają miejsce, w tym infrastruktura, a także kompetencje opiekunów zapewniają prawidłową realizację praktyk oraz osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się. Organizacja praktyk i nadzór nad ich realizacją odbywa się w oparciu o formalnie przyjęte i opublikowane zasady. Metody kształcenia są zorientowane na studentów, motywują ich do aktywnego udziału w procesie nauczania i uczenia się oraz umożliwiają studentom osiągnięcie efektów uczenia się, w tym w szczególności umożliwiają przygotowanie do działalności zawodowej w obszarach zawodowego rynku pracy właściwych dla kierunku. Organizacja procesu nauczania zapewnia efektywne wykorzystanie czasu przeznaczonego na nauczanie i uczenie się oraz weryfikację i ocenę efektów uczenia się.
W odpowiedzi na raport z wizytacji Uczelnia poinformowała o podjęciu prac nad zmianą uchwał Senatu dotyczących zasad modyfikowania treści w sylabusach zajęć dydaktycznych, liczby punktów ECTS przypisanych praktykom zawodowym oraz kwalifikacji zajęć dydaktycznych do grupy zajęć fakultatywnych.

Kryterium 3. Przyjęcie na studia, weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, zaliczanie poszczególnych semestrów i lat oraz dyplomowanie

Zasady przyjęcia kandydatów na studia są spójne, przejrzyste, bezstronne i zapewniają kandydatom równe szanse w podjęciu studiów na kierunku bezpieczeństwo żywności. Stosowane ogólne i szczegółowe zasady, formy i metody weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się są prawidłowe, zapewniając skuteczną i wiarygodną ocenę wszystkich efektów uczenia się, również w zakresie przygotowania i udziału w działalności badawczej oraz opanowania języka na poziomie biegłości B2. Prace etapowe i dyplomowe są zgodne z opisem efektów uczenia się, odnoszą się do dyscypliny technologia żywności i żywienia. Prace dyplomowe cechuje charakter inżynierski, niemniej jednak struktura prac dyplomowych nie w pełni pozwala na przedstawienie w nich aspektów inżynierskiego podejścia do problematyki. W odpowiedzi na raport Uczelnia poinformowała, o opracowaniu nowej struktury pracy dyplomowej o charakterze eksperckim i projektowym. Studenci aktywnie uczestniczą w badaniach naukowych, czego dowodem jest aktywna działalność kół naukowych i liczne publikacje z ich współautorstwem.

Kryterium 4. Kompetencje, doświadczenie, kwalifikacje i liczebność kadry prowadzącej kształcenie oraz rozwój i doskonalenie kadry

Kompetencje i doświadczenie, kwalifikacje oraz liczba nauczycieli akademickich i innych osób prowadzących zajęcia ze studentami zapewniają prawidłową realizację zajęć oraz osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się. Nauczyciele posiadają dorobek naukowy w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, do której przyporządkowano kierunek. Wyniki prowadzonych badań naukowych są wykorzystywane w treściach zajęć dydaktycznych.
Prowadzona jest transparentna polityka kadrowa. Doboru nauczycieli i innych osób prowadzących zajęcia dydaktyczne dokonuje się przy uwzględnieniu ich dorobku naukowego. Przeprowadzana jest okresowa ocena nauczycieli akademickich oraz ich ocena przez studentów, co zapewnia optymalne wykorzystanie potencjału dydaktycznego kadry. Wypracowane na uczelni zasady sprzyjają stabilizacji zatrudnienia i stwarzają możliwości rozwoju nauczycieli akademickich. Zespół oceniający rekomendował uwzględnienie aspektu jakości realizacji dydaktyki jako wydzielonego kryterium w ocenie nauczycieli akademickich. Uczelnia poinformowała, że w nowym regulaminie oceny nauczyciela akademickiego brane są pod uwagę aspekty związane z przygotowaniem i realizacją zajęć dydaktycznych.

Kryterium 5. Infrastruktura i zasoby edukacyjne wykorzystywane w realizacji programu studiów oraz ich doskonalenie

Infrastruktura dydaktyczna (sale wykładowe, laboratoria, pracownie) i ich wyposażenie są zgodne z potrzebami studentów kierunku bezpieczeństwo żywności i umożliwiają osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się. Wyposażenie w aparaturę badawczą, infrastrukturę informatyczną i wyposażenie techniczne pomieszczeń oraz ich liczba i wielkość umożliwiają prawidłową realizację zajęć i przygotowanie studentów do prowadzenia działalności naukowej. Zasoby biblioteczne, informacyjne oraz edukacyjne są zgodne z aktualnymi potrzebami procesu nauczania zarówno w zakresie tematycznym jak i nowoczesności do ich dostępu. Ponadto są dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnością.

Uczelnia prowadzi również bieżące monitorowanie swych zasobów w celu szybkiego reagowania na potrzeby modernizacji i aktualizacji infrastruktury dydaktycznej i naukowej, angażując w ten proces wszystkie grupy interesariuszy.

Kryterium 6. Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w konstruowaniu, realizacji i doskonaleniu programu studiów oraz jej wpływ na rozwój kierunku

Na kierunku bezpieczeństwo żywności prowadzona jest wielokierunkowa współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym, w tym z pracodawcami, przejawiająca się m.in. w konstruowaniu programu studiów, jego realizacji oraz doskonaleniu. Relacje z otoczeniem społeczno-gospodarczym w odniesieniu do programu studiów i wpływ tego otoczenia na program i jego realizację podlegają systematycznym ocenom, z udziałem studentów, a wyniki tych ocen są wykorzystywane w działaniach doskonalących na Wydziale.

Kryterium 7. Warunki i sposoby podnoszenia stopnia umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku

Uczelnia stwarza wiele możliwości rozwoju międzynarodowej aktywności nauczycieli akademickich i studentów ocenianego kierunku. Zgodnie z przyjętą koncepcją kształcenia, stworzono możliwości do uczenia się i nauczania w językach obcych, wspiera się międzynarodową mobilność studentów i nauczycieli akademickich, co skutkuje systematycznym podnoszeniem stopnia umiędzynarodowienia, wymiany studentów i kadry akademickiej. Nauczyciele akademiccy są przygotowani do nauczania, a studenci do uczenia się w językach obcych. Niemniej jednak zespół oceniający rekomendował działania ukierunkowane na większe zainteresowanie studentów wymianą międzynarodową. W związku z tym Uczelnia zorganizowała spotkanie informacyjne on-line poświęcone możliwościom zagranicznych wyjazdów studentów, a dodatkowo zobowiązała się do wprowadzenia do programu studiów wykładów w języku angielskim.

Kryterium 8. Wsparcie studentów w uczeniu się, rozwoju społecznym, naukowym lub zawodowym i wejściu na rynek pracy oraz rozwój i doskonalenie form wsparcia

Wsparcie studentów w procesie uczenia się jest wszechstronne, przybiera różne formy i jest adekwatne do efektów uczenia się, uwzględnia potrzeby studentów, sprzyja rozwojowi społecznemu i zawodowemu studentów oraz przygotowaniu ich do prowadzenia działalności zawodowej w obszarach zawodowego rynku pracy właściwych dla kierunku. System wsparcia studentów motywuje ich do osiągania efektów uczenia się, jak również zapewnia kompetentną pomoc pracowników administracyjnych w rozwiązywaniu spraw studenckich. Wsparcie studentów w procesie uczenia się podlega systematycznym przeglądom, w których uczestniczą studenci, a wyniki tych przeglądów są wykorzystywane w działaniach doskonalących. Zespół oceniający rekomendował dostosowanie stron internetowych do potrzeb osób z niepełnosprawnościami. Uczelnia poinformowała, że aktualnie trwają prace nad nowymi stronami internetowymi wydziałów i instytutów, w związku z czym

uwzględni się także potrzeby osób z niepełnosprawnościami. W odniesieniu do uwag związanych z małą aktywnością studentów kierunku w kołach naukowych oraz konstrukcji ankiety oceny nauczycieli akademickich Uczelnia poinformowała, że rozpoczęła stosowne działania w celu poprawienia funkcjonowania wymienionych obszarów.

Kryterium 9. Publiczny dostęp do informacji o programie studiów, warunkach jego realizacji i osiąganych rezultatach

Zapewniony jest publiczny dostęp do aktualnej, zrozumiałej oraz zgodnej z potrzebami różnych grup odbiorców informacji o kształceniu i realizacji procesu kształcenia na kierunku bezpieczeństwo żywności. Spośród narzędzi, którymi posługuje się Uczelnia w polityce informacyjnej wymienić należy przede wszystkim stronę internetową Uczelni, jednak wykorzystywane są także inne środki przekazu jak np. promocja kierunku na targach, konferencjach, spotkaniach promocyjnych, czy też poprzez zamieszczanie informacji w informatorach. Zespół oceniający zauważył, że mankamentem strony internetowej kierunku są niewystarczające informacje dostępne szerokiemu gronu odbiorców dotyczące efektów uczenia i programu studiów. Zalecenie zostało przez Uczelnię zrealizowane i obecnie całość programów studiów jest dostępna szerokiemu gronu odbiorców. W związku z tym wystąpiły przesłanki, aby zmienić ocenę kryterium na kryterium spełnione.

Publiczny dostęp do informacji jest także oceniany w ramach Systemu Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia. Ocena ta pozwala na doskonalenie przekazywanych informacji.

Kryterium 10. Polityka jakości, projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie, przegląd i doskonalenie programu studiów

Zostały formalnie przyjęte i są stosowane zasady projektowania, zatwierdzania i zmiany programu studiów oraz prowadzone są systematyczne oceny programu studiów oparte o wyniki analizy wiarygodnych danych i informacji, z udziałem interesariuszy wewnętrznych, w tym studentów oraz zewnętrznych, mające na celu doskonalenie jakości kształcenia.

Jakość kształcenia na kierunku podlega cyklicznym zewnętrznym ocenom, których wyniki są publicznie dostępne i wykorzystywane w doskonaleniu jakości kształcenia.

3. **Opinia dotycząca dostosowania się uczelni do zaleceń o charakterze naprawczym sformułowanych w uzasadnieniu uchwały Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę** *(w porządku według poszczególnych zaleceń)*

   Kierunek oceniano po raz pierwszy ramach oceny programowej PKA.

4. **Wniosek końcowy i propozycja oceny programowej**

   Zespół nauk rolniczych stwierdza, że proces kształcenia realizowany w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie umożliwia studentom kierunku bezpieczeństwo żywności osiągnięcie założonych efektów uczenia się dla studiów pierwszego stopnia o profilu ogólnoakademickim.

   Wszystkie kryteria określone w rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 12 września 2018 r. w sprawie kryteriów oceny programowej (Dz. U. z 2018 r. poz. 1787), uszczegółowione w załączniku nr 2 do Statutu Polskiej Komisji Akredytacyjnej, stanowiącym załącznik do uchwały nr 4/2018 Polskiej Komisji Akredytacyjnej z dnia 13 grudnia 2018 r. ze zm., zostały spełnione, co uzasadnia wydanie oceny pozytywnej.

   Propozycja oceny programowej: ocena pozytywna.

5. **Rekomendacja przyznania uczelni Certyfikatu Doskonałości Kształcenia wraz z określeniem kategorii i uzasadnieniem** *(jeśli dotyczy)*