



w sprawie oceny programowej na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka prowadzonym w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie na poziomie studiów pierwszego i drugiego 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 technologia żywności i żywienie człowieka prowadzonym w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie na poziomie studiów pierwszego i drugiego 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 technologia żywności i żywienie człowieka osiągnięcie założonych efektów uczenia się dla studiów pierwszego i drugiego 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 technologia żywności i żywienie człowieka 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



Opinia zespołu nauk rolniczych

w sprawie oceny programowej

**Nazwa kierunku studiów: technologia żywności i żywienie
człowieka**

Poziomy studiów: studia pierwszego i drugiego stopnia

Profil studiów: ogólnoakademicki

Forma studiów: stacjonarne i niestacjonarne

Nazwa i siedziba uczelni prowadzącej kierunek:

Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

Data przeprowadzenia wizytacji: 29-30 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)	5
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)	9
4. Wniosek końcowy i propozycja oceny programowej	9
5. Rekomendacja przyznania uczelni Certyfikatu Doskonałości Kształcenia wraz z określeniem kategorii i uzasadnieniem (jeśli dotyczy).....	10

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

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

członkowie:

1. dr hab. Dorota Piasecka-Kwiatkowska, ekspert PKA
2. prof. dr hab. Joanna Stadnik, ekspert PKA
3. dr inż. Waldemar Grądzki, ekspert PKA reprezentujący pracodawców
4. Krzysztof Pszczółka, ekspert PKA reprezentujący studentów
5. Agnieszka Socha-Woźniak, 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 osiągniętych 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 technologia żywności i żywienie człowieka 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 absolwenci studiów I stopnia są przygotowani do pracy na samodzielnych stanowiskach inżynierskich, w tym do założenia własnej działalności gospodarczej, a także posiadają umiejętności kierowania zespołami ludzkimi. Są także właściwie przygotowani do aktywności naukowej, w tym do kontynuowania nauki na studiach II stopnia. Ponadto absolwent posiada umiejętności komunikowania się w języku obcym na poziomie B2 oraz nabywa wszystkie wymagane kompetencje inżynierskie. Absolwent studiów II stopnia jest kompetentny w zakresie znajomości zaawansowanych technologii produkcji żywności i żywienia człowieka oraz posiada pogłębioną umiejętność praktycznego wykorzystania wiedzy. Rozumie też znaczenie odpowiedzialności za produkcję bezpiecznej i stabilnej jakościowo żywności w odniesieniu do konsumenta oraz dobrostanu środowiska naturalnego. Jest też przygotowany do pracy naukowej i kontynuowania nauki w szkole doktorskiej oraz posiada znajomość języka na poziomie B2+. Efekty uczenia się są prawidłowo sformułowane i są dostosowane do I i II stopnia studiów i obejmują charakterystyki odpowiednie dla 6 i 7 poziomu Polskiej Ramy Kwalifikacyjnej dla studiów o profilu ogólnoakademickim, a w przypadku studiów I stopnia kończących się uzyskaniem tytułu zawodowego inżyniera dodatkowo zawierają pełen zakres kompetencji inżynierskich. Analiza efektów zakładanych dla zajęć dydaktycznych wskazuje, że w odniesieniu do wiedzy i umiejętności zostały one sformułowane prawidłowo, rekomendowano natomiast zweryfikowanie efektów związanych z kompetencjami społecznymi. Uczelnia zadeklarowała, że uwzględni uwagi zespołu oceniającego w trakcie przygotowywania nowego programu studiów na przyszły rok akademicki.

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 realizowane na studiach I i II stopnia 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 w przypadku studiów I stopnia 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, przekracza 50% i spełnia wymagania dla studiów o profilu ogólnoakademickim. Program studiów umożliwia także naukę języka obcego na poziomie B2 i B2+ odpowiednim dla studiów I i II stopnia. 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 zróżnicowane, 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 i wskazane tam rekomendacje 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

Na kierunku technologia żywności i żywienia człowieka na I i II stopniu studiów stacjonarnych i niestacjonarnych przyjęto przejrzyste zasady rekrutacji umożliwiające dobór odpowiednich kandydatów o określonych sprecyzowanych umiejętnościach wstępnych niezbędnych do podjęcia studiów na kierunku. W przypadku kandydatów ubiegających się o przyjęcie na studia II stopnia podczas rekrutacji dodatkowo określa się zbieżność efektów uczenia się jakie kandydat uzyskał w ramach studiów I stopnia z oczekiwanymi przez Wydział, a wymienionymi w Uchwale Senatu SGGW. Rekrutacja na studia na kierunku jest transparentna i uwzględnia zasadę równych szans i nie budzi żadnych wątpliwości.

Przyjęta przez Uczelnię procedura dyplomowania jest dostosowana do specyfiki kierunku. Rodzaj, charakter i tematyka prac dyplomowych są właściwe dla kierunku technologia żywności i żywienia człowieka oraz ściśle powiązane z dyscypliną technologia żywności i żywienia. Merytoryczny poziom ocenianych prac dyplomowych jest dobry lub bardzo dobry. Niemniej jednak w przypadku prac inżynierskich zbyt mało jest prac o charakterze projektu technologicznego, a dodatkowo struktura tych prac nie jest właściwa. W odpowiedzi na raport Uczelnia poinformowała nauczycieli kierunku o rekomendacji PKA oraz podjęła działania związane z opracowaniem 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.

Przyjęty na Uczelni system weryfikacji efektów uczenia się umożliwia monitorowanie postępów studentów w procesie uczenia się. Stosowane metody weryfikacji i oceny w większości zapewniają weryfikację i ocenę stopnia osiągnięcia efektów w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych. Niewłaściwym jest jednak stosowanie tych samych metod weryfikacji kompetencji społecznych i umiejętności wyłącznie na podstawie kolokwium czy pisemnego egzaminu. Uczelnia wskazała, że przy modyfikacji programu studiów usunięte zostaną takie nieprawidłowości. Rodzaj, forma i tematyka prac

egzaminacyjnych, etapowych, projektów jest dostosowana do poziomu studiów i profilu ogólnoakademickiego. Jest zgodna z dyscypliną technologia żywności i żywienia oraz pozwala na weryfikację zakładanych efektów uczenia się. Stosowane metody weryfikacji umożliwiają sprawdzenie przygotowania do prowadzenia działalności naukowej i opanowania języka obcego na poziomie B2 (studia I stopnia) lub B2+ (studia II stopnia). Wydział systematycznie monitoruje i ocenia postępy studentów w procesie uczenia.

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

Liczebność, struktura i kwalifikacje kadry naukowo-dydaktycznej kierunku technologia żywności i żywienie człowieka zapewniają prawidłową realizację programu studiów w zakresie ujętym w opisie efektów uczenia się dla kierunku. Kadra kierunku jest bardzo aktywna pod względem działalności naukowej. Posiada bogaty i wartościowy dorobek publikacyjny, umożliwiający prawidłową realizację zajęć dydaktycznych, w tym nabywanie przez studentów kompetencji badawczych. W obsadzie kadrowej kierunku są osoby posiadające tytuł zawodowy inżyniera, w tym nauczyciele legitymujący się dorobkiem w zakresie wdrażania technologii w przemyśle spożywczym oraz współpracujący z firmami branży spożywczej, których wiedza i doświadczenie zawodowe umożliwiają studentom nabycie kompetencji inżynierskich. Przydział zajęć oraz obciążenie godzinowe poszczególnych nauczycieli akademickich zapewnia prawidłową realizację procesu dydaktycznego. Wykorzystywane metody dydaktyczne wskazują na właściwe przygotowanie kadry dydaktycznej do prowadzenia zajęć. Nauczyciele akademicki systematycznie podnoszą swoje kwalifikacje zawodowe. Uczestniczą w licznych konferencjach, w tym międzynarodowych, szkoleniach i kursach doskonalących zakończonych uzyskaniem certyfikatu lub kwalifikacji audytora, odbywają krótkoterminowe dydaktyczne staże zagraniczne. Zdobytą wiedzę i doświadczenia zawodowe przekazują studentom podczas wykładów i ćwiczeń, wykorzystują w trakcie seminariów oraz przy realizacji prac dyplomowych. Pracownicy naukowo-dydaktyczni aktywizują studentów kierunku włączając ich w prowadzone badania naukowe w ramach działalności kół naukowych, realizacji prac magisterskich oraz publikacji naukowych. Prowadzona na Wydziale polityka kadrowa jest właściwa. Dobór nauczycieli akademickich jest transparentny, adekwatny do potrzeb związanych z prawidłową realizacją zajęć. Nauczyciele akademicki są oceniani przez studentów w zakresie spełniania obowiązków związanych z kształceniem, ale wyniki ankiet studenckich i doktoranckich są jedynie dodatkowym elementem wpływającym na okresową ocenę działalności dydaktycznej nauczyciela. Uczelnia poinformowała, że w nowym regulaminie oceny nauczyciela akademickiego brane są pod uwagę aspekty związane z przygotowaniem i realizacją zajęć dydaktycznych. Polityka kadrowa obejmuje zasady rozwiązywania konfliktów, a także reagowania na przypadki zagrożenia lub naruszenia bezpieczeństwa, jak również wszelkich form dyskryminacji i przemocy wobec członków kadry prowadzącej kształcenie oraz formy pomocy ofiarom.

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

Wydział Technologii Żywności SGGW w Warszawie dysponuje infrastrukturą dydaktyczną i naukową oraz zasobami bibliotecznymi, informacyjnymi i edukacyjnymi, dostosowanymi zarówno do realizacji programu studiów, jak i prowadzenia badań naukowych. Infrastruktura dydaktyczna zapewnia prawidłową realizację zajęć i umożliwia osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się. Sale wykładowe, seminaryjne i ćwiczeniowe są dostosowane pod względem powierzchni, jak i wyposażenia do procesu dydaktycznego realizowanego na kierunku technologia żywności i żywienia. Na szczególne podkreślenie zasługują laboratoria badawcze, których wyposażenie jest adekwatne do rzeczywistych warunków przyszłej pracy zawodowej (m.in. hale półtechniki) oraz umożliwia przygotowanie i udział studentów w 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 niepełnosprawnościami. Dzięki rekomendacji zespołu oceniającego powołano wydziałowego Koordynatora ds. zasobów bibliotecznych. Uczelnia prowadzi również bieżące monitorowanie swych zasobów w celu szybkiego reagowania na potrzeby modernizacji i aktualizacji infrastruktury dydaktycznej i naukowej. Uczelnia powiększyła Zespół roboczy ds. Dydaktyki o przedstawiciela studentów, który będzie uczestniczył w przeglądzie infrastruktury.

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

Na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka 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 na Wydziale w działaniach doskonalących, szczególnie dotyczących programu studiów.

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

Umiędzynarodowienie procesu kształcenia na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka ma wielowymiarowy charakter, uwzględnia mobilność zarówno studentów, jak i kadry naukowo-dydaktycznej, udział w konferencjach, szkoleniach, stażach naukowych, jak i współpracę międzynarodową, której efektami są wspólne badania i publikacje naukowe. W realizację programu studiów włączani są nauczyciele akademicki z zagranicy. Studenci oraz pracownicy uczestniczą w wymianie międzynarodowej w ramach programu Erasmus+ oraz umów z uczelniami partnerskimi. Nauczyciele wykorzystują doświadczenia z pobytu w zagranicznych uczelniach do wzbogacania treści kształcenia i poszerzanie oferty przedmiotów realizowanych w języku angielskim. Mocną stroną umiędzynarodowienia procesu kształcenia są programy wspierające proces umiędzynarodowienia realizowane przez Uczelnię.

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

System opieki i wspierania oraz motywowania studentów do osiągnięcia efektów uczenia się jest kompleksowy i skuteczny. Istotnymi elementami tego systemu są nauczyciele akademicki indywidualnie pomagający studentom, wsparcie w działalności naukowej, motywowanie do wyjazdów zagranicznych, wsparcie administracyjne, czy system rozpatrywania skarg i wniosków. Studenci mogą aktywnie udzielać się w różnych kołach naukowych, organizacjach studenckich oraz samorządzie studenckim, które mają zapewnione wsparcie w prowadzonej działalności. Osoby z niepełnosprawnościami mogą korzystać z oferty wsparcia w procesie uczenia się. 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 osiągniętych 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. Ponadto w opracowaniu jest także strona www w języku angielskim.

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

Polityka jakości w ramach funkcjonowania Wewnętrznego Systemu Zapewniania i Doskonalenia Jakości Kształcenia w sposób przejrzysty i uporządkowany określa postępowanie dotyczące projektowania, zatwierdzania, monitorowania, oceny i doskonalenia programów studiów. Zapewniony jest udział kadry akademickiej oraz studentów w powyższym procesie. Sięga się także po opinie interesariuszy zewnętrznych dotyczące programu studiów oraz oceny przygotowania studentów i absolwentów kierunku do działalności zawodowej. Program studiów jest systematycznie monitorowany a uzyskane wyniki są wykorzystywane do doskonalenia programu. Podejmuje się także systematyczne działania umożliwiające ocenę realizacji programu studiów oraz przyjętych sposobów weryfikacji osiąganych przez studentów efektów uczenia się na każdym etapie kształcenia i wszystkich rodzajach zajęć.

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)

W uchwałach Prezydium Państwowej Komisji Akredytacyjnej: Nr 732/ 2010 z dnia 8 lipca 2010 r. (ocena programowa) oraz Nr 677/2013 z dnia 17 października 2013 r. (ocena instytucjonalna), nie sformułowano zaleceń o charakterze naprawczym.

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 technologia żywności i żywienie człowieka osiągnięcie założonych efektów uczenia się dla studiów pierwszego i drugiego 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)
