



РЕПУБЛИКА СРБИЈА

Национално тело за акредитацију
и обезбеђење квалитета у високом образовању

Број: 612-00-00139/5/2021-03

Датум: 13. 12. 2021. године

Булевар Михајла Пупина 2

Београд

ПРИМЉЕНО	21.12.2021
Орг. јед.	Вредност
2478/1	

На основу члана 23. став 9. тачка 1) Закона о високом образовању („Службени гласник РС”, бр. 88/2017, 73/2018, 27/2018 - др. закон, 67/2019, 6/2020 - др. закони, 11/2021 - аутентично тумачење, 67/2021 и 67/2021 - др. закон), члана 30. став 1. и члана 33. Закона о изменама и допунама Закона о високом образовању („Службени гласник РС”, број 67/21) и Одлуке Комисије за акредитацију и проверу квалитета број 612-00-00139/4/2021-03 од 28. 10. 2021. године, Национално тело за акредитацију и обезбеђење квалитета у високом образовању издаје

У В Е Р Е Њ Е

о акредитацији студијског програма

Мастер академске студије (МАС) – Прехрамбена технологија, за који је Захтев за акредитацију поднела високошколска установа **Универзитет у Крагујевцу – Агрономски факултет у Чачку** са седиштем у Чачку, у улици Цара Душана 34, 32000 Чачак, ПИБ: 101122442, Матични број: 07281536.

Имајући у виду да је Установа испунила све стандарде за акредитацију студијског програма прописане Правилником о стандардима и поступку за акредитацију студијских програма („Сл. гласник РС” бр. 13/19, 1/21, 19/21), студијски програм **Мастер академске студије (МАС) – Прехрамбена технологија** је акредитован у оквиру образовно-научног поља Техничко-технолошке науке и научне области Технолошко инжењерство, за упис **16 (шеснаест)** студената у седишту Установе.

Достављено:

- високошколској установи
- архиви

ДИРЕКТОР



Проф. др Јелена Кочовић


поврћа, кондиторско и брашноно-кондиторских производа, масти и уља, хлеба, пекарских и тестеничарских производа, скроба и шећера, вина, јаких алкохолних пића, пива, нормативног регулисања безбедности и квалитета хране. Мастер инжењери овог СП стичу компетенције из области прехранбеног инжењерства примењиве у националним, европским и светским оквирима, а које их издвајају од студената других студијских програма. СП је у складу са основним задацима и циљевима ВШУ.

Стандард је у потпуности испуњен.

Стандард 3: Циљеви студијског програма

Основни циљ СП је образовање мастер инжењера технологије који поседују теоријска и практична знања из области прехранбеног инжењерства, управљања безбедношћу и квалитетом хране, а којим ће стечена академска знања и вештине пружити компетентност за професионалну примену модерних технологија прераде биљних и анималних сировина у производним условима и повећање ефикасности рада процесне технике. Развој критичког и аналитичког мишљења, способности за тимски рад, професионалног нивоа комуникације, али и развијање свести за потребом сталног усавршавања знања и вештина, као и подстицање усмерености ка трансферу знања у економију и привреду препознати су као важни додатни циљеви овог студијског програма. СП образује кадар неопходан за контролу производног процеса у прехранбеној индустрији, а чија је улога од значаја је за прогрес друштвене заједнице кроз одрживу производњу здравствено безбедне хране и висок степен заштите потрошача.

Стандард је у потпуности испуњен.

Стандард 4: Компетенције дипломираних студената

Након завршетка СП студенти стичу опште компетенције неопходне за решавање реалних практичних проблема из области савремене прехранбене индустрије, као и за потенцијални наставак свог школовања. Поред тога, студенти стичу и предметно-специфичне способности које обухватају способност професионалне примене стеченог знања, усвојену потребу и технику коришћења стручне литературе, способност осмишљавања и одбране аргумената, те решавања проблема унутар поља истраживања, способност да прикупљају и тумаче релевантне податке ради доношења процена, способност за трансфер информација, идеја, проблема и решења, како стручној тако и широј јавности и изграђене вештине учења неопходне за даље школовање кроз специјалистичке и/или докторске академске студије. Исход процеса студирања на СП је формирање стручњака са академским образовањем, који поседује значајно проширена и продубљена знања у односу на знање стечено на ОАС, као и знање неопходно за разумевање научне основе из области прехранбене технологије и повезивање основних знања из различитих области и њихове примене.

Стандард је у потпуности испуњен.

Стандард 5: Курикулум

Курикулум СП сачињен је од 2 обавезна и 17 изборних предмета од којих студент бира 4, Стручне праксе, Студијског истраживачког рада (СИР), израде и одбране мастер рада.

У структури СП, стручно-апликативни предмети заступљени су са 75,49%, а теоријско-методолошки са 24,51% од укупног броја ЕСПБ. Сви обавезни и изборни предмети вреде по 5 ЕСПБ. Укупан број бодова за 4 изборна предмета износи 33,50 од укупно 60 ЕСПБ за цео СП што чини фактор изборности према позицијама где студент бира предмете од 55,83%. Сви обавезни и изборни предмети слушају се у току првог

семестра. У другом семестру СП предвиђена је Стручна пракса, која има за циљ да студенте уведе у практичне аспекте технологије прераде биљних и анималних производа. Похађањем Стручне праксе, у трајању од 90 часова на нивоу семестра, студент стиче 3 ЕСПБ. Извођењем Студијског истраживачког рада у трајању од 20 часова недељно, студент стиче 12 ЕСПБ бодова. Током студијског истраживачког рада (СИР) студент обавља консултације са ментором, а по потреби и са другим наставницима који се баве проблематиком из области теме самог рада. За време ове активности студенти проучавају стручну литературу и врше припреме за експериментална проучавања. Израда и одбрана завршног рада носи 15 ЕСПБ и представља оптерећење студента везано за постављање и праћење експеримента, обраду података, писање и презентацију рада.

Стандард је у потпуности испуњен.

Стандард 6: *Квалитет, савременост и међународна усаглашеност студијског програма*

СП конципиран је тако да пружа студентима одговарајућа научна и стручна знања и формално и структурно усклађен је са утврђеним предметно-специфичним стандардима за акредитацију. Усаглашен је са савременим научним токовима и стањем струке у пољу техничко-технолошких наука.

ВШУ је предложила акредитацију по једног студијског програма Прехрамбена технологија на ОАС и МАС, тако постоји вертикална повезаност и усаглашеност програма.

СП упоредив је и усклађен са акредитованим студијским програмима из институција са сличним програмима на иностраним високошколским установама (ЕУ, Македоније и Босне и Херцеговине). СП је усклађен са курикулумима иностраних високошколских установа и усаглашен са европским стандардима у погледу уписа студената, трајања студија, стицања дипломе и начина студирања (креирање наставног садржаја кроз систем избора са листе изборних предмета).

СП по свом квалитету, савремености и међународној усаглашености студијског програма задовољава захтеве стандарда.

Стандард је у потпуности испуњен.

Стандард 7: *Упис студената*

Од укупног планираног броја студената за упис на мастер академске студије на ВШУ, који износи 48, 16 је предвиђено за упис на СП, док је преосталих 32 распоређено на модулима у оквиру студијског програма Агрономија. Могућности и капацитети установе су у потпуном складу са датим бројем студената.

Стандард је у потпуности испуњен.

Стандард 8: *Оцењивање и напредовање студената*

Број ЕСПБ предвиђен полагањем сваког испита је у складу са нивоом студија на ком се програм изводи, као и нивоом оптерећења студента на предметима.

Испуњене су све регулативе по питању расподеле испитних бодова између предиспитних обавеза и завршног испита. Начин стицања поена за сваки предмет је потпуно разумљив и доступан студентима.

Стандард је у потпуности испуњен.

Стандард 9: Наставно особље

Наставу на СП изводи 9 наставника и 2 сарадника. Од укупно 9 наставника ангажованих на СП, 7 је запослено у установи са 100% радног времена. Један наставник ангажован је са непуним радним временом (20%), а један, у звању виши научни сарадник, по уговору о допунском раду. Два сарадника ангажована су по уговору, са пуним радним временом.

Просечно оптерећење наставника на СП износи 1,98 часова и ангажовање по појединачном наставнику није веће од 12 часова активне наставе недељно ни код једног наставника.

Наставници запослени са пуним радним временом на овој ВШУ држе 74,19% часова активне наставе. Сви наставници имају научни назив доктора наука. Научне, уметничке и стручне квалификације наставног особља одговарају образовно-научном пољу и нивоу њихових задужења. Сви наставници имају најмање пет референци из уже научне области из које изводи наставу на СП и њихове квалификација одговарају нивоу њихових задужења.

Просечно оптерећење сарадника на СП износи 1,91. Сарадници просечно годишње остварују 300 часова вежби. Број сарадника је довољан да покрије укупан број часова наставе на СП. Ангажовање по сараднику не прелази 10 часова активне наставе недељно.

SWOT анализа квалитета наставника и сарадника указује да је неопходна интензивнија мобилност наставника и сарадника за усавршавање и стицање искустава у оквиру међународне научне и наставне сарадње. Такође, непостојање акредитованих ДАС из Прехрамбене технологије отежава пријем младих кадрова преко националних научних пројеката.

Стандард је у потпуности испуњен.

Стандард 10: Организациона и материјална средства

Просторни, технички, организациони и библиотечки ресурси примерени су карактеру СП и предвиђеном броју студената.

ВШУ поседује зграду од 3.341 m² и за извођење наставе обезбеђено је 6,14 m² бруто простора по студенту, односно 4,02 m² нето по студенту. На ВШУ постоји 14 лабораторија, и то: лабораторија за хемију, лабораторија за биологију, лабораторија за микробиологију, лабораторија за земљиште, лабораторија за хемију и прехрамбену технологију, лабораторија за течну хроматографију (HPLC), лабораторија за контролу хемијско-технолошких процеса и одрживи развој, лабораторија за праћење производње и контролу квалитета, лабораторија за технолошке операције и биопроцесно инжењерство, лабораторија за анатомију домаћих животиња и контролу квалитета млека, лабораторија за биљну производњу, лабораторија за генетику и оплемењивање, лабораторија за семенарство, компјутерска лабораторија, укупне површине 610,44 m² радног простора, са 266 радних места. Библиотечки фонд чини 14.997 књига које су релевантне за изучавање научних и стручних дисциплина из области биотехнолошких наука. Студентима је на располагању читаоница и информатичка лабораторија која има 20 радних места и опремљена је савременим рачунарима који су повезани на академску мрежу са неограниченим и јако брзим приступом интернету. Просторије су опремљене потребном техничком опремом за савремено извођење наставе. Ради квалитетнијег извођења наставе и обављања стручне праксе ВШУ је склопио уговоре о пословно-техничкој сарадњи са Институтом за воћарство у Чачку и Природно-математичким факултетом из Крагујевца, као и нови Уговор са Винаријом Доја (Tody d.o.o., Блаце). На тај начин обезбеђено је коришћење 133 хектара земљишта, на период од 7 до 10 година, што је знатно више од

захтева постављених Правилником о стандардима и поступку за акредитацију студијских програма. ВШУ је обезбедила покривеност свих предмета одговарајућом уџбеничком литературом, училима и помоћним средствима која су расположива на време и у довољном броју за нормално одвијање наставног процеса овог СП. За извођење СП обезбеђена је потребна информациона технологија.

Стандард је у потпуности испуњен.

Стандард 11: Контрола квалитета

ВШУ је израдила Извештај о самовредновању и оцењивању квалитета (за период од 2017. до 2020. године) као и Акциони план за спровођење стратегије обезбеђења квалитета за школску 2020/2021. годину. Извештај о самовредновању и оцењивању квалитета сачинила је Комисија за обезбеђење квалитета (КОК) и Комисија за самовредновање (КЗС), које су именоване од стране Наставно-научно веће Факултета. Студенти су активни учесници овог процеса јер имају представнике у обе Комисије и оцењују педагошку активност наставника. У Извештају о самовредновању и оцењивању квалитета, у оквиру сваког појединачног стандарда посебно је обрађен опис стања, анализа и процена стандарда и методом SWOT анализе извршена је детаљна анализа предности, слабости, могућности које могу позитивно да утичу на побољшање стандарда и опасности или препреке које могу негативно да утичу на побољшање стандарда и укупну активност ВШУ.

Стандард је у потпуности испуњен.

ПРЕПОРУКЕ

Препоручује се Универзитету у Крагујевцу, Агрономском факултету да у наредном периоду предузме следеће активности:


- Стално спроводи активности које се односе на мотивисање наставника и сарадника на педагошко и стручно усавршавање
- Унапређење квалитета наставе, посебно у делу који се односи на повећање обима стручне праксе и јачање сарадње са привредним субјектима
- Стално спроводи рад на едукацији студената о преузимању активне улоге у самовредновању и обезбеђењу квалитета рада ВШУ
- Унапређује процедуре контроле квалитета и обезбеђује јавност остварених резултата процеса провере квалитета.

На основу свега напред наведеног и предлога Поткомисије, Комисија је на седници одржаној дана 28. 10. 2021. године једногласно донела **Одлуку о акредитацији студијског програма Мастер академске студије (МАС) – Прехрамбена технологија**, сагласно члану 21. став 1. тачка 1) Закона о високом образовању („Службени гласник РС”, бр. 88/2017, 73/2018, 27/2018 - др. закон, 67/2019, 6/2020 - др. закони, 11/2021 - аутентично тумачење, 67/2021 и 67/2021 - др. закон), којим је прописано да Комисија одлучује о захтеву за акредитацију и спроводи поступак акредитације установа и студијских програма у области високог образовања.

Достављено:

- високошколској установи
- архиви

Председник Комисије


Проф. др Ана Шијачки