



РЕПУБЛИКА СРБИЈА  
Национално тело за акредитацију и  
проверу квалитета у високом образовању  
Број: 612-00-00458/9/2019-03  
Датум: 21.09.2020. године  
Булевар Михајла Пупина 2  
Београд

АГРОНОМСКИ ФАКУЛТЕТ Ч А Ч А К			
ПРИМЉЕНО: 08.10.2020			
Орг. јед.	Број	Прилог	Вредност
	1733/1		

На основу члана 23. став 8. тачка 1. Закона о високом образовању („Службени гласник РС“, бр. 88/2017, 27/2018 - др. закон, 73/2018, 67/2019 и 6/2020 - др. закони) и Одлуке Комисије за акредитацију и проверу квалитета број 612-00-00458/8/2019-03 од 21.09.2020. године, Национално тело за акредитацију и проверу квалитета у високом образовању издаје

УВЕРЕЊЕ  
О  
АКРЕДИТАЦИЈИ СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА

основних академских студија (ОАС) – Прехрамбена технологија, за који је захтев за акредитацију поднела високошколска установа **Универзитет у Крагујевцу - Агронумски факултет у Чачку** са седиштем у улици Цара Душана 34, 32102 Чачак, ПИБ: 101122442, Матични број: 07281536.

Како је установа испунила све стандарде за акредитацију студијског програма прописане Правилником о стандардима и поступку за акредитацију студијских програма („Службени гласник РС“, број 13/2019), студијски програм **основних академских студија (ОАС) – Прехрамбена технологија** је акредитован у оквиру образовно-научног поља Техничко-технолошких наука и научне области Технолошко инжењерство, за упис **40 (четрдесет)** студената у седишту установе.



ДИРЕКТОР

Проф. др Јелена Кочовић

Достављено:

- Високошколској установи
- Архиви



**РЕПУБЛИКА СРБИЈА**  
**Национално тело за акредитацију**  
**и проверу квалитета у високом**  
**образовању**  
**Комисија за акредитацију и проверу**  
**квалитета**

Број: 612-00-00458/8/2019-03

Датум: 21.09.2020. године

Булевар Михајла Пупина 2

Београд

АГРОНОМСКИ ФАКУЛТЕТ ЧАЧАК			
ПРИМЉЕНО:			
Орг. јед.	Број	Датум	Вредност
	1734/11	08.10.2020.	

На основу члана 21. став 1. тачка 1. и члана 23. Закона о високом образовању („Службени гласник РС“ број 88/17, 27/18 – др. закон, 73/18, 67/19 и 6/20 – др. закон), Комисија за акредитацију и проверу квалитета, дана 16.07.2020. године, донела је

**О Д Л У К У**  
**о акредитацији студијског програма**  
**основних академских студија**  
**Прехрамбена технологија**

Утврђује се да **Универзитет у Крагујевцу - Агрономски факултет у Чачку** са седиштем у улици Цара Душана 34, 32102 Чачак, ПИБ: 101122442, Матични број: 07281536, испуњава прописане стандарде за акредитацију **студијског програма основних академских студија Прехрамбена технологија** и то у оквиру образовно-научног поља Техничко-технолошких наука и научне области **Технолошко инжењерство**, за упис **40 (четрдесет)** студената у седишту установе.

Установа се обавезује да у року од 2 године обавести Комисију за акредитацију и проверу квалитета у високом образовању о унапређењу квалитета у складу са препорукама наведеним у образложењу ове одлуке.

На основу ове одлуке се издаје уверење о акредитацији студијског програма.

**Образложење**

Високошколска установа **Универзитет у Крагујевцу - Агрономски факултет у Чачку** са седиштем у улици Цара Душана 34, 32102 Чачак (у даљем тексту: ВУ), је дана 30.12.2019. године поднео захтев за акредитацију студијског програма **основних академских студија – ОАС – Прехрамбена технологија** под бројем 612-00-00458/2019-03.

Уз захтев за акредитацију, достављена је документација прописана чланом 4. Правилника о стандардима и поступку за акредитацију високошколских установа и студијских програма.

На основу чл. 8. и 9. Правилника о стандардима и поступку за акредитацију високошколских установа и студијских програма, Комисија за акредитацију и проверу квалитета (у даљем тексту: КАПК), образовала је поткомисију ради утврђивања чињеница од значаја за доношење одлуке о захтеву за акредитацију. На предлог поткомисије за техничко-технолошко поље, КАПК је утврдила предлог рецензентске комисије 27.02.2020. године, а директор Националног акредитационог тела је именовao рецензентску комисију дана 04.03.2020.године.

Рецензентска комисија (у даљем тексту: РК) је утврдила чињенице од значаја за доношење одлуке о акредитацији студијског програма увидом у поднету документацију и непосредним увидом у рад ВУ.

РК је посетила установу 18.06.2020. године и том приликом су указали на уочене недостатке у поднетом материјалу. РК је саставила коначни Извештај на српском и сажетак на енглеском језику на који ВУ није имала примедбе.

Коначни Извештај РК о извршеној анализи достављене документације са оценом, Извештај поткомисије и предлог одлуке, достављени су КАПК.

Комисија за акредитацију и проверу квалитета, на седници одржаној 16.07.2020. године, утврдила је да су испуњени стандарди прописани Правилником о стандардима и поступку за акредитацију студијских програма.

На основу Извештаја РК и увида у целокупну документацију, КАПК је уврдила да:

- Студијски програм **ОАС Прехрамбена технологија** припада пољу Техничко-технолошких наука, област Технолошко инжењерство,
- Предложено звање **дипломирани инжењер технологије** је у складу са Правилником о листи стручних, академских и научних назива („Службени гласник РС“ бр. 53/17, 114/17, 52/18, 21/19, 34/19, 6/20 и 24/20),
- Дужина студија од **4 године (осам семестра)** је у складу са важећим прописима и студијски програм садржи све Законом предвиђене елементе, и има **240 ЕСПБ** бодова,
- Планиран број студената за упис у прву годину студија је **40 (четрдесет)** у седишту установе,
- Студијски програм је усвојио Сенат Универзитета у Крагујевцу својом Одлуком број III-01-1298/11 од 26.12.2019. године.

Анализом студијског програма по стандардима је утврђено:

### **Стандард 1. Структура студијског програма**

Студијски програм садржи све елементе предвиђене Законом о високом образовању: наведен је ниво студија (ОАС) и назив студијског програма (СП), јасно је наведен циљ програма, дужина трајања (4 године, 8 семестара), као и укупан број ЕСПБ (240). Наведен је стручни назив који студент стиче након завршетка овог СП - Дипломирани инжењер технологије. Такође, јасно су неведени услови за упис овог СП: успешно завршено четворогодишње средњошколско школовање и успешно положен пријемни испит о чему су у документацији предочени потребни детаљи.

Јасно је сумарно приказан курикулум који се састоји из обавезних и изборних предмета у одговарајућој пропорцији – СП има 33 обавезних и 9 изборних предмета (које студент бира са листе од 19 понуђених предмета), стручну праксу (у осмом семестру) која су исказана као посебан предмет и Предмет завршног рада и Завршни рад као две позиције које одговарају завршном раду, што је све у складу са прописима. У сваком семестру основних академских студија студент може да стекне 30 ЕСПБ што чини укупно 240 ЕСПБ. Број ЕСПБ је одговарајући и добро распоређен по семестрима/годинама студија. Дистрибуција предмета по типу предмета (академско општеобразовни, теоријско методолошки, научно стручни и стручно апликативни) је такође у складу са прописима.

Праћење квалитета студијских програма је у целини квалитетно осмишљено и структурно уређено.

### ***Стандард 2. Сврха студијског програма***

Студијски програм има јасно дефинисану сврху која је сагледана кроз релевантност предложеног и образложеног курикулума за тржиште рада у области прехранбеног (технолошког) инжењерства, специјалности за управљање прерадом биљних и анималних производа, пореклом из примарне пољопривредне производње, а пружа и могућност за даље школовање на другом и трећем нивоу студија. Јасно је наведено какве су могућности за запошљавање свршених студената као и могућност стицања компетенција овог СП које их издвајају од студената других СП. Овај СП је усмерен на стицање прво неопходних знања из фундаменталних научних дисциплина (као што су хемија, физика, математика) а затим из специфичних дисциплина из области биљне и анималне прехранбене технологије (као што су познавање биљних и анималних сировина, технологија меса, млека и млечних производа, производа од воћа и поврћа, кондиторско и брашно-кондиторских производа, масти и уља, хлеба, пекарских и тестеничарских производа, скроба и шећера, вина, јаких алкохолних пића, пива, нормативно регулисање безбедности и квалитета хране). СП конципиран тако да студенти стекну фундаментална и стручна знања тако да свршени студенти, дипломирани инжењери технологије, поседују компетентност у националним, европским и светским оквирима. Сврха је изнета јасно и недвосмислено, стављена је на одговарајући начин у контекст развоја Републике Србије и усаглашена је у потпуности са задацима и циљевима активности и развоја ВУ.

### ***Стандард 3. Циљеви студијског програма***

Циљеви СП су јасно дефинисани и усклађени су са циљевима и задацима ВУ. Општи и специфични циљеви овог СП су описани детаљно и прецизно. Основни циљ је стицање способности и академских знања и вештина које пружају компетентност за примену савремених индустријских технологија прераде биљних и анималних сировина. Значајна пажња је усмерена на стимулисање критичког и аналитичког начина размишљања код студената и развој способности за тимски рад и сарадњу. Посебно су као циљеви наведени образовање стручњака у домену способности и вештина за саопштавање и излагање резултата стручној и широј јавности и развој свести код студената за потребом перманентног образовања, посебно у контексту очувања животне средине. Трансфер резултата научног рада у привреду и познавање контроле на свим нивоима производног процеса у прехранбеној индустрији омогућава одрживу производњу здравствено безбедне хране и висок степен заштите потрошача, што је од



изузетног значаја за развој друштва. Циљеви су усклађени са задацима ВУ и у њима добро је препознато и обухваћено стицање потребних компетенција и вештина студената. Постављени циљеви су усклађени са ресурсима којима ВУ располаже.

#### ***Стандард 4. Компетенције дипломираних студената***

Јасно су дефинисане опште и посебне компетенције које дипломирани студенти стичу на СП и предметно-специфичне способности, су усклађене са курикулумом студијског програма (распоредом предмета по семестрима, њиховом структуром и припадајућим ЕСПБ) и садржајем предмета које курикулум дефинише. Попуњени пример Додатка дипломи (Прилог 4.1), припремљен конкретно за СП одговара прописима.

#### ***Стандард 5. Курикулум***

Структура курикулума СП обухвата распоред предмета по семестрима и годинама студија, фонд часова активне наставе и ЕСПБ бодове. У сваком семестру студент може да стекне 30 ЕСПБ, што чини укупно 60 ЕСПБ по години, или 240 ЕСПБ за све четири године. Распоред предмета који су једнозначно одређени шифрама и називима, по семестрима и годинама студија, ЕСПБ-ове за сваки предмет, као и укупан број часова активне наставе и ЕСПБ-ова по годинама студија. Распоред предмета по семестрима и годинама студија приказан је са прецизираним типом и статусом, бројем часова активне наставе на години (П, В, ДОН, ИР), бројем осталих часова и бројем ЕСПБ за сваки предмет који је једнозначно одређен шифром и називом. Прецизирана је позиција Стручне праксе, и позиција Завршног рада. Поред тога дат је и укупан број часова активне наставе на свакој години студија.

Спецификације предмета, за све предмете садрже податке који се односе на назив предмета, наставник/ци, статус предмета, број ЕСПБ који предмет носи према оптерећењу студената, услов за похађање предмета, циљ и очекивани исход предмета, садржај предмета, литература, број часова активне наставе на недељном нивоу са специфицираним бројем часова теоријске и практичне наставе, методе извођења наставе и начин провере знања и оцењивања.

Књига предмета садржи систематизоване податке који обухватају шифру и назив сваког предмета студијског програма, ужу научну област у коју је предмет сврстан, семестар у коме се реализују наставне активности предвиђене спецификацијом предмета, број часова предавања, вежби, ДОН и остали часови за сваки предмет, као и број ЕСПБ.

Приказани су изборни предмети, при чему су за све изборне предмете систематизовани исти подаци. Курикулум обухвата 33 обавезна, 19 изборних предмета, стручну праксу у трајању од 90 часова која се организује у осмом семестру и израду и одбрану Завршног рада.

Од понуђених 19 изборних предмета, студент мора да изабере 9 предмета са листе овог студијског програма. Има укупно 9 изборних група. У 8 изборних група студент бира један од два понуђена изборна предмета, а у 1 изборној групи бира једна од три понуђена изборна предмета. Укупан број ЕСПБ, за ових 9 изборних предмета, износи 21.25% од укупно 240 ЕСПБ за цео студијски програм. Сви предмети су једносеместрални. Број часова активне наставе на недељном нивоу у првој години студија износи 22 (59.09% часова предавања), у другој 26 (57.69% часова предавања), у

трећој 23 (56.62% часова предавања) и четвртој 21.5 (55.81% часова предавања), што просечно даје 23.12 часова активне наставе (просечно 57.31% часова предавања).

Сваки изборни предмет из исте групе изборних предмета вреднује се истим бројем ЕСПБ. Стручна пракса обавља се у осмом семестру, са најмање 6 часова недељно (90 часова) и вреднује са 3 ЕСПБ. Завршни рад има 6 ЕСПБ. Завршни рад се састоји из два дела: 1. Предмет Завршни рад - истраживачки рад (3 ЕСП бода) и 2. Завршни рад - Израда и одбрана (3 ЕСПБ). Израда и одбрана завршног рада предвиђена је на крају осмог семестра.

На интернет страници ВУ доступна је Књига предмета актуелног одговарајућег студијског програма. Књига предмета садржи Табеле 5.2. Спецификација предмета за све предмете који су предвиђени студијским програмом.

Прилог 5.2. Одлука о прихватању СП садржи одлуке надлежних тела високошколске установе (НН веће Факултета, бр. 2799/6-XXIII од 11.12.2019. године ) и самосталне високошколске установе (Сенат Универзитета, III-01-1298/10 од 26.12.2019. године) којима је прихваћен.

### ***Стандард 6. Квалитет, савременост и међународна усаглашеност студијског програма***

Студијски програм је врло стручно конципиран, а сама његова структура говори да се ради о савременом студијском програму општег карактера, који укључује све базичне предмете у којима су инкорпорирана актуелна, односно најновија и примењива научна и стручна знања из прехранбене технологије. Квалитет се огледа у његовој структури, која кроз сет обавезних и изборних предмета пружа студентима најсавременија стручна знања и вештине. Програм је иновирани у складу са актуелним трендовима и прилагођен превасходно потребама реалног сектора. Такође, програм је целовит у смислу да се изучавају све теоријске и практичне дисциплине из области прехранбене технологије. Циљеви, исходи учења, односно компетенције будућих дипломираних инжењера, приказане у курикулумима предмета, одраз су квалитета студијског програма, односно у функцији су оспособљавања квалитетних стручњака.

Студијски програм је донекле усаглашен са другим студијским програмима на високошколској установи, а посебно са програмом „Прехрамбена технологија“ на II нивоу студија и у великој мери усклађен са акредитованим програмима иностраних високошколских институција европског образовног простора, односно упоредив је по скоро свим елементима (временско трајање, структура, исходи учења и др.) са програмима прехранбене технологије на факултетима земаља из нашег непосредног окружења, које су потписнице Болоњске декларације.

Увидом у структуру иностраних програма, који се наводе у документацији за акредитацију у оквиру стандарда 6.

У документацији за акредитацију наведено је укупно 3 линка, који се односе на иностране сродне студијске програме, од којих су два студијска програма у четворогодишњем трајању (Universitatea de Ştiinţe Agricole şi Medicină Veterinară Cluj-Napoca, Facultatea de Ştiinţa şi Tehnologia Alimentelor, România; University of Food Technologies – Plovdiv, Technological Faculty, Bulgaria), а док је један програм у трогодишњем трајању (University of Ljubljana, Biotechnical faculty, Academic Study Programme in Food Science and Nutrition, Slovenija). По дужини трајања студијског програма упоредивост постоји са два напред наведена студијска програма. Може се констатовати подударност предмета у довољној мери.

### **Стандард 7. Упис студената**

Студијски програм траје четири године, обима 240 ЕСПБ. Предвиђени број студената за упис на студијски програм је 40 за буџетска места. Кандидати за упис полажу пријемни испит, а област и садржај пријемног испита зависе од одабира врсте пријемног испита. Студент има опцију да ради пријемни испит из области хемије или биологије. Редослед кандидата за упис у прву годину основних академских студија утврђује се према општем успеху постигнутом у средњој школи и резултату постигнутом на пријемном испиту. Кандидат по оба основа може укупно остварити највише 100 бодова. ВУ организује пријемни испит независно од броја пријављених кандидата за упис у прву годину основних академских студија. Процедuru пријема спроводи Комисија за пријем студената коју одређује Научно-наставно веће ВУ.

### **Стандард 8. Оцењивање и напредовање студената**

Сваки појединачни предмет у програму има одређени број ЕСПБ бодова, које студент остварује када са успехом положи испит. Успешност студената у савлађивању сваког предмета посебно се континуирано прати током наставе и изражава поенима. Максимални број поена које студент може да оствари на предмету је 100. Студент стиче поене на предмету кроз рад у настави и испуњавањем предиспитних обавеза и полагањем испита. На основу Књиге предмета утврђено је да је број поена које студент може да оствари испуњавањем предиспитних обавеза 30, а максималан 70, чиме је испуњен услов дефинисан Законом о високом образовању у погледу минималног, односно максималног, броја поена који се стичу проверама знања у предиспитним обавезама. На предметима на којима је предвиђено вредновање рада у настави, тај рад се вреднује освајањем од 5 до 20 поена. Оцена студента је заснована на укупном броју поена које је студент стекао испуњавањем предиспитних обавеза и полагањем испита, а према квалитету стечених знања и вештина.

### **Стандард 9. Наставно особље**

На студијском програму ангажовано је наставно особље са потребним стручним и научним компетенцијама, укупно 22 наставника, што је довољно да се покрије укупан број часова наставе на студијском програму (предавања, вежбе, лабораторијске вежбе, консултације и практичан рад), односно број наставника одговара потребама студијског програма. Структура наставника који се ангажују по звањима је следећа: 5 редовних професора, 9 ванредних професора, 7 доцената и 1 предавач. Од укупног броја наставника, њих 19 је запослено на ВУ са 100% радним временом, један наставник је запослен са 20% радног времена, а два наставника ВУ ангажује на основу уговора о допунском раду, уз претходно добијену сагласност за допунски рад од матичних факултета, на којима су ти наставници у радном односу. Појединачна оптерећења наставника крећу се од минималних 2,29 до максималних 11,90 часова, са просечним оптерећењем од 7,19, што се уклапа у прописане стандарде.



На студијском програму ангажовано је укупно 6 сарадника, од тога је 5 сарадника са пуним радним временом, док је 1 сарадник ангажован по уговору о допунском раду. Од сарадника у пуном радном односу 3 су у звању асистент, а 2 сарадника је у звању истраживач приправник. Сарадник који је ангажован по уговору о допунском раду је у звању сарадник у настави. Број сарадника је довољан да покрије укупан број часова вежби на студијском програму с обзиром да су и неки наставници задужени за извођење вежби. Појединачна оптерећења сарадника крећу се од минималних 5,50 до максималних 8,17 часова, са просечним оптерећењем 6,20, што се уклапа у прописане стандарде.

На овом студијском програму држи се на нивоу године укупно 62,50 часова предавања и 15,83 часова вежби, за шта је потребно 10,42 наставника и 6,50 сарадника (Извештај о параметрима студијског програма). Дакле, ангажовани број наставника (22) је изнад израчунаог параметра (10,42), што значи да је испуњен Стандард 9. Ангажовано је 6 сарадника.

Процент часова активне наставе (предавања), која изводе наставници са 100% радног времена износи 92,00 % (Извештај о параметрима студијског програма), тако да је минимални услов да 70 % часова активне наставе (предавања) изводе наставници са пуним радним временом задовољен. Наставници у звању доцент, ванредни професор и редовни професор чине 94% од укупног броја наставника с пуним радним временом, што значи да је задовољен стандард, који каже да тај удео мора бити минимум 80 %.

Научне и стручне квалификације наставног особља, које се ангажује на студијском програму углавном одговарају предметима који су им додељени. За сваког наставника дато је: радна биографија, избори у звања, списак предмета за које се задужују и репрезентативне референце. Сви наставници задовољавају захтев да имају најмање 5 референци из уже научне области. Картони наставника, односно научне и стручне квалификације наставног особља су видљиве на сајту ВУ, како и стандард предвиђа.

Величина групе за предавања је максимално до 180 студената, а вежбе се организују тако да величина групе не прелази 60 студената, односно лабораторијске вежбе (ДОН) се изводе у две групе од по максимално 20 студената. Може се констатовати усклађеност величине група за предавања, вежбе и лабораторијске вежбе са Стандардом.

Поступак избора наставног особља је јаван и транспарентан. ВУ континуирано ради на подизању компетенција наставног особља на начин да обезбеђује услове за њихову перманентну едукацију, мотивише их за научно-истраживачки рад, за учешће на националним и међународним научним и стручним пројектима, те праћењем и евалуацијом њихових педагошких способности.

### ***Стандард 10. Организациона и материјална средства***

Укупни бруто простор ВУ износи 3.341,00 m<sup>2</sup>. За извођење наставе на студијском програму користе се просторије укупне површине 2.188,41m<sup>2</sup>, од чега амфитеатар, слушаонице, вежбаонице, лабораторије, комјутерска лабораторија, библиотека, читаонице и сала заузимају 1.617,27 m<sup>2</sup>, док наставнички кабинети, лабораторије за рад наставног особља, студентска служба, секретаријат и студентски парламент заузимају 2.188,41 m<sup>2</sup>. Укупан број акредитованих студената на свим студијским програмима износи 544. Из наведеног проистиче да однос укупног бруто простора (3.341,00 m<sup>2</sup>) и укупног броја акредитованих студената на ВУ на свим студијским програмима и на свим годинама (544) износи 6,14 m<sup>2</sup>, тј. радна површина износи више од 4 m<sup>2</sup> по



студенту. Према препису поседовног листа бр. 6261, ВУ је корисник зграде на КП 4/1 КО Чачак у Улици Цара Душана бр. 34, укупне бруто површине 3.341,00 m<sup>2</sup>.

За извођење наставе на студијском програму користе се 1 амфитеатар, 3 слушаоница (учионица), 6 вежбаоница, 13 лабораторија, 1 компјутерска лабораторија, 1 библиотека, 2 читаонице и 1 сала. За одржавање консултација, испита, колоквијума и других елемената рада са студентима, користе се 32 наставничка кабинета, 3 лабораторије за рад наставног особља, 2 просторије студентске службе, 4 просторије секретаријата и 2 просторије студентског парламента). Лабораторије и вежбаонице ВУ су опремљене са 169 артикала (261 комада) техничке опреме.

ВУ обезбеђује приступачност простора за студенте, професоре, као и остало академско и неакадемско особље са отежаним кретањем, у складу са Правилником о техничким стандардима приступачности, односно принципом универзалног дизајна.

Библиотека располаже са 309 библиотечких јединица релевантних за студијски програм. Предмети су покривени одговарајућом уџбеничком литературом. Студентима су доступна 162 уџбеника, као и 52 примерка литературе за обавезне предмете (књиге, збирке, практикуми итд.), који се налазе у библиотеци или их има у продаји.

За спровођење студијског програма ВУ обезбеђује средства из информационих технологија, и то: 139 рачунара, од којих 87 десктоп и 52 лаптоп рачунара. Од тога, 20 рачунара се налази у једној рачунарској учионици (рачунарској лабораторији), који су умрежени и имају приступ интернету. ВУ има присуп интернету преко Академске мреже Србије, при чему је мрежа унутар зграде постављена тако да већина просторија има барем по један мрежни (Етернет) прикључак. ВУ такође поседује и штампаче, скенере, пројекторе, дигиталне фото апарате, дигиталне камере, УПС уређаје, екстерне меморије, ГПС навигације, опрему за видео надзор.

ВУ обезбеђује сопствене и наставно-научне базе у привреди. Сопствене базе чине 14 лабораторија, од којих се 12 користе за извођење студијског програма. Сопствене базе су опремљене са 169 артикала (261 комада) техничке опреме.

ВУ је доставила доказе о обезбеђености одговарајућих огледних добра укупне површине 133 ha обрадивог земљишта (уговори са предузећем Today DOO Блаце, Институтом за воћарство у Чачку и Прородно-математичким факултетом у Крагујевцу).

### ***Стандард 11. Контрола квалитета***

Контрола квалитета овог студијског програма изводи се редовно и систематично путем самовредновања и спољашњом провером квалитета установе, којом се испитују ставови и мишљења студената из свих области и свих наставника на крају семестра и након полагања испита. Она подразумева редовно и систематично праћење његове реализације и предузимање мера за унапређење квалитета у погледу курикулума, наставе, наставног особља, уписа и оцењивања студената, обезбеђених уџбеника и литературе. ВУ има успостављену контролу квалитета овог програма, с обзиром да је формирала Комисију за обезбеђење квалитета и доставила Извештај о самовредновању и оцењивању квалитета као и Акциони план и допуну акционог плана за обезбеђење квалитета рада за период 2019/2020. године.

На предлог НН, Савет ВУ је 18.11.2019. године усвојио Стратегију обезбеђења квалитета и процедуре за обезбеђење квалитета на ВУ која је јавна и налази се на њеном сајту. Стратегија обезбеђења квалитета представља основни стратешки и развојни документ из области обезбеђења квалитета и дефинише основне приоритете високог образовања у области обезбеђења квалитета, као и начин њиховог

остваривања. ВУ је доставила извод из Статута из кога се јасно види оснивање и делокруг рада организационих јединица задужених за квалитет. ВУ спроводи поступак самовредновања студијских програма, наставе, педагошког рада наставника, услова рада, ненаставних радника и органа руковођења, у циљу побољшања квалитета наставе и наставног процеса. Самовредновање се спроводи на начин и по поступку прописаном Правилником о самовредновању, у интервалима од највише три године. ВУ је приказала и састав Комисије задужене за квалитет која има 6 чланова и то: 3 наставника, 1 сарадник, 1 лаборант и 1 студент. Састав комисије указује да су студенти укључени у процес унапређења квалитета студијских програма.

## Препоруке

Предлог мера за отклањање уочених слабости:

- Спроводити темељну анализу пролазности за сваки предмет и увести конкретне мере с циљем повећања стопе успешности студената на овом студијском програму,
- Посветити посебну пажњу контроли спровођења превентивних и корективних мера и анализама периодичних извештаја како би се унапредила контрола квалитета рада,
- Усмерити пажњу на ангажовање, селекцију и усавршавање младог компетентног наставног кадра (сарадници, доценти), уз обезбеђивање услова за њихов развој,
- Осавремењивати опрему (рачунари, техничка средства, лабораторије) како би се континуирано повећавао квалитет наставе,
- Редовно ажурирати податке који се односе на студијски програм, посебно оне који се односе на стандарде 5 и 9..

Имајући у виду да је високошколска установа **Универзитет у Крагујевцу - Агрономски факултет у Чачку** испунила стандарде за акредитацију студијског програма основних академских студија (ОАС) – **Прехрамбена технологија**, прописане Правилником о стандардима и поступку за акредитацију високошколских установа и студијских програма, одлучено је као у диспозитиву.

Достављено:  
- високошколској установи  
- архиви

**ПРЕДСЕДНИК**

проф. др Ана Шијачки

