



Република Србија  
КОМИСИЈА ЗА АКРЕДИТАЦИЈУ И  
ПРОВЕРУ КВАЛИТЕТА  
Број: 612-00-00641/2013-04  
24.05.2013. године  
Београд

**У В Е Р Е Њ Е**  
**О АКРЕДИТАЦИЈИ СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА**  
**МАСТЕР АКАДЕМСКИХ СТУДИЈА**

**УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ - ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ** са седиштем у НЕМАЊИНА 6, БЕОГРАД, ПИБ: 100198802, Жиро рачун: 840-1872666-79, испунио је стандарде прописане Правилником о стандардима и поступку за акредитацију високошколских установа и студијских програма („Службени гласник РС“ број 106/06, 112/08), за акредитацију студијског програма **мастер академске студије - ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА** у оквиру поља техничко-технолошких наука и то за упис 128 (стодвадесетосам) студената у прву годину у седишту Установе.

Ово уверење издаје се на основу члана 16. став 5. тачка 1) Закона о високом образовању („Службени гласник РС“ број 76/05, 100/07, 97/08, 44/10).

Достављено:  
- високошколској установи  
- архиви КАПК



**ПРЕДСЕДНИК**

Проф. др. *Ендре Пап*



Република Србија  
**КОМИСИЈА ЗА АКРЕДИТАЦИЈУ И  
ПРОВЕРУ КВАЛИТЕТА**  
Број: 612-00-00641/2013-04  
24.05.2013. године  
Београд

На основу члана 14. став 1. тачка 7) и члана 16. став 5. Закона о високом образовању („Службени гласник РС” број 76/05, 100/07, 97/08, 44/10) и члана 10. став 3. Правилника о стандардима и поступку за акредитацију високошколских установа и студијских програма („Службени гласник РС” број 106/06, 112/08), Комисија за акредитацију и проверу квалитета, на седници одржаној 24.05.2013. године, донела је:

**ОДЛУКУ**  
**о акредитацији студијског програма**  
**мастер академских студија**

Утврђује се да **УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ - ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ** са седиштем у НЕМАЊИНА 6, БЕОГРАД, ПИБ: 100198802, Жиро рачун: 840-1872666-79, испуњава прописане стандарде за акредитацију студијског програма: **мастер академске студије - ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА** у оквиру поља техничко-технолошких наука и то за упис 128 (стодвадесетосам) студената у седишту Установе.

О утврђеној акредитацији из става 1. ове одлуке Комисија за акредитацију и проверу квалитета издаје Уверење.

**Образложење**

Високошколска установа **УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ - ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ** са седиштем у НЕМАЊИНА 6, БЕОГРАД, је дана 27.03.2013. године поднела захтев за акредитацију студијског програма **мастер академске студије - ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА** у оквиру поља техничко-технолошких наука под бројем 612-00-00641/2013-04.

Уз захтев за акредитацију, достављена је документација, која је прописана чланом 4. Правилника о стандардима и поступку за акредитацију високошколских установа и студијских програма („Службени гласник РС” број 106/06, 112/08).

На основу чл. 6. и 7. Правилника о стандардима и поступку за акредитацију високошколских установа и студијских програма, Комисија за акредитацију и проверу квалитета, образовала је поткомисију ради утврђивања чињеница од значаја за доношење одлуке о захтеву за акредитацију и одредила рецензенте.

Извештај рецензената, о извршеној анализи достављене документације са оценом, извештај поткомисије, који садржи и оцену, сачињен након спроведеног непосредног увида у рад високошколске установе **УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ - ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ** и предлог одлуке, достављени су Комисији за акредитацију и проверу квалитета.

Студијски програм припада пољу техничко-технолошких наука и области технолошко инжењерство што је у складу са законом и листом области коју је утврдио Национални савет. Назив дипломе **МАСТЕР ИНЖЕЊЕР ТЕХНОЛОГИЈЕ** је у складу са листом звања коју је утврдио Национални савет, а дужина студија 1 година је у складу са законом.

Студијски програм реализује 4 модула:

Модули:

1 - Хемија и биохемија хране

2 - Микробиологија хране и животне средине

3 - Прехрамбени инжењеринг

4 - Управљање безбедношћу и квалитетом хране

Програм је прихваћен од стране ННВ 20.02.2013. год., и од стране Сената Универзитета у Београду 20.03.2013. године.

Студијски програм садржи све законом предвиђене елементе и има предвиђени број ЕСПБ. Број ЕСПБ бодова након завршених студија је 60.

Установа је објавила публикацију о студијском програму: Инфирматор за школску 2012/2013, и подаци су такође присутни на сајту установе [www.agrif.bg.ac.rs](http://www.agrif.bg.ac.rs).

Студијски програм обезбеђује стицање компетенција за препознатљиве и јасне професије и занимања.

Сврха је јасно и недвосмислено формулисана и у складу је са основним задацима и циљевима установе.

Циљеви су јасно формулисани и у складу су са задацима установе и укључују стицање компетенција и вештина. Додатак дипломе је приложен на српском и енглеском језику и обухвата све потребне елементе.

Јасно је наведено које опште и предметно специфичне способности студенти стичу савладавањем програма.

Структура курикулума обухвата распоред предмета по семестрима, фонд часова и број ЕСПБ. Студенти на првој години студија остварују 747 часова активне наставе годишње, или 24,9 часова недељно, са 16,22 или 65,14% часова предавања и вежби, од тога су предавања 10,65 часова недељно или 65,66% чиме је испуњен законски услов да студент мора имати најмање 20 часова активне наставе недељно, односно 600 часова годишње и минимум 50 % предавања и вежби, а од тога су предавања 50%.

Структура курикулума је: за оба модула има један обавезни предмет. **Модул 1** - Хемија и биохемија хране - обавезни 2 и 2 изборни који се бира са листе од 32 предмета, СИР је 20 часова недељно и 7 бодова. **Модул 2** - Микробиологија хране и животне средине има 3 обавезна и 2 изборна који се бира са листе од 6 предмета, СИР је 12 часова недељно и 7 бодова, **Модул 3** - Прехрамбени инжењеринг - обавезни 1 и 4 изборни који се бира са листе од 22 предмета, СИР је 6 часова недељно, **Модул 4** - Управљање безбедношћу и квалитетом хране - обавезни 1 и 4 изборни који се бира са листе од 17 предмета, СИР је 6 часова недељно. Изборност је 56,67% за све модуле. Сви модули имају стручну праксу са по 45 часова и по 3 бода и мастер рад са по 10 бодова.

Установа је приложила Књигу предмета, у којој је сваки предмет специфициран. Структура курикулума обухвата опис предмета са називом, типом предмета, годином и семестром студија, бројем ЕСПБ, именом наставника, циљем курса са очекиваним

исходима, знањима и компетенцијама, предусловима за похађање предмета, садржајем предмета, препорученом литературом, методима извођења наставе, начином провере знања и оцењивања.

Установа је приложила описе везане за стручну праксу, Сир и завршни рад - мастер рад.

Програм је целовит и свеобухватан и нуди најновија стручна сазнања, усаглашен је са другим програмима на истој установи и усклађен са три програма иностраних високошколских установа.

Програм уписује одговарајући број студената сходно расположивим могућностима установе. Конкурс за упис студената садржи: број, услове за упис, мерила за утврђивање редоследа кандидата, поступак спровођења конкурса, начин и рокове за подношење жалбе на утврђени редослед, као и висину школарине. Предвиђен је упис 128 студената у прву годину студија.

Студенти полагањем испита стичу одређени број ЕСПБ бодова. Број ЕСПБ бодова је утврђен за сваки предмет према оптерећењу студената и према јединственој методологији. Успешност студената у савлађивању одређеног предмета континуирано се прати током наставе и изражава поенима. Предвиђено је да студент стиче поене на предмету кроз рад у настави, испуњавањем предиспитних обавеза и полагањем испита при чему је минималан број поена које студент може да стекне испуњавањем предиспитних обавеза током наставе 30, а максимални 70. Сваки предмет из студијског програма има јасан и објављен начин стицања поена: број поена које студент стиче по основу сваке појединачне врсте активности током наставе или извршавањем предиспитне обавезе и полагањем испита.

Просечно оптерећење наставника на Установи је 6,25 часова недељно, а сарадника 10,38 часова недељно. Наставници са пуним радним временом на Установи држе 97,54% наставе. Установа реализује 18 студијских програма са 4.891 студент.

Укупан број наставника је довољан да покрије укупан број часова наставе на студијском програму. У реализацији студијског програма мастер академских студија Прехрамбена технологија укључено је 44 наставника, од тога 43 су са пуним радним временом и за све су дате копије радних књижица и један по уговору. Просечно оптерећење наставника је 1,58 часова недељно. Наставници у сталном радном односу држе 98,19% наставе.

Нема наставника са ангажовањем већим од 12 часова недељно.

Испуњен је захтев да је најмање 70 % часова, од активне наставе коју држе наставници са пуним радним временом.

Број сарадника је 24 и сви су са пуним радним временом је довољно да покрије укупан број часова наставе на студијском програму. Просечно оптерећење је 1,68 часова недељно.

Квалификације наставног особља одговарају нивоу њихових задужења и документоване су референцама и подаци су доступни јавности.

Величина група за предавања и вежбе одговара Допуни стандарда за акредитацију студијских програма у оквиру поља техничко-технолошких наука.

Обезбеђен је одговарајући простор за извођење наставе. Установа располаже простором од 27.723 м<sup>2</sup> или 5,67 м<sup>2</sup> по једном студенту што значи да радом у сменама испуњава тражене критеријуме.

Све просторије су опремљене са савременом техничком опремом за извођење наставе.

Установа је обезбедила амфитеатре, учионице, лабораторије односно друге просторије за извођење наставе, као и библиотечки простор и читаоницу, простор за

остале стручне службе и студентски парламент у складу са потребама образовног процеса.

Установа је обезбедила одговарајући радни простор за наставнике и сараднике.

Постоје библиотечки ресурси релевантни за извођење студијског програма.

Високошколска установа је обезбедила покривеност предмета одговарајућом литературом са укупно 180 библиотечких јединица на свим модулима. Наведена листа уџбеника по модулима: Модул 1 - 42, Модул 2 - 33, Модул 3 - 42 и Модул 4 - 41. Обезбеђена је опремљеност училима и помоћним наставним средствима за нормално одвијање наставног процеса (55 јединица).

Установа је установила процедуре за праћење квалитета студијског програма, плана наставе као и планова рада за сваки предмет и предузима мере за унапређење квалитета у погледу курикулума, наставе, наставног особља, оцењивања студената, уџбеника и литературе. Преко студенских анкета проверава се и утврђује се да ли наставници и сарадници имају коректан и професионалан однос према студентима.

Установа је формирала Одбор за квалитет и самовредновање и комисију за квалитет, и приложила је резултате студентске анкете. Приложени су документи: Политика обезбеђења квалитета и Стратегија обезбеђења квалитета, Правилник о уџбеницима, као и извод Статута установе којим се регулише оснивање и делокруг рада комисије за квалитет. У Комисији за квалитет је 25 чланова из свих структура.

Комисија за акредитацију и проверу квалитета, утврдила је да високошколска установа **УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ - ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ** за студијски програм **мастер академске студије - ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА** у оквиру поља техничко-технолошких наука испуњава стандард у погледу квалитета студијског програма прописане Правилником о стандардима и поступку за акредитацију високошколских установа и студијских програма.

Имајући у виду да је високошколска установа испунила стандарде за акредитацију **студијског програма** прописане Правилником о стандардима и поступку за акредитацију високошколских установа и студијских програма, одлучено је као у диспозитиву.

**Упутство о правном средству:** Против ове одлуке може се изјавити жалба Националном савету за високо образовање у року од 30 дана од дана пријема.

Достављено:

- високошколској установи
- архиви КАПК

