



РЕПУБЛИКА СРБИЈА  
Национално тело за акредитацију  
и обезбеђење квалитета  
у високом образовању  
Број: 612-00-00118/4/2025-03  
Датум: 17. 03. 2026. године  
Булевар Михајла Пупина 2  
Београд

УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ  
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ  
Број 020-401/1  
03. 04. 2026 год  
НОВИ САД

На основу члана 23. став 9. тачка 1) Закона о високом образовању („Службени гласник РС” бр. 88/17, 27/18 - др. закон, 73/18, 67/19, 6/20 - др. закон, 11/21- Аутентично тумачење, 67/21 - др. закон, 67/21, 76/23, 19/25) и Решења Комисије за акредитацију број 612-00-00118/3/2025-03 од 17. 03. 2026. године, Национално тело за акредитацију и обезбеђење квалитета у високом образовању издаје

## У В Е Р Е Њ Е

### о акредитацији студијског програма

**Специјалистичких академских студија (САС) „Микробиолошка безбедност хране“** за који је Захтев за акредитацију поднела високошколска установа **Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду**, са седиштем у Новом Саду, у улици Булевар цара Лазара бр. 1, ПИБ: 100721916, Матични број: 08055203.

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, 51/23, 102/23), студијски програм **специјалистичких академских студија (САС) „Микробиолошка безбедност хране“** је акредитован у оквиру образовно-научног поља: Техничко-технолошких наука и научне области: Технолошко инжењерство за упис **18 (осамнаест) студената** у прву годину у седишту Установе, са називом дипломе **Специјалиста инжењер технологије**, за извођење наставе на српском језику.

**Ово Уверење важи од дана издавања, закључно са 17.03.2033. године.**



ДИРЕКТОР

проф. др Небојша Здравковић



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

Број: 612-00-00118/3/2025-03

Датум: 17. 03. 2026. године

Булевар Михајла Пупина 2

Београд

УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ  
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ  
Број: 020-401  
03. 04. 2026 год  
НОВИ САД

На основу члана 21. став 1. тачка 1) Закона о високом образовању („Службени гласник РС” бр. 88/17, 27/18 - др. закон, 73/18, 67/19, 6/20 - др. закон, 11/21- Аутентично тумачење, 67/21 - др. закон, 67/21, 76/23, 19/25), Комисија за акредитацију и проверу квалитета, на седници одржаној 17. 03. 2026. године, донела је

## **РЕШЕЊЕ**

### **о акредитацији студијског програма**

Утврђује се да **Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду**, са седиштем у Новом Саду, у улици Булевар цара Лазара бр. 1, ПИБ: 100721916, Матични број: 08055203, испуњава прописане стандарде за акредитацију студијског програма **специјалистичких академских студија (САС) „Микробиолошка безбедност хране“**, у оквиру образовно-научног поља: Техничко-технолошких наука и научне области: Технолошко инжењерство за упис **18 (осамнаест) студената** у прву годину у седишту Установе, са називом дипломе **Специјалиста инжењер технологије**, за извођење наставе на српском језику.

На основу овог решења, Национално тело за акредитацију и обезбеђење квалитета у високом образовању издаће уверење о акредитацији студијског програма из става 1. овог решења.

### **Образложење**

Високошколска установа **Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду** (у даљем тексту: ВШУ), са седиштем у Новом Саду, у улици Булевар цара Лазара бр. 1, је дана 13. 05. 2025. године поднела Захтев за акредитацију студијског програма **специјалистичких академских студија (САС) „Микробиолошка безбедност хране“** под бројем 612-00-00118/2025-03.

Студијски програм САС “Микробиолошка безбедност хране” је студијски програм у трајању од 1 године (2 семестра) са 60 ЕСПБ, а први пут је акредитован 2013. године.

Комисија за акредитацију и проверу квалитета на седници одржаној дана 08. 07. 2025. године, на основу Статута Националног акредитационог тела, чл. 19, утврдила је предлог састава рецензентске комисије, а директор Националног акредитационог тела именовано је рецензентску комисију дана 08. 07. 2025. године. Рецензентска комисија је посетила установу 03. 02. 2026. године. На основу свега тога РК изводи своју анализу и подноси је КАПК-у 25. 02. 2026. године.

Увидом у сву поднету документацију, Поткомисија за поље техничко-технолошких наука је утврдила чињенице од значаја за доношење решења о акредитацији студијског програма САС “Микробиолошка безбедност хране”, на Технолошком факултету Нови Сад, Web адреса на којој се налазе подаци о студијском програму је <https://www.tf.uns.ac.rs/studije-2026/specijalisticke-akademske-studije-2026.html>, програма у трајању од 1 године (2 семестра) са 60 ЕСПБ, програма усвојеног Одлуком Наставно-научног већа Технолошког факултета Нови Сад од 04.04.2025. године, као и Одлуком Сената Универзитета у Новом Саду од 30.4.2025. године. Анализом стандарда за акредитацију овог студијског програма, поткомисија за поље техничко-технолошких наука закључује следеће:

Високошколска установа Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад је дала све основне тражене податке, податке о оснивању, као и податке који се односе на обухват акредитације. Обим, врста и дужина студија су у складу са Законом.

### **Стандард 1: Структура студијског програма**

Структура студијског програма САС “Микробиолошка безбедност хране” на Технолошком факултету Нови Сад, као и његов обим, садржај и исходи, су адекватни. Студијски програм нема модуле, а структура студијског програма одговара захтевима стандарда, у погледу назива, циљева, исхода учења, услова уписа, начина извођења, академског назива (специјалиста инжењер технологије), листе обавезних и изборних предмета, са оквирним садржајем, начина извођења студија и потребног времена за извођење студија, бодовне вредности сваког предмета исказане у ЕСПБ бодовима, бодовне вредности завршног специјалистичког рада исказане у ЕСПБ бодовима. Наведени су предуслови за упис појединих предмета, начин избора предмета из других студијских програма, прелазак са других студијских програма у оквиру истих, или сродних области студија, као и обим студија. Студијски програм нема модуле. Структура студијског програма у потпуности одговара захтевима стандарда у погледу циљева, исхода учења, начина оцењивања и услова уписа студијског програма. Самовредновање - Стандард 4 Квалитет студијског програма: редовно и систематски се процењује квалитет студијског програма и оптерећења студената неопходног за постизање задатог исхода учења, на основу података прикупљених: студентском анкетом, менторским радом, анкетирањем дипломираних студената о квалитету студијског програма и постигнутим исходима учења, као и анкетирањем послодаваца о стеченим квалификацијама дипломаца. Руководство Факултета организује провере редовности одржавања предавања и вежби у циљу унапређења квалитета студијског програма. SWOT анализом је утврђено да су циљеви студијског програма усклађени са исходима учења, да наставно особље има високе научне и стручне компетенције за извођење наставе на студијском програму и да постоји велика усаглашеност студијског програма са савременим светским трендовима и стањем науке и струке у области технолошког инжењерства и упоредивост са студијским програмима

одговарајућих страних високошколских установа. Као једна од слабости студијског програма је истакнуто недовољно практично знање при остваривању стручне праксе и релативно мали проценат дипломираних студената у односу на број уписаних. Као једна од могућности за побољшање квалитета студијског програма наведено је повезивање високошколских установа у циљу размене искустава, како на нивоу Србије, тако и на нивоу региона. Као опасности су наведене дуготрајне процедуре за измене студијских програма у циљу прилагођавања захтевима тржишта рада, нејасна стратегија друштва о финансирању и будућности високог образовања, као и мала заинтересованост студената за студије у области технолошког инжењерства. Дат је и сет мера и активности за унапређење квалитета студијског програма: осавремењавање метода наставе у циљу више стицања практичних знања, усклађивање обавеза студената са вредношћу ЕСПБ, унапређивање сарадње са Националном службом запошљавања и привредним субјектима у циљу извођења практичне наставе и свршеним студентима преко Алумни организације.

**Стандард је испуњен.**

### **Стандард 2: Сврха студијског програма**

Сврха студијског програма специјалистичких академских студија „Микробиолошка безбедност хране“ је јасно дефинисана. Студенти овладавају знањима и вештинама у области микробиолошке безбедности хране. Сврха студијског програма је образовање кадрова који поседују способност и знање да самостално или у тиму организују, реализују и контролишу микробиолошке анализе у акредитованим и погонским лабораторијама, као и лабораторијама научно-истраживачких организација које се баве овом облашћу. Способни су да прате микробиолошку безбедност и квалитет хране (сировине, међупроизводи и финални производи), унапређују постојеће и уводе нове микробиолошке методе и решавају практичне проблеме у области прехранбеног инжењерства и биотехнологије. Концепцијом и структуром, студијски програм је у потпуности у складу са мисијом и циљевима Технолошког факултета Нови Сад као високошколске установе за образовање Специјалисте инжењера технологије који поседује друштвено оправдане и корисне компетенције препознате у европским и светским оквирима.

**Стандард је испуњен.**

### **Стандард 3: Циљеви студијског програм**

Циљеви студијског програма САС „Микробиолошка безбедност хране“ су јасно дефинисани. Студенти стечена знања на претходним мастер академским студијама, на овом студијском програму проширују новим знањима из области Технолошког инжењерства и развијају креативне способности неопходне за праћење микробиолошке безбедности и квалитета хране у сваком њеном сегменту (сировине, међупроизводи и финални производи) за све субјекте у ланцу пословања храном. Поред тога, циљ студијског програма је да студент стекне знања о савременом приступу и концепту контроле квалитета резултата микробиолошке анализе хране. Студенти се упознавају са интегрисаним системом управљања контроле квалитета резултата микробиолошких анализа и важећом домаћом и међународном регулативом контроле квалитета резултата микробиолошких анализа. Врло важан циљ овог студијског програма је и развој способности за самосталан и тимски рад, саопштавање и излагање резултата рада стручној и широј јавности.

**Стандард је испуњен.**

#### **Стандард 4: Компетенције дипломираних студената**

Студијски програм Специјалистичких академских студија „Микробиолошка безбедност хране“ јасно дефинише компетенције студената које су у потпуности усклађене са нивоом студија, курикулумом, али и потребама тржишта и савремене прехранбене индустрије. Из Додатка дипломе се јасно уочавају предметне специфичности које студенти стичу савладавањем студијског програма. Иако су дефинисане компетенције свеобухватне и јасно прецизиране, препоручује се периодична ревизија исхода учења у складу са променама у међународним стандардима за квалитет и безбедност хране (нпр. изменама ISO стандарда), како би студенти увек поседовали одговарајуће актуелне вештине из области микробиолошке безбедности хране.

**Стандард је испуњен.**

#### **Стандард 5: Курикулум**

Може се закључити да курикулум студијског програма САС “Микробиолошка безбедност хране” има одговарајућу структуру, уз оптималан однос група предмета (стручно-апликативни предмети са 65% и теоријско-методолошки предмети са 35%), а конципиран је тако да задовољи циљеве студијског програма. Укупан број ЕСПБ у првом семестру износи 29, а у другом 31, што је у складу са препоруком да број бодова по семестру мора бити 30, уз толеранцију од 20%. Настава се реализује кроз два обавезна предмета, три изборна блока, стручну праксу и специјалистички рад који се састоји из два дела: студијско-истраживачког рада и израде и одбране рада. За све предмете је дата спецификација са прецизно наведеним називом и типом предмета, бројем ЕСПБ, наведеним именима наставника, циљевима курса, очекиваним исходима, предусловима за похађање предмета, садржајем предмета, препорученом литературом, методама извођења наставе и начином провере знања и оцењивања. Од укупно 60 ЕСПБ студијског програма, 21 ЕСПБ, односно 35%, се остварује кроз предмете у оквиру изборних блокова, док се 22 ЕСПБ, односно 36,67%, остварује кроз реализацију специјалистичког рада, што је у складу са прописаном регулативом. Током првог семестра је предвиђена стручна пракса са фондом од 6 часова недељно, што је у складу са обавезом од најмање 90 часова стручне праксе. Реализација стручне праксе је регулисана Правилником о стручној пракси студената Технолошког факултета Универзитета у Новом Саду. Студент кроз три изборна блока може да профилише своја знања у складу са личним интересовањима и професионалним циљевима. Задовољен је прописани минимум од 2 наставна предмета по једном изборном блоку. Док у првом и трећем изборном блоку студент бира један од два понуђена предмета, у другом има могућност избора између пет изборних предмета.

**Стандард је испуњен.**

#### **Стандард 6: Квалитет, савременост и међународна усаглашеност СП**

Програм САС „Микробиолошка безбедност хране“ је усклађен са следећим иностраним програмима: 1. University College Cork, Ireland 1 Year Full-time Postgraduate Course: Food Microbiology <http://www.ucc.ie/en/study/postgrad/what/sefs/masters/foodmicro/> ; 2. Wageningen University and Research, The Netherlands 2 Year MSc Food Safety/Specialisation Applied Food Safety <http://www.wur.nl/en/education-programmes/master/msc-programmes/msc-food-safety.htm> ; <http://www.wur.nl/en/education-programmes/master/msc-programmes/msc-food-safety/applied-food-safety.htm> ; 3. Quinn's University Belfast, Ireland 1 Year MSc Advanced Food Safety <https://www.qub.ac.uk/courses/posrgraduate-taught/advanced-food-safety-msc/>; 4.

University of Bayreuth, Germany MSc Food Quality and Safety <https://www.foodquality.uni-bayreuth.de/en/index.html> ; 5. University College Dublin, Ireland MSc Food Safety [https://hub.ucd.ie/usis!/W\\_HU\\_MENU.P\\_PUBLISH?p\\_tag=COURSE&MAJR=D079&KEYWORD=d079](https://hub.ucd.ie/usis!/W_HU_MENU.P_PUBLISH?p_tag=COURSE&MAJR=D079&KEYWORD=d079) ; 6. Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Sveučilišta u Zagrebu, Hrvatska, [https://www.pbf.unizg.hr/studiji/poslijediplomski\\_studiji/poslijediplomski\\_specijalisticki\\_studiji/poslijediplomski\\_specijalisticki\\_studij\\_kvaliteta\\_i\\_sigurnost\\_hrane](https://www.pbf.unizg.hr/studiji/poslijediplomski_studiji/poslijediplomski_specijalisticki_studiji/poslijediplomski_specijalisticki_studij_kvaliteta_i_sigurnost_hrane) . Знајући остале студијске програме, рецензентска комисија сматра да је овај студијски програм усаглашен са другим студијским програмима на истој ВШУ.

**Стандард је испуњен.**

#### **Стандард 7: Упис студената**

У Табели Преглед броја студената који су уписани на студијски програм у текућој и предходне две школске године, је све јасно приказано, а приметно је да овај студијски програм има мали број студената који га уписују у односу на предвиђени максимални број од осамнаест (18) студената. Рецензентска комисија предлаже да се студентски парламент и факултет позабаве неким од видова промоције овог студијског програма. У Табели 7.2. Преглед броја студената који су уписани на студијски програм по годинама студија у текућој школској години, је све јасно приказано и у сагласности је са предходном табелом 7.1. У Прилогу 7.1. Конкурс за упис студената је све јасно приказано и у складу је са правилником факултета који се односи на конкурс за упис студената. У Прилогу 7.2. Решење о именовању комисије за упис студената, је јасно приказан документ о одлуци за именовање комисије за упис студената. Прилог 7.3. Извод из Статута високошколске установе којим се регулише упис студената, јасно приказује извод из статута, предодређен законом и члановима одговарајућих аката универзитета. Прилог 7.4. Правилник о упису студената на студијски програм, јасно приказује правилник о упису студената на студијске програме факултета, а Прилог 7.5. Комисија за усклађивање студијских програма, садржи одлуку о саставу комисије за усклађивање студијских програма.

**Стандард је испуњен.**

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

Високошколска установа је приложила одговарајућу документацију која показује начин оцењивања и напредовања студената на студијском програму САС “Микробиолошка безбедност хране”. У Табели 8.1. - Збирна листа поена по предметима које студент стиче кроз рад у настави и полагањем предиспитних обавеза као и на испиту, је све јасно приказано, и збирна листа поена је у складу са законским максимумом и минимумом. У Табели 8.2. Статистички подаци о напредовању студената на студијском програму, је све јасно приказано, број студената је низак и самим тим су и статистички подаци ниски. Прилог 8.2. Књига предмета, јасно су приказани и достављени сви предмети и збирна листа поена свих предмета је у складу са законским минимумом и максимумом. У Прилогу 8.3. Правила студија, је јасно приказан правилник који је јасно дефинисан одредбама и члановима закона универзитета и факултета. Прилог 8.4. Правилник о полагању испита и оцењивању на испиту, јасно је приказан правилник са дефинисаним члановима закона о универзитету и правилницима факултета. У Прилогу 8.5. Правилник о награђивању студената, је све јасно приказано и јасно дефинисано.

**Стандард је испуњен.**

### **Стандард 9: Наставно особље**

Укупан број наставника на овом студијском програму износи 12 у сталном радном односу, са пуним радним временом на Факултету (Табела 9.2). Од тога је 5 редовних професора, 5 ванредних професора и 2 доцента. Научне и стручне квалификације наставника приказане су у Табели 9.1, као и Прилогу 9.0 (Књига наставника), доступни су јавности на званичној веб страници Технолошког факултета Нови Сад (<http://www.tf.uns.ac.rs/>). На студијском програму САС-Микробиолошка безбедност хране 100% часова држе наставници запослени са 100% радног времена. На студијском програму је ангажовано 11 сарадника, од тога 10 сарадника у сталном односу и један стипендиста Министарства (Табела 9.5 и Табела 9.7). Овај број ангажованих сарадника је довољан за реализацију укупног броја часова вежби и других облика наставе. Од ангажованих сарадника 3 су доценти, 3 су асистенти са докторатом, 3 истраживача сарадника, 1 истраживач приправник и 1 стипендиста Министарства. Просечно оптерећење наставника на овом СП је 1,19, а сарадника 1,23 ЧАН. (Електронски формулар - Извештај о параметрима студијског програма). Укупно појединачно часовно оптерећење наставника недељно на свим ВШУ у Србији није веће од 12, а укупно појединачно часовно оптерећење сарадника није веће од 16 ЧАН. Величина групе за предавања, вежбе и лабораторијске вежбе је одговарајућа. За све наставнике и сараднике ангажоване на САС „Микробиолошка безбедност хране“, приложена је одговарајућа документација (уговори, дипломе, решења о избору у звања, изводи из електронске базе података Пореске управе РС, сагласности, изјаве, МА и М1/М2). Сви наставници и сарадници са докторатом су изабрани у одговарајућа звања у оквиру научних области (а то су Прехрамбено инжењерство и Биотехнологија) које одговарају предметима у оквиру студијског програма, што је документовано у Табели 9.8. Избор у звање и заснивање радног односа се врши према Правилнику о начину и поступку стицања звања и заснивања радног односа наставника и сарадника (Прилог 9.8), који је усклађен са важећим законом и минималним критеријумима за напредовање наставника и сарадника на Универзитету. Компетенције наставника и сарадника одговарају образовно-научном пољу и нивоу њихових задужења и указују на одговарајући квалитет. Сви наставници имају више од 5 референци из уже научне области из које изводе наставу на студијском програму. Квалитет наставног кадра се константно прати и евалуира у поступцима самовредновања на ВУ, кроз студентске анкете које се затим анализирају и служе као основ за доношење акционих планова у циљу побољшања квалитета и утичу на планирање развоја наставничког кадра и наставног процеса у наредном периоду. SWOT анализа стандарда квалитета наставника и сарадника (Стандард 7. у Извештају о самовредновању) је указала на одређене слабости, као нпр. недовољно развијен систем за награђивање наставника и сарадника који су се посебно истакли и недостатак финансијских средстава за ове намене. РК сматра да се квалитет овог стандарда прати на одговарајући начин и да би евентуално у анализу овог стандарда приликом самовредновања требало размотрити и старост наставног особља (будући да је већи број наставника већ у звању редовни професори) па би у циљу правовременог подмлађивања кадрова требало дефинисати адекватне мере у том смеру. Анализом података достављених уз Стандард 9. може се закључити да ВУ располаже са довољним бројем компетентних наставника за реализацију студијског програма САС- Микробиолошка безбедност хране, и квалитет наставног кадра се константно прати и евалуира. Препорука РК је да се у циљу побољшања квалитета наставног особља пронађу могућности награђивања најбољих

наставника, као и да се прати старосна структура наставника у циљу правовременог подмлађивања кадра.

**Стандард је испуњен.**

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

Технолошки факултет Нови Сад је обезбедио адекватну инфраструктуру за извођење наставе. Обезбеђени су људски, просторни, лабораторијски, рачунарски, библиотечки и други ресурси, у складу са потребама студијских програма и акредитованим бројем студената. Број студената на студијском програму САС „Микробиолошка безбедност хране“ је 18. Листа просторија са површином у високошколској установи у којој се изводи настава на студијском програму, показује нам да је овим студентима укупно на располагању 801 m<sup>2</sup>, што би значило нешто више од 100 m<sup>2</sup> по студенту. Листа опреме за извођење студијског програма, побројано је 48 јединица опреме. - Табеле 10.3.-10.5. и прилози 10.3.-10.5. указују на задовољавајући квалитет уџбеника, литературе, библиотечких и информатичких ресурса. Позитивно је што постоји издавачка делатност самог факултета, а негативно што треба повећати информатичке ресурсе. Предлог је да се издвоји више средстава за куповину библиотечких јединица. Самовредновање - Стандард 11: Квалитет простора и опреме: у Прилозима 10.1. и 10.2. из Стандарда 10, као и Табелама 9.1. - 9.3. и Прилозима 9.1. - 9.2. из Стандарда 9 за ову ВШУ, долази се до закључка да квалитетан простор и опрема постоје, изузев рачунарске која се може побољшати. Круцијална замерка је то што има објекта који су без грађевинске дозволе. Након посете Рецензентске комисије, институција (ТФ УНС) је доставила објашњење и кораке који су предузети по питању недостајућих употребних дозвола. Технолошки факултет Нови Сад користи три објекта (Прилог А), од којих 1 има употребну дозволу, а друга два имају пројекте и грађевинске дозволе, које су достављене након посете Рецензентске комисије (Прилози Б1 и Б2). Употребне дозволе нису раније издате због непостојања засебних грађевинских парцела. Стога је Технолошки факултет Нови Сад 2024. године ангажовао компанију која је израдила Пројекат парцелизације и препарцелизације, којим је формирана посебна грађевинска парцела (Прилог Ц), те је комплетна документација за озакоњење предата 07.10.2024. године Градској управи за опште послове, о чему је приложен доказ (Прилог Д). Поступак још увек није окончан.

**Стандард је испуњен.**

#### **Стандард 11: Контрола квалитета**

Сва тражена документација везана за овај стандард је приложена, а такође је јавно доступна на веб сајту Установе. Контрола квалитета овог студијског програма спроводи се редовно и систематично, прати се и евалуира поступком самовредновања, а у складу са стратегијом и акционим планом ТФ НС. Оснивање, начин и делокруг деловања ових аката су дефинисани Статутом Установе (извод дат у прилогу 11.4). У спровођењу стратегије и неговању културе квалитета на Факултету, су укључени и студенти. ВУ је формирала Комисију за квалитет чији састав је приложен (Табела 11.2). Организационо постоје више организационих јединица задужених за квалитет: једна је Комисија за квалитет на нивоу ТФ НС (Табела 11.2), а друга Комисија за квалитет, која је задужена за поједине студијске програме, у конкретном случају СП САС „Микробиолошка безбедност хране“, чији састав је приказан у Табели 11.1. Састав Комисије за квалитет укључује 7 чланова: 5 наставника од којих је један продекан за наставу, 1 члан је руководилац Студентске службе, а један

члан је студент. Студенти имају активно учешће у контроли и обезбеђењу квалитета преко својих представника у комисијама за квалитет, као и кроз редовно периодично оцењивање квалитета студијских програма, квалитета наставног процеса на СП, квалитета уџбеника и литературе, као и квалитета функционисања одговарајућих служби на ВУ, путем различитих анкета и упитника. Један од фактора који доприноси квалитету уџбеника и литературе је и Правилник о уџбеницима на ВУ који је дат у прилогу 11.3. Начин и поступак самовредновања на ВУ-ТФ НС утврђени су одговарајућим правилницима и то: Правилником о самовредновању, Правилником о стандардима за самовредновање и оцењивање квалитета рада на ТФ НС који су дати у Прилозима 11.7 и 11.8. У току 2024. године на ВУ је реализован поступак самовредновања ВУ и квалитета студијских програма који је приложен (Прилог 11.1). ВУ редовно прати успешност студирања и полагања испита на свим студијским програмима, а такође и на СП САС „Микробиолошка безбедност хране“. Прикупљају се и анализирају подаци о броју и проценту дипломираних студената, те просечном трајању студија у претходном периоду, а за сваки ниво студија. Процена квалитета студијских програма и процена оптерећења студената неопходног за постизање задатог исхода учења предмет су систематске и редовне провере. Процена квалитета студијских програма врши се на основу података прикупљених на неколико начина: студентске анкете, менторски рад, анкетирање дипломираних студената о квалитету студијског програма и постигнутим исходима учења и подаци о задовољству послодавца стеченим квалификацијама дипломаца. У поступку самовредновања прати се, анализира и оцењује и квалитет научно-истраживачког уметничког и стручног рада на ВУ и доносе мере за његово побољшање. У оквиру самовредновања ВУ ради SWOT анализе сваког стандарда самовредновања на основу којих се идентификују предности, слабости могућности и опасности у оквиру сваког стандарда и предлажу мере за побољшање квалитета. Рецензентска комисија сматра да Установа спроводи поступак самовредновања на одговарајући прописан начин и анализира све релевантне стандарде у оквиру самовредновања. Потребно је дефинисати стимулативне мере за наставно особље, и/или мере награђивања за најбоље оцењене наставнике, као и за студенте, а на свим нивоима студирања.

**Стандард је испуњен.**

#### **Препоруке и предлог рецензентске комисије**

- Предлаже се повећање сарадње са привредним субјектима у циљу већег стицања практичних знања, повећање сарадње са сличним високошколским установама у земљи и региону, као и више улагања у информатичке и библиотечке ресурсе и интензивирање активности промовисања овог студијског програма.
- Препоручује се периодична ревизија исхода учења у складу са променама у међународним стандардима за квалитет и безбедност хране (нпр. изменама ISO стандарда).
- Треба пронаћи могућности награђивања најбољих наставника, као и да се прати старосна структура наставника у циљу правовременог подмлађивања кадра.
- РК препоручује прецизније дефинисање параметара праћења квалитета и оцењивање ефикасности предузетих мера.

На основу наведеног, поступајући у складу са чланом 21. став 1. тачка 1) Закона о високом образовању, којим је прописано да Комисија одлучује о захтеву за акредитацију и спроводи поступак акредитације установа и студијских програма у области високог образовања, Комисија је на седници одржаној 17.03.2026. године одлучила као у диспозитиву овог решења.

**Упутство о правном средству:** Против овог Решења може се уложити жалба Комисији за одлучивање по жалбама Националног акредитационог тела, преко Комисије за акредитацију и проверу квалитета, у року од 15 дана од дана пријема.

Достављено:  
- високошколској установи  
- архиви



**ЗАМЕНИК ПРЕДСЕДНИКА**

  
проф. др Предраг Мирковић