



РЕПУБЛИКА СРБИЈА
Национално тело за акредитацију
и обезбеђење квалитета
у високом образовању
Број: 612-00-00233/4/2025-03
Датум: 24.02.2026. године
Булевар Михајла Пупина 2
Београд

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 612-00-00233/3/2025-03 од 24.02.2026. године, Национално тело за акредитацију и обезбеђење квалитета у високом образовању издаје

У В Е Р Е Њ Е

о акредитацији студијског програма

Мастер струковних студија (МСС) „Прехрамбена технологија” за који је Захтев за акредитацију поднела високошколска установа Топличка академија струковних студија, Одсек за пољопривредно прехрамбене студије Прокупље, са седиштем у Прокупљу, у улици Тирила и Методија бр. 1, ПИБ: 113077398, Матични број: 18379988.

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 **мастер струковних студија (МСС) „Прехрамбена технологија”** је акредитован у оквиру образовно-научног поља: Техничко-технолошких наука и научне области: Технолошко инжењерство, за упис **16 (шеснаест)** студената у прву годину студија у седишту Установе, са називом дипломе **Струковни мастер инжењер технологије**, за извођење наставе на српском језику.

Ово уверење важи од дана издавања, закључно са даном 24.02.2033. 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: 612-00-00233/3/2025-03
Датум: 24.02.2026. године
Булевар Михајла Пупина 2
Београд

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 24.02.2026. године, донела је

РЕШЕЊЕ

о акредитацији студијског програма

Утврђује се да Топличка академија струковних студија, Одсек за пољопривредно прехранбене студије Прокупље, са седиштем у Прокупљу, у улици Ћирила и Методија бр. 1, ПИБ: 113077398, Матични број: 18379988, испуњава прописане стандарде за акредитацију студијског програма мастер струковних студија (МСС) „Прехрамбена технологија”, у оквиру образовно-научног поља: Техничко-технолошких наука и научне области: Прехрамбено инжењерство, за упис 16 (шеснаест) студената у прву годину студија у седишту Установе, са називом дипломе Струковни мастер 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 да Топличка академија струковних студија, Одсек за пољопривредно прехранбене студије Прокупље, са седиштем у Прокупљу, ул. Ћирила и Методија 1, Прокупље (у даљем тексту: ВШУ), је дана 18.06.2025. године поднела Захтев за акредитацију студијског програма мастер струковних студија (МСС) „Прехрамбена технологија”, у даљем тексту: СП, под бројем 612-00-00233/2025-03.

У складу са чланом 21. став 2. тачка 1) Закона о високом образовању, Комисија за акредитацију и проверу квалитета (у даљем тексту: Комисија) образовала је поткомисију за образовно-научно поље техничко-технолошких наука (у даљем тексту: Поткомисија) ради утврђивања чињеница од значаја за доношење одлука о Захтеву за акредитацију.

Комисија је на седници одржаној 15.08.2025. године усвојила предлог Поткомисије за образовно-научно поље техничко-технолошких наука (у даљем тексту: Поткомисија) за именовање Рецензентске комисије која је именована Одлуком директора Националног тела за акредитацију и обезбеђење квалитета у високом образовању, број 612-01-00546/2/2025-01 од 15.08.2025. године.

Рецензентска комисија (у даљем тексту: РК) утврдила је чињенице од значаја за доношење одлуке о акредитацији СП увидом у поднету документацију и непосредним увидом у рад ВШУ. РК је дана 14.11.2025. године посетила ВШУ и након посете сачинила Нацрт Извештаја на српском и сажетак на енглеском језику, који укључује и оправдане препоруке ВШУ, као и оцену квалитета анализираних СП, и поднела га је Поткомисији на разматрање. Установа на Извештај РК није имала примедби. На основу Извештаја РК, Поткомисија је утврдила предлог одлуке о акредитацији СП (у даљем тексту: Предлог) у коме је констатовала да су испуњени стандарди за акредитацију прописани Правилником о стандардима и поступку за акредитацију студијских програма („Службени гласник РС”, бр. 13/19, 1/21, 19/21, 51/23, 102/23) и предложила је Комисији да донесе решење о акредитацији студијског програма **мастер струковних студија (МСС) „Прехрамбена технологија”**.

На основу Извештаја РК, Предлога Поткомисије и увида у поднету документацију за акредитацију СП, констатовано је да је ВШУ доставила потребну документацију за акредитацију и утврђена је испуњеност прописаних стандарда за акредитацију СП, што је документовано релевантним чињеницама, и то:

Стандард 1: Структура студијског програма

Назив студијског програма МСС „Прехрамбена технологија“ одговара наставном плану и програму који је предложен. Циљеви студијског програма су усклађени са циљевима Установе.

Предложени студијски програм односи се на мастер струковне студије (МСС). Предвиђени број ЕСПБ је 120, што је у складу са Законом.

Исходи процеса учења су у складу са Законом о националном оквиру квалификација Републике Србије. Завршетком предложеног студијског програма, стиче се седми ниво, подниво један (ниво 7.1), који се подразумева завршене МСС обима од најмање 120 ЕСПБ бодова.

По завршетку предложеног студијског програма стиче се назив: Струковни мастер инжењер технологије (Струк. маст. инж. технол.) што је у складу са Правилником о листи стручних, академских и научних назива Националног савета за високо образовање.

Услови за упис су јавно доступни и јасни, а дефинисани су Правилником о условима и поступку за упис студената. Они подразумевају претходно завршене студије првог степена и остварени минимум 180 бодова, или завршене основне студије у трајању од најмање четири године по прописима који су важили пре ступања на снагу Закона о високом образовању, тј. до 10.09.2005. године и да кандидат познаје језик на коме се мастер струковне студије реализују у ВШУ у мери потребној за праћење наставе и испуњавање студентских обавеза.

Разматраним студијским програмом обухваћени су обавезни и изборни предмети, стручна пракса и завршни рад. Свака од активности коју је потребно да студенти савладају је окарактерисана одговарајућим бројем сати, односно бројем ЕСПБ, што је детаљније приказано у Стандарду 5.

Број остварених ЕСПБ је представљен према јединственој методологији и представља оптерећење по студенту. Сваки предмет вреди одређени број ЕСПБ бодова, и студије су завршене када студент испуни све обавезе предвиђене студијским програмом и прикупи најмање 120 ЕСПБ бодова.

Предвиђена је израда завршног рада који подразумева 20 ЕСПБ, као и примењеног истраживачког рада који подразумева 8 ЕСПБ, како је и предвиђено одговарајућим стандардом.

На основу прегледа документације, може се констатовати да студијски програм „Прехрамбена технологија“ садржи све законом предвиђене елементе и да има предвиђен одговарајући број ЕСПБ. Структура студијског програма задовољава одговарајуће стандарде. Изборни предмети су заступљени са најмање 20%, радно оптерећење студената је минимално 20, а максимално 30 часова активне наставе недељно, односно минимално 60 ЕСПБ у једној школској години.

Стандард је испуњен.

Стандард 2: Сврха студијског програма

Студијски програм мастер струковних студија „Прехрамбена технологија“, остварује се у образовно – научном пољу техничко – технолошких наука, област Технолошко инжењерство. Мастер студијски програм струковних студија „Прехрамбена технологија“ има јасно дефинисану сврху и улогу у образовном систему. Сврха студијског програма је да студентима пружи теоријска и практична знања неопходна за рад у различитим секторима прехрамбене индустрије. Као струковни мастер инжењери технологије свршени студенти овог студијског програма имали би могућност да раде у производњи и преради хране и пића биљног и анималног порекла.

Овај студијски програм је осмишљен тако да су активности усмерене ка стицању стручних знања и вештина кроз укључивање студената у конкретне процесе производње и прераде хране, а које се тичу анализа и безбедности, праћења процедура и стандарда, вођења процеса уз поштовање и еколошких аспекат. Кроз оквир студија овог студијског програма омогућено је стицање горе наведених компетенција.

Стандард је испуњен.

Стандард 3: Циљеви студијског програма

Циљеви овог МСС програма укључују: продубљивање и ширење основног знања стеченог на претходном нивоу студија, стручно и научно образовање засновано на научним сазнањима и методама кроз наставу оријентисану на модерној и иновативној пракси, обезбеђивање стручних компетенција у области контроле квалитета и безбедности хране, уз примену релевантних стандарда и регулатива, узимајући у обзир најсавременије захтеве на међународном нивоу, оспособљавање за самостално креативно истраживање и иновације, са идејом унапређења процеса производње здравствено безбедне хране високог квалитета и развоја нових производа, разумевање и примену еколошких принципа у прехрамбеној индустрији, са акцентом на одрживост производње и минимизацију утицаја на животну средину, припрема за најзахтевније и најодговорније послове, као и водеће

позиције у индустрији, институцијама за контролу/аналитику хране или истраживачким центрима, како би активно допринели унапређењу сектора, развој научног, техничког и менаџерског знања, вештина и ставова у области технолошког инжењерства, како би алумнисти самостално применили најсавременије технолошке поступке, препознали и решавали проблем у производњи и обради хране.

Специфични циљеви овог МСС програма подразумевају да се кроз савремене методе наставе, као и одабир изборних предмета студентима пруже знања за: развијање комуникационих вештина, изградњу самопоуздања, оспособљавање за самосталан и тимски рад, самостално и самоиницијативно истраживање и информисање у области прехранбене струке, усавршавање и оптимизацију постојећих и развој нових прехранбених технологија и процеса, развој стручне каријере, перманентне едукације, примену принципа информационих и комуникационих технологија.

Стандард је испуњен.

Стандард 4: Компетенције дипломираних студената

Имајући у виду следеће опште и предметно-специфичне способности које студенти стичу савладавањем студијског програма Прехранбена технологија, РК је проценила компетенције студената као усклађене и одговарајуће.

ВШУ ТАСС је предвидела да савладавањем МСС програма Прехранбена технологија студент стиче знања, која се односе на теорију, принципе и процесе, вредновање, критичко разумевање и примену у области технолошког инжењерства, као и вештине и способности: које се односе на решавање сложенијих проблеме у области технолошког инжењерства у непредвидивим ситуацијама, вођењу пројеката самостално и прихватања одговорности за сопствене одлуке.

Када је реч о компетенцијама, опште компетенције укључују: познавање организације и менаџмента у прехранбеној индустрији, примену савремених технологија у обради и производњи хране, укључујући планирање, оптимизацију и праћење ресурса, познавање основних микробиолошких, нутритивних, реолошких и технолошких карактеристика за процену квалитативних параметара сировина, полупроизвода и готових производа, осигурање и надзор над квалитетом и безбедношћу у производњи хране, са способношћу примене релевантних националних и међународних стандарда, праћење стручне и научне литературе, усавршавање и креативна примена стеченог знања и вештина, у складу са потребама радног места, у наставку стручног образовања кроз целоживотно образовање, коришћење иновативних и прихватљивих технолошких решења, уз минимизацију отпада и утицаја на животну.

Такође, предвиђено је да савладавањем МСС програма студент стиче следеће предметно-специфичне компетенције: управљање и надзор над појединачним технолошким процесима у прехранбеној индустрији, као и унапређење ефикасности и одрживости производње, израда техничко-технолошке документације/пројекта за реализацију производње, уз правилан еколошки став и принципе одрживог развоја, истраживање тржишта, унапређење постојећег и развој новог прехранбеног производа, уз разумевање трендова и потреба тржишта, стручно презентовање идеја и производа широј јавности, уз стални развој комуникационе способности и одговорности у самосталном и тимском раду, рад на пословима развоја и истраживања, као и у школама за вођење стручних предмета, рад на руководећим и лидерским позицијама у организацијама у

прехранбеној индустрији, као и у трговачким и услужним компанијама, како у земљи тако и у иностранству.

Исходи учења обезбеђују: решавање сложених проблема на иновативан начин, уз предузетничко деловање на руководећим пословима, контролу рада и вредновање резултата других, уз сложену комуникацију, интеракцију и сарадњу, самосталност и одговорност у раду на сложеним пројектима, уз примену сложених метода и опреме релевантне за област технолошко инжењерство.

Стандард је испуњен.

Стандард 5: Курикулум

Курикулум је јасно конципиран, технички прегледан и формално одговара захтевима дефинисаним у стандардима за акредитацију студијског програма. Курикулум студијског програма омогућава продубљивање знања као и стицање нових уско специјализованих знања, вештина и способности од интереса за рад у прехранбеној индустрији.

Студије трају 2 године (4 семестара) са укупним бројем 120 ЕСПБ бодова, што је у складу са стандардима Националног савета за високо образовање Републике Србије.

У структури студијског програма МСС „Прехранбена технологија“ заступљене су одговарајуће групе предмета у односу на укупан број ЕСПБ бодова. Општеобразовни просечно са 10.42%, стручни 7.5% и стручно-апликативни са 82.08 %.. У структури студијског програма МСС „Прехранбена технологија“ изборни предмети су заступљени са одговарајућим процентом у односу на укупан број ЕСПБ бодова, односно фактор изборности је 55%.

На завршној години другог нивоа студија, тј. на другој години студијског програма Примењени истраживачки рад је заступљен је са укупно 20 часова наставе у години, а остало су предавања, вежбе и други облици наставе у фонду 24 часова (чиме је испуњен захтев да ПИР на завршној години другог нивоа студија буде заступљен са највише 50 %, а остало су предавања, вежбе и други облици активне наставе).

Саставни део курикулума студијског програма је Стручна пракса. Стручна пракса подељена је у две стручне праксе: Стручна пракса 1 и Стручна пракса 2 и изводи се у 2. и 4. семестру у трајању од по 90 часова (6 часова недељно - остали часови) и носе по 2 ЕСПБ који улазе у укупан број ЕСПБ студијског програма. Реализује у привредним друштвима и јавним установама.

Студијским програмом МСС „Прехранбена технологија“ предвиђен је завршни рад. Завршни рад је приказан кроз две позиције:

1. Примењени истраживачки рад, који је у директној вези са реализацијом завршног рада - носи 8 ЕСПБ и исказан је као активна настава (СИР- 20 часова недељно)
2. Мастер рад, носи 20 ЕСПБ и исказан је као остали часови (4 часа недељно).

Завршни рад је приказан као заједнички предмет на студијском програму у позицији обавезних и изборних ЕСПБ (обавезни 50%, изборни 50% од укупног ЕСПБ за завршни рад).

На основу прегледа документације, може се констатовати да студијски програм „Прехранбена технологија“ садржи све законом предвиђене елементе и да има предвиђен одговарајући број ЕСПБ. Структура студијског програма задовољава одговарајуће стандарде. Изборни предмети су заступљени са најмање 20%, радно оптерећење студената

је минимално 20, а максимално 30 часова активне наставе недељно, односно минимално 60 ЕСПБ у једној школској години.

Стандард је испуњен.

Стандард 6: Квалитет, савременост и међународна усаглашеност студијског програма

МСС програм Прехрамбена технологија представља наставак студија првог нивоа, а на коме се студенти уже специјализују за одређене области прехрамбене технологије (Прилог 6.6.). Студијски програм је целовит и свеобухватан и омогућава стицање нових стручних сазнања, односно прати савремене светске токове и стање струке и науке у прехрамбеној технологији. Допринос овоме је и сарадња са привредним субјектима на основу Уговора о стручној и пословно-техничкој сарадњи.

МСС програм Прехрамбена технологија је усклађен и упоредив са програмима иностраних високошколских установа, који припадају европском образовном простору, а то су:

1. *Biotehniška fakulteta, Univerza v Ljubljani – студијски програм Food Science and Technology (Прилог 6.1)*
Линк установе: <https://www.bf.uni-lj.si/en/study/study-programmes/>
Линк студијског програма: [Study / Study Programmes](#)
2. *Prehrambeno-tehnološki fakultet, Sveučilište Josipa Jurija Strossmayera u Osijeku – Студијски програм Прехрамбено инжењерство (Прилог 6.2)*
Линк установе: [Prehrambeno tehnološki fakultet Osijek \(unios.hr\)](#)
Линк студијског програма: [Sveučilišni diplomski studiji](#)
3. *Ghent University – Belgium, Студијски програм Food Technology (Прилог 6.3)*
Линк установе: [Universiteit Gent](#)
Линк студијског програма: [Programme 1](#)

Услов за упис на свим наведеним упоредивим иностраним мастер студијским програмима је остварених 180 ЕСПБ на основним студијама, а мастер студије трају 2 године, 4 семестра, односно 120 ЕСПБ и сви укључују израду Завршног мастер рада и стручну праксу (Прилози 6.1. 6.2, 6.3.).

На основу прегледа упоредне табеле за усклађеност студијских програма (Прилог 6.4.) може се констатовати да је усаглашеност студијског програма МСС-Прехрамбена технологија ТАСС са наведеним програмима 65% (Biotehniška fakulteta, Univerza v Ljubljani – Study Programme: Food Science and Technology), 85% (Prehrambeno-tehnološki fakultet, Sveučilište Josipa Jurija Strossmayera u Osijeku – Студијски програм Прехрамбено инжењерство) и 75% (Ghent University – Belgium, Study Programme: Food Technology).

МСС Прехрамбена технологија усклађен је са стандардима за акредитацију и усаглашен са Законом о високом образовању, као и европским стандардима. Такође, програм је усаглашен са другим програмима на високошколској установи тј. надовезује се на већ претходно акредитовани студијски програм ОСС - Прехрамбена технологија. Тиме је студентима обезбеђена већа мобилност и лакше препознавање диплома у јединственем европском образовном простору.

Стандард је испуњен.

Стандард 7: Упис студената

На студијски програм МСС „Прехрамбена технологија“ може се уписати највише до 16 студената у прву годину студија што је у складу са расположивим кадровским, просторним и другим могућностима Топличке академије струковних студија – Одсека за пољопривредно-прехрамбене студије у Прокупљу. ВУ обезбеђује одговарајући простор за извођење наставе, док наставни кадар чине 12 наставника (8 професора струковних студија, 1 виши предавач, 2 предавача и 1 наставник страног језика), као и 1 сарадник – асистент.

За извођење МСС програма Прехрамбена технологија на Одсеку за пољопривредно прехрамбене студије и на Одсеку за медицинске студије (укупно 1277 студента), обезбеђена је површина простора у седишту Академије од 2354 m² и простора од 52 m² у просторијама Средње пољопривредне школе „Радош Јовановић Сеља“, као и 183 m² у Средњој медицинској школи „др Алекса Савић“ у Прокупљу. На тај начин Установа обезбеђује 2,03 m² бруто простора по студенту на оба Одсека, за извођење наставе по сменама.

Стандард је испуњен.

Стандард 8: Оцењивање и напредовање студената

Студијски програм МСС „Прехрамбена технологија“ реализује се извођењем 8 обавезних и 6 изборних предмета (од укупно 12 изборних предмета распоређених у 6 изборних блокова). Студијски програм нема модуле. У Књизи предмета за сваки предмет појединачно су дефинисани ЕСПБ бодови, предиспитне обавезе студената и начин њиховог оцењивања, стручна пракса и две позиције завршног рада.

Пракса се састоји од Стручне праксе 1 (2 ЕСПБ) и Стручне праксе 2 (2 ЕСПБ) у трајању од по 90 часова, са реализацијом у прехрамбеној индустрији. Реализација стручне праксе уређује се Правилником о студијама.

На крају друге године обавезна је израда и одбрана Завршног рада (20 ЕСПБ), коме претходи Примењени истраживачки рад (8 ЕСПБ).

Успешност студената у савладавању предмета изражава се бројем бодова. Студент на једном предмету може да оствари највише 100 бодова, сваки предмет из студијског програма има јасан начин стицања поена. Студент стиче поене на предмету кроз самостални и рад у настави, испуњавањем предиспитних обавеза и полагањем испита. Приложена је табела са збирном листом поена по предметима које студент стиче кроз рад у настави и полагањем предиспитних обавеза као и на испиту. Број ЕСПБ бодова сваког предмета је утврђен на основу радног оптерећења студента током савлађивања предмета и то применом унапред прихваћене и јединствене методологије.

Карактер и садржај испита одређује предметни наставник, у складу са садржајем предмета.

Начин вредновања предиспитних обавеза у поенима дефинисан је описом, односно спецификацијом предмета у студијском програму, као и Правилником о полагању испита и оцењивању на испиту

Ближи услови за полагање испита и друге провере знања дефинисани су Статутом ТАСС и Правилником о полагању испита и оцењивању на испиту, као и Правилником о пријави, припреми и одбрани завршног рада.

Укупан успех студента на предмету изражава се оценом од 5 (није положио) до 10 (одличан). 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.

Одсек за прехранбено-пољопривредне студије у Прокупљу систематично прати и проверава пролазност и успех студената по предметима, годинама студија, и предузима корективне мере у случају сувише ниске пролазности или других аномалија у оцењивању

Стандард је испуњен.

Стандард 9: Наставно особље

У реализацији студијског програма МСС Прехрамбена технологија ангажован је наставни кадар кога чине 12 наставника (10 професора струковних студија, 1 предавач и 1 наставник страног језика), као и 1 сарадник – асистент. Сви наставници и сарадници ангажовани у реализацији студијског програма су запослени са пуним радним временом, односно са 100% радног времена у ВУ. Од укупног 12 наставника ангажованих на студијском програму 11 има диплому доктора наука, тј. 91,7%. Просечно оптерећење наставника по овом студијском програму је 3,04 а сарадника 10.

На основу прегледа документације утврђено је да су за све наставнике ангажоване и сараднике са пуним радним временом приложени одговарајући уговори о раду, избори у звања, дипломе и М пријаве, и испуњени су законски услови везани за датуме избора и године живота.

Анализом оптерећења наставника утврђено је да укупно појединачно часовно оптерећење наставника недељно на свим студијским програмима није веће од 12 ЧАН, а укупно појединачно часовно оптерећење сарадника није веће од 16 ЧАН. Оптерећење наставника на студијском програму МСС- Прехрамбена технологија се креће од 1 до максимално 6,50 ЧАН, а сарадника 10 ЧАН (електронски формулар).

Сви наставници и сарадници су бирани за одговарајуће уже стручне области адекватно њиховом образовању, тј. стеченим дипломама и ангажовани су на предметима који одговарају овим стручним областима.

Квалификација наставног особља су одговарајуће и документоване списковима референци (Табела 9.1 и Табела 9.1.а) и усклађене су са нивоом њихових задужења.

Максималан број студената за који се акредитује студијски програм је 16, што одговара просечно 1 групи за предавања и вежбе, а 2 групе за лабораторијске вежбе.

Високошколска установа подстиче наставнике и сараднике за перманентно научно и стручно усавршавање, путем студијских боравака, специјализација, учешћа на научним и стручним скуповима у земљи и иностранству. У складу са тим, у оквиру Финансијског плана опредељују се одређена средства према финансијским могућностима Академије.

Високошколска установа на основу SWOT анализе утврђује предности, слабости, могућности и опасности у вези овог стандарда и даје Предлог мера и активности за унапређење квалитета наставника и сарадника.

Стандард је испуњен.

Стандард 10: Организациона и материјална средства

За извођење студијског програма МСС Прехрамбена технологија обезбеђени су одговарајући менаџерски, просторни, технички, библиотечки и други неопходни ресурси.

Што се тиче просторних капацитета за извођење наставе ВШУ обезбеђује простор од 2354 m² у седишту установе, као и 52 m² у просторијама Средње пољопривредне школе „Радослав Јовановић Сеља“, и 183 m² у Средњој медицинској школи „др Алекса Савић“ у Прокупљу, односно располаже са 2 589 m² бруто површине. Ставимо ли у однос укупан простор и укупан број акредитованих студената на установи на свим студијским програмима (2 589 / 1 277 студената) добије се коефицијент 2,03 m² бруто простора по једном студенту, што задовољава односни стандард (минимум 2 m² простора по студенту, ако се настава одвија у сменама). Дакле, за укупан број од 1 277 студената расположиви простор је довољан за квалитетно извођење наставе и других активности студената и наставног особља.

Простор за извођење наставе обухвата амфитеатар, учионице, наставничке кабинете, лабораторијски простор, компјутерске учионице, вежбаонице, библиотеку, читаоницу и др. У амфитеатру има довољно места за сваког студента са студијског програма, док су учионице (8) димензиониране да приме у просеку више од 24 студента, а лабораторије (6) могу да приме групе студената различите величине, у просеку 40 места по једној лабораторији. ТАСС располаже са 6 лабораторија са површином од 240 m². Простор који се односи на амфитеатар, учионице и лабораторије је одговарајући, с обзиром на број студената на овом студијском програму. Обезбеђен је одговарајући радни простор за наставно особље, као што су 10 наставничких кабинета са укупном површином од 190 m².

ТАСС је по основу Уговора о закупу (Прилог 10.1. Доказ о власништву, уговори о коришћењу или уговори о закупу) са власницима пољопривредних газдинстава обезбедила пољопривредно земљиште, као подршку реализацији студијског програма.

ТАСС је обезбедила могућност приступа студентима и запосленима са отежаним кретањем преко рампе постављене на улаз у амфитеатар, што је у складу са Правилником о техничким стандардима планирања, пројектовања и изградње објеката којима се осигурава несметано кретање и приступ особама са инвалидитетом, деци и старим особама („Службени гласник РС”, бр. 22/2015).

ТАСС је обезбедила техничку опрему за извођење наставе. У Табели 10.2. Листа опреме за извођење студијског програма побројана је опрема по називу и типу, односно намени. Лабораторије поседују потребне инструменте и одговарајућу опрему за реализацију наставе, као и за одвијање истраживачког рада. ТАСС обезбеђује студентима, наставницима и ненаставном особљу неопходне информатичке ресурсе. Учионице, лабораторије и кабинети опремљени су савременом рачунарском опремом, уз потпуну покривеност простора са интернет конекцијом. У Прилогу 10.3. Доказ о поседовању информационе технологије, броја интернет прикључака и сл. наводи се да ТАСС поседује 5 специјализованих рачунарских лабораторија, где је сваки рачунар прикључен на интернет. Расположиви информатички ресурси и техничка опрема су на задовољавајућем нивоу, односно у функцији квалитетног обављања наставе, научно-истраживачког рада и осталих активности наставног особља и студената.

Библиотека површине 40 m² располаже библиотечким јединицама за извођење студијског програма. За све предмете обезбеђена је покривеност одговарајућом уџбеничком литературом. Број и стручна спрема запослених у библиотеци и информатичка подршка одговарају стандардима за акредитацију. Рад библиотеке, начин прибављања, одобравања и издавања уџбеника и друге наставне

У табели 10.3. Листа библиотечких јединица релевантних за студијски програм наведено је 135 библиотечких јединица (уџбеника, монографија, приручника и збирки задатака) релевантних за студијски програм, чиме је задовољен стандард, који предвиђа минимум 100 релевантних библиотечких јединица за студијски програм. Студентима је на располагању и 1 читаоница површине 80 m² са 60 места. ТАСС има Правилник о раду библиотеке и Правилник о издавачкој делатности.

У табели 10.4. је достављена Листа уџбеника доступна студентима на студијском програму, који су студентима доступни за припрему испита, односно савладавање наставних садржаја. ТАСС студентима обезбеђује уџбенике и другу литературу делом кроз издавачку делатност, а делом преко библиотеке. ТАСС је донела Правилник о уџбеницима (Прилог 11.3.), којим се уређује начин набављања, оцењивања и одобравања рукописа са циљем да се студентима обезбеде што квалитетнији уџбеници и друга наставна литература, у сврху побољшања квалитета наставе.

Табела 10.5. приказује покривеност обавезних предмета литературом (књигама, збиркама, практикумима...), које се налазе у библиотеци или их има у продаји. Прецизно је означено за све предмете да ли се користи књига предметног наставника или другог аутора, да ли је предмет покривен практикумом, збирком задатака, књигом на страном језику или другом врстом литературе. Покривеност предмета литературом је задовољавајућа.

ВШУ обезбеђује студентима савремене информатичке ресурсе, укључујући рачунаре, интернет мрежу, софтвере и е-индекс систем, што значајно унапређује организацију наставног процеса. Активно учешће студената у евалуацији уџбеника и литературе путем анкета додатно доприноси квалитету и континуираном унапређењу наставних ресурса.

Систем управљања ТАСС-а у највећој мери је усклађен са важећим законским и институционалним актима. Надлежности и одговорности органа управљања и пословођења јасно су дефинисане Статутом ТАСС, док се кроз Правилник о организацији и систематизацији послова обезбеђује прецизна подела надлежности ненаставног особља. Постојање Савета ТАСС, у којем су заступљени представници наставника, ненаставног особља, студената и оснивача, обезбеђује транспарентност и уравнотеженост у процесу доношења одлука.

Стандард је испуњен.

Стандард 11: Контрола квалитета

Како се ради о новом СП ВУ ТАСС приложила је Предлог Извештаја о самовредновању СП Прехрамбена технологија, а који садржи Стандард 4, Стандард 7, Стандард 9, Стандард 10, Стандард 13 и Стандард 14. Рецензентска комисија констатује да су наведени стандарди коректно и квалитетно размотрени и написани уз SWOT анализе и друге одговарајуће елементе и пратеће Табеле и Прилоге.

Стандард је испуњен.

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 24.02.2026. године једногласно 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 НАТ-а



ЗАМЕНИК ПРЕДСЕДНИКА

проф. др Предраг Мирковић