



РЕПУБЛИКА СРБИЈА
Национално тело за акредитацију
и обезбеђење квалитета
у високом образовању
Број: 612-00-00054/4/2023-03
Датум: 04.07.2023. године
Булевар Михајла Пупина 2
Београд

На основу члана 23. став 9. тачка 1) Закона о високом образовању („Сл. гласник РС”, бр. 88/17, 73/18, 27/18 – др. закон, 67/19, 6/20 - др. закони, 11/21 – аутентично тумачење, 67/21 - др. закон и 67/21) и Решења Комисије за акредитацију број 612-00-00054/3/2023-03 од 04.07.2023. године, Национално тело за акредитацију и обезбеђење квалитета у високом образовању издаје

УВЕРЕЊЕ

о акредитацији студијског програма

Основних струковних студија (ОСС) „Менаџмент у хотелијерству и гастрономији“, за који је Захтев за акредитацију поднела високошколска установа **Висока струковна школа организационих студија “ЕДУКА”**, са седиштем у Београду, у улици Мајке Јевросиме бр. 15, ПИБ: 104045531, Матични број: 17608088.

Имајући у виду да је Установа испунила све стандарде за акредитацију студијског програма прописане Правилником о стандардима и поступку за акредитацију студијских програма („Сл. гласник РС” бр. 13/19, 1/21, 19/21), студијски програм **основних струковних студија (ОСС) „Менаџмент у хотелијерству и гастрономији“** је акредитован у оквиру образовно-научног поља Друштвено-хуманистичких наука и научне области Менаџмент и бизнис, за упис **50 (педесет) студената** у прву годину у седишту Установе, са називом дипломе **Струковни менаџер**, за извођење наставе на српском језику.

Достављено:

- Високошколској установи
- Архиви НАТ-а

В. Д. ДИРЕКТОРА

Проф. др Ана Шијачки



РЕПУБЛИКА СРБИЈА
Национално тело за акредитацију
и обезбеђење квалитета
у високом образовању
Комисија за акредитацију
и проверу квалитета
Број: 612-00-00054/3/2023-03
Датум: 04.07.2023.
Булевар Михајла Пупина 2
Београд

На основу члана 21. став 1. тачка 1) Закона о високом образовању („Службени гласник РС” бр. 88/17, 73/18, 27/18 - др. закон, 67/19, 6/20 - др. закони, 11/21- Аутентично тумачење, 67/21 – др. закон и 67/21) Комисија за акредитацију и проверу квалитета, на седници одржаној 04.07.2023. године, донела је

РЕШЕЊЕ

о акредитацији студијског програма

Утврђује се да **Висока струковна школа организационих студија “ЕДУКА”**, са седиштем у Београду, у улици Мајке Јевросиме бр. 15, ПИБ: 104045531, Матични број: 17608088, испуњава прописане стандарде за акредитацију студијског програма **основних струковних студија (ОСС) „Менаџмент у хотелијерству и гастрономији“** у оквиру образовно-научног поља Друштвено-хуманистичких наука и научне области Менаџмент и бизнис, за упис **50** (педесет) студената у прву годину у седишту Установе, са називом дипломе **Струковни менаџер**, 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 **Висока струковна школа организационих студија “ЕДУКА”** (у даљем тексту: ВШУ), са седиштем у Београду, у улици Мајке Јевросиме бр. 15, поднела је 09. 03 2023. године захтев за акредитацију студијског програма **основних струковних студија (ОСС) „Менаџмент у хотелијерству и гастрономији“** (у даљем тексту: СП), под бројем 612-00-00054/2023-03.

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 Друштвено-хуманистичке науке (у даљем тексту: Поткомисија) ради утврђивања чињеница од значаја за доношење одлука о Захтеву за акредитацију.

Комисија је на седници одржаној 04.04.2023. године усвојила предлог Поткомисије за образовно-научно поље Друштвено-хуманистичке науке за именовање Рецензентске комисије која је именована Одлуком директора Националног тела за акредитацију и обезбеђење квалитета у високом образовању, број 612-01-000371/2023-01 од 04.04.2023. 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 05.06.2023. године посетила ВШУ и након посете сачинила коначни Извештај на српском и сажетак на енглеском језику, који укључује и оправдане примедбе ВШУ, као и оцену квалитета анализираниог СП, и поднела га је Поткомисији на разматрање. 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 и 19/21) и предложила је Комисији да донесе решење о акредитацији студијског програма **основних струковних студија (ОСС) „Менаџмент у хотелијерству и гастрономији”**.

На основу Извештаја РК, Предлога Поткомисије и увида у поднету документацију за акредитацију СП, констатовано је да је ВШУ доставила потребну документацију за акредитацију. Анализом Извештаја рецензентске комисије, Поткомисија за ДХ поље је утврдила да је РК поступила у свему према захтевима који су пред њу постављени, сваког појединачно, што је документовано релевантним чињеницама, и то:

Стандард 1: Структура студијског програма

Студијски програм Менаџмент у хотелијерству и гастрономији садржи све елементе предвиђене Законом и стандардима, и структура студијског програма одговара захтевима стандарда у погледу циља, исхода учења, услова уписа, начина извођења наставе, услова преласка са других студијских програма. Студијски програм би студентима пружао потребно знање везано за различита савремена научно-стручна и технолошка достигнућа из области управљања у хотелском и гастрономском пословању. На тај начин студенти овог студијског програма имали би могућност да стекну стручне компетенције за обављање различитих послова у домену хотелијерства и гастрономије. Услов за упис на овај студијски програм јесте завршено средњошколско образовање и полагање пријемног испита. Након завршетка студијског програма студенти остварују 180 ЕСПБ бодова (по 60 у свакој години) и стичу стручни назив Струковни менаџер.

На основу могућности одабира предмета из изборних корпи, студенти се усмеравају ка хотелијерству или гастрономији. Омогућена је обавезна стручна пракса за студенте, и оптерећује студенте бодовно и часовно у складу са предвиђеним стандардима у односу на укупан број ЕСПБ. Прва година студија конципирана је тако да пружа студентима неопходна знања из следећих области: економије, менаџмента, рачуноводства, правне регулативе, психологије, информатике у пословању, основа туризма и енглеског језика. Током друге године студија студентима је омогућено упознавање са стручним и апликативним вештинама, као и могућност прихватања знања изучавањем следећих предмета: основи гастрономије, безбедност и квалитет хране и пића, менаџмент у

хотелијерству, међународна гастрономија, принципи и пракса туризма и хотелијерства, гастрономски менаџмент, изградња и опремање угоститељских објеката, посластичарство са пекарством, управљање догађајима у туризму, предузетништво, стратегијски менаџмент и управљање пројектима. У последњем семестру предвиђено је писање завршног рада који носи укупно 7 ЕСПБ бодова, кроз који студенти показују способност обједињавања стручних знања и вештина у пракси хотелске и гастрономске делатности.

Омогућен је прелазак студената са других студијских програма, у складу са Правилником о упису студената и правилима студија, где постоје могућности за хоризонталне и вертикалне покретљивости студената, по систему преноса бодова. Будућим студентима омогућиће се стицање знања из области хотелијерства и гастрономије кроз различите наставне методе: дискусије, практични радови, пројектна настава, семинарски радови, групни рад, тимски рад, индивидуални рад, израда и одбрана презентација, самостални истраживачки рад студената, реализација различитих задатака у професионалне праксе.

Стандард је испуњен.

Стандард 2: *Сврха студијског програма*

Сврха студијског програма Менаџмент у хотелијерству и гастрономији је јасно дефинисана, у складу је са основним циљевима и задацима високошколске установе „ЕДУКА“ и усмерена је на образовање кадрова из ове области, посебно након пандемије Корона вируса, која је нарушила целокупно туристичко - угоститељско пословање. Програм студија је у складу је са релевантним и актуелним националним стратешким документима и омогућује да студенти буду оспособљени да планирају, организују, иновирају и управљају различитим активностима у хотелијерству и гастрономији. Студенти ће бити способни да стекну и овладају знањем и вештинама, да се упознају са иновативним технологијама и савременим тржишним условима пословања, те стекну компетенције за обављање послова из хотелске и гастрономске делатности.

Студијски програм својом структуром одговара савременим потребама и захтевима који се постављају у области хотелијерства и гастрономије и свршени студенти ће имати могућности запошљавања у широком спектру послова хотелске и гастрономске делатности.

Квалитет студијског програма огледа се у припреми студената за све промене на тржишту ових делатности, као и у могућности стицања професионалних сертификата CREM (Culinary & Restaurant Management certificate).

Стандард је испуњен.

Стандард 3: *Циљеви студијског програма*

Циљеви студијског програма Менаџмент у хотелијерству и гастрономији су јасно и недвосмислено формулисани, у складу са Националним оквиром квалификација Републике Србије (НОКС) и дескрипторима квалификација за ниво Основних струковних студија, као и са захтевима дате привредне делатности и тржиштем рада у Србији.

Основни циљ студијског програма је стицање стручних знања применљивих у пословима у вези са планирањем, организовањем, одлучивањем и реализацијом различитог спектра услужних асортимана у предузећима туристичке привреде, као и постизање компетенција и практичних вештина из области хотелијерства и гастрономије.

Посебни циљеви се односе на развој креативних способности анализирања проблема, способности креирања критичког мишљења, развијање способности за индивидуални и тимски рад, као и овладавање специфичним практичним вештинама неопходним за обављање послова у хотелијерству и гастрономији.

Стандард је испуњен.

Стандард 4: Компетенције дипломираних студената

Савладавањем студијског програма Менаџмент у хотелијерству и гастрономији студенти стичу опште и предметно-специфичне компетенције и квалификације за решавање специфичних и практичних проблема из области хотелијерства и гастрономије. Студенти ће моћи да примене стечено знање и комуникационе вештине у раду са туристима, посетиоцима хотелских објеката, добављачима и колегама. Такође, оспособљени су да користе софтвере и припадајућу апаратуру за обављање послова у области хотелијерства и гастрономије.

Опште компетенције се односе на: предузимљивост у приступању у решавању изазовних проблема и ситуација; вођење пројеката самостално и са пуном одговорношћу; примењивање високих етичких стандарда хотелијерске и гастрономске професије; организовање, обучавање и контролисање запослених у сектору, тиму и организацији у целини; анализирање, вредновање и примењивање савремених пословних пракси и модела, како би се оптимизовао квалитативни оквир у функционисању предузећа туристичке привреде, посебно хотела и осталих угоститељских објеката; испољавање проактивног односа и става према целоживотном учењу и унапређивања услова рада у хотелијерству и гастрономији.

Предметно-специфичне компетенције обухватају: савладавање аналитичких вештина и вештина управљања, укључујући стране језике; усавршавање комуникационих способности и обогаћивање научно-стручног речника, остваривање могућности ефикасније и ефективније комуникације и сарадње са ближим и даљим пословним окружењем; стручно знање из туризма, хотелијерства, прехранбене технологије и гастрономије; познавање кључних принципа здраве исхране и утицаја одређених састојака хране на људски организам; оспособљеност за конципирање и израду хотелских и гастрономских производа; оспособљеност примене различитих савремених кулинарских метода и техника напредне гастрономске праксе; оспособљеност за организацију и управљање кухињама различите величине и опремљености у оквиру хотела и припадајућих угоститељских објеката; употребу одређених модела при утврђивању степена квалитета хотелијерских и гастрономских услуга, као и у даљим поступцима контроле и превентивних мера у случају недостатка одређених димензија квалитета услуга и услужног асортимана у целини; примена знања и вештина у раду хотела и припадајућих угоститељских објеката, као и способност њиховим руковођењем; организација оперативних активности и пратеће администрације података, израда извештаја о пословању; способност аналитичког сагледавања рада и пословања хотела и припадајућих угоститељских објеката и доношење и примена плана корективних мера; способност дефинисања проблема, израде процедуре решавања проблема као и способност и сигурност у доношењу пословних одлука; преношење знања и вештина на чланове организације, посебно у тимовима и секторима; поштовање и унапређење професионалне етике и сопствене одговорности; разумевање потребе и иницирање сталног образовања и

усавршавања током професионалне каријере; разумевање и примењивање иновација у струци и то путем информационо-комуникационих технологија у хотелијерском и гастрономском пословању, укључујући савремена софтверска решења за оперативно пословање, извештавање и аналитику.

Опште и предметно-специфичне компетенције студената су у складу са структуром и садржајем студијског програма и усклађене су са дескрипторима исхода учења НОКС у погледу знања, вештина, способности и ставова. И исходи учења су описани према дескрипторима исхода учења НОКС. По завршетку студија студенти стичу способности: предузетничког деловања и преузимања менаџерских послова у области хотелијерства и гастрономије; самосталног вођења пројеката уз пуну одговорност у привреди (посебно хотела и осталих угоститељских објеката); коришћење највиших етичких стандарда; контроле и вредновања рада других запослених у циљу вредновања најбољих пословних пракси; анализе и предлагања одговарајућих мера у домену пословног одлучивања у наведеним областима; испољавања позитивног односа према значају целоживотног учења у сопственом развоју.

Стандард је испуњен.

Стандард 5: Курикулум

Курикулум студијског програма Менаџмент у хотелијерству и гастрономији чине предмети који су конципирани тако да подразумевају континуирано прожимање теоријске и практичне наставе на Високој струковној школи организационих студија “ЕДУКА”. Курикулум садржи листу свих предвиђених предмета, њихов распоред по годинама и семестрима, статус предмета, фонд часова и број ЕСПБ бодова. Сваки предмет носи одређени број ЕСПБ бодова који представљају меру оптерећења студента, односно дефинишу потребан рад студента у савлађивању програма курса. Уз поштовање ЕСПБ система бодова одређен је број бодова за један семестар (30), за једну годину студија (60), као и за студијски програм у укупном трогодишњем трајању (180 ЕСПБ).

Наставни предмети су правилно сврстани у одговарајући тип предмета (Академско опште образовне, Стручно апликативне и Стручне предмете).

Предмети су хоризонтално и вертикално повезани унутар курикулума. Број бодова на изборним предметима износи 24,44% (44 ЕСПБ од укупно 180) и листа изборних предмета садржи двоструко већи број предмета у односу на број предмета који се бира, што је у складу са стандардом.

Стручна пракса је заступљена у складу са стандардом-у фонду од 180 часова и садржи „Стручну праксу 1“ у другом семестру, која носи 4 ЕСПБ и „Стручну праксу 2“ у шестом семестру, такође са 4 ЕСПБ.

Завршни рад јесте обавезан и предвиђен је на завршној години студија. Завршни рад је приказан је кроз две позиције, што је у складу са стандардом. „Завршни рад“ носи 1 ЕСПБ док „Завршни рад-предмет“ (СТИР) носи 7 ЕСПБ.

Активна настава је заступљена у складу са стандардом-укупно 1.875 часова на све три године, односно 625 просечно по години, односно 20,8 часова просечно по недељи.

Спецификација предмета у Књизи предмета је урађена у складу са стандардом. За сваки предмет дати су потребни подаци: назив студијског програма, назив предмета, статус предмета, име наставника, број ЕСПБ бодова, услов, циљ предмета, исход

предмета, садржај предмета, препоручену литературу, методе извођења наставе, структуру предиспитних и испитних обавеза, и начин провере знања и оцењивања.

Настава се изводи кроз предавања, вежбе и друге облике наставе. Студенти полажу укупно 30 испита од чега су 24 обавезна и 6 изборних. У првој години студенти полажу 9 обавезних и 1 изборни предмет који бирају из изборне корпе која три пута већи број предмета (укупно 3). У другој години студија предвиђено је полагање 6 обавезних и 3 изборна предмета (бира се три од седам предмета). На трећој години студија студент полаже 8 обавезних и 3 изборна предмета која се бирају из три изборне корпе. Обавезни предмети носе од 5 и 8 ЕСПБ а изборни предмети носе од 6 до 8 ЕСПБ.

Структура бодова на основу предиспитних и испитних обавеза је јединствена за све предмете на студијском програму: 70 (5+5+60) за предиспитне обавезе и 30 за усмени испит. Подаци о наставним предметима и стручној пракси су јавно доступни, путем сајта установе.

Стандард је испуњен.

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

Студијски програм Менаџмент у хотелијерству и гастрономији је поређен са шест сродних студијских програма иностраних високошколских установа и то:

- Висока школа за хотелијерство и туризам Блед (Visoka šola za hotelirstvo in turizem Bled – VŠHTB), Словенија; Назив студијског програма: Угоститељство и туризам; Ниво студија: струковне студије; Трајање студија: 3 године;
- Универзитет Верн у Загребу (Sveučilište Vern u Zagrebu) Хрватска; Назив студијског програма: Туристички и хотелски менаџмент; Ниво студија: струковне студије; Трајање студија: 3 године;
- Универзитет у Дубровнику (Sveučilište u Dubrovniku) Хрватска; Назив студијског програма: Хотелијерство, ресторатерство и гастрономија; Ниво студија: струковне студије; Трајање студија: 3 године;
- Висока школа АСПИРА у Сплиту (Visoka škola ASPIRA) Хрватска; Назив студијског програма: Међународни менаџмент у хотелијерству и туризму; Ниво студија: струковне студије; Трајање студија: 3 године;
- Висока школа Цезар Риц у Бриг-Глису (Cesar Ritz Colleges), Швајцарска; Назив студијског програма: Међународни бизнис у хотелском и туристичком менаџмент; Ниво студија: струковне студије; Трајање студија: 3 године;
- Универзитет примењених наука НХЛ (University of Applied Sciences NHL Stenden), Холандија; Назив студијског програма: Менаџмент у угоститељству; Ниво студија: струковне (примењене) студије; Трајање студија: 3 године.

Рецензентска комисија констатује да је студијски програм усклађен са наведеним иностраним студијским програмима високошколских установа, да је савремен, целовит и свеобухватан и да пружа могућност да студенти стекну најновија стручна сазнања.

Стандард је испуњен.

Стандард 7: *Упис студената*

Право уписа на студијски програм ОСС - Менаџмент у хотелијерству и гастрономији имају сви заинтересовани кандидати који су претходно завршили средњу школу у

четворогодишњем трајању. Кандидати за упис се бирају на основу резултата постигнутог на пријемном испиту (од 0 до 60 бодова) и општег успеха у средњој школи (од 16 до 40 бодова). Пријемни испит се сматра положеним уколико кандидат освоји минимално 14 бодова.

Кандидати полажу пријемни испит из два дела и то у форми есеја, односно интервјуа на српском језику и полагања теста опште информисаности.

Конкурс за упис студената који садржи: податке о условима уписа, број студената који се могу уписати на сваки студијски програм, висину школарине, податке о пријемном испиту, потребна документа и друге податке као што су: утврђивање редоследа на ранг листи, информације о томе да се на Прелиминарну ранг листу (која излази у року од 48 сата) приговор улаже Директорку школе у року од 72 сата од објављивања Прелиминарне ранг листе.

Рецензентска комисија констатује да је планирани број студената на студијском програму за који се тражи акредитација у складу са расположивим могућностима установе и да се при упису проверавају способности које одговарају карактеру студијског програма.

Стандард је испуњен.

Стандард 8: *Оцењивање и напредовање студената*

Наставници континуирано прате рад студената током предавања и вежби. Рад у току предиспитних активности оцењује се одређеним бројем поена и закључно са успехом на испиту износи максимално 100 поена. Успех студента се изражава бројчаном оценом од 5 (није положио) до 10. Полагање се може одвијати усмено, писмено, практично, што зависи од захтева предмета.

Установа је приложила Збирну листа поена по предметима које студент стиче кроз рад у настави и полагањем обавеза на испиту, која пружа информације о укупном броју поена као и броју поена које студент може остварити на настави, испиту и у предиспитним активностима.

Рецензентска комисија препоручује ВШУ да у будућности испита да ли је одрживо да се за сваки предмет на исти начин остварују предиспитне обавезе будући да је табела идентично попуњена (настава 10, предиспитне 60, испит 30 поена).

Увидом у Извештај о самовредновању установе - Стандард 8: Квалитет студената, Рецензентска комисија констатује да је Установа дала јасан преглед свих важнијих сегмената везаних за квалитет студената: процедура пријема студената је јавна, транспарентна и у складу са Законом о високом образовању и стандардима; у потпуности се поштује принцип једнакости и равноправности студената, укључујући и студенте са посебним потребама; информације о студијама су доступне на веб страници школе; процедуре и критеријуми оцењивања су транспарентни и благовремено објашњени студентима; редовно се прате и проверавају оцене и пролазност студената; постојање студентског парламента; могућност одласка на стручну праксу у фирме са којима Школа сарађује; редовно анкетирање студената у вези са наставним процесом, наставницима, позитивним и негативним странама школе; постоји контакт са студентима по завршетку студија. Као слабе тачке истиче се: зграда није прилагођена студентима са инвалидитетом; студенти имају релативно слабо предзнање; прилично је велики број запослених студената; недовољна заинтересованост студената за укључивање у рад Студентског парламента.

Стандард је испуњен.

Стандард 9: Наставно особље

У реализацији студијског програма ОСС „Менаџмент у хотелијерству и гастрономији“ учествује укупно 26 наставника, од којих је 15 (58%) запослено у установи са пуним радним временом. Преосталих 11 наставника (42%) су ангажовани по уговору. Научни степен „доктор наука“ има 14 наставника (54% од укупног броја).

Наставници са 100% радног времена изводе 74,16% активне наставе. Просечно оптерећење наставника на студијском програму износи 2,46 часова недељно, док је на нивоу установе 5,83 часова. На овом студијском програму није предвиђено ангажовање сарадника.

Рецензентска комисија констатује да скоро сви наставници испуњавају формалне услове за избор у наставна звања. За све наставнике је у Књизи наставника приказано најмање пет репрезентативних референци и референце углавном одговарају образовно-научном пољу и ужој научној области у коју је наставник биран, као и нивоу задужења у настави. Избор у наставна звања се спроводи према одговарајућем Правилнику који садржи критеријуме за избор у погледу научних и стручних квалификација. На тај начин је осигурано да њихове квалификације одговарају нивоу њихових задужења.

Након посете установи од стране РК, Установа је доставила адекватну додатну документацију и објашњења за поједине наставнике. Међутим, код појединих наставника и даље се не види довољно јака веза између наведених референци и предмета за које су предвиђени. Објективна тешкоћа за установу је и то што је област туризма, тачније хотелијерства и гастрономије за њих потпуно новина. Зато би део наставника требало у наредном периоду да додатни унапреди своје компетенције.

Наставници учествују на домаћим и међународним научно-стручним скуповима, имају одређени број објављених радова, одређени број наставника има уџбенике или књиге за своје предмете а већина њих учествује или је учествовала у домаћим и међународним пројектима из своје научне области.

За све наставнике је приложена прописана документација-дипломе свих стечених нивоа студија, докази о избору у звања, уговори о раду, анекси уговора о раду, образац МА, решење о нострификацији. За све наставнике у допунском раду је, поред осталих докумената, приложена и сагласност за ангажовање. Величина група студената је у складу са стандардима за акредитацију и износи до 50 студената за предавања и вежбе, до 50 студената за аудиторне вежбе. Подаци о наставном особљу су јавно доступни преко званичног сајта установе (<https://www.vos.edu.rs/o-visokoj-skoli-organizacionih-studija-eduka/nastavno-osoblje/>).

Рецензентска комисија констатује да на основу увида у стандард 7 Извештаја о самовредновању посматране установе и приложене документације подносилац захтева има јасно дефинисану процедуру поступка за избор наставника и сарадника, као и да су мере и поступци провере квалитета јасно и објективно дефинисани.

Стандард је испуњен.

Стандард 10: Организациона и материјална средства

Укупан број студената који се уписује на студијски програм ОСС „Менаџмент у хотелијерству и гастрономији“ је 150 (3 године по 50 студената годишње), а укупан број акредитованих студената у Високој струковној школи организационих студија "Едука" је 380. Простор у којем ће се изводити тај студијски програм се простира на 1.373 m² на три различите локације, а настава се изводи у две смене на простору од 925 m² тако да је обезбеђено 3,61 m² простора по студенту.

Простор, на све три локације, није у власништву Установе, већ га Установа изнајмљује. Према приложеним уговорима о закупу, који су закључени у складу са захтевима овог стандарда за акредитацију, Установа располаже са укупним простором од 1.522 m². Установа је приложила Листу просторија у којима се изводи настава на студијском програму, са површином, које су у складу са потребама студијског програма. У простору који је предвиђен за извођење наставе (амфитеатри, слушаонице, учионице, рачунарска сала) обезбеђено је 611 места, чиме је сваком студенту обезбеђено место на настави. Такође, обезбеђен је и радни простор за наставнике и друго особље, као и простор за рад студентског парламента, библиотека и читаоница.

Рецензентска комисија констатује да се, увидом у достављену документацију, може закључити да је Установа, у складу са могућностима, обезбедила да простор буде приступачан особама са отежаним кретањем.

За извођење овог студијског програма Установа је обезбедила потребну информациону технологију и опрему (рачунаре, паметне табле, скенере, интернет прикључке).

Покривеност предмета уџбеничком литературом је адекватна односно довољна за нормално одвијање наставног процеса студијског програма. Домаћом и литературом на страном језику обезбеђена је литература за предмете на студијском програму. Листом библиотечких јединица релевантних за студијски програм је наведено 424 наслова на домаћем и страном језику, чиме је задовољен захтев овог Стандарда.

Стандард је испуњен.

Стандард 11: Контрола квалитета

Стратегију обезбеђивања квалитета доноси Савет Школе, на предлог Директора. Стратегија обезбеђења квалитета садржи: опредељење да Установа перманентно и систематски ради на унапређењу квалитета својих програма; мере за обезбеђење квалитета; субјекте обезбеђења квалитета (стручна тела, студенте, ненаставно особље) и њихова права и обавезе у том поступку; области унапређења квалитета (студијски програми, настава, истраживање, вредновање студената, уџбеници и остала литература, ресурси, ненаставна подршка, процес управљања); опредељење за изградњу организационе културе квалитета; повезаност образовне, научноистраживачке, уметничке и стручне делатности.

Организациону структуру за обезбеђење квалитета чине: директор, наставно-стручно веће, студентски парламент и комисија за обезбеђење квалитета и самовредновање. Наставно-стручно веће образује комисију за обезбеђење квалитета и самовредновање. Комисија има седам чланова и то: три из реда наставника, један из реда сарадника, један из реда ненаставног особља, и два студента на предлог Студентског парламента или које бира Студентски парламент, чиме високошколска установа обезбеђује студентима учешће у оцењивању и осигурању квалитета студијских програма.

Установа је дефинисала тела, односно механизме за контролу квалитета који се огледају у делокругу рада Комисије за квалитет, који спроводи интерне провере квалитета свих процеса Установе, утврђује превентивне и корективне мере, мере за унапређење свих процеса школе, а. Унутрашња контрола се врши путем самовредновања, у интервалима до три године. У процесу самовредновања обезбеђена је активна улога студената и њихова оцена квалитета програма.

Установа је доставила сва документа која се односе на захтев стандарда 11: све стандарде из процеса Самовредновања и документа и процедуре за обезбеђење квалитета-

Политику обезбеђења квалитета; Правилник о уџбеницима; Стратегија обезбеђења квалитета; Правилник о начину и поступку обезбеђења квалитета; Пројекцију плана рада школска 2022/23: годину; Извештај директора за последњу школску годину; Правилник о условима и поступку избора у звање наставника и сарадника; Листу чланова комисије организационих јединица задужених за квалитет; извод из Статута Установе којим се регулише оснивање и делокруг рада организационих јединица задужених за квалитет.

Самовредновање се спроводи на начин и по поступку прописаним Правилником о обезбеђењу квалитета. Извештај је попуњен са траженим садржајем. Високошколска установа обезбеђује непрекидно осавремењивање садржаја курикулума и њихову упоредивост са курикулумима одговарајућих страних високошколских установа. Рецензентска комисија је утврдила да је орган управљања високошколске установе донео стратегију обезбеђења квалитета и да је тај документ доступан јавности. На веб страници приложена су сва релевантна документа која се односе на самовредновање установе.

Рецензентска комисија констатује да Установа активно и континуирано ради на прикупљању и провери квалитета, обезбеђује испуњавање обавеза субјеката обезбеђења квалитета, као и спровођење утврђених поступака и стандарда за оцењивање квалитета. У спровођењу поступака предвиђених Стратегијом обезбеђења квалитета учествују равноправно и студенти и запослени.

Извештај о самовредновању и оцењивању квалитета установе и свих студијских програма је урађен садржајно и обимно. Јавност поступка самовредновања обезбеђена је и објављивањем докумената на интернет страници школе, као што су Политика обезбеђења квалитета, Стратегија обезбеђења квалитета, Правилник о уџбеницима и слично.

Стандард је испуњен.

ПРЕПОРУКЕ

- Садржаје на вебсајту установе представљати и на енглеском језику.
- У наредном периоду радити на унапређењу научних и стручних референци појединих наставника.
- Предузимати активности у циљу обезбеђења одговарајућег простора за извођење студијског програма на мањем броју локација у граду (по могућности на једној) и побољшања услова за савремено и квалитетно извођење наставе.

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 04.07.2023. године одлучила као у диспозитиву овог решења.

Достављено:

- Високошколској установи
- Архиви НАТ-а

**ПРЕДСЕДНИК**
проф. др Милорад Милованчевић