



**РЕПУБЛИКА СРБИЈА**  
**Национално тело за акредитацију**  
**и обезбеђење квалитета**  
**у високом образовању**  
**Комисија за акредитацију**  
**и проверу квалитета**  
Број: 612-00-00429/4/2023-03  
Датум: 16.07.2024. 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) Комисија за акредитацију и проверу квалитета, на седници одржаној 16.07.2024. године, донела је

## **РЕШЕЊЕ**

### **о акредитацији студијског програма**

Утврђује се да **Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи, Универзитет у Крагујевцу**, са седиштем у Врњачкој Бањи, Војвођанска 5а, 36210 Врњачка Бања, ПИБ: 107134513, Матични број: 17821148, испуњава прописане стандарде за акредитацију студијског програма **основних академских студија (ОАС) „Гастрономски менаџмент”**, у оквиру образовно-научног поља Друштвено-хуманистичке науке и научне области **Менаџмент и бизнис**, за упис **40 (четрдесет) студената** у прву годину у седишту Установе, са називом дипломе **Дипломирани 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 **Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи, Универзитет у Крагујевцу**, са седиштем у Врњачкој Бањи, Војвођанска 5а, је дана 11.12.2023. године поднела Захтев за акредитацију студијског програма **основних академских студија (ОАС) „Гастрономски менаџмент”**, у даљем тексту: СП, под бројем 612-00-00429/2023-03.

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 23.01.2024. године усвојила предлог Поткомисије за образовно-научно поље Друштвено-хуманистичке науке (у даљем тексту: Поткомисија) за именовање Рецензентске комисије која је именована Одлуком директора Националног тела за акредитацију и обезбеђење квалитета у високом образовању, број 612-01-00057/2024-01 од 23.01.2024. 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 10.06.2024. 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, 19/21, 51/23, 102/23) и предложила је Комисији да донесе решење о акредитацији студијског програма **основних академских студија (ОАС) „Гастрономски менаџмент”**. Анализом Извештаја рецензентске комисије, поткомисија за ДХ поље је утврдила да је РК поступила у свему према захтевима који су пред њу постављени. Извештај је након тога послат ВШУ на изјашњење, који је прихватила.

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, сваког појединачно, што је документовано релевантним чињеницама, и то:

Рецензентска комисија је констатовала да је установа испунила електронску и уводну табелу у складу са захтевима.

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

На основу достављене документације за акредитацију студијског програма закључује се да Универзитет у Крагујевцу, Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи тражи реакредитацију студијског програма ОАС Гастрономски менаџмент. Овај студијски програм је акредитован 2017. године (Комисија за акредитацију и проверу квалитета Републике Србије, одлука бр. 612-00-00915/2017-06 од 08.12.2017. године). Структура студијског програма ОАС Гастрономски менаџмент је јасно објашњена. Програм садржи све елементе предвиђене законом: назив и циљеве студијског програма; врсту студија и исход процеса учења; стручни и академски назив; услове за упис на студијски програм; листу обавезних и изборних студијских подручја, начин извођења студија и потребно време за извођење појединих облика студија; бодовну вредност сваког предмета исказану у складу са системом ЕСПБ. Студије трају 4 године—8 семестара (240 ЕСПБ). Прва година студија: 8 предмета (7 обавезних, 1 изборни - од 3 понуђених). Друга година студија: 8 предмета (6 обавезних, 2 изборна - од 5 понуђених). Трећа година: 8 предмета (6 обавезних, 2 изборна од 4 понуђених). Четврта година: 8 предмета (6 обавезних и 2 изборна — од 4 понуђених). Студијски програм ОАС Гастрономски менаџмент припада научном пољу Друштвено-хуманистичких наука, научној области Менаџмент и бизнис и даје академски назив Дипломирани менаџер гастрономије. Питања од значаја за извођење студијског програма, попут садржаја

студијског програма, правила студирања, права и обавеза студената и друга питања, образложена су и доступна и у електронском облику на званичном сајту Факултета. Поред тога, услови уписа на студијски програм и други битни елементи студијског програма и режима студија прописани су Правилником о правилима студија Факултета и Правилником о упису студената на студијске програме Универзитета у Крагујевцу. Из свега изнетог и увидом у достављену документацију, може се констатовати да ВШУ предузима адекватне мере за постизање квалитета СП ОАС Гастрономски менаџмент и да су испуњени критеријуми Стандарда 1.

**Стандард је испуњен.**

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

Сврха овог СП је образовање студената из области гастрономског менаџмента.

Могућност стицања компетенција у оквирима студија овог СП су омогућене адекватним конципирањем курикулума и рада са студентима. Курикулумом СПОАС Гастрономски менаџмент студентима се пружа могућност да добију или прошире знања у различитим областима: економија (макро и микро), менаџмент, маркетинг, одрживо пословање, гастрономија и др. Тако се овим СП се могу развити комплексна знања, вештине и креативност код студената потребних за профил за који се образују. Рад са студентима се реализује кроз активну наставу, самостални рад студената, колоквијуме, испите, студијски истраживачки рад и израду завршног рада. Активна настава се остварује путем предавања, вежби, консултација, менторског рада. Напоменуто је и то да се предавања, вежбе и консултације одржавају сваке недеље у семестру према утврђеном распореду. Сврха студијског програма је јасно формулисана и у складу је са задацима и циљевима установе. Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи Универзитета у Крагујевцу је у оквиру Стратегије обезбеђења квалитета дефинисао основне задатке и циљеве, са којима је сврха СП ОАС Гастрономски менаџменту потпуности усклађена. Комисија констатује да СП ОАС Гастрономски менаџмент студентима омогућава стицања потребних компетенција и да је постигнута усаглашеност сврхе студијског програма и основних задатака и циљева Факултета за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи, Универзитета у Крагујевцу.

**Стандард је испуњен.**

### **Стандард 3: *Циљеви студијског програма***

Циљеви студијског програма ОАС Гастрономски менаџмент усклађени су са задацима установе, а односе се на стицање вештина и специфичних знања у складу са савременим достигнућима у области теорије и праксе. Завршавањем овог СП, студент стиче комплексна знања и вештине у области привреде које га чине компетентним да индивидуално и као члан тима решава конкретне проблеме у области гастрономског менаџмента. Компетенције су широког обухвата, а односе се на знања која су применљива у пословима у вези са планирањем, организовањем, одлучивањем и реализацијом различитог спектра услужних асортимана у предузећима туристичке привреде, са фокусом на гастрономију. На тај начин су усклађени дефинисани циљеви програма са концептом СП, односно начином стицања компетенција и вештина током студирања. Студије студенту пружају добру основу за наставак свог стручног и научног усавршавања и за проширивање софистицираних знања у разним сегментима гастрономског менаџмента. Циљеви студијског програма произилазе и у складу су са Националним оквиром квалификација Републике Србије (НОКС) и дескрипторима квалификација за ниво 6.1 Основне академске студије (240 ЕСПБ), као и нивоом друштвеног и економског развоја и трендовима на тржишту рада у Републици Србији. Завршетком ОАС Гастрономски

менаџмент, дипломирани студент могућност да се може определити за наставак свог стручног и научног усавршавања кроз студијске програме другог степена.

**Стандард је испуњен.**

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

Опште и специфичне компетенције студената ОАС Гастрономски менаџмент су детаљно и прецизно дефинисане и у складу су са структуром, сврхом и циљевима студијског програма. Студент након завршетка основних академских студија стиче опште способности, као што су предузимљивост у приступању у решавању изазовних проблема и ситуација, вођење пројеката самостално и са пуном одговорношћу, примењивање високих етичких стандарда, организовање, обучавање и контролисање запослених у сегменту гастрономске професије, тиму и организацији у целини, као и 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.

Уз то су дефинисане предметно-специфичне способности, које су наведене да се односе на стицање вештина, као што је комуникација на страним језицима, обогаћивање научно-стручног речника, остваривање могућности ефикасније и ефективније комуникације и сарадње са ближим и даљим пословним окружењем, разумевање и примењивање иновација у струци и то путем информационо-комуникационих технологија у хотелијерском и гастрономском пословању и друго. Наведена су и конкретна занимања, односно послови које ће моћи обављати дипломирани студент завршетком СП ОАС Гастрономски менаџмент, као што су: менаџер ресторана, угоститељских објеката, и других туристичко-угоститељских предузећа и установа; менаџер продаје и резервације; менаџер сентора хране и пића, менаџер сектора маркетинга продаје, менаџер у области кетеринга, руководиоца винарија итд.

**Стандард је испуњен.**

#### **Стандард 5: Курикулум**

Код Стандарда 5, приказан је распоред предмета по семестрима, фонд часова и број ЕСПБ за студијски програм. Предмети студијског програма ОАС Гастрономски менаџмент су распоређени по семестрима (8 семестара) и годинама студија (4 године) што је приказано у табели 5.1. На свим годинама, активна настава заступљена са најмање 600 часова годишње или 20 часова недељно (у овом случају просечно 20,38%). Задовољен је критеријум да су од 600 часова 50% до 60% (у овом случају 57,7%) предавања, а остало су вежбе и други облици активне наставе. Остали облици наставе подразумевају обавезну стручну праксу у другом, четвртном, шестом и осмом семестру, као и израду семинарских радова. Структура курикулума обухвата распоред предмета по семестрима, фонд часова активне наставе и ЕСПБ бодове, која је приказана у табели 5.1а. Укупан број ЕСПБ поена је конципиран тако да у зимским семестрима износи 28 поена, а у летњим 32 поена. Од укупног броја предмета на студијском програму, заступљено је укупно 7 изборних блокова од којих 2 блока садрже три предмета и 5 блокова садрже два предмета од којих студенти бирају по један предмет што је дато у Табели 5.3). У књизи предмета дат је опис предмета са називом, типом предмета, годином и семестром студија, број ЕСПБ, наведено је име наставника, циљ курса са очекиваним исходима, знањима и компетенцијама, предусловима за похађање предмета, садржај предмета, препоручена литература, методе извођења наставе, начин провере знања и оцењивања онако како прописују стандарди за акредитацију студијских програма и уједначено су дефинисани за све предмете. Предуслови за похађање предмета, тамо где постоје, су очекивани и логични.

Називи предмета приказују садржај предмета. Циљ предмета са очекиваним исходима, предусловима за похађање предмета, садржајем предмета, препорученом литературом, методама извођења наставе, начином провере знања и оцењивања је уједначен за све предмете. Исходи, предмета одговарају студијском програму и нивоу студија. Садржаји предмета су савремени и одговарајући за привредну грану. Методе извођења наставе и начин провере знања су уобичајени. Начин оцењивања је према препорукама стандарда за акредитацију студијских програма. Предиспитне активности се оцењују са 60 поена, а завршни испит са 40. Након што положи све испите предвиђене студијским програмом и обави стручну праксу, студент стиче право да приступи изради завршног рада, који представља самостални рад студента. Завршни рад се израђује на тему из програма студија, коју бира студент. Након одбране завршног рада, студент стиче 240 ЕСПБ поена. Утврђена је правилна заступљеност различитих група предмета у студијском програму према препорученим процентима и то (толеранција износи 20%) уз потврђену софтверску проверу НАТ: Академско-општеобразовни 14,58%, Научно-стручни 31,25%, Стручно-апликативни 33,33% и Теоријско-методолошки 20,83%.

У тексту стандарда је тачно наведено стечено звање према НОКС-у. Прилог 5.2 садржи документ о прихватању студијског програма од стране Сената Универзитета. Табела 5.4. је правилно наведена.

**Стандард је испуњен.**

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

После извршених корекција које су се односиле на захтеве овог стандарда, ВУ је највећим делом доказала да постоји целовитост и свеобухватност студијског програма и могућности стицања најновијих (стручних) сазнања у овој области на ОАС Гастрономски менаџмент.

1. ВУ је већим делом доказала да је студијског програм ОАС Гастрономски менаџменту претежном степену упоредив и усклађен са СП из Прилога 6.1(28 од 46 предмета на овом програму).

**Gasma, Bachelor's Degree in Gastronomy, CEU Universidad Cardenal Herrera, Шпанија**  
<https://www.gasma.es/en/>

[https://www.gasma.es/wp-content/uploads/2023/02/23\\_Catalogue\\_bachelors\\_en.pdf](https://www.gasma.es/wp-content/uploads/2023/02/23_Catalogue_bachelors_en.pdf)

2. ВУ је већим делом доказала да је студијског програм ОАС Гастрономски менаџмент у над половичном степену упоредив и усклађен са СП из Прилога 6.2 (26 од 46 предмета на овом програму).

**Hospitality and Culinary Arts, Varna University of Management, Бугарска**

<https://vum.bg/hospitality-and-culinary-arts/>

[https://vum.bg/wp-content/uploads/2023/01/3.9-Progr.Curriculum\\_HCA.pdf](https://vum.bg/wp-content/uploads/2023/01/3.9-Progr.Curriculum_HCA.pdf)

3. ВУ је већим делом доказала да је студијског програм ОАС Гастрономски менаџмент у над половичном степену упоредив и усклађен са СП из Прилога 6.3 (26 од 46 предмета на овом програму).

**Faculty of Applied Sciences / Gastronomy and Culinary Arts, Bilgi University, Турска**

[https://ects.bilgi.edu.tr/Department/Curriculum?catalog\\_departmentId=191318](https://ects.bilgi.edu.tr/Department/Curriculum?catalog_departmentId=191318)

У прилогу је дата и потврда да је студијски програм акредитован и признат од стране Агенција за квалификације, Републике Србије.

На основу горе наведених критеријума који се односе на захтеве овог стандарда, у коригованој верзији акредитационе документације, постоји значајна усклађеност програма ОАС Гастрономски менаџмент са три студијска програма из високошколских установа европског образовног простора.

**Стандард је испуњен.**

#### **Стандард 7: Упис студената**

Право уписа на студијски програм имају сви заинтересовани кандидати који имају средње образовање у четворогодишњем трајању. Број студената који се уписује на студијски програм ОАС Гастрономски менаџмент износи 40 (20 на терет буџета и 30 на самофинансирање) и у потпуности је усклађен са кадровским ресурсима, расположивим информатичким и организационим средствима као и просторним могућностима установе. Кандидати за упис се бирају на основу резултата постигнутог на пријемном испиту (0 до 60 бодова) и општег успеха у средњој школи (од 16 до 40 бодова).

У документацији коју је доставила ВШУ садржани су следећи подаци:

Прилог 7.1. Конкурс за упис студената који садржи: Укупан број студената који се прима и опште услове за упис; Мерила за утврђивање редоследа кандидата, поступак спровођења конкурса и начине и рокове подношења жалбе на утврђени редослед; Висину школарине за студене који су на самофинансирању; Потребна документа за пријаву на конкурс.

Прилог 7.2. Увидом у прилог 7.2. комисија констатује да он садржи Одлуку о именовању Комисије за спровођење јавног конкурса за упис студената у прву годину основних академских студија на Факултету за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи у школској 2024/25. години.

Прилог 7.3. Услови уписа студената који садржи Правилник о упису студената на студијске програме Универзитета у Крагујевцу којим је регулисано право уписа, услови уписа мимо пријемног испита, потребна документација, начин организовања пријемног испита, уписа на други степен студија, уписа на трећи степен студија као и одлуку о расписивању конкурса за упис на студијске програме, начине утврђивања ранг листе и подношења жалби.

Табела 7.1. Преглед броја студената који су уписани на студијски програм у текућој и претходне две године у коме се наводи да је просечна оцена студената уписаних у школској 2022/2023. години била 4,07; у 2021/2020 је била 3,95 док је у 2020/2019 била 3,77.

Табела 7.2. Преглед броја студената који су уписани на студијски програм по годинама студија у текућој школској години 2022/2023. пружа следеће податке: Прву годину уписало је 36 кандидата, другу годину 24, трећу годину 30 и четврту годину 30 кандидата. Установа је доставила све прилоге и табеле. Увидом у прилоге и табеле достављене у оквиру Стандарда 7 комисија утврђује да су испуњени сви услови из стандарда 7, те да је планирано 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**

СТИЦАЊЕ ОДРЕЂЕНОГ БРОЈА ЕСПБ БОДОВА ПОЛАГАЊЕМ ИСПИТА ЈЕ ЈАСНО ДЕФИНИСАНО У СКАДУ СА ПРОПИСАНИМ ПРАВИЛИМА СТУДИРАЊА. Оцењивање студената врши се непрекидним праћењем рада студената на основу поена стечених у испуњавању предиспитних обавеза и полагањем испита. Број ЕСПБ бодова утврђује се на основу радног оптерећења студента у савлађивању одређеног предмета у складу са Правилником о правилима студија. Табела 8.1. Збирна листа поена по предметима које студент стиче кроз рад у настави и полагањем обавеза на испиту и која пружа информације о укупном броју поена као и броју поена које студент може остварити на настави, у предиспитним активностима и на испиту.

Минималан број поена које студент може остварити по основу предиспитних активности током наставе је 30, а максимални 70. За сваки предмет постоје доступне информације о начину стицања поена. Такође, у Прилогу 8.1. налази се Књига предмета која садржи списак свих предмета (обавезних и изборних) који се изучавају на студијском програму ОАС Гастрономски менаџмент као и спецификацију за сваки предмет засебно: назив предмета, број ЕСПБ бодова по предмету и шифру предмета. Прегледом књиге предмета рецензентска комисија потврђује да је за сваки наставни предмет утврђен одређени број ЕСПБ бодова. Током наставног процеса (предавања и вежби) наставници и сарадници континуирано прате рад студената. Рад у току предиспитних активности оцењује се одређеним бројем поена и закључно са успехом на испиту износи максимално 100 поена. Успех студената се изражава бројчаном оценом од 5 (није положио) до 10. Полагање се може одвијати усмено или писмено, што зависи од захтева предмета.

Табела 8.2. Статистички подаци о напредовању студената на студијском програму, пружа следеће податке: у првој години од студија је одустало 17 студената, на другој 1 студент и на трећој 3 студента. Прву и другу годину је поновио по 1 студент, трећу два студента и четврту 10 студената. Просечне оцене по годинама од прве ка четвртој износе: 7,68; 8,07; 7,92 и 8,11.

Провером табела и прилога у оквиру Стандарда 8. Комисија констатује да су испуњени сви услови прописани законом о високом образовању у погледу стицања минималног, односно максималног броја поена који се стичу у предиспитним обавезама, те да је број ЕСПБ бодова предвиђен у Књизи предмета у складу са јединственом методологијом оптерећења студената. Испуњени су услови и по питању јавности и разумљивости начина стицања поена за сваки предмет, а на основу дефинисане сваке појединачне врсте активности током наставе или извршавањем предиспитне обавезе и полагањем испита.

**Стандард је испуњен.**

#### **Стандард 9: Наставно особље**

На бази критеријума који се односе на захтеве овог стандарда, Комисија констатује да постоји усклађеност броја наставника са бројем часова наставе на студијском програму који установа реализује, тако да наставник остварује просечно 180 часова активне наставе (предавања, консултације, вежбе, практичан рад и теренски рад) годишње, односно 6 часова недељно, а да при томе ангажовање по појединачном наставнику није веће од 12 часова активне наставе недељно. Испуњен је захтев да најмање 70% часова активне наставе коју држе наставници са пуним радним временом. Такође, испуњен је и захтев да је број сарадника довољан да покрије укупан број часова наставе на студијском програму, а да при томе сваки сарадник остварује просечно 300 часова активне наставе годишње, односно просечно 10 часова активне наставе недељно, осим у пољу уметности. Постоји довољно висок степен усклађености квалификација наставног особља са нивоом њихових задужења и документованост референцама и подацима које су доступни јавности. На основу уочених нелогичности од стране Рецензентске комисије а у вези делегираних наставника за поједине предмете и њиховог делегирања у процесу акредитације овог студијског програма, од стране ВШУ извршено је регруписавање појединих наставника за одређене предмете, који својим референцама и компетенцијама (као и изборима у одговарајућу УНО) више одговарају захтевима акредитације у вези овог стандарда. Референце наставника у Картону наставника су такође кориговане и једнообразно презентоване у АПА стилу уз јасно навођење категорија рада. На основу сугестије комисије референце су измењене, где су навођени ауторски радови.

На основу самог студијског програма може се видети да је заступљена мултидисциплинарност, која је уочена у приказаним радовима. У ревидираним референцама наставника навођени су радови према сличним УНО.

На крају овог документа (Самовредновање), налазе се мере које је Факултет преузео (од 2022. године до данас) у циљу унапређења научно-истраживачких резултата наставника и сарадника, са пратећом документацијом. Додати су одређени елементи у Извештај о самовредновању и значајно је побољшана **SWOT** анализа и процена тренутне ситуације с обзиром на претходно дефинисане циљеве, захтеве и очекивања ВШУ. ВШУ је прихватила предлог за побољшање од стране Рецензентске комисије о потреби да се устроји Годишњи извештај наставника (сарадника) о индивидуалним резултатима НИР наставника (сарадника) а који се доставља продекану за науку и на основу тога сачињава Збирни извештај о НИР за одређену годину, који се усваја на НН већу. ВШУ је прихватила предлог за побољшање од стране Рецензентске комисије о потреби да наставнике укључи и у апликативне пројекте, мада још не постоји дефинисан предлог како то да се уради, нити документ у том смислу у предлозима за побољшање. Могло би да се врши "новчано стимулисање" као предлог у документу којим би ово било уређено.

Комисија констатује, да је учињен значајан напредак у испуњавању критеријума овог стандарда који иницијално није задовољавао критеријуме за прелазну оцену. Комисија констатује да је уочен свеукупно значајно озбиљнији приступ у вези свеукупности питања која се односе на квалитет, процес акредитације и место и улогу ВШУ у том процесу.

**Стандард је испуњен.**

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

Према табели Увод-Установа и Табели 10.1 на свим нивоима студија ВУ предвиђено је студирање укупно 828 студената, располаже са укупно 3729,54 м<sup>2</sup> бруто површине простора за обављање делатности високог образовања. Рацио бруто површине и максималног броја студената на Факултету износи 4,5м<sup>2</sup> бруто површине (3729,54 м<sup>2</sup>/828) по студенту, што се уклапа у захтеве студента, под условом да се настава изводи у 2 смене. Према достављеној документацији уз Стандард 10 -Прилог 10.1а, Прилог 10.1б, Прилог 9.1а и Прилог 9.1б, Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи Универзитета у Крагујевцу има бруто површину 3729,54 м<sup>2</sup> на коришћење непокретности без накнаде а у власништву Републике Србије уговор бр.361-196/2017 од 05.10.2018.год. Према Табели 10.1 простор за извођење наставе Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи Универзитета у Крагујевцу обухвата амфитеатар (1), слушаонице и учионице (9), компјутерске лабораторије (1), библиотеку (1), читаоницу (1). Просторије предвиђене за извођење наставе располажу са укупно 780 места, што је довољно за извођење наставе на свим нивоима студија, под условом да се настава изводи у 2 смене. Основни циљ на Факултету за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи Универзитета у Крагујевцу је развој научноистраживачког капацитета а то је могуће кроз учешће у научним и истраживачким пројектима, унапређење квалитета студијских програма, усвајање нових знања и достигнућа у области хотелијерства, туризма и гастрономије. Трансфером знања проистеклог из научноистраживачког рада добиће се већи квалитет студијских програма на свим нивоима студија, а посебно за студијски програм гастрономије јер поседују лабораторију за гастрономију од 160,54 м<sup>2</sup> (Табела 9.1). Анализом библиотечких ресурса утврђено је да установа, обим и структуру библиотечког фонда систематично прати, оцењује и унапређује по међународним стандардима. По изводу из књиге библиотечких јединица Факултет за хотелијерство и туризам располаже са 3.346 библиотечких јединица, од којих су 2.755 на српском и 591 на енглеском језику (Табела

10.3). Библиотека Факултета је приступила COBISS кооперативном онлајн библиографском систему и сервису и постала пуноправни члан у овом систему (Табела 10.2. и Прилог 10.3). Омогућено је коришћење савремених софтвера MAXQDA, SPSS, *Fidelio* за квалитетне и комбиноване методе анализе података. У библиотеци Факултета се налазе сви уџбеници за предмете из СП ОАС Гастрономски менаџмент као и покривеност обавезних предмета литературом су доступни студентима (Табела 10.4. и Табела 10.5). Студентима је доступан простор библиотеке 32,68м<sup>2</sup> и читаонице 63м<sup>2</sup> (Табела 10.1. и Табела 9.1). Читаоница је доступна студентима и запосленима 8 часова дневно, уз обезбеђен неограничен приступ Интернету и осталој одговарајућој информатичкој опреми и располаже са 12 места за седење, уз тенденцију повећања броја места.

Факултет обезбеђује студентима неопходне информатичке ресурсе за савладавање градива: потребан број рачунара одговарајућег квалитета, другу информатичку опрему, приступ Интернету и осталу комуникациону опрему. Постоји Информатичка учионица са 28 рачунара и 14 таблет рачунара (Табела 10.2. и Прилог 10.3) и рачунари у Библиотеци који су доступни студентима као и базе доступне на KoBSON-овом веб сајту <http://kobson.nb.rs/kobson.82.html>. У информатичком кабинету на свим рачунарима је омогућено коришћење савременог софтвера за хотелско пословање као и лабораторију за гастрономију (160,54м<sup>2</sup>) (Табела 9.1), која је основана ради реализације студијских програма и редовних облика наставе студената.

Самовредновање – Стандард 9: Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи обезбеђује квалитет уџбеника, литературе, библиотечких и информативних ресурса утврђивањем стандарда квалитета и поступака за обезбеђења квалитета, укључујући и подстицање и корективних мере. Утврђено је да Факултет доношењем и спровођењем Правилника о стандардима и поступцима обезбеђења квалитета, Правилника о уџбеницима, Правилника о издавачкој делатности и Правилника о раду Библиотеке испунио Стандард 9.

Самовредновање – Стандард 10 : Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи је у складу са законом, формирао органе управљања и пословањења као и стручне органе а Статутом Факултета детаљно регулисао њихове надлежности и одговорности у организацији и управљању Факултетом. Утврђено је да је Факултет својим општим актима утврдио надлежности и одговорности органа управљања и јединица за ненаставну подршку, као и мере и инструменте за праћење и проверу њиховог рада, чиме је испунио Стандард 10.

Самовредновање – Стандард 11: Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи поседује примерене просторне капацитете за одвијање наставног процеса, амфитеатре, слушаонице, наставничке и сарадничке кабине, библиотеку, читаоницу, као и друге просторије предвиђене за извођење или подршку наставном процесу. На основу анализе елемената Стандарда 11 утврђено је да је обезбеђењем адекватног обима и структуре простора за одвијање наставног процеса испунио Стандард 11.

На основу података датих у табелама и прилозима располаже простором и опремом потребним за извођење студијског програма. Расположиви број библиотечких јединица релевантних за извођење студијског програма, висока покривеност предмета уџбеничком литературом, доступност и простор за учење одговарају потребама студијског програма. Потребни информациони ресурси су доступни за извођење студијског програма. Сечено мултидисциплинарно образовање обезбеђује свршеним студентима компетенције за обављање теоријских и практичних активности из Гастрономије.

**Стандард је испуњен.**

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

Самовредновање – Стандард 11: Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи има формирану Комисију за обезбеђење квалитета и Комисију за самовредновање. Чланови су запослени из реда наставника, ненаставног особља, као и студенти.

У ингеренцији Комисије за обезбеђење квалитета ВШУ су следећи поступци: праћење, обезбеђење, унапређење и развој квалитета студијског програма, наставе и услова рада Факултета. Тиме се постиже циљ реализације стратегије обезбеђења квалитета и предузимања корективних мера за отклањање утврђених неправилности и недостатака који се евентуално односе на студијске програме, наставу (што укључује и уџбенике) и услове рада.

Правилником о обезбеђењу квалитета, Правилником о самовредновању квалитета студијских програма, наставе, рада наставника, служби и услова рада Факултета и Правилником о стандардима и поступцима за обезбеђење квалитета, предвиђено је периодично самовредновање, које се врши најмање једном у три године. ВШУ је обезбедила неопходну инфраструктурну подршку и услове за спровођење анкетирања и обраде података за оцену квалитета. На основу анализе елемената Стандарда 11 утврђено је да је ВШУ испунила критеријуме прописане Стандардом 11.

**Стандард је испуњен.**

### **ПРЕПОРУКЕ**

- ВШУ треба да појача мобилност студената и наставног особља. Непоходна је већа повезаност наставника и сарадника са колегама из иностранства укључивањем у међународне пројекте и публикације.
- Препорука је да се прати и осавремењује и допуњава литература на свим предметима, нарочито стручно-апликативним насловима не старијим од десет година.
- ВШУ је прихватила предлог за побољшане од стране Рецензентске комисије о потреби да наставнике укључи и у апликативне пројекте, мада још не постоји дефинисан предлог како то да се уради, нити документ у том смислу у предлозима за побољшање. Могло би да се врши "новчано стимулисање" као предлог у документу којим би ово било уређено.

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 16.07.2024. 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 НАТ-а

ПРЕДСЕДНИК  
  
проф. др Милорад Милованчевић