



azvo

agencija za
znanost i visoko
obrazovanje

**IZVJEŠĆE
STRUČNOG POVJERENSTVA
U POSTUPKU INICIJALNE AKREDITACIJE ZA IZVOĐENJE
STRUČNOG DIPLOMSKOG STUDIJA ENOGASTRONOMIJA,
VELEUČILIŠTA MARKO MARULIĆ**

**Datum akreditacije:
2. rujna 2025.**

Listopad, 2025.

SADRŽAJ

UVOD	2
OSNOVNI PODACI O STUDIJU	4
DETALJNA ANALIZA SVAKOG STANDARDA, PREPORUKE ZA POBOLJŠANJE I OCJENA KVALITETE	5
I. Unutarnje osiguravanje kvalitete.....	5
II. Studijski program.....	8
III. Nastavni proces i podrška studentima	13
IV. Nastavnički kapaciteti i infrastruktura	16
PRILOZI	21

UVOD

Agencija za znanost i visoko obrazovanje (Agencija) samostalna je pravna osoba s javnim ovlastima, upisana u sudski registar te punopravan član Europskoga registra agencija za osiguravanje kvalitete u visokom obrazovanju (*European Quality Assurance Register for Higher Education* – EQAR) i Europske udruge za osiguravanje kvalitete u visokom obrazovanju (*European Association for Quality Assurance in Higher Education* – ENQA).

Svi studijski programi koje izvode javna i privatna visoka učilišta podliježu postupku inicijalne akreditacije za izvođenje studija, koji provodi Agencija sukladno Zakonu o osiguravanju kvalitete u visokom obrazovanju i znanosti (Narodne novine, br. 151/22) te uvažavajući Standarde i smjernice za osiguravanje kvalitete u Europskom prostoru visokog obrazovanja (*Standards and Guidelines for Quality Assurance in the European Higher Education Area* – ESG) i međunarodnu praksu u području osiguravanja kvalitete u znanosti i visokom obrazovanju.

Akreditacijski savjet Agencije imenovao je Stručno povjerenstvo kako bi provelo neovisno vrednovanje stručnog diplomskog studija *Enogastronomija*, Veleučilišta Marko Marulić.

Članovi Stručnog povjerenstva:

- prof. dr. sc. Mauro Dujmović, Sveučilište Jurja Dobrile u Puli, Republika Hrvatska;
- prof. dr. sc. Karin Kovačević Ganić, Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Republika Hrvatska (predsjednica Stručnog povjerenstva);
- izv. prof. dr. sc. Nataša Hulak, Sveučilište u Zagrebu Agronomski fakultet, Republika Hrvatska;
- izv. prof. dr. sc. Marko Koščak, Faculty of Tourism University of Maribor, Republika Slovenija;
- Kristina Perišić, studentica, Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, Republika Hrvatska.

Stručno povjerenstvo održalo je sastanke:

- s upravom,
- s predsjednikom povjerenstva za osiguravanje kvalitete,
- sa studentima
- s nastavnicima u stalnom radnom odnosu i vanjskim suradnicima koji će sudjelovati u izvođenju studijskog programa,
- s gospodarstvenicima, potencijalnim poslodavcima.

Stručno je povjerenstvo posjetilo knjižnicu, referadu, predavaonice, IT učionice, studentski dom, laboratorije u srednjoj strukovnoj školi Kralja Zvonimira te poduzetnički inkubatora Krka Kistanje.

Stručno povjerenstvo izradilo je Izvješće o inicijalnoj akreditaciji za izvođenje stručnog diplomskog studija *Enogastronomija*, Veleučilišta Marko Marulić na temelju Elaborata stručnog diplomskog studija *Enogastronomija*, Veleučilišta Marko Marulić popratne dokumentacije i posjeta visokom učilištu koje je nositelj studija.

Izvješće sadrži:

- osnovne podatke o studijskom programu
- detaljnu analizu svakog standarda za vrednovanje kvalitete, preporuke za poboljšanje i ocjenu kvalitete svakog standarda
- zaključnu preporuku članova Stručnog povjerenstva
- priloge (sažetak ocjena kvalitete po svakoj temi i po svakom standardu i protokol posjeta Stručnog povjerenstva).

U analizi dokumenata, posjetu i sastancima održanim na Veleučilištu Marko Marulić i pisanju Izvješća, podršku radu Stručnog povjerenstva pružili su:

- Frano Pavić, koordinator, AZVO

OSNOVNI PODACI O STUDIJU

Naziv, sjedište i OIB visokog učilišta: Veleučilište Marko Marulić; Knin, 13664089430

Naziv i vrsta studija: Enogastronomija, stručni diplomski studij

Razina HKO-a/EQF-a/QF-EHEA: 7.1 st/7/2. ciklus

Znanstveno ili umjetničko područje i polje studija: područje biotehničkih znanosti; polje – prehrambena tehnologija

Prema klasifikaciji ISCED FoEt: 6; 4.05

Trajanje studija: 2 godine

Broj ECTS bodova koji se stječu završetkom studija: 120 ECTS

Akademski ili stručni naziv odnosno akademski stupanj koji se stječe po završetku studija (ako studijski program ima više smjerova naziv koji se stječe ne može imati nazive prema smjeru, već prema programu): magistar inženjer prehrambene tehnologija, modul enogastronomija (mag. ing. techn. aliment.)

Jezik izvođenja studija: Hrvatski

Mjesto izvođenja studija (u sjedištu ili izvan sjedišta visokog učilišta): u sjedištu visokog učilišta, Knin

Način izvođenja studija: klasično

Upisna kvota (za studente u redovnom i u izvanrednom statusu): 30 (20 u redovitom statusu i 10 u izvanrednom statusu)

Naznaka akademske godine u kojoj će se studij početi izvoditi: 2025./2026.

U slučaju združenog studija koji izvode domaća visoka učilišta popis sunositelja/partnera: nije primjenjivo

DETALJNA ANALIZA SVAKOG STANDARDA, PREPORUKE ZA POBOLJŠANJE I OCJENA KVALITETE

I. Unutarnje osiguravanje kvalitete

1.1. Opravdanost pokretanja novog studija jasno je obrazložena u odnosu na misiju i strateške ciljeve visokog učilišta te gospodarske i društvene potrebe.

Analiza:

Opravdanost pokretanja novog studija jasno je i temeljito obrazložena u predloženoj dokumentaciji vezanoj za postupak inicijalne akreditacije te potvrđena na sastancima prilikom posjete Stručnog povjerenstva Veleučilištu. Novi studij usklađen je s misijom i strateškim ciljevima visokog učilišta te uzima u obzir potrebe gospodarstva odnosno društva u Šibensko - kninskoj županiji. Potvrđena je velika podrška programu od strane svih dionika s kojima je Stručno povjerenstvo obavilo razgovor. Minimalne institucionalne pretpostavke predloženog studija su usporedive sa srodnim akreditiranim studijama u RH (sličan ali prijediplomski studij izvodi se u Požegi na Fakultetu turizam i ruralni razvoj). Postoji još nekoliko studijskih programa u RH, koji uključuju gastronomiju ali ne i enogastronomiju. Diplomski stručni studij *Enogastronomija* također pripada STEM području (Science, Technology, Engineering and Mathematics) koje je istaknuto kao prioritet u većem broju dokumenata u EU i RH. Hrvatski zavod za zapošljavanje (HZZ) je prepoznao da studij *Enogastronomije* odgovara na sve veće zahtjeve ugostiteljske i turističke industrije pa je dao pozitivno mišljenje o usklađenosti studija Enogastronomije sa potrebama tržišta rada. Na temelju navedenog Stručno povjerenstvo zaključuje kako je predloženi studij usklađen s potrebama tržišta rada te osigurava zapošljivost. Stručno povjerenstvo također ocjenjuje da su predložene upisne kvote opravdane (20 studenata u redovitom statusu i 10 studenata u izvanrednom statusu).

Preporuke: Poželjno je uspoređivanje programa Veleučilišta u Kninu sa veleučilišnim programima ostalih institucija u RH i EU (umjesto sveučilišnih). Preporuča se pratiti trend upisa i prema tome uskladiti upisne kvote, odnosno prilagodi iste trendovima i potrebama tržišta.

Ocjena kvalitete: Ispunjen.

1.2. Studijski je program prošao odgovarajući proces unutarnjeg osiguravanja kvalitete i visoko učilište formalno ga je odobrilo.

Analiza:

Novi studij je prošao postupak unutarnjeg osiguranja kvalitete, u koji su bili uključeni unutarnji i vanjski dionici te studenti. Svi postupci za unutarnje osiguravanje kvalitete izvedeni su kvalitetno i transparentno. Cjelokupna dokumentacija na tu temu kvalitetno je pripremljena što su prilikom razgovora u cijelosti potvrdili i odgovorni dionici na Veleučilištu. Također, svi formalni postupci koje je provelo Veleučilište provedeni su u potpunosti i u skladu s propisanim standardima. Tako je Upravno vijeće 19. prosinca 2023 donijelo odluku o pokretanju postupka za ustrojavanje stručnog diplomskog studija, 19. siječnja 2024 imenovalo Povjerenstvo za izradi elaborata i isti usvojilo 29. siječnja 2025.

Preporuke: Nema preporuka.

Ocjena kvalitete: Ispunjen.

1.3. Visoko učilište prikupljat će, analizirati i koristiti relevantne podatke za učinkovito upravljanje i kontinuirano unapređivanje studija u skladu s objavljenom politikom osiguravanja kvalitete.

Analiza:

Veleučilište ima funkcionalan i učinkovit sustav za analizu, praćenje i korištenje relevantnih podataka, vezano za upravljanje i kontinuirano unapređivanje studija. Primjenjuju se pravilnici i upute za osiguranje kvalitete, u kojima se detaljno propisuju postupci i odgovornosti za permanentno praćenje i unapređenje kvalitete studijskog programa. Aktivnosti se izvode redovno u skladu sa pravilnikom određenim terminima. Transparentno se obavještavaju odgovorna tijela i pojedinci unutar Veleučilišta, koji su odgovorni za kontrolu i unapređenje kvalitete u svim aspektima izvođenja studijskog programa. Konkretno će se povratne informacije od studenata i zaposlenika, vezano na upravljanje i kontinuirano unapređivanje studija obrađivati sukladno sa pravilnicima i politikom za osiguravanje kvalitete, dakle koristiti za kontinuirano unapređenje studija.

Preporuke: Nema preporuka.

Ocjena kvalitete: Ispunjen.

1.4. Visoko učilište informira javnost o svojim studijima, planovima za donošenje novih, odnosno o izmjenama postojećih studija.

Analiza:

Veleučilište ima kvalitetne i ažurirane mrežne stranice putem kojih uredno i redovito informira javnost o studijama, planovima te izmjenama vezanih za studijske programe. Pored navedenog, Veleučilište organizira i niz drugih aktivnosti usmjerenih na informiranje i promociju, kao što su sudjelovanje na sajmovima, organizaciji dan otvorenih vrata putem društvenih mreža itd.

Preporuke: Nema preporuka.

Ocjena kvalitete: **Ispunjen.**

II. Studijski program

2.1. Predloženi studijski program usklađen je sa standardom kvalifikacije upisanim u Registar HKO-a.

Analiza: Ne postoji standard kvalifikacija upisan u Registar HKO-a za predloženi studijski program.

Preporuke: Nije primjenjivo.

Ocjena kvalitete: Nije primjenjivo.

2.2. Predviđeni ishodi učenja studijskog programa u skladu su s kompetencijama koje student treba steći završetkom studija i odgovaraju razini HKO-a i EQF-a.

Analiza:

Ishodi učenja predloženog stručnog diplomskog studijskog programa *Enogastronomija* na Veleučilištu Marko Marulić su jasno definirani i pri tome su korišteni primjeri dobre prakse za definiranje predviđenih ishoda učenja (Vodič za korištenje ECTS-a, 2015). Ishodi učenja u potpunosti su usklađeni s misijom visokog učilišta. Visoko učilište redovito organizira specijalizirane radionice za nastavnike s ciljem usklađivanja s ECTS smjernicama te unaprjeđenja pedagoških i stručnih kompetencija nastavnog osoblja (Erasmus+, BIP). Materijali s navedenih radionica i usavršavanja javno su dostupni na hrvatskom jeziku na mrežnim stranicama visokog učilišta. Povjerenstvo je utvrdilo da su ishodi učenja studijskog programa u skladu s međunarodnim standardima.

Stručno povjerenstvo je, uvidom u dostavljenu dokumentaciju od strane visokog učilišta utvrdilo da ishodi učenja predloženog studijskog programa daju teorijske osnove i praktične kompetencije potrebne za uključivanje na tržište rada. Suradnja visokog učilišta s gospodarstvom dodatno osigurava da ishodi učenja naglašavaju praktična znanja. Temeljem razgovora Stručnog povjerenstva i relevantnih dionika, uključujući poslodavce utvrđeno je da će studenti koji završe stručni diplomski studij *Enogastronomije* steći opće i specifične kompetencije za obavljanje stručnih i upravljačkih poslova u području gastronomije, turizma i prehrambene tehnologije ponajprije u Šibensko-kninskoj županiji, a i šire. Tijekom razgovora sa stručnim povjerenstvom vanjski dionici potvrdili su da su bili uključeni u izradu prijedloga studijskog programa te su ti dijalozi oblikovali nove kompetencije koje će rezultirati spremnošću završenih studenata za konkretne zadatke. U dostavljenoj dokumentaciji visokog učilišta je navedeno da su nastavnici usporedili ishode učenja predloženog studijskog programa s onima na srodnim programima visokih učilišta u Hrvatskoj i Europskoj uniji što dokazuje usporedivost. Tijekom razgovora spomenuto je i da posjeti nastavnika inozemnim visokim učilištima omogućuju izravnu usporedbu sadržaja i praksi. Kontinuirana Erasmus suradnja dodatno

jača ove napore. Visoko učilište ima ispravu o akreditiranom prijediplomskom stručnom studiju iz istog znanstvenog područja.

Preporuke: Nema preporuka.

Ocjena kvalitete: Ispunjen.

2.3. Predviđeni ishodi učenja kolegija usklađeni su s predviđenim ishodima učenja studijskog programa.

Analiza:

Uvidom u dostavljenu dokumentaciju koju je dostavilo visoko učilište Stručno povjerenstvo utvrdilo je da su ishodi učenja kolegija jasno definirani i usklađeni s ciljevima i planiranim ishodima učenja studijskog programa. U predloženom studijskom programu utvrđena je konzistentnost i sadržajna povezanost pojedinih kolegija i njihovih ishoda učenja sa studijskim programom u cjelini. Takva usklađenost omogućuje horizontalnu i vertikalnu povezanost sadržaja unutar programa te osigurava logičan slijed stjecanja znanja, vještina i kompetencija. Iz plana i programa izvođenja nastave razvidno je da je predviđen veći broj seminara u odnosu na vježbe. Međutim, tijekom razgovora Stručnog povjerenstva sa profesorima i predavačima pojašnjeno je da su seminari oblikovani tako da naglasak stavljaju na praktičnu analizu i primjenu teorijskih znanja stečenih tijekom nastave. Takav pristup omogućuje studentima aktivno uključivanje u nastavni proces te razvoj praktičnih kompetencija kroz primjenu naučenog i omogućuju im uspješnije obavljanje laboratorijskih i terenskih vježbi.

Preporuke: Što je više moguće pridavati važnost praktičnom dijelu nastave na svakom kolegiju, bilo kroz laboratorijske vježbe, praktičnu nastavu, analizu generiranih podataka kroz seminarke radove i izlaganja.

Ocjena kvalitete: Ispunjen.

2.4. Sadržaj studijskog programa omogućava studentima postizanje svih predviđenih ishoda učenja.

Analiza:

Predloženi studijski program omogućuje stjecanje generičkih kompetencija. Također temeljne discipline koje su ključne za stjecanje stručnih kompetencija studenata dobro su zastupljene u predloženom programu stručnog diplomskog studija *Enogastronomija*. Visoko učilište raspolaže odgovarajućom infrastrukturom koja omogućuje provedbu praktične nastave (oprema za izradu tijesta, mini uljara–preša, Inkubator “Kistanje” i dr.).

Zabilježena je periodična zainteresiranost studenata za sudjelovanje u programima mobilnosti, pri čemu uprava i nastavno osoblje u razgovoru sa Stručnim povjerenstvom iskazuju pozitivan stav i spremnost na aktivno motiviranje studenta na uključivanje u mobilnost kroz vlastite primjere i primjere studenata koji su već bili na praksama u sklopu Erasmus+ programa. Studenti koji sudjeluju u mobilnostima uspješno nastavljaju obrazovanje na sveučilišnim studijima ili drugim veleučilištima bez prekida u akademskom napretku što dokazuje odnosno osigurava horizontalnu i vertikalnu mobilnost. Organizacija studijskih kolegija osigurava logičan slijed i koherentan tijek nastave, čime se podupire sustavan i smislen razvoj studentskih kompetencija te su jasno definirani preduvjeti za upis svakog kolegija.

Preporuke:

Uvidom u dokumentaciju koje je dostavilo visoko učilište uočeno je određeno preklapanje sadržaja vezanih uz kolegije Hrvatski autohtoni prehrambeni proizvodi i Regionalne hrvatske kuhinje, stoga bi bilo korisno dodatno uskladiti nastavne materijale i sadržaj kolegija kako bi se postigla veća koherentnost.

Preporučuje se preciznije definirati obveznu i dodatnu literaturu, uključujući odabrana poglavlja i godine izdanja, kao i jasnije naznačiti ključne pojmove koje studenti trebaju usvojiti.

Ocjena kvalitete: Ispunjen.

2.5. Raspodjela ECTS bodova u skladu je s predviđenim stvarnim studentskim opterećenjem.

Analiza:

Uvidom u dostavljeni „Prijedlog studijskog programa Enogastronomija – stručni diplomski studij“, Stručno povjerenstvo utvrdilo je da je raspodjela ECTS bodova jasno definirana i u potpunosti usklađena s predviđenim stvarnim opterećenjem redovitih i izvanrednih studenata. U dokumentaciji je precizno razrađen izvedbeni plan nastave za redovite i izvanredne studente, uz jasno navedene oblike izvođenja nastave, opterećenje u ECTS bodovima, sadržaj kolegija, planirane ishode učenja te nositelje kolegija.

Za izvanredne studente predviđena je organizacija nastave s fleksibilnijim rasporedom i mogućnošću online podrške, sukladno članku 68. stavku 3. i članku 71. Zakona o visokom obrazovanju i znanstvenoj djelatnosti (NN 119/2022). Nastava se provodi u poslijepodnevnim satima te omogućuje praćenje dijela nastavnih aktivnosti putem digitalnih platformi. To je potvrđeno i u razgovoru Stručnog povjerenstva sa upravom i nastavnicima. Priloženi izvedbeni plan jasno propisuje obveze redovitih ali i izvanrednih studenata, uključujući minimalno 50 % obveznog sudjelovanja u neposrednoj nastavi, kao i mogućnost nadoknade propuštenih obveza putem samostalnih zadataka i mentoriranog

rada. Time je osigurana transparentnost i jednakovrijednost studiranja u odnosu na redovite student i njihov angažman.

Navedene izmjene i dopune u ECTS katalogu i izvedbenom planu potvrđuju da je dokumentacija visoko učilišta sada usuglašena, prihvatljiva i u potpunosti jasna u pogledu provedbe studijskog programa za izvanredne studente.

Preporuke: Stručno povjerenstvo preporučuje da visoko učilište nastavi sustavno pratiti provedbu izvedbenog plana za izvanredne studente te u skladu s povratnim informacijama studenata i nastavnika, dodatno unapređuje fleksibilne i digitalne oblike izvođenja nastave s ciljem daljnjeg povećanja učinkovitosti, dostupnosti i kvalitete studiranja.

Ocjena kvalitete: Ispunjen.

2.6. Studentska/stručna praksa sastavni je dio studijskog programa (ako je primjenjivo).

Analiza:

Provedba stručne prakse uređena je i definirana odgovarajućom dokumentacijom koju prije svega čini Pravilnik o stručnoj praksi Veleučilišta Marko Marulić. Stručna praksa je uključena u predloženi studijski program *Enogastronomija* s jasno definiranim ishodima učenja i odgovarajućim brojem ECTS bodova. Praktične aktivnosti provode se uz podršku relevantnih dionika i partnera u industriji, a odvijaju se pod nadzorom unutarnjih i vanjskih mentora kroz različite projekte i profesionalne zadatke unutar nastave.

Praćenje provedbe stručne prakse na visokom učilištu kontinuirano je i omogućuje prilagodbe u stvarnom vremenu. Primjeri promjena mentora ili mjesta održavanja stručne prakse, koje su iznijeli nastavnici tijekom razgovora sa Stručnim povjerenstvom, potvrđuju fleksibilnost i usmjerenost na kvalitetu provedbe ovog segmenta obrazovanja. Prema riječima dionika, stručna praksa kakva se provodi na Veleučilištu Marko Marulić ključna je za predloženi studijski program. Na taj se način značajno povećava zapošljivost diplomiranih studenata, budući da praksa omogućuje poslodavcima da izravno procijene kompetencije i potencijalne sposobnosti budućih zaposlenika.

Tijekom sastanaka s predstavnikom studenata, Stručno povjerenstvo primijetilo je posebno zadovoljstvo i motiviranost studenata praktičnim dijelom studijskih programa na Veleučilištu Marko Marulić. Predstavnik studenata je spontano istaknuo praktičnu nastavu i stručnu praksu kao jednu od glavnih prednosti i snaga svojeg studijskog programa.

Preporuke: Nastaviti pridavati osobitu važnost studentskoj praksi kao sastavnom i nezamjenjivom dijelu ne samo studijskog programa, nego i cjeloživotnog profesionalnog razvoja studenata. Potrebno je pojačati edukaciju mentora: razviti online ili fizički orijentacijski tečaj za mentore kako bi se osigurali ujednačeni standardi u svim tvrtkama/ustanovama u kojima se obavlja stručna praksa. Tražiti dodatne mogućnosti za obavljanje stručne prakse u inozemstvu, u skladu s nastojanjima visokog učilišta da ojača internacionalizaciju.

Ocjena kvalitete: Ispunjen

2.7. Ako je riječ o studiju čijim se završetkom stječe pravo pristupa reguliranoj profesiji, on je usklađen s nacionalnim i europskim propisima te preporukama nacionalnih i međunarodnih strukovnih udruženja.

Analiza: Predloženi studij ne pripada području regulirane profesije stoga ovaj standard nije primjenjiv.

Preporuke: Nije primjenjivo.

Ocjena kvalitete: Nije primjenjivo.

III. Nastavni proces i podrška studentima

3.1. Uvjeti upisa, kriteriji upisa i postupak upisa na studij jasno su definirani i transparentni te jamče potrebno predznanje studenata.

Analiza:

Stručno povjerenstvo je, uvidom u dostavljenu dokumentaciju od strane visokog učilišta, utvrdilo da su kriteriji za upis na diplomski studij *Enogastronomija* jasno utvrđeni i javno dostupni. Postupak se provodi putem Nacionalnog informatičkog sustava za prijavu na diplomске studije (NISpVU2) čime je omogućen pristup svim zainteresiranim studentima. Prema odlukama o uvjetima i načinu upisa, kriteriji za upis jasno su definirani te dostupni studentima na mrežnoj stranici visokog učilišta. Isto tako, u odlukama se navodi dokumentacija potrebna za upis na studij te datum održavanja upisa svake akademske godine.

Visoko učilište u „Zahtjevu za pokretanje postupka inicijalne akreditacije“ definira izbor kandidata s odgovarajućim predznanjem: „završeni sveučilišni ili stručni prijediplomski studij u području biotehničkih znanosti ili završeni stručni ili sveučilišni prijediplomski studij iz drugih znanstvenih područja i polja uz obvezu polaganja razlikovnih predmeta“. Ovaj je uvjet usklađen sa zahtjevima studijskog programa *Enogastronomija*, kako je opisano u „Prijedlogu studijskog programa“.

Stručno povjerenstvo je na temelju „Pravilnika o priznavanju i vrednovanju prethodnog učenja“ te „Pravilnika o priznavanju inozemnih obrazovnih kvalifikacija i razdoblja obrazovanja na inozemno visokoškolskoj ustanovi“, koji su dostupni na mrežnoj stranici visokog učilišta, utvrdilo da su javno dostupni i jasno definirani postupci priznavanja prethodnog učenja kao i inozemnih visokoškolskih kvalifikacija.

Preporuke: Nema preporuka.

Ocjena kvalitete: Ispunjen.

3.2. Planirane nastavne metode jamče poučavanje usmjereno na studenta i postizanje svih predviđenih ishoda učenja.

Analiza:

Prema „Zahtjevu za pokretanje postupka inicijalne akreditacije studija“, Stručno povjerenstvo je utvrdilo da su jasno definirani različiti načini izvođenja nastave. Nastavne metode poput praktičnog rada u laboratorijima, terenske nastave, projektnih zadataka te grupnog rada u skladu su s ishodima učenja za stručni diplomski studij *Enogastronomija*.

Visoko učilište ima jasno definirane mehanizme za prilagođeno poučavanje ranjivih i podzastupljenih skupina studenata, uključujući dodjeljivanje posebnih mentora za osobe s invaliditetom te osigurano psihološko savjetovanje koje pruža podršku studentima.

Visoko učilište ima predviđen poseban izvedbeni program kojim se definira nastava za izvanredne studente. Navedeni studijski program uključuje više vrsta izvođenja nastave i jasno navodi obveze izvanrednih studenata.

Uvidom u „Prijedlog studijskog programa *Enogastronomija* Stručno povjerenstvo utvrdilo je da je predviđeno opterećenje studenata dobro raspoređeno za redovne studente. Prema „Prijedlogu studijskog programa *Enogastronomija* izvanredni studenti” opterećenje izvanrednih studenata je također dobro raspoređeno.

Visoko učilište ima dobro implementiran digitalizirani sustav koji omogućuje olakšano dostavljanje materijala, komunikaciju sa studentima i obavljanje administrativnih poslova putem različitih platformi (Moodle, Microsoft 365 paket, NextCloud sustav, ISVU sustav i ostali).

Iz razgovora s nastavnim osobljem visokog učilišta, kao i prema „Pravilniku o provođenju studentskih anketa”, vidljivo je da visoko učilište vodi računa o vrednovanju načina izvođenja nastave i uključuje mišljenje studenata u sustav osiguranja kvalitete.

Preporuke: Nema preporuka.

Ocjena kvalitete: Ispunjen.

3.3. Visoko učilište dokazuje da je osigurana odgovarajuća podrška budućim studentima.

Analiza:

Uz ranije spomenuto Psihološkog savjetovanja, visoko učilište osiguralo je za studente i druge oblike podrške tijekom studiranja. U „Zahtjevu za pokretanje postupka inicijalne akreditacije studija “ jasno je opisano da Studentska služba pruža studentima podršku za različite situacije, a na terenskom obilasku Stručno povjerenstvo je utvrdilo jako dobru suradnju knjižnice i visokog učilišta što također pomaže u pokrivanju studentskih potreba. Visoko učilište je implementiralo mentorski sustav za pomoć studentima u napredovanju te kao način bliske suradnje nastavnika i studenata, što je primjer dobre prakse.

Svake akademske godine provode se ankete u kojima se studenti mogu očitovati ako imaju poteškoće u učenju ili invaliditet, kako bi im se u tom slučaju dodijelio mentor. Stručno povjerenstvo ističe važnost anketnog ispitivanja i preporučuje poticanje studenata na njihovo popunjavanje, budući da je posjetom utvrđeno da studenti često ne ispunjavaju, što predstavlja mjesto za napredak.

Tijekom posjeta i uvidom u dostavljenu dokumentaciju, Stručno povjerenstvo je utvrdilo da su na visokom učilištu zaposleni kvalificirani stručni, administrativni i tehnički djelatnici u dovoljnom broju u odnosu na broj studenata.

Preporuke: Poticati studente na popunjavanje studentskih anketa, kako bi se njihovo mišljenje uključilo u unaprjeđenje kvalitete nastave i uvjeta studiranja.

Ocjena kvalitete: Ispunjen.

3.4. Predviđeno je objektivno i dosljedno vrednovanje i ocjenjivanje studentskih postignuća kako bi se osiguralo stjecanje svih predviđenih ishoda učenja.

Analiza:

Budući da su kriteriji i metode vrednovanja opisani i objavljeni u sklopu svakog pojedinog kolegija prilikom upisa u akademsku godinu u sustavu Moodle, studentima su na taj način pravovremeno dostupni.

Na temelju „Prijedloga studijskog programa *Enogastronomija*, Stručno povjerenstvo utvrdilo je da su navedeni kriteriji i metode vrednovanja stručnog diplomskog studija *Enogastronomija* u skladu s predviđenim ishodima učenja, kao i s nastavnim metodama. Visoko učilište postiže zadovoljavajuću razinu u osiguravanju nepristranosti i objektivnosti vrednovanja studentskih postignuća uvođenjem posebnih pravilnika prema kojima i studenti imaju pravo žalbe.

Stručno povjerenstvo je posjetom visokog učilišta utvrdilo da je nastavno i nenastavno osoblje u stalnoj komunikaciji sa studentima, čime se postiže dobra suradnja i pruža sigurnost studentima u njihovu akademskom razvoju. U iznimnim okolnostima nastavnici također prilagođavaju metode vrednovanja.

Preporuke: Nema preporuka.

Ocjena kvalitete: Ispunjen.

IV. Nastavnički kapaciteti i infrastruktura

4.1. Visoko učilište osigurava odgovarajuće nastavničke kapacitete za realizaciju studijskog programa i stjecanje predviđenih ishoda učenja.

Analiza:

Veleučilište Marko Marulić u radnom odnosu ima odgovarajući broj nastavnika sa stručnim i nastavničkim kompetencijama koje garantiraju realizaciju studijskog programa i stjecanje predviđenih ishoda učenja. U dokumentu „Zahtjev za pokretanje postupka inicijalne akreditacije stručnog diplomskog studija *Enogastronomija*“ dan je detaljni prikaz kvalifikacija svih nastavnika koji će sudjelovati u realizaciji studijskog programa koji jasno potvrđuje gore navedenu tvrdnju. Također, prema podacima iz Zahtjeva te razgovora s dionicima od strane visokog učilišta Stručno povjerenstvo zaključilo je da pokrivenost nastave vlastitim kadrom zadovoljava propisani minimum od 35% vezan za sve oblike neposredne nastave na prvoj godini studija.

Studij i cijelo veleučilište ispunjavaju kriterij omjera broja studenata i nastavnika koji ne prelazi omjer od 30:1. U Zahtjevu za pokretanje postupka inicijalne akreditacije i u Elaboratu opravdanosti izvođenja stručnog diplomskog studija *Enogastronomija* prikazano je nastavno opterećenje za sve nastavnike koji će sudjelovati u izvedbi predloženog studijskog programa, uz jasno iskazan postotak ostvarenja/prekoračenja nastavničkih normi. Iz predloženih podataka razvidno je da nema prekoračenja norme iznad 20% ni u kojem segmentu.

Preporuke: Nema preporuka.

Ocjena kvalitete: Ispunjen.

4.2. Kvalifikacije i radno iskustvo vanjskih suradnika prikladni su za realizaciju programa i stjecanje predviđenih ishoda učenja.

Analiza:

Veleučilište Marko Marulić je za izvođenje stručnog diplomskog studija *Enogastronomije* predvidjelo angažiranje pet vanjskih suradnika u nastavnom zvanju sa stručnim i nastavničkim kompetencijama koje garantiraju realizaciju studijskog programa i stjecanje predviđenih ishoda učenja. Svi vanjski suradnici posjeduju relevantno radno iskustvo i u nastavni proces uključuju najnovija istraživanja, trendove i stručna znanja s tržišta rada temeljem svog višegodišnjeg iskustva. Veleučilište za vanjske suradnike organizira edukacije i radionice i za sve vanjske suradnike omogućava različita stručna usavršavanja. U Zahtjevu za pokretanje postupka inicijalne akreditacije stručnog diplomskog studija *Enogastronomija* dan je detaljni prikaz kvalifikacija svih vanjskih

suradnika koji će sudjelovati u realizaciji studijskog programa koji jasno potvrđuje njihovu kvalificiranost za izvođenje nastave na planiranom studijskom programu.

Preporuke: Nema preporuka.

Ocjena kvalitete: Ispunjen.

4.3. Prostor, oprema i cjelokupna infrastruktura (učionice, laboratoriji, knjižnica i sl.) odgovarajući su za provedbu studijskog programa i osiguravaju postizanje predviđenih ishoda učenja.

Analiza:

U Zahtjevu za pokretanje postupka inicijalne akreditacije stručnog diplomskog studija *Enogastronomija* detaljno su prikazani i opisani prostor, oprema i cjelokupna infrastruktura (učionice, laboratoriji, knjižnica itd.) koji će se koristiti u nastavi na predloženom studiju na Veleučilištu Marko Marulić. Na Veleučilištu Marko Marulić osiguran je odgovarajući broj računala koja su na raspolaganju studentima i bežični pristup internetu u svim prostorijama namijenjenima studentima. U prizemlju zgrade Veleučilišta nalaze se dva laboratorija koja svojom opremom zadovoljavaju potrebe nastave i studenata. Osim toga Veleučilište koristi i kemijski laboratorij u obližnjoj Srednjoj školi „Lovre Monti“ gdje studenti obavljaju većinu laboratorijskih vježbi iz više različitih kolegija.

Temeljem toga može se utvrditi da predloženi studijski program u potpunosti udovoljava standardu, odnosno svim elementima standarda po ovoj točki (specifično npr. zahtjevu za minimum 1 m² prostornog kapaciteta po studentu).

Preporuke: Nema preporuka.

Ocjena kvalitete: Ispunjen.

4.4. Knjižnica i njezina opremljenost te pristup dodatnim sadržajima osiguravaju dostupnost literature i knjižničnih usluga za potrebe izvođenja studija.

Analiza:

Veleučilište Marko Marulić nema adekvatnog prostora za knjižnicu. Stoga ima potpisan ugovor o suradnji sa Gradskom knjižnicom Knin koja je smještena u susjednoj zgradi Studentskog doma „fra Lujo Marun“ kojom upravlja Veleučilište. Gradska knjižnica ima odvojen prostor za potrebe studenata i literaturu neophodnu za izvođenje predviđenog studijskog programa na Veleučilištu. Sve to je jasno i detaljno opisano u Zahtjevu za pokretanje postupka inicijalne akreditacije stručnog diplomskog studija *Enogastronomija*. Veleučilište je od svoga osnivanja do danas razvilo kombinirani i

funkcionalan sistem osiguravanja knjižničnih usluga i građe za studente o čemu se jasno osvjedočilo Stručno povjerenstvo prilikom terenskog obilaska Gradske knjižnice u Kninu. Stoga se može utvrditi da predloženi studijski program u potpunosti udovoljava standardu, odnosno elementima standarda po ovoj točki.

Preporuke: Nema preporuka.

Ocjena kvalitete: Ispunjen.

4.5. Visoko učilište osigurava potrebna financijska sredstva za organizaciju rada i kvalitetnu provedbu planiranoga studijskog programa.

Analiza:

U Elaboratu o opravdanosti izvođenja stručnog diplomskog studija *Enogastronomija* prikazana je struktura prihoda i rashoda za razdoblje od tri godine na razini institucije budući da pojedine stavke, osobito one vezane uz zajedničke troškove (plaće, održavanje, materijalne troškove i sl.), nije bilo moguće izdvojiti po studijskim programima. Temeljem toga može se nesporno utvrditi da Visoko učilište iz državnog proračuna, te proračuna jedinica lokalne i regionalne samouprave, vlastitih prihoda (od školarina, ostalih djelatnosti i donacija) osigurava potrebna sredstva za kvalitetnu provedbu planiranog studijskog programa. Također, temeljem priložene Tablice 2. "Izvori financiranja institucije" jasno je vidljiva i održivost i učinkovitost predloženog studija. Time se u potpunosti udovoljava standardu, odnosno elementima standarda po ovoj točki.

Preporuke: Nema preporuka.

Ocjena kvalitete: Ispunjen.

☐ **DORADITI STUDIJ**

Obrazloženje:

MIŠLJENJE POVJERENSTVA NAKON DORADE:

Stručno povjerenstvo, nakon uvida u dostavljenu dokumentaciju i provedene razgovore s predstavnicima visokog učilišta, ocjenjuje da je predloženi stručni diplomski studij *Enogastronomija* – izvanredni studij kvalitetno koncipiran, jasno strukturiran i usklađen s važećim zakonskim i podzakonskim aktima Republike Hrvatske.

Program je utemeljen na suvremenim spoznajama iz područja enogastronomije s naglaskom na interdisciplinarnost, praktičnu primjenu i stjecanje stručnih kompetencija relevantnih za tržište rada. Raspodjela ECTS bodova proporcionalna je predviđenom opterećenju studenata, a ishodi učenja jasno su povezani s nastavnim sadržajima i metodama vrednovanja.

Posebno se ističe pozitivna dorada dokumentacije u dijelu koji se odnosi na izvanredne studente, gdje su sada jasno definirani oblici izvođenja nastave, fleksibilniji raspored, mogućnost praćenja dijela nastave putem digitalnih platformi te precizno navedene studentske obveze. Na taj je način program u potpunosti usklađen s člancima 68. i 71. Zakona o visokom obrazovanju i znanstvenoj djelatnosti (NN 119/2022), čime je otklonjena ranije utvrđena nejasnoća u odnosu na izvedbeni plan i ECTS katalog.

Također, visoko učilište pokazuje svijest o važnosti sustava osiguravanja kvalitete, čime je omogućeno praćenje i kontinuirano unaprjeđivanje izvedbe studijskog programa. Nastavni kadar posjeduje odgovarajuće kvalifikacije i iskustvo, a opremljenost ustanove i planirana suradnja s gospodarstvom doprinosi ostvarivanju praktične dimenzije studija.

Na temelju navedenog, Stručno povjerenstvo smatra da predloženi studijski program zadovoljava sve potrebne kriterije za provedbu te da predstavlja značajan doprinos razvoju stručnih kompetencija u području enogastronomije.



azvo

agencija za
znanost i visoko
obrazovanje

ZAKLJUČNA PREPORUKA ČLANOVA STRUČNOG POVJERENSTVA:

a. ☒ **IZDAVANJE DOPUSNICE, obrazloženje:**

S obzirom na jasno definiranu strukturu programa, kvalitetno obrazložene ishode učenja, primjerenu izvedbu i dokumentirane korekcije u dijelu koji se odnosi na izvanredne studente, Stručno povjerenstvo donosi pozitivnu ocjenu i preporučuje prihvaćanje predloženog stručnog diplomskog studija *Enogastronomija*.

b. ☐ **ODBIJANJE ZAHTJEVA ZA IZDAVANJE DOPUSNICE, obrazloženje:**

PRILOZI

1. Sažetak ocjena kvalitete - tablice

<i>Ocjena razine kvalitete po temama</i>			
<i>Naziv teme</i>	Nije ispunjen	Djelomično ispunjen	Ispunjen
<i>I. Unutarnje osiguravanje kvalitete</i>			X
<i>II. Studijski program</i>			X
<i>III. Nastavni proces i podrška studentima</i>			X
<i>IV. Nastavnički kapaciteti i infrastruktura</i>			X

**azvo**agencija za
znanost i visoko
obrazovanje*Ocjena razine kvalitete po standardima*

<i>I. Unutarnje osiguravanje kvalitete</i>	Nije ispunjen	Djelomično ispunjen	Ispunjen
1.1. Opravdanost pokretanja novog studija jasno je obrazložena u odnosu na misiju i strateške ciljeve visokog učilišta te gospodarske i društvene potrebe.			X
1.2. Studijski je program prošao odgovarajući proces unutarnjeg osiguravanja kvalitete i visoko učilište formalno ga je odobrilo.			X
1.3. Visoko učilište prikupljat će, analizirati i koristiti relevantne podatke za učinkovito upravljanje i kontinuirano unapređivanje studija u skladu s objavljenom politikom osiguravanja kvalitete.			X
1.4. Visoko učilište informira javnost o svojim studijima, planovima za donošenje novih, odnosno o izmjenama postojećih studija.			X

**azvo**agencija za
znanost i visoko
obrazovanje*Ocjena razine kvalitete po standardima*

<i>II. Studijski program</i>	Nije ispunjen	Djelomično ispunjen	Ispunjen
2.1. Predloženi studijski program usklađen je sa standardom kvalifikacije upisanim u Registar HKO-a.			n/a
2.2. Predviđeni ishodi učenja studijskog programa u skladu su s kompetencijama koje student treba steći završetkom studija i odgovaraju razini HKO-a i EQF-a.			X
2.3. Predviđeni ishodi učenja kolegija usklađeni su s predviđenim ishodima učenja studijskog programa.			X
2.4. Sadržaj studijskog programa omogućava studentima postizanje svih predviđenih ishoda učenja.			X
2.5. Raspodjela ECTS bodova u skladu je s predviđenim stvarnim studentskim opterećenjem.			X
2.6. Studentska/stručna praksa sastavni je dio studijskog programa (ako je primjenjivo).			X
2.7. Ako je riječ o studiju čijim se završetkom stječe pravo pristupa reguliranoj profesiji, on je usklađen s nacionalnim i europskim propisima te preporukama nacionalnih i međunarodnih strukovnih udruženja.			n/a

**azvo**agencija za
znanost i visoko
obrazovanje*Ocjena razine kvalitete po standardima*

<i>III. Nastavni proces i podrška studentima</i>	Nije ispunjen	Djelomično ispunjen	Ispunjen
3.1. Uvjeti upisa, kriteriji upisa i postupak upisa na studij jasno su definirani i transparentni te jamče potrebno predznanje studenata.			X
3.2. Planirane nastavne metode jamče poučavanje usmjereno na studenta i postizanje svih predviđenih ishoda učenja			X
3.3. Visoko učilište dokazuje da je osigurana odgovarajuća podrška budućim studentima.			X
3.4. Predviđeno je objektivno i dosljedno vrednovanje i ocjenjivanje studentskih postignuća kako bi se osiguralo stjecanje svih predviđenih ishoda učenja.			X

**azvo**agencija za
znanost i visoko
obrazovanje*Ocjena razine kvalitete po standardima*

<i>IV. Nastavnički kapaciteti i infrastruktura</i>	Nije ispunjen	Djelomično ispunjen	Ispunjen
4.1. Visoko učilište osigurava odgovarajuće nastavničke kapacitete za realizaciju studijskog programa i stjecanje predviđenih ishoda učenja.			X
4.2. Kvalifikacije i radno iskustvo vanjskih suradnika prikladni su za realizaciju programa i stjecanje predviđenih ishoda učenja.			X
4.3. Prostor, oprema i cjelokupna infrastruktura (učionice, laboratoriji, knjižnica i sl.) odgovarajući su za provedbu studijskog programa i osiguravaju postizanje predviđenih ishoda učenja.			X
4.4. Knjižnica i njezina opremljenost te pristup dodatnim sadržajima osiguravaju dostupnost literature i knjižničnih usluga za potrebe izvođenja studija.			X
4.5. Visoko učilište osigurava potrebna financijska sredstva za organizaciju rada i kvalitetnu provedbu planiranoga studijskog programa.			X

2. Protokol posjeta

Inicijalna akreditacija Stručni diplomski studij *Enogastronomija*, Veleučilište Marko Marulić

PROTOKOL POSJETA

Mjesto događanja
Ulica Kralja Petra Krešimira IV 30, 22300 Knin

	Utorak 2. rujna 2025.
09:30 – 10:00	<i>Interni sastanka Stručnog povjerenstva</i>
10:00 – 10:45	Sastanak s Upravom visokog učilišta (<i>bez prezentacije</i>)
10:45 – 10:55	<i>Pauza</i>
10:55 – 11:40	Sastanak s predsjednicom Povjerenstva za izradu studijskog programa
11:40 – 11:50	<i>Pauza</i>
11:50 – 12:50	Sastanak s nastavnicima koji će biti angažirani na studijskom programu (<i>u stalnom radnom odnosu i vanjski suradnici – bez prisustva uprave</i>)
12:50 – 14:30	<i>Radni ručak Stručnog povjerenstva</i>
14:30 – 15:30	Obilazak visokog učilišta (<i>knjižnica, učionice, informatička učionica, Studentska služba</i>)

**azvo**

agencija za
znanost i visoko
obrazovanje

15:30 – 16:00	Sastanak sa studentima prijediplomske razine
16:00 – 16:45	Sastanak s vanjskim dionicima (<i>predstavnicima strukovnih i profesionalnih udruženja, poslovna zajednica, poslodavci, stručnjaci iz prakse, organizacijama civilnog društva</i>)
16:45 – 17:00	<i>Organizacija dodatnog sastanka o otvorenim pitanjima, prema potrebi</i>
17:00 – 17:15	Interni sastanak članova Stručnog povjerenstva (<i>priprema za završni sastanak</i>)
17:15 – 17:30	Završni sastanak s Upravom visokog učilišta