POROČILO SKUPINE STROKOVNJAKOV

Akreditacija študijskega programa

Univerza v Novi Gorici | Foto: CasarsaTinta foto studio

Visoka šola za hotelirstvo in turizem Bled
Visokošolski strokovni študijski program
Management v živilstvu in prehrani

Izr. prof. dr. Janez Mekinc
Doc. dr. Blanka Vombergar
Prof. dr. Duška Ćurić,
Nikolaja Bukovšek

n·a·k·v·i·s
Nacionalna agencija Republike Slovenije za kakovost v visokem šolstvu

s·q·a·a
Slovenian Quality Assurance Agency for Higher Education

n·a·k·v·i·s
Nacionalna agencija Republike Slovenije za kakovost v visokem šolstvu
s·q·a·a
Slovenian Quality Assurance Agency for Higher Education

POROČILO O AKREDITACIJI ŠTUDIJSKEGA PROGRAMA

Vlagatelj/i in predlagatelj/i: *Visoka šola za hotelirstvo in turizem Bled*

Študijski program: *»Management v živilstvu in prehrani«, visokošolski študijski program 1. stopnje, izredni, Bled/Ljubljana*

Skupina strokovnjakov:

predsednik/ca	izr. prof. dr. Janez Mekinc, Univerza na Primorskem, Fakulteta za turistične študije
član/ica	doc. dr. Blanka Vombergar, Izobraževalni center Piramida Maribor Višja strokovna šola
član/ica	prof. dr. Duška Ćurić, Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
član/ica	Nikolaja Bukovšek, članica študentka

Datum oddaje akreditacijskega poročila agenciji: *(19.9.2022)*

Podpis predsednika/ce skupine strokovnjakov: _____

UVOD

Skupina strokovnjakov je sklep o imenovanju in gradivo za presojo prejela **26.4.2022**. Skupina strokovnjakov je vsebinsko uskladila strokovno mnenje in pripravila skupno poročilo o izpolnjevanju meril za akreditacijo študijskega programa.

Skupina strokovnjakov je bila imenovana na 174. seji sveta Nacionalne agencije RS za kakovost v visokem šolstvu dne 21. 4. 2022 za pripravo poročila o izpolnjevanju meril za visokošolskega strokovnega študijskega programa »Management v živilstvu in prehrani« Visoke šole za hotelirstvo in turizem Bled. Skupina strokovnjakov je gradivo prejela 26.4.2022.

Skupina strokovnjakov je imel prvi koordinacijski sestanek 16. 5. 2022 na katerem smo organizirali delo skupine ter si razdelili naloge Dogovorili smo se, kateri člani se bodo podrobno posvetili posameznim standardom. Drugi koordinacijski sestanek skupine strokovnjakov je bil 15. 6. 2022 na katerem so člani skupine izmenjali svoja stališča in mnenja ter pripravili nabor odprtih vprašanj za vlagatelja. Skupina strokovnjakov je pripravila tudi seznam dodatnih dokumentov in dokazil, ki jih je vlagatelj poslal 20.6.2022.

Nacionalna agencija Republike Slovenije za kakovost v visokem šolstvu, Miklošičeva cesta 7, SI-1000, Ljubljana, Slovenia
T: +386 1 400 5771 | E: info@nakvis.si | www.nakvis.si
davčna številka/*VAT ID number*: 13496140 | matična številka/*Reg. number*: 3705480

REPUBLIKA SLOVENIJA

Skupina strokovnjakov se je na drugem koordinacijskem sestanku odločila za izvedbo razgovora z vlagateljem in ga izvedla 22.6.2022.

Razgovor je potekal v slovenskem jeziku. Na razgovoru so predstavniki vlagatelja odgovorili na odprta vprašanja in pojasnili nejasnosti, ki so izhajale iz vloge za akreditacijo programa. Na razgovoru je skupina strokovnjakov zaprosila še za nekatera dodatna pisna pojasnila, ki jih je prejela 5.7.2022. Na podlagi vloge, razgovora z vlagateljem ter dodatnih dokumentov in dokazil je skupina strokovnjakov pripravila poročilo o akreditaciji študijskega programa »Management v živilstvu in prehrani« ter ga dne 20.7.2022 posredovala NAKVIS-u.

Vlagatelj je 18.9.2022 poslal odgovor na poročilo skupine strokovnjakov. Pri pripravi končnega poročila smo sledili pristopu, da smo ugotovitve in mnenja pri posameznem standardu pustili enake, kot je bil v prvem poročilu ter dopisali svoje stališča vezana na popravke in utemeljitve iz odgovora vlagatelja. Pri ugotovljenih delnih izpolnjevanjih standardov kakovosti in pri neizpolnjevanju standardov kakovosti, pa smo tekst umaknili, v skladu s ustreznimi popravki, ki jih je izvedel vlagatelj.

Skupina strokovnjakov je 19.9.2022 poslala končno poročilo o akreditaciji študijskega programa 1 stopnje »Management v živilstvu in prehrani«.

(35. člen meril: Skupina strokovnjakov pripravi skupno poročilo po področjih presoje in standardih kakovosti, določenih v merilih za akreditacijo študijskega programa, in sicer na podlagi vloge s prilogami, druge zahtevane dokumentacije in ogleda prostorov, kadar je to potrebno zaradi popolne ugotovitve dejanskega stanja.

Agencija pošlje akreditacijsko poročilo vlagatelju, ki lahko nanj da svoje pripombe v enem mesecu od njegovega prejema. Če vlagatelj v tem roku pripomb na poročilo ne da, to postane končno. Če pripombe da, skupina strokovnjakov v enem mesecu od njihovega prejema pripravi končno akreditacijsko poročilo, v katerem se opredeli do vseh pripomb.)

Nacionalna agencija Republike Slovenije za kakovost v visokem šolstvu, Miklošičeva cesta 7, SI-1000, Ljubljana, Slovenia
T: +386 1 400 5771 | E: info@nakvis.si | www.nakvis.si
davčna številka/*VAT ID number*: 13496140 | matična številka/*Reg. number*: 3705480

Akreditacija študijskega programa (številska tabela)				
Področja presoje	**Izpolnjuje standarde kakovosti**		**Delno izpolnjuje standarde kakovosti**	**Ne izpolnjuje standardov kakovosti**
	Prednosti	Priložnosti za izboljšanje		Večje pomanjkljivosti oz. neskladnosti
Sestava in vsebina študijskega programa				
Standard 1	/	/	/	/
Standard 2	/	1	/	/
Standard 3	/	1	/	/
Zasnova izvajanja študijskega programa				
Standard 4	/	2	/	/
Standard 5	/	1	/	/

Odličnost	/

Nacionalna agencija Republike Slovenije za kakovost v visokem šolstvu, Miklošičeva cesta 7, SI-1000, Ljubljana, Slovenia
T: +386 1 400 5771 | E: info@nakvis.si | www.nakvis.si
davčna številka/*VAT ID number*: 13496140 | matična številka/*Reg. number*: 3705480

UGOTOVLJENO DEJANSKO STANJE IN NJEGOVA PRESOJA

Temeljna usmeritev za presojo po posameznih standardih:

Skupina strokovnjakov vsak predpisani standard kakovosti presoja na dveh ravneh v skladu z določbami o presoji, ki so podrobneje opredeljene v V. poglavju meril (OBRAZCI VLOG). Na prvi objektivno presodi in z argumenti podpre izpolnjevanje standarda. S tem presoja skladnost, obstoj ali izvajanje predpisanega. Na drugi ravni pa ugotovljeno stanje kvalitativno vrednoti v obsegu nad (ali pa pod) sprejemljivim in s tem presodi tudi kakovost. Na tej ravni presoje z argumenti strokovno oceni, kaj je zelo dobro, dobro, kaj ni oziroma kaj bi lahko bilo bolje. Če je nekaj skladno s predpisom, še ni nujno dobro. Nasprotno nekaj ni nujno slabo, če ni (povsem) skladno s predpisom, saj je visoko šolstvo raznoliko, dobro pa se lahko skriva ravno v posebnosti ali izjemnosti. Medtem ko nekateri standardi kakovosti vsebujejo kvalifikatorje, kot je '*kakovosten*', drugi izrecno sprašujejo zgolj po primernosti, ustreznosti ali le obstoju oziroma izvajanju nečesa. Skupina strokovnjakov temu navkljub vselej presoja na dveh ravneh – iz prve ravni na koncu posameznega standarda povzame morebitne neskladnosti ali večje pomanjkljivosti, iz druge pa prednosti in priložnosti za izboljšanje, tako kot izhajajo iz ugotovitev in ocen, in ne po načelu, da morajo biti številčno uravnotežene, ali po kakšnem drugem načelu.

SESTAVA IN VSEBINA ŠTUDIJSKEGA PROGRAMA

1. standard: Študijski program po sestavi in vsebini študentom ponuja celovito znanje ter jim omogoča doseči postavljene cilje in načrtovane kompetence oziroma učne izide.

a) konsistentnost in vsebinska povezanost posameznih predmetov in učnih načrtov ter študijskega programa kot celote:

Predlagani visokošolski študijski program I. stopnje Management v živilstvu in prehrani je interdisciplinaren študij, ki uspešno povezuje področji Živilska tehnologija [0721] in področje Poslovanje, management in management [0413] po KLASIUS-P-16 klasifikaciji. Predlagani študijski program je večinoma premišljen, konsistenten in sodoben. Pričakovana znanja in spretnosti, ki jih bodo študentje pridobili z obvladovanjem sklopa predmetov s področja pridelave, kakovosti in varnosti živil ter vpliva živil na telo in zdravje potrošnikov, bodo nadgradili z znanjem in predmetno specifičnimi kompetencami ter z znanjem iz sklopa predmetov, ki pokrivajo področja poslovanja, vodenja in managementa v živilski industriji ter z uporabo sodobnih metod in postopkov v poslovanju ter poslovnem komuniciranju. Poleg tega bo obvladovanje strokovne terminologije v dveh tujih jezikih ter poznavanje osnovnih metod in principov trajnostnega gospodarjenja z viri in proizvodnjo ter pravil za spoštovanje etičnih in moralnih norm v poslovnem in osebnem razvoju pripomoglo k kompetencam diplomantov, ki jih danes od njih zahteva živilska industrija in družba v celoti.

Uvedba obveznih predmetov s področja prehrane (Fiziologija prehrane ter Prehrana in zdravje) v predlagani študijski program, ki se vertikalno in horizontalno nadgrajujeta s

Nacionalna agencija Republike Slovenije za kakovost v visokem šolstvu, Miklošičeva cesta 7, SI-1000, Ljubljana, Slovenia
T: +386 1 400 5771 | E: info@nakvis.si | www.nakvis.si
davčna številka/*VAT ID number*: 13496140 | matična številka/*Reg. number*: 3705480

predmeti s področja živilske tehnologije, prispevata h kakovosti študijskega programa, pričakovanih ciljev, kompetenc in učnih rezultatov tega študija.

Predlagani študijski program Management v živilstvu in prehrani po sestavi in vsebini ponuja študentom celovito znanje s področja Živilske tehnologije [0721] in področja Poslovanja in upravljanja, management [0413] po klasifikaciji KLASIUS-P-16 ter omogoča doseganje zastavljenih ciljev in načrtovanih kompetenc oziroma učnih rezultatov.

b) povezanost (skladnost) ciljev, kompetenc oziroma učnih izidov, določenih v učnih načrtih, s cilji in kompetencami študijskega programa in z njegovo vsebino glede na vrsto in stopnjo študija:

Predlagani študijski program je usklajen s sodobnimi potrebami trga dela, strokovnimi usmeritvami in raziskovalnimi izsledki. Študijski program zajema širok spekter kompetenc, od vrednotenja in kreativne uporabe različnih relevantnih dejstev in postopkov pri snovanju rešitev ter izzivov v proizvodnji in nadzoru kakovosti hrane, pravilne prehrane in vpliva hrane na zdravje, do poznavanja in usmerjanja mednarodnega živilskega trga, digitalno poslovanje, digitalni marketing, analiza in ocena trenutnega stanja v pridelavi in predelavi, razvoj novih izdelkov ter trajnostni način poslovanja. Program omogoča izbirnost in pridobivanje specifičnih ciljev in kompetenc glede na osebne preference študentov. Navedeni temeljni cilji študijskega programa ter splošne in predmetno specifične kompetence oziroma učni izidi, ki jih diplomanti pridobijo ob zaključku tega študija, navedeni v Obrazcu za akreditacijo študijskega programa, so dobro opredeljeni in ustrezajo določeni stopnji študija (7. stopnja izobrazbe SOK, 6. stopnja EOK in 1. stopnja EOVK), ter omogočajo pridobitev predlagane strokovne izobrazbe po zaključenem študiju: diplomirani menedžer v živilstvu in prehrani (VS).

Vendar pa cilji, kompetence in pričakovani učni izidi večine predmetov, ki so navedeni v učnih načrtih posameznih predmetov, niso usklajeni s pričakovanimi učnimi izidi predlaganega študijskega programa, ki so navedeni v obrazcu za akreditacijo študijskega programa. Prav tako niso zapisani v skladu z deskriptorji, ki opredeljujejo 6. raven Evropskega ogrodja kvalifikacij, in jih je potrebno popraviti ter uskladiti z navedenimi cilji in izidi študijskega programa. Za pisanje ciljev se uporabljajo nenatančni glagoli, kot so: razumeti, dojeti, vedeti, naučiti se, ozavestiti, usposobiti se, razvijati ipd. Morali pa bi se uporabljati aktivni in natančni glagoli za učne izide, ki izražajo dejavnost, ki je vidna, merljiva in se lahko oceni – z uporabo Bloomove taksonomije za 6. stopnjo zahtevnosti predlaganega študijskega programa po Evropskem ogrodju kvalifikacij. Od študentov te stopnje študija se pričakuje sposobnost vrednotenja in analiziranja specializiranih dejstev, konceptov in postopkov, principov ter teorij s področja predmeta, ki ga opravljajo, vključno s kritičnim razumevanjem in kreativno uporabo pridobljenega znanja ter veščin pri snovanju rešitev ali reševanje problemov znotraj specializiranega področja dela v nepredvidljivih razmerah ter prenos pridobljenega znanja na druga področja dela ali na druge problemov, sposobnost uspešnega komuniciranja in dela na strokovnih projektih, vse to ob ustrezni etični in družbeni odgovornosti. Zato je treba navedene cilje, kompetence in učne izide v študijskih načrtih predlaganih predmetov uskladiti s cilji in kompetencami študijskega programa ter njegovo vsebino glede na vrsto in stopnjo študija.

Nacionalna agencija Republike Slovenije za kakovost v visokem šolstvu, Miklošičeva cesta 7, SI-1000, Ljubljana, Slovenia
T: +386 1 400 5771 | E: info@nakvis.si | www.nakvis.si
davčna številka/*VAT ID number*: 13496140 | matična številka/*Reg. number*: 3705480

Iz priloženih učnih načrtov za predmete, ki imajo laboratorijske vaje, ni razvidno, katere vaje se bodo izvajale, v kakšnem obsegu in kje (kemijske, biokemijske, fizikalne, mikrobiološke, tehnološke, senzorične, slušne) in kako prispevajo k kompetencam ali učnim izidom predmeta, zato morajo biti navedeni v učnih načrtih predlaganih predmetov (Živilska kemija, Živilska mikrobiologija in biotehnologija, Živilstvo, Tehnološki procesi in logistika, Higiena in sanitacija, Senzorična analiza, Tehnologija predelave mesa, Predelava mleka, tehnologija, tehnologija predelave rastlinske hrane, tehnologija predelave žit, tehnologija vina, analiza in vrednotenje živil ter nutricionizem v zdravstvu).

Prav tako je treba preveriti in popraviti imena predlaganih metodoloških enot posameznih predmetov (npr. Poslovne finance in računovodstvo - *Uvod v poslovne finance in računovodstvo v turizmu* ...), ki naj bodo usklajena s pričakovanimi kompetencami oziroma učnimi rezultati predmeta in študija, v okviru katerega se poučuje.

Imena predlaganih predmetov morajo biti usklajena s predmetno vsebino, cilji in učnimi rezultati predmeta. Npr. Upravljanje kakovosti v živilstvu in prehrani ali Krizno upravljanje v živilstvu in prehrani v nobeni metodični enoti ne obravnava tematike upravljanja s načinom in kvalitete prehrane, zato je treba imena popraviti.

Pričakovani cilji, kompetence in učni rezultati predmeta Živilska mikrobiologija in biotehnologija morajo biti usklajeni s predlaganimi vsebinskimi/metodičnimi enotami predmeta in stopnje študija.

Za vse predlagane predmete in navedene metodične enote v okviru predmeta je potrebno zagotoviti ustrezno novejšo literaturo, ne starejšo od 10 let, in po možnosti v slovenskem jeziku.

Vlagatelj je v odgovoru uskladil cilje, kompetence in pričakovane učne izide predmetov s pričakovanimi učnimi izidi študijskega programa. Pri opredelitvi ciljev je vlagatelj upošteval Bloomovo taksonomijo. Deskriptorje je vlagatelj uporabili v skladu s 7. stopnjo zahtevnosti po SOK, 6. stopnjo EOK in 1. stopnjo EOVK. Vlagatelj je uskladil navedene cilje in učne izide v študijskih načrtih predmetov s cilji študijskega programa in kompetencami ter z njegovo vsebino glede na vrsto in stopnjo študija. Učni načrti so bili ustrezno prenovljeni. Za predmete, ki imajo laboratorijske vaje (kemijske, mikrobiološke, tehnološke, senzorične, računalniške vaje ipd.) so bili v učne načrte vneseni obseg in prostori v katerih se bodo le-te izvajale. V UN predmeta Poslovne finance in računovodstvo je popravljen del vsebine predmeta in učni rezultati. Učna načrta predmetov Management kakovosti v živilstvu in prehrani in Krizni management v živilstvu in prehrane sta dopolnjena z vsebinami iz prehrane in upravljanjem njene kakovosti. Pričakovani cilji, kompetence in učni rezultati predmeta Živilska mikrobiologija in biotehnologija so bili usklajeni z vsebino predmeta in stopnjo študija. V učnih načrtih predmetov so posodobili literaturo ter jo dopolnili z literaturo v angleškem jeziku.

c) v program integrirane znanstvene, strokovne, raziskovalne oziroma umetniške vsebine:

Predlagani interdisciplinarni študijski program uspešno povezuje novejša znanstvena in strokovna spoznanja s področja živilske tehnologije in prehrane, poslovanja, administracije

Nacionalna agencija Republike Slovenije za kakovost v visokem šolstvu, Miklošičeva cesta 7, SI-1000, Ljubljana, Slovenia
T: +386 1 400 5771 | E: info@nakvis.si | www.nakvis.si
davčna številka/*VAT ID number*: 13496140 | matična številka/*Reg. number*: 3705480

in managementa. Poleg tega predlagani študijski program vključuje vsebine s področja digitalnega poslovanja, trajnostnega upravljanja z viri ter moralno-etičnih načel v proizvodnji in poslovanju s hrano.

Iz priložene vloge in priloženih bibliografij učiteljev, ki sodelujejo pri izvedbi tega študija, razvidno, da je število doslej izvedenih strokovnih, razvojnih in znanstvenih projektov na VŠHTB na področjih, ki jih pokriva predlagani študijski program šibka oziroma je ni. Vlagatelj ne izkazuje nobene strokovne dejavnosti na področju živilstva in zelo šibko dejavnost na strokovnem področju prehrane, zato se pojavlja utemeljen dvom v možnosti integracije strokovnih vsebin v študijski program ter o možnosti aktivnega vključevanja študentov v strokovne dejavnosti, ki jih bodo vodili nosilci, še posebej ob dejstvu, da vlagatelj predvideva 100 študentov na letnik. To je v nasprotju s 17. členom Meril za akreditacijo in zunanjo evalvacijo visokošolskih zavodov in študijskih programov.

V odgovoru vlagatelj utemeljuje, da pred akreditacije študijskega programa ne morejo zaposliti zaposliti predavateljev s področja živilstva in prehrane. Vlagatelj pojasnjuje, da se bo zavod v primeru uspešne akreditacije, s pomočjo predlaganih nosilcev predmetov, ki imajo že bogate izkušnje na področju strokovnih, razvojnih in znanstvenih projektov na področju živilstva in prehrane, aktivno vključevala v projektna dela s področja živilstva in prehrane. Nosilci predmetov bodo integrirali svoje znanstvene izsledke in strokovne vsebine v izvedbo študijskega programa in pri tem omogočili študentom vključevanje v strokovne dejavnosti. Vlagatelj je tudi zmanjšal predvideno število vpisnih mest s 100 na 60.

Stališče skupine strokovnjakov ostaja enako glede izkazovanja strokovne dejavnosti na področju živilstva in prehrane, zato še naprej obstaja dvom v možnosti integracije strokovnih vsebin v študijski program ter o možnosti aktivnega vključevanja študentov v strokovne dejavnosti, ki jih bodo vodili nosilci. Nosilci predmetov ne bodo redno zaposleni na zavodu, saj so praviloma matični na drugih visokošolskih zavodih, kjer tudi prijavljajo in izvajajo strokovne in znanstvene projekte. To pomeni, da v projekte na svojih matičnih inštitucijah ne bodo mogli vključevati študentov tega študijskega program. Seveda pa se bo lahko zavod z njihovo pomočjo prijavljal in izvajal strokovne projekte, v katere bo vključeval študente presojanega študijskega programa. ***Skupina strokovnjakov na podlagi argumentov vlagatelja, to razume kot priložnost za izboljšanje, ki pa bo morala biti nujno preverjena in evalvirana v postopku ponovne akreditacije.***

č) vrstni red predmetov oziroma razporejenost predmetov po semestrih in letnikih (horizontalna in vertikalna povezanost) ter njihovo kreditno ovrednotenje:

Predlagani predmeti s področja pridelave in predelave živil, kontrole kakovosti, zdravstvene varnosti in hranilne vrednosti živil ter vpliva živil na zdravje se, ob praktičnem usposabljanju v živilskih industrijah, se horizontalno in vertikalno, ustrezno in smiselno povezujejo ter nadgrajujejo. Tako prispevajo k širokemu naboru kompetenc za uspešno vključevanje študentov na trg dela v živilski industriji. Pričakovana znanja in veščine s področja živilske tehnologije se vertikalno in horizontalno nadgrajujejo z znanji in veščinami iz sklopa predmetov, ki pokrivajo področja poslovanja, vodenja in upravljanja, ter predmetov, ki pokrivajo uporabo sodobnih metod in postopkov digitalnega poslovanja

Nacionalna agencija Republike Slovenije za kakovost v visokem šolstvu, Miklošičeva cesta 7, SI-1000, Ljubljana, Slovenia
T: +386 1 400 5771 | E: info@nakvis.si | www.nakvis.si
davčna številka/*VAT ID number*: 13496140 | matična številka/*Reg. number*: 3705480

ter komuniciranja. Poleg tega obvladovanje strokovne terminologije v tujih jezikih ter poznavanje metod in principov trajnostnega upravljanja z viri in proizvodnjo pomembno prispeva k razvoju pričakovanih kompetenc diplomantov, ki jih danes od njih zahteva živilska industrija in družbe kot celote.

Predmeti so večinoma ustrezno ovrednoteni glede na pomembnost, zahtevnost in obseg ponujenih vsebin ter pričakovano obremenitev študentov s 3, 4, 5, 6 ali 8 ECTS, diplomsko delo pa je ovrednoteno z 10 ECTS. Možnost izbire 3 od 4 izbirnih tehnologij ter 2 od 6 ponujenih izbirnih predmetov, med katerimi je Tehnologija vina, omogoča osebno specializacijo vsakega dijaka glede na lastne interese. Izbor ponujenih predmetov je količinsko in vsebinsko zadovoljiv. Praktično usposabljanje je pravilno ovrednoteno s 14 ECTS-a (Praktično usposabljanje 1 in 2).

V Predmetniku študijskega programa, s 5. 7. 2022, sta bila kot obvezna predmeta dodana Fiziologija prehrane ter Prehrana in zdravje. Kot nov predmet je bil dodan Fiziologija prehrane, predmet Prehrana in zdravje pa je bil spremenjen iz izbirnega v obvezni predmet. Navedene spremembe prispevajo h kakovosti predlaganega študijskega programa, pričakovanih ciljev, kompetenc in učnih rezultatov študija. Potrebno je uskladiti kontaktne ure v učnem načrtu predmeta Fiziologija prehrane, kjer je predvidenih 30 ur predavanj in 10 ur vaj, kar je ovrednoteno s 3 ECTS ter v Predmetniku študijskega programa, kjer je pri istem predmetu navedeno predvidenih 15 ur predavanj, 15 ur vaj in 60 ur samostojnega dela študenta, ki je ovrednoten s 3 ECTS.

Predmet Medkulturna komunikacija, ki je bil v predlogu študijskega programa obvezen predmet, je po novem predlagan kot izbirni predmet, zmanjšane so ure predavanj in vaj v angleškem jeziku ter obremenitev študentov na 3 ECTS od tega predmeta, kar bistveno ne vpliva na kakovost predlaganega študijskega programa.

Tehnologija vina je v opisu predmeta predvidena kot izbirna tehnologija za vpis v 3. semester, v Obrazcu za akreditacijo študijskega programa pa je navedeno, da je izbirni predmet v 6. semestru, kar bi bilo treba popraviti v učnem načrtu predmeta.

V odgovoru je vlagatelj popravil učni načrt predmeta Fiziologija prehrane na način, da je uskladil kontaktne ure s predmetnikom študijskega programa, pri opisu predmeta Tehnologija vina je korigiran podatek o semestrski izvedbi.

Izpolnjuje standarde kakovosti
Prednosti:
Niso bile ugotovljene.

Priložnosti za izboljšanje:

- vlagatelj kot zavod ne izkazuje strokovne dejavnosti na področju živilstva in zelo šibko dejavnost na strokovnem področju prehrane (en projekt), zato še naprej obstaja dvom v možnosti integracije strokovnih vsebin v študijski program ter o možnosti aktivnega vključevanja študentov v strokovne dejavnosti, ki jih bodo vodili nosilci. Nosilci predmetov ne bodo redno zaposleni na zavodu, saj so praviloma matični na drugih visokošolskih zavodih, kjer tudi prijavljajo in izvajajo strokovne

Nacionalna agencija Republike Slovenije za kakovost v visokem šolstvu, Miklošičeva cesta 7, SI-1000, Ljubljana, Slovenia
T: +386 1 400 5771 | E: info@nakvis.si | www.nakvis.si
davčna številka/*VAT ID number*: 13496140 | matična številka/*Reg. number*: 3705480

in znanstvene projekte. To pomeni, da v projekte na svojih matičnih inštitucijah ne bodo mogli vključevati študentov tega študijskega program. Seveda pa se bo lahko zavod z njihovo pomočjo prijavljal in izvajal strokovne projekte v katere bo vključeval študnete presojanega študijskega programa. Skupina strokovnjakov na podlagi argumentov vlagatelja, to razume kot priložnost za izboljšanje, ki pa bo morala biti nujno preverjena in evalvirana v postopku ponovne akreditacije.

Delno izpolnjuje standarde kakovosti:
Niso bile ugotovljene.

Ne izpolnjuje standardov kakovosti:
Večje pomanjkljivosti oz. neskladnosti:
Niso bile ugotovljene.

2. standard: Študijski program se po imenu, namenu in vsebini primerno umešča v predvideno področje in disciplino.

Povezanost vsebin študijskega programa, njihovo razmerje do uporabnih oziroma temeljnih znanj s področja in discipline ter idejni izbor vsebin, jasno opredeljenih in smiselno povezanih z aktualnim stanjem in razvojnimi trendi v znanosti, stroki oziroma umetnosti:

Študijski program se glede na vrsto študijskega programa umešča v visokošolski strokovni program prve bolonjske stopnje; področje študijskega programa je živilska tehnologija (0721) ter poslovanje in upravljanje, menedžment (0413). Študijski program se po imenu, namenu in vsebini primerno umešča v predvideno področje oz. disciplino živilstva in managementa. Pokriva naravoslovno in družboslovno področje, ki dajeta sinergijo vsebin in znanj za vodenje oz. management na področju živilstva in prehrane. Študijski program je sestavljen iz vsebin živilstva in prehrane ter vsebin s področja managementa in povezanih vsebin ter tudi drugih pomembnih vsebin za vodenje.

Vsebine programa se večinoma smiselno povezujejo. Vsebine programa se v prvem letniku začenjajo s temeljnimi znanji s področja živilstva (živilska kemija in živilska mikrobiologija, trajnostni razvoj, veda o živilih, pridelava in prireja hrane, fiziologija prehrane) ter znanj povezanih s področjem managementa (poslovno komuniciranje, ekonomika, pravni predpisi). Na tej točki ugotavljamo ustrezno izbiro temeljnih vsebin za začetek študijskega programa oz. študija in povezanost vsebin obeh napovedanih področij (živilstva in managementa).

V drugem letniku se vsebine s področja živilstva poglabljajo in nadgrajujejo na živilsko tehnološke procese ter živilske tehnologije (vsebine posameznih živilskih tehnologij so izbirne - izberejo tri od štirih ponujenih). S področja managementa se ekonomske vsebine nadgrajujejo na vsebine trženja, ter digitalnih znanj s področja poslovanja in trženja. Vsebine so znotraj letnika smiselno povezane, prav tako smiselno nadgrajujejo vsebine prvega letnika. V drugi letnik bi bilo dobro umestiti še vsebine s področja nutricionizma in zdravja, ki so postavljene šele v zaključni 6. semester tretjega letnika. Vsebine s področja Nutricionizma in zdravja bi bilo smiselno izvajati na primer v 4. semestru, saj vsebine

Nacionalna agencija Republike Slovenije za kakovost v visokem šolstvu, Miklošičeva cesta 7, SI-1000, Ljubljana, Slovenia
T: +386 1 400 5771 | E: info@nakvis.si | www.nakvis.si
davčna številka/*VAT ID number*: 13496140 | matična številka/*Reg. number*: 3705480

nadgrajujejo vsebine fiziologije prehrane, ki so, po popravkih prijavitelja po srečanju s strokovno skupino, dodatno umeščene v prvi letnik.

V tretjem letniku se vsebine živilstva nadgrajujejo z aktualnimi in pomembnimi vsebinami s tega področja. Vsebine senzoričnih analiz bi se bolje umestile v tretji letnik (5. semester), saj bi se tako vsebine lepo nadgrajevale in povezovale po usvajanju vsebin s področja tehnologij in prehrane. Vsebine managementa se začenjajo z osnovami managementa šele v tretjem letniku, petem semestru, istočasno kot management kakovosti v živilstvu in prehrani ter management prodaje. Potreben bi bil premislek o časovnem zaporedju vsebin osnov managementa ter vsebin management kakovosti v živilstvu in prehrani ter management prodaje, ter vsebine smiselno razporediti po vsaj dveh semestrih, glede na nadgrajevanje vsebin.

Vsebine računovodstva in poslovnih financ, dva tuja jezika ter ravnanje z ljudmi pri delu so glede na stopnjo in vrsto študija ustrezne in pomembne za doseganje poglobljenega razumevanja managementa. V zadnjem letniku so na voljo v izbiro aktualne vsebine s področja podjetništva in inovativnosti, medkulturne komunikacije in vrednotenja živil, pa tudi nekatere tehnologije, npr. vina in prehranskih obratov. Glede na aktualne družbene razmere in razvojne trende (v smeri trajnostnega razvoja) bi bilo smiselno dati nekoliko večji poudarek na vsebine povezane z okoljem, trajnostnim razvojem in etiko v povezavi s hrano.

Vsebine zajemajo temeljne, uporabne vsebine živilstva, prehrane, managementa in tudi spremljajoče pomembne vsebine.

Razmerje študijskih vsebin do uporabnih ter temeljnih znanj je ustrezno zamišljeno in nastavljeno. Temeljnim znanjem se glede na vrsto študija (visoki strokovni študij) ter interdisciplinarnost (živilstvo in management) posveti manjši obseg ur (ocenjeno okoli 20-25 % ECTS celotnih vsebin). Vsebinsko so ustrezno zastopane tako za živilstvo in prehrano, kot za management. Uporabne vsebine prevladujejo, kar je pričakovano in pomembno za pridobivanje strokovnih kompetenc. Praktično usposabljanje je nastavljeno v obsegu priporočil za visokošolske strokovne programe (14 ECTS v dveh letnikih).

Razmerje vsebin glede na področje (živilstvo in prehrana, management) je v programu ustrezno enakomerno zastopano. V prvem letniku je razmerje obsega vsebin v urah med področjema živilstvo in management razdeljeno sorazmerno enakovredno (skoraj v razmerju 50:50) in sicer je 30 ECTS namenjeno živilstvu ter 22 ECTS managementu, praktično usposabljanje (PRU) pa zajema oboje (8 ECTS). V drugem letniku je poudarek na živilski stroki (razmerje je cca. 60:40, vsebin s področja prehrane skoraj ni). In sicer 33 ECTS je namenjeno živilstvu in 21 ECTS managementu, praktično usposabljanje pa spet zajema oboje (6 ECTS). V tretjem letniku prevladujejo vsebine s področja managementa (razmerje je 30:70) in sicer je 10–20 ECTS namenjeno živilstvu in prehrani ter 30-40 ECTS managementu (odvisno od izbirnosti), ker je ustrezno.

Pri praktičnem usposabljanju je za prvi letnik navedeno 160 ur praktičnega usposabljanja in 8 ECTS, v drugem letniku pa 180 ur in 6 ECTS. Strokovna skupina meni, da gre najverjetneje za nenamerno napako pri številu ur usposabljanja v prvem letniku.

Nacionalna agencija Republike Slovenije za kakovost v visokem šolstvu, Miklošičeva cesta 7, SI-1000, Ljubljana, Slovenia
T: +386 1 400 5771 | E: info@nakvis.si | www.nakvis.si
davčna številka/*VAT ID number*: 13496140 | matična številka/*Reg. number*: 3705480

Izbira vsebin je jasno opredeljena, večinoma smiselno povezana med semestri in letniki, ter sledi razvojnim trendom v živilski stroki. Z vidika živilstva in prehrane ter managementa so vsebine v začetnem letniku primerno splošne in specializirane ter primerno zahtevne glede na vrsto študija. Vsebine so epistemološko in metodološko homogene. Postopoma se spoznavanja in poglabljanja na obeh področjih poglabljajo, si sledijo in nadgrajujejo. Vsebine ekonomije, trženja, komuniciranja in managementa se povezujejo z živilsko stroko. Vsebinsko se nadgrajujejo ter si sledijo od temeljnih vsebin, do strokovne nadgradnje (živilstvo, management) ter se nadgrajujejo k specializiranim področjem in specializiranim vsebinam. Razmerje študijskih vsebin je do uporabnih ter tudi temeljnih znanj s področja živilstva in managementa ustrezno.

Gre za vtis, da so vsebine živilstva in prehrane ter managementa celovito zaokrožene in smiselno povezane. Med obema področjema (živilstvo, management) so vsebine ustrezno uravnotežene. Pri večini vsebin se prepoznava tudi povezanost med obema področjema. Zaradi zahtevnih področij dela na področju živilstva in proizvodnje hrane je pomembno pridobivanje kompetenc tako s področja živilstva kot s področja managementa ter tudi drugih spremljajočih vsebin, pomembnih za živilstvo in management.

Študijski program kaže tudi inovativne vsebine in pristope. Vsebuje preplet različnih strokovnih prijemov za medpanožno součinkovanje, kot navaja prijavitelj. Vsebine študijskega programa dajejo prostor tudi za mnoge inovativne pristope na različnih strokovnih področjih znotraj živilstva in managementa, ter različne metodološke in pedagoške možnosti. Dviguje raven temeljnih znanj in teoretskih vsebin na obeh vsebinskih področjih. Močan poudarek je na vsebinah iz gospodarstva in pomembnih povezavah z gospodarstvom. Vsebinska izboljšava programa na omenjenih področjih bi zajemala vključitev vidikov trajnostnega razvoja in etike v povezavi s hrano.

Temeljne ali bazične vsebine s področja živilstva, ki so umeščene v prvi letnik, so jasno opredeljene in smiselno povezane z razvojnimi trendi v znanosti in stroki. Idejni izbor strokovnih predmetov drugega letnika s področja živilstva (tehnologija mesa, tehnologija mleka, tehnologija rastlinskih živil, tehnologija žit) je dobro izbran in ustrezen, del strokovnih vsebin se začenja v drugem letniku in nadaljuje v tretjem letniku (tehnologija vina, tehnologija in organizacija prehranskih obratov, gastrokultura, analiza in vrednotenje), kar pomeni nadgradnjo in dodatno širjenje vsebin, ki so pomembne in smiselne v izbirnosti. Pri tem se opaža, da bi bilo vsebine nutricionizma in zdravja smiselno umestiti v nižji letnik. Opaža se tudi, da so vsebine zgoraj omenjenih tehnologij v drugem letniku sicer izbirne, a izbirajo študenti tri od štirih, kar je zadovoljivo in ustrezno. Tako odpade bojazen, da študenti v okviru študija ne bi imeli vsebin animalnih tehnologij. To so prijavitelji popravili po video srečanju s strokovno skupino ter ustrezno uredili. Izbirnost omogoča izbor treh (od štirih) živilskih tehnologij, torej eno animalno in dve rastlinski tehnologiji ali obratno. Idejni izbor torej v osnovi ne omejuje temeljne vsebine živilstva, saj bodo področja živilstva celovito pokrita.

Razmerja študijskih vsebin do uporabnih oz. temeljnih znanj so na področju živilstva in prehrane in managementa ustrezna, idejni izbor vsebin je ustrezen.

Izbira vsebin je na področju živilstva in prehrane ter managementa jasno opredeljena in povezana s stanjem v stroki. Vsebine so na področju živilstva in managementa

Nacionalna agencija Republike Slovenije za kakovost v visokem šolstvu, Miklošičeva cesta 7, SI-1000, Ljubljana, Slovenia
T: +386 1 400 5771 | E: info@nakvis.si | www.nakvis.si
davčna številka/*VAT ID number*: 13496140 | matična številka/*Reg. number*: 3705480

epistemološko homogene, metodološko ustrezne in celovito predstavljene, Vsebine drugih disciplin, povezanih s primarnim področjem živilstva in managementa, kot so trajnostni razvoj, zakonodaja, zagotavljanje kakovosti so večinoma implementirane v posamezna področja in s tem ustrezno podkrepijo strokovne vsebine.

Izbor vsebin s področja managementa se uspešno integrira v živilske in prehranske vsebine programa na zelo pomembnih področjih (management kakovosti v živilstvu in prehrani, krizni management, management prodaje). Nadgradnja bi bila dobrodošla tudi na področju higiene v higienski management. Ta povezava dejansko omogoča sinergijo znanj iz različnih disciplin in strok (živilstvo, management) v novo skupno temeljno, teoretsko in strokovno podlago oz. platformo, ki bo ponudila dovolj temeljnih in strokovnih znanj na področjih živilstva za manageriranje, vodenje, odločanje o problemih in projektno delo ter vodenje.

V odgovoru je vlagatelj v skladu s priporočili skupine strokovnjakov NAKVIS, umestil predmet Nutricionizem in zdravje v 4. semester in ga zaradi poenotenja terminologije poimenoval v Prehrana in zdravje. Predmet Senzorične analize je umeščen v 5. semester. Predmete Osnove managementa, Management prodaje in Management kakovosti v živilstvu in prehrani so razporejeni v dva semestra, pri čemer je upoštevana smiselna nadgrajevanja vsebin. V vsebine relevantnih predmetov so bile dodatno vnešeni učni cilji in kompetence, ki se nanašajo na varovanje okolja in trajnostni pristop ter etiko, povezano s hrano. Ustrezno so popravljene kreditne točke in število ur pri praktičnem usposabljanju. Predmet Higiena in sanitacija je vsebinsko nadgrajen v predmet Higienski management.

Izpolnjuje standarde kakovosti
Prednosti:
Niso bile ugotovljene.

Priložnosti za izboljšanje:
Niso bile ugotovljene.

Delno izpolnjuje standarde kakovosti:
Niso bile ugotovljene.

Ne izpolnjuje standardov kakovosti
Večje pomanjkljivosti oz. neskladnosti:
Niso bile ugotovljene.

3. standard: Študijski program je povezan z okoljem, v katerem visokošolski zavod deluje.

a) analize oziroma raziskave potreb zaposlovalnega okolja, trga dela in zaposljivosti diplomantov ali potreb po znanju in ciljev družbe:

V prijavi institucija VŠHTB navaja, da ima vzpostavljeno znanstveno, strokovno in raziskovalno sodelovanje z visokošolskimi zavodi doma in v tujini. V vlogi je navedeno sodelovanje s 24 živilsko predelovalnimi podjetji ne pa tudi s podjetji s področja prehrane.

Nacionalna agencija Republike Slovenije za kakovost v visokem šolstvu, Miklošičeva cesta 7, SI-1000, Ljubljana, Slovenia
T: +386 1 400 5771 | E: info@nakvis.si | www.nakvis.si
davčna številka/*VAT ID number*: 13496140 | matična številka/*Reg. number*: 3705480

Iz dokumentacije niso razvidni morebitni skupni raziskovalni ali strokovni projekti, ali druge aktivnosti.

VŠHBT je v prijavi predložila t.i. »*Študijo analize potreb po novem visokošolskem študijskem programu Management v živilstvu in prehrani in zaposlitvi diplomantov tega programa*«, ki jo je izvedla institucija sama. Nakazuje pa pozitivno informacijo v smeri potreb po kadrih z znanji s področja živilstva in prehrane ter managementa. Različne potrebe po znanjih in specifična znanja, ki so navedena v študiji analize potreb VŠHBT, nakazujejo nekater**e** potrebe po znanju, ki so jih predlagatelji implementirali v vsebine programa.

Vlagatelj je v odgovoru na poročilo posredoval sklenjen sporazum z zavodom Nefix o sodelovanju na področju izobraževanja, strokovnega dela in priprave skupnih projektov.

b) razmere za praktično izobraževanje študentov:

Praktično usposabljanje naj bi potekalo po vnaprej dogovorjenem protokolu, v skladu z učnim načrtom v obeh letnikih. Šola ima pravilnik o izvajanju praktičnega usposabljanja, ki ga že izvajajo pri drugih programih, kar ponuja možnost implementacije izkušenj s PRU, pridobljenih na drugih programih. Iz učnih načrtov je razvidna predvidena organiziranost praktičnega izobraževanja, zadolžitve mentorjev prakse v podjetjih, ter organizatorja praktičnega izobraževanja, kakor tudi študentov.

V prilogi prijave prijaviteljice VŠHBT je ustrezno dogovorov s podjetji za praktično usposabljanje (PRU). Živilska podjetja predstavljajo ustrezno delovno okolje za praktično usposabljanje študentov. Pokrivajo področja vseh živilskih tehnologij, so ustrezno strokovno naravnana, pričakuje se ustrezno znanje zaposlenih strokovnjakov. Podjetja so navedla skupaj okoli 115 možnih mest za praktično usposabljanje študentov, v povprečju 1–5 študentov v posameznem podjetju, kar je razumno in ustrezno, da se študentom lahko posvetijo ter da imajo kvaliteten mentorski kader. Izstopa nekaj podjetij, ki bi na praktično usposabljanje vzele tudi deset in več študentov (tudi 20). Potrebna je argumentacija, da bodo nekatera med njimi zmogla zagotoviti za vse študente ustrezen mentoriran strokovni kader in mentorstvo (npr. Mlinopek 20 študentov – podjetje je registrirano z 100-149 zaposlenih; Peloz d.o.o 20 študentov – podjetje registrirano z 50-99 zaposlenih), vir: www.bizi.si.

Iz dogovorov za praktično usposabljanje študentov ni razvidno število mentorjev prakse pri posameznih delodajalcih. Šola načrtuje izvedbo skupnih strokovnih srečanj in seminarjev za mentorje praktičnega usposabljanja v podjetjih.

Vlagatelj v odgovoru pojasnjuje, da želijo nekatera podjetja izvesti praktično usposabljanje tekom celega leta in ne samo v času zimskih počitnic, zato so tudi podpisala dogovor za praktično usposabljanje 10, celo 20 študentov na leto. Argument, ki ga navaja vlagatelj je neadekvaten ob dejstvu, da je praktično usposabljanje del študijskega procesa in se izvaja v času študijskega procesa, ne pa v času študijskih počitnic. Vlagatelj prav tako navaja, da je opravil telefonske pogovore s podjetji, ki imajo podpisan dogovor o izvedbi praktičnega izobraževanja, ter da so slednja zagotovila, da imajo ustrezno število mentorjev z ustrezno

Nacionalna agencija Republike Slovenije za kakovost v visokem šolstvu, Miklošičeva cesta 7, SI-1000, Ljubljana, Slovenia
T: +386 1 400 5771 | E: info@nakvis.si | www.nakvis.si
davčna številka/*VAT ID number*: 13496140 | matična številka/*Reg. number*: 3705480

izobrazbo. Praktična znanja in izkušnje so pri visokošolskih strokovnih študijskih programih izjemnega pomena. Ustrezno praktično znanje na praktičnem usposabljanju, pa lahko zagotovijo izključno ustrezni mentorji, ki imajo poleg ustrezne izobrazbe, tudi ustrezne kompetence na področju mentoriranja ter motivacijo za to delo. Skupina strokovnjakov NAKVIS predlaga, da zavod pripravi natančen seznam mentorjev po podjetjih, z njimi vzpostavi osebni stik in jim omogoči brezplačno usposabljanje in izpopolnjevanje za mentorje.

Vlagatelj je v odgovoru na poročilo ustrezno zmanjšal število vpisnih mest iz 100 na 60, kar omogoča realno izvedbo praktičnega usposabljanja glede na dogovorov s podjetji za praktično usposabljanje.

Izpolnjuje standarde kakovosti
Prednosti:
Niso bile ugotovljene

Priložnosti za izboljšanje:

- priprava seznama mentorjev po podjetjih, z njimi vzpostavi osebni stik in jim omogočiti brezplačno usposabljanje in izpopolnjevanje za mentorje.

Delno izpolnjuje standarde kakovosti:
Niso bile ugotovljene.

Ne izpolnjuje standardov kakovosti
Večje pomanjkljivosti oz. neskladnosti:
Niso bile ugotovljene.

ZASNOVA IZVAJANJA ŠTUDIJSKEGA PROGRAMA

4. standard: Zasnova izvajanja študijskega programa ustreza njegovi vsebini, sestavi, vrsti, stopnji in namenu (ciljem), tako da so kakovostno prilagojene in zagotovljene študijske vsebine, izvedbene prakse in viri (kadrovski in materialni).

a) predvideni načini, oblike in potek poučevanja:

Vlagatelj je predvideva različne oblike dela s študenti: vaje, predavanja, ekskurzije, projektna dela, konzultacije, spletna komunikacija. Pedagoški proces se bo izvajal v majhnih skupinah študentov v popoldanskem času. Študentom bo omogočena spletna komunikacija s predavatelji (komunikacijska platforma GoToMeeting), s ciljem doseganja konstruktivnega dialoga in sodobnega pedagoškega pristopa. Prav tako bodo študijska gradiva in napotki predavateljev objavljeni na e-učilnici, ki se nenehno posodablja.

b) ustreznost kadrov v skladu s 13. členom meril ter:

Nacionalna agencija Republike Slovenije za kakovost v visokem šolstvu, Miklošičeva cesta 7, SI-1000, Ljubljana, Slovenia
T: +386 1 400 5771 | E: info@nakvis.si | www.nakvis.si
davčna številka/*VAT ID number*: 13496140 | matična številka/*Reg. number*: 3705480

- **področna primernost izvolitev v naziv visokošolskih učiteljev in sodelavcev;**

Nosilci predmetov imajo veljavne sklepe o izvolitvi v ustrezne nazive. Iz vloge in bibliografij nosilcev je razvidno, da nekateri nosilci nimajo v javno dostopnih bazah objavljenih referenc, ki bi izkazovale aktivnost neposredno na področju živilstva in prehrane. Tu gre za nosilce predmetov, ki niso neposredno povezana z stroko živilstva in prehrane, temveč z managementom, čeprav je njihova področna primernost izvolitev v naziv ustrezna. V skladu z opozorilom skupine strokovnjakov NAKVIS smo spremenili nosilca predmeta Tehnologija predelave mleka. Novi nosilec je

Predvideno je, da bodo študenti tega študijskega programa po lastnem interesu lahko sodelovali v strokovnih projektih za (ne)gospodarstvo ali delodajalce ali drugih strokovnih projektih, ki jih izvajajo visokošolski učitelji, vendar pa iz priloženih bibliografij učiteljev, ki sodelujejo pri izvedbi tega študija, razvidno, da je število doslej izvedenih strokovnih, razvojnih in znanstvenih projektov na VŠHTB na področjih, ki jih pokriva predlagani študijski program, zelo majhna, zato se odpira vprašanje, kako bodo nosilci vključevali študente v strokovne in razvojne projekte, če na tem področju niso aktivni.

Glede na podatke iz vloge in bibliografij nosilcev je razvidno, da vlagatelj pred pripravo študijskega programa ni usmerjal svojih aktivnosti v izvajanju strokovnih aktivnosti, razvojnih projektov ali raziskav s področja živilstva in prehrane.

Nekateri nosilci so nosilci 3 ali 4 predmetov v študijskem programu, kar ne pripomore h kvaliteti izvajanja študijskega programa, zato predlagamo, da zavod kot nosilce povabi še dodatne strokovnjake, ki imajo ustrezne kompetence za izvajanje teh predmetov.

Vlagatelj je na predlog skupine strokovnjakov NAKVISA na redni seji Senata VŠHTB, z dne 12. 04. 2022 in na 2. redni seji UO VŠHTB, z dne 12. 04. 2022 sprejeli dopolnitev 9. člena statuta z novim študijskim področjem Živilska tehnologija (Klasius -16). Ob tem so navedli stališče, da zavod do sedaj ni mogel izvajati izobraževalne in raziskovalne dejavnosti na tem študijskem področju, kar je kontradiktorno njihovim trditvam, da izvajajo raziskovalni projekt "Raziskava o vplivu pandemije z virusom COVID 19 na uživanje pijač med mlajšimi odraslimi osebami (20 – 30 let)". To je dokaz, da zavod lahko strokovno in znanstveno deluje na področju živilstva in prehrane tudi brez dopolnitev statuta zavoda. Prav tako ne drži trditev vlagatelja, da niso mogli zaposliti predavateljev s tega področja, ker zavod nima akreditiranega študijskega programa Management v živilstvu in prehrani, saj bi zavod lahko zaposlil raziskovalce s tega področja in ne predavatelje ter s tem pokazal interes po razvoju stroke živilstva in prehrane. Za zaposlitev raziskovalcev zavod ne potrebuje akreditiranega študijskega programa temveč zgolj odločitev vodstva po razvoju specifičnega strokovnega področja. Devet predvidenih nosilcev strokovnih predmetov izkazuje delo na ARRS projektih, dvanajst nosilcev predmetov pa je sodelovalo v evropskih in slovenskih projektih izven ARRSja, vendar vsi na svojih matičnih inštitucijah s katerimi vlagatelj nima vzpostavljenega sodelovanja. Zavod je kot nosilce predmetov povabil dodatna strokovnjaka z ustreznimi referencami in kompetencami za izvajanje določenih predmetov, in sicer: . V odgovoru vlagatelja je popravek največjega števila predmetov na enega predavatelja in sicer sta sedaj 2.

Nacionalna agencija Republike Slovenije za kakovost v visokem šolstvu, Miklošičeva cesta 7, SI-1000, Ljubljana, Slovenia
T: +386 1 400 5771 | E: info@nakvis.si | www.nakvis.si
davčna številka/*VAT ID number*: 13496140 | matična številka/*Reg. number*: 3705480

c) materialne razmere, povezane z izvajanjem študijskega programa, v skladu s 15. členom meril:

Prostori za izvedbo predavanj in seminarskih vaj so ustrezni. Vlagatelj je poslal dodatno pojasnilo o najemu prostorov za potrebe izvedbe laboratorijskih vaj, kjer je opredelil predmete, število laboratorijskih vaj ter prostor, kjer se bodo izvedle. V učne načrte predmetov, ki imajo laboratorijske vaje so vnešene natančno opredeljeno vrste laboratorijskih vaj (kemijske, biokemijske, fizikalne, mikrobiološke, tehnološke, senzorične, računalniške ipd.). Število študentov na skupino je 15 oseb.

V pogodbi št 1. o uporabi prostorov za izobraževanje VŠHTB, ki je bila sklenjena med BIC in VŠHTB, dne 2. 6. 2021 je v zadnjem odstavku 2. člena ponujena možnost za dodatno uporabo prostorov.

Izpolnjuje standarde kakovosti
Prednosti:
Niso bile ugotovljene.

Priložnosti za izboljšanje:
- Usmeriti nosilce predmetov s področja managementa, da pričnejo strokovno delovati in izvajati aktivnosti aplicirane na prehrano in živilstvo.
- Poiskati ustrezne rešitve izvedbe laboratorijskih vaj za študente in predavatelje ter prilagoditi izvedbo študijskega programa, ob dejstvu, da se vaje izvajajo na Bledu in v Ljubljani.

Delno izpolnjuje standarde kakovosti:
Niso bile ugotovljene.

Ne izpolnjuje standardov kakovosti
Večje pomanjkljivosti oz. neskladnosti:
Niso bile ugotovljene.

5. standard: Pogoji za študij in obvezne sestavine študijskega programa so določeni, pregledni in razumljivi. Omogočajo uveljavljanje pravic in izpolnjevanje obveznosti vseh deležnikov v študijskem procesu.

a) pogoji za vpis v študijski program in napredovanje študentov:

Pogoji za vpis v program so skladni z 38. členom Zakona o visokem šolstvu. V študijski program Management v živilstvu in prehrani se bodo lahko vpisali kandidati, ki so uspešno opravili poklicno ali splošno maturo. V primeru omejitve vpisa, so postavljeni pogoji za vpis in pripadajoča merila. Delovne izkušnje za vpis niso zahtevane.

Pogoji za napredovanje po programu so ustrezni in so določeni v spremembi 111. člena Statuta VŠHTB.

Nacionalna agencija Republike Slovenije za kakovost v visokem šolstvu, Miklošičeva cesta 7, SI-1000, Ljubljana, Slovenia
T: +386 1 400 5771 | E: info@nakvis.si | www.nakvis.si
davčna številka/*VAT ID number*: 13496140 | matična številka/*Reg. number*: 3705480

b) merila za priznavanje znanja in spretnosti, pridobljenih pred vpisom v študijski program:

Priznavanje znanja pridobljenega s formalnim, neformalnim ali izkustvenim učenjem je ustrezno urejeno z internim Pravilnikom o postopku in merilih za priznavanje neformalno, formalno in izkustveno pridobljenega znanja. Če se neformalna znanja in izkušnje priznajo kot opravljena študijska obveznost, se jih ustrezno ovrednoti po Merilih za kreditno vrednotenje študijskih programov po ECTS. Iz obrazca za akreditacijo programa ni razviden najvišji možen obseg priznavanja znanj in spretnosti, v ECTS. Predlagamo, da se natančno opredeli kriterije za priznavanje znanj in spretnosti, saj se bo s tem zagotovila večja kakovost programa in kakovost znanja študentov, ki se vpišejo v študijski program.

c) načini ocenjevanja:

Načini preverjanja in ocenjevanja znanja so določeni s Pravilnikom o preverjanju in ocenjevanju znanja in izpitnem redu na Visoki šoli za hotelirstvo in turizem Bled. Načini preverjanja znanja so raznovrstni in ustrezni: ustni in pisni izpiti, kolokviji, eseji in seminarske naloge, nastopi, praktične naloge oz. izdelki, projekti in projektne naloge, aplikativno raziskovalne naloge, portfolijo, pisno poročilo o delovni praksi, ustne predstavitve, testi, vrstniško ocenjevanje, strokovni članek, diplomska naloga idr. Podrobneje načine in obseg preverjanja znanja določajo učni načrti pri posameznih predmetih.

V učnih načrtih so poleg pisnega in ustnega preverjanja znanja vnešeni tudi preverjanja znanja v praktičnem okolju. Znanje se ustrezno ocenjuje po stopenjski lestvici.

č) pogoji za dokončanje študija:

Študent zaključi študij ob izpolnitvi vseh predvidenih obveznosti na programu in zbere 180 ECTS, opravi diplomsko delo in diplomski izpit.

d) pogoji za dokončanje posameznih delov programa, če jih ta vsebuje:

Ni predvidenih posameznih delov študijskega programa.

e) strokovni oziroma znanstveni naslov:

Predlagani študijski program Management v živilstvu in prehrani po sestavi in vsebini ponuja študentom celovito znanje s področja Živilske tehnologije [0721] in področja Poslovanja in upravljanja, management [0413] po klasifikaciji KLASIUS-P-16 ter omogoča doseganje zastavljenih ciljev in načrtovanih kompetenc oziroma učnih rezultatov. Predlagani naziv študija Management v živilstvu in prehrani je tako ustrezen, kot tudi predlagana strokovna kvalifikacija po zaključku predlaganega študija: diplomirana managerka v živilstvu in prehrani (VS) / diplomirani manager v živilstvu in prehrani (VS).

f) pogoji za prehode med študijskimi programi:

Nacionalna agencija Republike Slovenije za kakovost v visokem šolstvu, Miklošičeva cesta 7, SI-1000, Ljubljana, Slovenia
T: +386 1 400 5771 | E: info@nakvis.si | www.nakvis.si
davčna številka/*VAT ID number*: 13496140 | matična številka/*Reg. number*: 3705480

Pogoji za prehode med študijskimi programi so ustrezni in skladni z Merili za prehode med študijskimi programi.

Izpolnjuje standarde kakovosti

Prednosti:
Niso bile ugotovljene.

Priložnosti za izboljšanje:

- Opredeliti zgornjo mejo ECTS, ki se bodo priznale na podlagi predhodnih znanj in spretnosti. Predlagamo, da se natančno opredeli kriterije za priznavanje znanj in spretnosti, saj se bo s tem zagotovila večja kakovost programa in kakovost znanja študentov, ki se vpišejo v študijski program.

Delno izpolnjuje standarde kakovosti:
Niso bile ugotovljene.

Ne izpolnjuje standardov kakovosti:
Večje pomanjkljivosti oz. neskladnosti:
Niso bile ugotovljene.

POVZETEK

Visokošolski študijski program I. stopnje Management v živilstvu in prehrani je interdisciplinaren študij, ki povezuje področji Živilska tehnologija [0721] in področje Poslovanje in upravljanje, management [0413] po KLASIUS-P-16 klasifikaciji. Nosilci predmetov imajo veljavne sklepe o izvolitvi v ustrezne nazive, sam program pa predvideva ustrezne načine, oblike in poteke poučevanja. Pogoji za vpis v program so skladni z 38. členom Zakona o visokem šolstvu. Presojani študijski program ima potencial za doseganje zastavljenih ciljev in načrtovanih kompetenc oziroma študijskih rezultatov ter pridobitev predlagane poklicne izobrazbe po diplomi: diplomirana managerka v živilstvu in prehrani (VS) / diplomirani manager v živilstvu in prehrani (VS).

Vlagatelj je v odgovoru uskladil cilje, kompetence in pričakovane učne izide predmetov s pričakovanimi učnimi izidi študijskega programa. Pri opredelitvi ciljev je vlagatelj upošteval Bloomovo taksonomijo. Deskriptorje je vlagatelj uporabili v skladu s 7. stopnjo zahtevnosti po SOK, 6. stopnjo EOK in 1. stopnjo EOVK. Vlagatelj je uskladil navedene cilje in učne izide v študijskih načrtih predmetov s cilji študijskega programa in kompetencami ter z njegovo vsebino glede na vrsto in stopnjo študija. Učni načrti so bili ustrezno prenovljeni. Za predmete, ki imajo laboratorijske vaje (kemijske, mikrobiološke, tehnološke, senzorične, računalniške vaje ipd.) so bili v učne načrte vneseni obseg in prostori v katerih se bodo le-te izvajale. V UN predmeta Poslovne finance in računovodstvo je popravljen del vsebine predmeta in učni rezultati. Učna načrta predmetov Management kakovosti v živilstvu in prehrani in Krizni management v živilstvu in prehrane sta dopolnjena z vsebinami iz prehrane in upravljanjem njene kakovosti. Pričakovani cilji, kompetence in učni rezultati predmeta Živilska mikrobiologija in biotehnologija so bili usklajenii z vsebino

Nacionalna agencija Republike Slovenije za kakovost v visokem šolstvu, Miklošičeva cesta 7, SI-1000, Ljubljana, Slovenia
T: +386 1 400 5771 | E: info@nakvis.si | www.nakvis.si
davčna številka/*VAT ID number*: 13496140 | matična številka/*Reg. number*: 3705480

predmeta in stopnjo študija. V učnih načrtih predmetov so posodobili literaturo ter jo dopolnili z literaturo v angleškem jeziku.

Vlagatelj načrtuje, da se bo zavod v primeru uspešne akreditacije, s pomočjo predlaganih nosilcev predmetov, ki imajo že bogate izkušnje na področju strokovnih, razvojnih in znanstvenih projektov na področju živilstva in prehrane, aktivno vključevala v projektna dela s področja živilstva in prehrane. Nosilci predmetov bodo integrirali svoje znanstvene izsledke in strokovne vsebine v izvedbo študijskega programa in pri tem omogočili študentom vključevanje v strokovne dejavnosti.

Stališče skupine strokovnjakov ostaja enako glede izkazovanja strokovne dejavnosti na področju živilstva in prehrane, zato še naprej obstaja dvom v možnosti integracije strokovnih vsebin v študijski program ter o možnosti aktivnega vključevanja študentov v strokovne dejavnosti, ki jih bodo vodili nosilci. Nosilci predmetov ne bodo redno zaposleni na zavodu, saj so praviloma matični na drugih visokošolskih zavodih, kjer tudi prijavljajo in izvajajo strokovne in znanstvene projekte. To pomeni, da v projekte na svojih matičnih inštitucijah ne bodo mogli vključevati študentov tega študijskega program. Seveda pa se bo lahko zavod z njihovo pomočjo prijavljal in izvajal strokovne projekte, v katere bo vključeval študente presojanega študijskega programa. Skupina strokovnjakov na podlagi argumentov vlagatelja, to razume kot priložnost za izboljšanje, ki pa bo morala biti nujno preverjena in evalvirana v postopku ponovne akreditacije.

V vsebine relevantnih predmetov so bile dodatno vnešeni učni cilji in kompetence, ki se nanašajo na varovanje okolja in trajnostni pristop ter etiko, povezano s hrano. Ustrezno so popravljene kreditne točke in število ur pri praktičnem usposabljanju. Praktična znanja in izkušnje so pri visokošolskih strokovnih študijskih programih izjemnega pomena. Ustrezno praktično znanje na praktičnem usposabljanju, pa lahko zagotovijo izključno ustrezni mentorji, ki imajo poleg ustrezne izobrazbe, tudi ustrezne kompetence na področju mentoriranja ter motivacijo za to delo. Skupina strokovnjakov NAKVIS predlaga, da zavod pripravi natančen seznam mentorjev po podjetjih, z njimi vzpostavi osebni stik in jim omogoči brezplačno usposabljanje in izpopolnjevanje za mentorje.

Vlagatelj je zmanjšal število vpisnih mest iz 100 na 60, kar omogoča realno izvedbo praktičnega usposabljanja glede na dogovorov s podjetji za praktično usposabljanje.

Prostori za izvedbo predavanj in seminarskih vaj so ustrezni. Vlagatelj je poslal dodatno pojasnilo o najemu prostorov za potrebe izvedbe laboratorijskih vaj, kjer je opredelil predmete, število laboratorijskih vaj ter prostor, kjer se bodo izvedle. V učne načrte predmetov, ki imajo laboratorijske vaje so vnešene natančno opredeljeno vrste laboratorijskih vaj (kemijske, biokemijske, fizikalne, mikrobiološke, tehnološke, senzorične, računalniške ipd.). Število študentov na skupino je 15 oseb.

Skupina strokovnjakov NAKVIS predlaga, da se opredeli zgornjo mejo ECTS, ki se bodo priznale na podlagi predhodnih znanj in spretnosti.

SUMMARY

Nacionalna agencija Republike Slovenije za kakovost v visokem šolstvu, Miklošičeva cesta 7, SI-1000, Ljubljana, Slovenia
T: +386 1 400 5771 | E: info@nakvis.si | www.nakvis.si
davčna številka/*VAT ID number*: 13496140 | matična številka/*Reg. number*: 3705480

The first cycle higher education study programme Management in Food Industry and Nutrition is an interdisciplinary study programme that links the fields of Food Technology [0721] and Business and Management [0413] according to the KLASIUS-P-16 classification. The course instructors have valid letters of election to their respective titles and the programme itself provides for appropriate teaching methods, formats and courses. The conditions for admission to the programme are in accordance with Article 38 of the Law on Higher Education. The programme under assessment has the potential to achieve the set objectives and the planned competences or learning outcomes and to lead to the proposed post-graduation professional qualification of Bachelor Manager in Food and Nutrition (VS) / Bachelor Manager in Food and Nutrition (VS).

In its reply, the applicant has aligned the objectives, competences and expected learning outcomes of the courses with the expected learning outcomes of the study programme. In defining the objectives, the applicant has taken into account Bloom's taxonomy. The descriptors used by the applicant are in line with SOK level 7, EOK level 6 and EOVK level 1. The applicant has aligned the stated objectives and learning outcomes in the curricula of the courses with the objectives and competences of the study programme and its content according to the type and level of study. The curricula have been updated accordingly. For courses with laboratory exercises (chemical, microbiological, technological, sensory, etc.), the scope and the facilities in which they will be carried out have been included in the curricula. In the UN course Business Finance and Accounting, part of the course content and learning outcomes have been revised. The syllabuses for the courses Quality Management in Food and Nutrition and Crisis Management in Food and Nutrition have been updated to include content on nutrition and quality management. The expected objectives, competences and learning outcomes of the Food Microbiology and Biotechnology course have been aligned with the course content and level of study. The course syllabuses have been updated and supplemented with literature in English.

The applicant plans that, in the event of successful accreditation, the institution will actively engage in project work in the field of food and nutrition with the help of the proposed course leaders, who already have extensive experience in professional, developmental and scientific projects in the field of food and nutrition. The course leaders will integrate their scientific findings and professional content into the delivery of the study programme, enabling students to engage in professional activities.

The expert group remains of the same opinion on the demonstration of professional activity in the field of food and nutrition, and therefore continues to question the possibility of integrating professional content into the study programme and the possibility of actively involving students in the professional activities that will be led by the institutions. The course leaders will not be full-time employees of the Institute, as they are usually based at other higher education institutions, where they also apply for and carry out professional and scientific projects. This means that they will not be able to involve students of this study programme in projects at their home institutions. However, they will be able to apply for and carry out professional projects involving students of the programme under assessment. Based on the applicant's arguments, the expert group sees this as an opportunity for improvement, which will necessarily have to be verified and evaluated in the reaccreditation process.

Nacionalna agencija Republike Slovenije za kakovost v visokem šolstvu, Miklošičeva cesta 7, SI-1000, Ljubljana, Slovenia
T: +386 1 400 5771 | E: info@nakvis.si | www.nakvis.si
davčna številka/*VAT ID number*: 13496140 | matična številka/*Reg. number*: 3705480

Learning objectives and competences related to environmental protection and sustainability and food-related ethics have been further introduced in the content of relevant courses. The credits and hours of practical training have been revised accordingly. Practical skills and experience are of paramount importance in higher vocational training programmes. However, only appropriate mentors, who, in addition to appropriate training, also have appropriate mentoring competences and the motivation to do the job, can provide the relevant practical knowledge in practical training. The NAKVIS expert group proposes that the Institute draw up a detailed list of mentors by company, contact them personally and provide them with free training and further training for mentors.

The applicant has reduced the number of places from 100 to 60, which allows for a realistic implementation of the practical training according to the agreements with the companies for practical training.

The facilities for lectures and seminars are adequate. The applicant has submitted a further note on the rental of the premises for the purpose of the laboratory exercises, specifying the subjects, the number of laboratory exercises and the space where they will be held. The curricula of the courses with laboratory exercises specify the types of laboratory exercises (chemical, biochemical, physical, microbiological, technological, sensory, computer, etc.). The number of students per group is 15.

The NAKVIS expert group proposes to define an upper limit of ECTS to be recognised on the basis of prior knowledge and skills.

Izpolnjevanje standardov kakovosti

Izpolnjuje standarde kakovosti
- opredeljeni pogoji za dokončanje študija - veljavni sklepi o imenovanju v nazive predvidenih izvajalcev - opredeljeni pogoji za prehode med študijskimi programi - ustrezno predvideni načini, oblike in potek poučevanja
Delno izpolnjuje standarde kakovosti
Niso bile ugotovljene.
Ne izpolnjuje standardov kakovosti: **Večje pomanjkljivosti oz. neskladnosti:**
Niso bile ugotovljene.

Odličnost

/

Priloge: - soglasje članov skupine strokovnjakov k poročilu.

Nacionalna agencija Republike Slovenije za kakovost v visokem šolstvu, Miklošičeva cesta 7, SI-1000, Ljubljana, Slovenia
T: +386 1 400 5771 | E: info@nakvis.si | www.nakvis.si
davčna številka/*VAT ID number*: 13496140 | matična številka/*Reg. number*: 3705480