

**ДОКУМЕНТАЦИЈА ЗА АКРЕДИТАЦИЈУ СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА
МАСТЕР АКАДЕМСКИХ СТУДИЈА
ПРЕХРАМБЕНО ИНЖЕЊЕРСТВО**

Нови Сад
Новембар, 2017.

Садржај:

- Уводна табела
- Стандард 1. Структура студијског програма
- Стандард 2. Сврха студијског програма
- Стандард 3. Циљеви студијског програма
- Стандард 4. Компетенције дипломираних студената
- Стандард 5. Курикулум
- Стандард 6. Квалитет, савременост и међународна усаглашеност студијског програма
- Стандард 7. Упис студената
- Стандард 8. Оцењивање и напредовање студената
- Стандард 9. Наставно особље
- Стандард 10. Организациона и материјална средства
- Стандард 11. Контрола квалитета
- Стандард 12. Студије на даљину
- ТАБЕЛЕ
- ПРИЛОЗИ

УВОД

Назив студијског програма	ПРЕХРАМБЕНО ИНЖЕЊЕРСТВО
Самостална високошколска установа у којој се изводи студијски програм	Универзитет у Новом Саду
Високошколска установа у којој се изводи студијски програм	Технолошки факултет Нови Сад
Образовно-научно/образовно-уметничко поље	Техничко – технолошке науке
Научна, стручна или уметничка област	Технолошко инжењерство
Врста студија	Мастер академске студије
Обим студија изражен ЕСПБ бодовима	60 ЕСПБ
Назив дипломе	Мастер инжењер технологије
Дужина студија	1 школска година (два семестра)
Година у којој је започела реализација студијског програма	2008/09. год.
Година када ће започети реализација студијског програма (ако је програм нов)	-
Број студената који студира по овом студијском програму	49
Планирани број студената који ће се уписати на овај студијски програм	45
Датум када је програм прихваћен од стране одговарајућег тела (навести ког)	27.10.2017. год. Наставно-научно веће Технолошког факултета Нови Сад
Језик на коме се изводи студијски програм	Српски
Година када је програм акредитован	2008. год.
Web адреса на којој се налазе подаци о студијском програму	http://www.tf.uns.ac.rs

Стандард 1. Структура студијског програма

Студијски програм садржи елементе утврђене законом.

Опис структуре и садржаја студијског програма са методама извођења наставе

1.1. Студијски програм има следеће елементе:

а) Назив студијског програма: Прехрамбено инжењерство

Циљеви студијског програма: Образовање и оспособљавање стручњака за ужу научну област Прехрамбено инжењерство. Образовање мастер инжењера технологије, способних да самостално организују, контролишу и пројектују технолошке процесе у прехрамбеној индустрији, контролишу сировине, међупроизводе и финалне производе, изводе оригинална и научно релевантна истраживања, унапређују постојеће и креирају нове технологије. (Циљеви СП-а су детаљније приказани у Стандарду 3.)

б) Врста студија и исход процеса учења: Врста студија: Мастер академске студије.

Исход процеса учења овог студијског програма је образовање кадрова за обављање професионалне, научне и истраживачке делатности у области Технолошког инжењерства у ужој научној области Прехрамбено инжењерство, у звању Мастер инжењер технологије (компетенције су детаљније приказане у Стандарду 4.)

в) Стручни, академски, односно научни назив: Након завршених студија стиче се академски назив Мастер инжењер технологије.

г) Услови за упис на студијски програм: На студијски програм мастер академских студија Прехрамбено инжењерство може се уписати лице које је завршило основне академске студије из области која је иста или сродна области студијског програма за који конкурише са остварених најмање 240 ЕСПБ бодова. Стручне Комисије које именује Наставно-научно веће Факултета дају мишљење о евентуалној потреби допунских програмских садржаја које студенти морају савладати у случајевима када студијски програми основних студија нису у потпуности одговарајући. Лица која имају стечено високо образовање по прописима који су важили до ступања на снагу Закона о високом образовању имају право уписа на мастер академске студије под условима и на начин прописан Правилником о упису студената на студијске програме Технолошког факултет Нови Сад. Редослед кандидата за упис утврђује се на основу опште просечне оцене остварене на основним студијама и дужине студирања на основним студијама.

д) Листа обавезних и изборних студијских подручја, односно предмета, са оквирним садржајем: На мастер академским студијама, на студијском програму Прехрамбено инжењерство постоје три изборна подручја (модула): Инжењерство угљенохидратне хране, Технологије конзервисане хране и Контрола квалитета. Приликом уписа на студије студенти се на основу сопствених склоности и жеља опредељују за једно од наведених изборних подручја. Студијска подручја су конципирана тако да њихови исходи буду основ за професионалну, научну и истраживачку делатности приликом: производње хране у индустрији шећера, скроба, производа од жита, пекарских и кондиторских производа (Инжењерство угљенохидратне хране), производње хране у индустрији конзервисане хране анималног и биљног порекла (Технологије конзервисане хране) и контроле квалитета у прехрамбеној индустрији, организацијама које се баве дистрибуцијом и контролом квалитета, као и службама за надзор хигијенско–санитарне и здравствене исправности прехрамбених производа (Контрола квалитета). У оквиру студијског програма студенти имају један обавезан предмет и 3 изборна предмета подељена у 2 изборна блока и обавезну стручну праксу и студијски истраживачки рад. Изборни предмети се бирају са листе коју чини 9 предмета за дато студијско подручје. Пријављивање изборних предмета се врши приликом уписа на студије. У [Табелама 5.1А](#) и [5.3](#) дата је листа обавезних и изборних предмета са ЕСПБ бодовима, бројем часова предавања, вежби и других облика наставе. Спецификација предмета односно оквирни садржај предмета дат

је у књизи предмета ([Прилог 5.2](#)).

- ђ) Начин извођења студија потребно време за извођење студија:** Студије се изводе кроз активну наставу (предавања, аудиторне, рачунске, рачунарске и лабораторијске вежбе, студијски истраживачки рад и др.) а обухватају стручну праксу, израду пројектних задатака, семинарских радова и израду и одбрану мастер рада. Укупно трајање мастер академских студија Прехрамбено инжењерство је 1 година (два семестра).
- е) Бодовна вредност сваког предмета:** Сваки предмет носи одређени број ЕСПБ бодова. Бодовна вредност сваког предмета дата је у табели [5.1А](#)
- ж) Бодовна вредност мастер рада:** 20 ЕСПБ.
- з) Предуслови за упис појединих предмета или групе предмета:** дати су у спецификацији сваког предмета.
- и) Начин избора предмета из других студијских програма:** Студент има могућност да, на личан захтев, уз сагласност Комисије за усклађивање студијских програма/подручја и процену испуњености услова за усклађивање стручних академских назива, коју за сваку школску годину именује Наставно-научног већа Факултета, изабере неке предмете из другог студијског програма Факултета. При томе морају бити испуњени предуслови прописани за похађање наставе из изабраног предмета.
- ј) Услови за прелазак са других студијских програма у оквиру истих или сродних области студија:** Постоји могућност преласка са једног на други студијски програм користећи систем преноса ЕСПБ бодова за исте или сродне предмете.
- 1.2. Обим студија:** Мастер академске студије Прехрамбено инжењерство имају 60 ЕСПБ бодова.

Прилог 1.1 <http://www.tf.uns.ac.rs/>

Стандард 2. Сврха студијског програма

Студијски програм има јасно дефинисану сврху и улогу у образовном систему, доступну јавности.

Опис

Сврха студијског програма мастер академских студија Прехрамбено инжењерство је да пружи могућност студентима да остваре своје способности и вештине у областима прехрамбене технологије, и обезбеђује им образовање са јасним и у привреди препознатљивом професијом и занимањем. Сврха студијског програма мастер академских студија је образовање кадрова да самостално или у тиму организују, воде, контролишу, пројектују технолошке процесе у прехрамбеној индустрији, контролишу сировине, међупроизводе и финалне производе, решавају практичне проблеме у области технолошког инжењерства применом научних сазнања, уже научне области Прехрамбено инжењерство. Својом концепцијом и структуром је у потпуности у складу са циљевима Технолошког факултета Нови Сад као високошколске установе. Реализацијом овако конципираног студијског програма образују се мастер инжењери технологије који поседују друштвено оправдане и корисне компетенције у европским и светским оквирима.

Прилог 1.1 <http://www.tf.uns.ac.rs/>

Стандард 3. Циљеви студијског програма

Студијски програм има јасно дефинисане циљеве.

Опис

Циљеви студијског програма на мастер академским студијама су да студент прошири стечена знања у оквиру основних академских студија у области Технолошког инжењерства,

као и развој креативних способности неопходних за вођење и контролу процеса у погонима прехранбене индустрије, контролу сировина, међупроизвода, финалних и споредних производа у лабораторијама за контролу квалитета, унапређење, оптимизација постојећих и креирање нових технолошких процеса у прехранбеним технологијама, анализа интеракције прехранбеног инжењерства и околине у циљу њене заштите. Поред тога, циљеви овог студијског програма су и развој способности за самосталан и тимски рад, саопштавање и излагање резултата рада стручној и широј јавности и развијање свести студената за потребом перманентног образовања.

Прилог 1.1 <http://www.tf.uns.ac.rs/>

Стандард 4. Компетенције дипломираних студената

Савладавањем студијског програма студент стиче опште и предметно-специфичне способности које су у функцији квалитетног обављања стручне, научне и уметничке делатности.

Опис општих и предметно-специфичних компетенција студената

Савладавање студијског програма мастер академских студија Прехранбено инжењерство треба да омогући завршеним студентима - мастер инжењерима технологије да:

- самостално решавају практичне и теоријске проблеме,
- пројектују, организују и контролишу производњу,
- самостално изводе експерименте, статистички обрађују резултате, формулишу и доносе закључке,
- поседују знања, развијене способности и компетенције за заштиту животне средине и економично коришћење природних ресурса Републике Србије у складу са принципима одрживог развоја.

Савладавање студијског програма Прехранбено инжењерство студент стиче следеће предметно-специфичне компетенције:

- темељно познавање и разумевање дисциплине из области Прехранбеног инжењерства,
- способност решавања проблема уз употребу научних метода и поступака,
- повезивање основних знања из различитих области и њихова примена,
- способност праћења савремених достигнућа у струци,
- развој вештина и спретности у употреби знања у Прехранбеном инжењерству,
- употреба информационо-комуникационих технологија у овладавању знањима из области Прехранбеног инжењерства.

Евиденција: Додатак дипломе - [Прилог 4.1.](#)

Стандард 5. Курикулум

Курикулум студијског програма садржи листу и структуру обавезних и изборних предмета и модула и њихов опис.

Опис

Курикулум мастер академских студија Прехранбено инжењерство је формиран тако да задовољи циљеве студијског програма. Да би се испуниле појединачне склоности студената курикулум садржи три изборна подручја: Инжењерство угљенохидратне хране, Технологије конзервисане хране и Контрола квалитета. Сви предмети су једносеместрални и носе одговарајући број ЕСПБ бодова. У Блок табели 5.1 студијског програма Прехранбено инжењерство у прилогу дат је преглед заједничких основа за изборна подручја са бројем часова активне наставе обавезних и изборних предмета (предавања, вежбе и други облици

наставе) са бројем ЕСПБ бодова, као и за свако изборно подручје. Удео ЕСПБ бодова изборних предмета је 68,33%. Настава обавезног предмета и два предмета изборног блока 1, као и студијски истраживачки рад реализују се у првом семестру мастер студија. У другом семестру се реализује настава из једног предмета изборног блока 2 и стручна пракса, као и израда и одбрана мастер рада. Од укупног броја часова активне наставе на овом студијском програму 50% чине часови предавања. Завршетком мастер академских студија студент стиче најмање 60 ЕСПБ бодова. У курикулуму је дефинисан опис сваког предмета који садржи: назив, тип предмета, годину и семестар студија, број ЕСПБ бодова, име професора, циљ предмета са очекиваним исходима, знањима и компетенцијама, предуслове за похађање предмета, садржај предмета, препоручену литературу, методе извођења наставе, начин провере знања и оцењивања и друге одговарајуће податке ([Прилог 5.2](#)). Саставни део овог курикулума је стручна пракса у трајању од 90 часова ([Табела 5.2А](#)), која се реализује у одговарајућим научно-истраживачким установама, организацијама за обављање иновационих делатности, у привредним организацијама и јавним установама. Студијама другог нивоа обухваћен је и студијски истраживачки рад у трајању од 20 часова у току првог семестра мастер академских студија. Студент завршава студије израдом и одбраном мастер рада ([Табела 5.2Б](#)). Поступак израде и одбране мастер рада дефинисан је Правилима студија на Факултету.

[Табела 5.1А](#) Распоред предмета по семестрима и годинама студија за студијски програм другог нивоа студија

[Табела 5.2](#) Спецификација предмета

[Табела 5.2А](#) Спецификација стручне праксе

[Табела 5.2Б](#) Спецификација мастер рада

[Извештај 1](#). Извештај о структури студијског програма

[Табела 5.3](#) Листа изборних предмета

[Табела 5.5](#) Листа предмета на студијском програму другог нивоа, по типу предмета: Стручно апликативни (5.5)

[Табела 5.7](#) Листа предмета на студијском програму другог нивоа, по типу предмета: Стручно апликативни (5.7)

[Блок табела 5.1](#) Студијског програма Прехрамбено инжењерство са изборним подручјима-модулима: Инжењерство угљенохидратне хране, Технологија конзервисане хране и Контрола квалитета.

Евиденција: Распоред часова - [Прилог 5.1](#), Књига предмета (у документацији и на сајту институције) - [Прилог 5.2](#), Одлука о прихватању студијског програма од стране стручних органа високошколске установе - [Прилог 5.3](#)

Стандард 6. Квалитет, савременост и међународна усаглашеност студијског програма

Студијски програм је усклађен са савременим светским токовима и стањем струке, науке и уметности у одговарајућем образовно-научном, односно уметничко-образовном пољу и упоредив је са сличним програмима на иностраним високошколским установама, а посебно у оквиру европског образовног простора.

Опис

Студијски програм Прехрамбено инжењерство мастер академских студија усаглашен је са

савременим научним токовима у области прехранбеног инжењерства и упоредив је са сличним програмима на иностраним високошколским установама. Концепција студијског програма обезбедила је усклађеност најбољих искустава у образовања у нашој земљи и успешних студијских програма из еминентних европских и светских факултета у области прехранбеног инжењерства. Студијски програм Прехранбено инжењерство другог нивоа студија сличан је и упоредив са акредитованим студијским програмима из следећих институција:

1. ETH Zurich, Zurich, Switzerland
http://www.ethz.ch/index_EN
2. Faculty of Bioscience Engineering, Ghent University, Ghent, Belgium
<http://www.ugent.be/en>
3. Faculty of Life Sciences, Copenhagen University, Frederiksberg C, Данска
<http://www.science.ku.dk/>
4. Faculty of Food Science at Szent István University, Будимпешта Мађарска
<https://food.sziu.hu/prospective-students/degree-programs-english/bsc-food-engineering>

Студијски програм Прехранбеног инжењерства је формално и структурно усклађен са утврђеним предметно-специфичним стандардима за акредитацију. Садржај овог студијског програма реализује се у складу са европским препорукама и стандардима: уведен је ЕСПБ бодовни систем, подстиче се европска сарадња и мобилност студената и особља, уведени су упоредиви критеријуми и методологије, као и систем лако препознатљивих и упоредивих диплома кроз додатак дипломи.

У студијском програму поштован је принцип једносеместралности и проходности студија. Студијски програм је усаглашен са европским стандардима у погледу уписа студената, трајања студија, услова за прелазак у наредну годину студија (исказан минимумом ЕСПБ), стицања дипломе, као и начина студирања (дизајнирање флексибилног профила избором одређених предмета са листе изборних предмета).

Евиденција: Документација о најмање три акредитована инострана програма, са којим је програм усклађен - [Прилог 6.1,2,3](#), Препоруке или усклађеност са одговарајућим добром праксом у европским институцијама - [Прилог 6.4](#)

Стандард 7. Упис студената

Високошколска установа у складу са друштвеним потребама и својим ресурсима уписује студенте на одговарајући студијски програм на основу успеха у претходном школовању и провере њиховог знања, склоности и способности.

Опис

На студијски програм мастер академских студија Прехранбено инжењерство може се уписати лице које је завршило основне академске студије из области која је иста или сродна области студијског програма за који конкурише и остваривши најмање 240 ЕСПБ бодова. Стручне Комисије које именује Наставно-научно веће Факултета дају мишљење о евентуалној потреби допунских програмских садржаја које студенти морају савладати у случајевима када студијски програми основних студија нису у потпуности одговарајући. Лица која имају стечено високо образовање по прописима који су важили до ступања на снагу Закона о високом образовању имају право уписа на мастер академске студије под условима и на начин прописан Правилником о упису студената на студијске програме Технолошког факултета Нови Сад ([Прилог 7.3](#)). Редослед кандидата за упис утврђује се на основу опште просечне оцене остварене на основним студијама и дужине студирања на основним студијама. Факултет саставља ранг листу пријављених кандидата, која чини јединствену ранг листу Универзитета у Новом Саду. Право уписа на мастер академске студије Прехранбено инжењерство стиче кандидат, који је на коначној ранг листи рангиран у

оквиру броја студената предвиђених за упис.

[Табела 7.1](#) Преглед броја студената који су уписани на студијски програм

[Табела 7.2](#) Преглед броја студената који су уписани на студијски програм по годинама студија у текућој школској години

Евиденција: Конкурс за упис студената - [Прилог 7.1](#), Решење о именовању комисије за пријем студената - [Прилог 7.2](#), Правилник о упису студената на студијске програме Технолошког факултета Нови Сад - [Прилог 7.3](#)

Стандард 8. Оцењивање и напредовање студената

Оцењивање студената врши се непрекидним праћењем рада студената и на основу поена стечених у испуњавању предиспитних обавеза и полагањем испита.

Опис

Коначна оцена студената на сваком од предмета у оквиру студијског програма Прехрамбено инжењерство формира се континуираним праћењем рада, постигнутих резултата и ангажовања студената током школске године и на завршном испиту. Студент савлађује студијски програм полагањем испита, чиме стиче одређени број ЕСПБ бодова, у складу са планом студијског програма. Сваки појединачни предмет у програму има одређени број ЕСПБ бодова који студент остварује када са успехом положи испит. Број ЕСПБ бодова утврђен је на основу радног оптерећења студента у савлађивању одређеног предмета и применом јединствене методологије Технолошког факултета Нови Сад за све студијске програме. Успешност студената у савладавању одређеног предмета континуирано се прати током наставе и изражава се поенима. Максимални број поена које студент може да оствари на предмету је 100. Студент стиче поене на предмету испуњавањем предиспитних обавеза и полагањем испита. Минимални број поена које студент може да стекне испуњавањем предиспитних обавеза током наставе је 30, а максималан 70. Укупан успех студента на предмету изражава се оценом од 5 (није положио) до 10 (одличан). Оцена студента је резултат укупног броја поена које је студент стекао испуњавањем предиспитних обавеза и полагањем испита, а према квалитету стечених знања и вештина. Предиспитне обавезе састоје се од: активности на предавањима, активности на аудиторним, лабораторијским, рачунарским вежбама, експерименталног рада, израде семестралних радова, домаћих радова, пројеката и колоквијума. Додатни услови за полагање испита су дефинисани посебно за сваки предмет. Напредовање студента током школовања дефинисано је Правилима студија и Правилником о полагању испита и оцењивању на испиту.

[Табела 8.1](#) Збирна листа поена по предметима које студент стиче кроз рад у настави и полагањем предиспитних обавеза као и на испиту

[Табела 8.2](#) Статистички подаци о напредовању студената на студијском програму

Евиденција: Књига предмета, - (у документацији и на сајту институције) - [Прилог 5.2](#)

Стандард 9. Наставно особље

За реализацију студијског програма обезбеђено је наставно особље са потребним научним, уметничким и стручним квалификацијама.

Опис

За реализацију студијског програма Прехрамбено инжењерство обезбеђено је наставно особље са потребним стручним и научним квалификацијама и компетенцијама као и искуством у педагошком и образовном раду. Укупан број наставника (33) на студијском програму је већи од потребног за покривање укупног броја часова предавања на овом студијском програму. Квалитет и број сарадника у потпуности одговара потребама овог студијског програма. Укупан број сарадника на студијском програму је 14 и довољан је да покрије укупан број часова вежби и других облика наставе. Величина групе за предавања је до 32 студената, групе за вежбе до 16 студената и групе за лабораторијске вежбе до 8 студената. Сви подаци о наставницима и сарадницима доступни су јавности на званичној веб страници Технолошког факултета (<http://tf.uns.ac.rs>). Посебна пажња у оквиру студијског програма посвећује се професионалном усавршавању, напредовању и развоју наставног кадра с циљем да се њихова знања унапређују и позитивна искуства примењују у настави. Наставни кадар студијског програма професионално се усавршава учешћем на домаћим и међународним скуповима ради примене позитивних искустава у настави.

[Табела 9.0](#) Укупни подаци о наставном особљу у установи и на студијском програму (листа се формира приликом уноса података у електронски формулар, установа је обавезна да у ову табелу унесе све податке који се траже)

[Табела 9.1](#) Научне, уметничке и стручне квалификације наставника и задужења у настави

[Табела 9.2](#) Листа наставника ангажованих на студијском програму (формира се листа из табеле 9.0)

[Табела 9.3](#) Збирни преглед броја наставника по областима, и ужим научним или уметничким областима ангажованих на студијском програму

[Табела 9.4](#) Листа сарадника ангажованих на студијском програму (формира се листа из табеле 9.0)

[Извештај 2.](#) Број наставника према потребама студијског програма

[Извештај 3.](#) Број сарадника према потребама студијског програма

[Извештај о параметрима студијског програма \(овај извештај следи из уноса података у електронски формулар\)](#)

Евиденција: Извод из електронске базе података пореске управе републике Србије - [Прилог 9.1](#), Уговори о раду наставника запослених са пуним радним временом - [Прилог 9.1 а](#), Правилник о избору наставника - [Прилог 9.2](#), Сагласност високошколске установе на рад наставника на другој високошколској установи - [Прилог 9.4](#)

Стандард 10. Организациона и материјална средства

За извођење студијског програма обезбеђују се одговарајући људски, просторни, техничко-технолошки, библиотечки и други ресурси који су примерени карактеру студијског програма и предвиђеном броју студената.

Опис

За извођење студијског програма обезбеђени су одговарајући људски, просторни, техничко-технолошки, библиотечки и други важни ресурси који су примерени карактеру студијског програма и предвиђеном броју студената. По једном студенту обезбеђен је одговарајући простор за извођење наставе. Настава се изводи у амфитеатрима, учионицама, наставним и

научно-истраживачким лабораторијама и специјализованим рачунарским учионицама које су опремљене савременом опремом на којој студенти експериментално потврђују и продубљују градиво пређено на предавањима. Укупна квадратура установе је 7.711,56 m². Факултет по студенту располаже са 5,27 m² бруто простора (5,27 m² > 4 m²). Сваки студент располаже са 1,06 места. Студентима су на располагању три рачунарске учионице са 54 рачунара. Библиотека, која се налази у оквиру зграде Технолошког факултета, поседује 111.548 библиотечких јединица, од којих је 638 уџбеника релевантно за област Прехрамбеног инжењерства, а 1044 уџбеника покрива предмете који су заједнички за све студијске програме. Сви предмети у оквиру студијског програма су покривени одговарајућом уџбеничком литературом, училима и помоћним средствима који су расположиви за нормално одвијање наставног процеса. Факултет поседује и читаоницу која је на располагању студентима сваког дана од 7 до 24 часа. За реализацију овог студијског програма користе се и наставно-научне базе у привреди: институти, предузећа за производњу хране, репроматеријала, опреме и услуга.

[Табела 10.1](#) Листа просторија са површином у високошколској установи у којој се изводи настава на студијском програму:

[Табела 10.2](#) Листа опреме за извођење студијског програма

[Табела 10.3](#) Листа библиотечких јединица релевантних за студијски програм

[Табела 10.4](#) Листа уџбеника доступна студентима на студијском програму

[Табела 10.5](#) Покривеност обавезних предмета литературом (књигама, збиркама, практикумима..., које се налазе у библиотеци или их има у продаји

Евиденција: Извод из Књиге инвентара - [Прилог 10.1](#), Доказ о поседовању информационе технологије, броја интернет прикључака и сл. - [Прилог 10.2](#)

Стандард 11. Контрола квалитета

Контрола квалитета студијског програма спроводи се редовно и систематично путем самовредновања и спољашњом провером квалитета.

Опис

Контрола квалитета студијског програма спроводи се редовно и систематично путем самовредновања и спољашњом провером квалитета. Прикупљају се и анализирају следећи подаци: проценат дипломираних студената, просечно трајање студија у претходним годинама и у односу на ранији петогодишњи и десетогодишњи период, стопа одустајања студената од даљег студирања и број студената који су уписали наредну школску годину у односу на остварене ЕСПБ бодове. Процена квалитета студијских програма и процена оптерећења студената неопходног за постизање задатог исхода учења предмет су систематске и редовне провере. Процена квалитета студијских програма врши се на основу података прикупљених на неколико начина: студентске анкете, менторски рад, анкетање дипломираних студената и сл. Свакако треба рећи да стална Комисија за контролу квалитета и самоевалуацију, коју формира Наставно научно веће Факултета, поред представника наставника и ненаставних радника има и представника Студентског парламента који заступа интересе студената свих нивоа студија на Факултету, па и студената докторских студија. Преко свог представника студенти могу активно да учествују у избору метода и начина обезбеђивања и контролисања квалитета на студијама. Технолошки факултет Нови Сад је током јула 2015. год. предао сав потребан материјал за самовредновање, а сам извештај о резултатима самовредновања за 2015. годину приказан је у [Прилогу 11.1](#), док је целокупан извештај са прилозима и табелама приложен у документацији за акредитацију установе. Једна од сталних активности Наставно-научног већа Факултета је анализа резултата добијених повременим анкетањем студената и наставника и доношење одлука.

[Табела 11.1](#) Листа чланова комисије за контролу квалитета

Евиденција: Извештај о резултатима самовредновања студијског програма - [Прилог 11.1](#),
Јавно публикован документ - Политика обезбеђења квалитета - [Прилог 11.2](#)
Правилник о уџбеницима - [Прилог 11.3](#), Извод из Статута установе којим регулише
оснивање и делокруг рада комисије за квалитет - [Прилог 11.4](#)

Стандард 12. Студије на даљину

Студијски програм заснован на методама и технологијама образовања на даљину подржан је ресурсима који обезбеђују квалитетно извођење студијског програма.

Високошколска установа може организовати студијски програм на даљину за сваку област и свако образовно-научно и образовно-уметничко поље, ако наставни садржај, подржан расположивим ресурсима, може квалитетно усвојити кроз студије на даљину и ако се обезбеђује исти ниво знања дипломираних студената, иста ефикасност студирања и исти ранг (квалитет) дипломе као и у случају уобичајеног начина реализације студијског програма.

Студије на даљину нису предвиђене у оквиру овог студијског програма.