

**ДОКУМЕНТАЦИЈА ЗА АКРЕДИТАЦИЈУ СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА
ОСНОВНИХ 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	Основне академске студије
Обим студија изражен ЕСПБ бодовима	240 ЕСПБ
Назив дипломе	Дипломирани инжењер технологије
Дужина студија	4 школске године (осам семестара)
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	512
Планирани број студената који ће се уписати на овај студијски програм	95
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 основних академских студија Прехрамбено инжењерство има следеће елементе:

а) Назив студијског програма: Прехрамбено инжењерство

Циљеви студијског програма: Образовање и оспособљавање стручњака способних да самостално организују и воде процесе производње у прехрамбеној индустрији, контролишу сировине, међупроизводе, финалне производе и унапређују постојеће технолошке поступке.

б) Исход процеса учења: Образовање кадрова за обављање професионалне делатности у области Технолошког инжењерства у ужој научној области Прехрамбено инжењерство.

в) Стручни, академски, односно научни назив: Завршетком студија стиче се стручни, односно академски назив Дипломирани инжењер технологије.

г) Услови за упис на студијски програм: Кандидати се уписују на основу конкурса који расписује Универзитет у Новом Саду, а спроводи Технолошки факултет Нови Сад. Да би кандидат конкурисао за упис треба да има завршено средњошколско образовање у четворогодишњем трајању и да полаже пријемни испит из математике или хемије. Редослед кандидата за упис утврђује се на основу општег успеха постигнутог у средњем образовању и резултата постигнутих на пријемном испиту, према мерилима утврђеним Правилником о упису студената на студијске програме Технолошког факултета Нови Сад ([Прилог 7.3.](#)) Факултет саставља ранг листу пријављених кандидата који су положили пријемни испит, који чини јединствену ранг листу Универзитета у Новом Саду. Право уписа у прву годину основних академских студија стиче кандидат, који је позициониран на ранг листи у оквиру предвиђених броја студената за упис.

д) Листа обавезних и изборних студијских подручја, односно предмета, са оквирним садржајем: На основним академским студијама Прехрамбено инжењерство постоје три изборна подручја (модули) Инжењерство угљенохидратне хране, Технологије конзервисане хране и Контрола квалитета. Студијска подручја су конципирана тако да њихови исходи буду детаљно познавање: 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). Приликом уписа на студије студенти се на основу сопствених склоности и жеља опредељују за једно од наведених изборних подручја Студенти у оквиру студијског програма, односно студијског подручја имају обавезне и изборне предмете. Изборни предмети се бирају из групе предложених предмета – за зимски семестар приликом уписа године, а за летњи семестар приликом овере семестера. У [Блок табели 5.1](#) наведена су изборна подручја, а у табелама 5.1 и 5.3 дата је листа обавезних и изборних предмета са ЕСПБ бодовима, бројем часова предавања, вежби и других облика наставе.

У табели 5.2 дата је спецификација предмета односно оквирни садржај свих наставних предмета студијског програма ([Прилог 5.2](#)).

ђ) Начин извођења студија и потребно време за извођење појединих врста студија:

Студије се изводе кроз активну наставу предмета (предавања, рачунске, рачунарске, аудиторне и лабораторијске вежбе и др.), стручну праксу, израду пројектних задатака,

семинарских радова и дипломског рада. Укупно трајање основних академских студија је 4 године (8 семестара).

е) Бодовна вредност предмета: Бодовна вредност сваког предмета дата је у табели 5.1

ж) Бодовна вредност дипломског рада: 15 ЕСПБ бодова.

з) Предуслови за упис појединих предмета или групе предмета: Дати су у спецификацијама 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: Основне академске студије Прехрамбеног инжењерства имају 240 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 основних академских студија је образовање кадрова да самостално или у тиму организују, воде, контролишу процесе у прехрамбеној индустрији, контролишу сировине, међупроизводе и финалне производе, доприносе решавању практичних проблема у области технолошког инжењерства. Студијски програм Прехрамбено инжењерство на основним академским студијама пружа 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. Овај студијски програм је и база за наставак образовања и успешно овладавање академским студијама из области Технолошког инжењерства. Својом концепцијом и структуром је у потпуности у складу са мисијом и циљевима Технолошког факултета Нови Сад као високошколске установе. Реализацијом овако конципираног студијског програма образују се дипломирани инжењери технологије из уже научне области Прехрамбено инжењерство 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 основним академским студијама су стицање способности и академских вештина и развој креативних способности неопходних за вођење и контролу процеса прехрамбене производње, контролу сировина, међупроизвода, финалних и споредних производа, унапређење и оптимизацију постојећих технолошких процеса у прехрамбеним технологијама, анализу интеракције прехрамбеног инжењерства и околине у

циљу њене заштите. Циљеви студијског програма укључују и развој способности за саопштавање и излагање својих резултата рада стручној и широј јавности. Посебан циљ студијског програма је развијање свести студента за потребом перманентног образовања и напретка друштва у целини.

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 основних академских студија Прехрамбено инжењерство треба да омогући завршеним студентима – дипломираним инжењерима технологије да:

- самостално решавају практичне проблеме
- пројектују и организују и контролишу производњу
- самостално врше експерименте, статистичку обраду резултата, формулишу и доносе закључке
- на одговарајући начин напишу и презентују резултате рада
- поседују знања, вештине, развијене способности и компетенције за заштиту животне средине и економично коришћење природних ресурса Републике Србије у складу са принципима одрживог развоја.

Савладавањем студијског програма Прехрамбено инжењерство студент стиче следеће предметно-специфичне компетенције:

- познавање и разумевање дисциплине из области Прехрамбеног инжењерства,
- повезивање основних знања из различитих области и њихова примена,
- способност праћења достигнућа у струци,
- развој вештина и спретности у употреби знања у Прехрамбеном инжењерству,
- употребу информационо-комуникационих технологија у овладавању знањима из области Прехрамбеног 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 основних академских студија Прехрамбено инжењерство је формиран тако да задовољи постављене циљеве студијског програма. Студијски програм има три студијска подручја: Инжењерство угљенохидратне хране, Технологије конзервисане хране и Контрола квалитета. У [Блок табели 5.1](#) студијског програма Прехрамбено 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 у оквиру студијског програма износи 21,81%. У структури студијског програма ([Извештај 1](#)), односно студијских подручја разликују се: академско-општеобразовни предмети 14,66% (Инжењерство угљенохидратне хране је 14,90%, Технологије конзервисане хране 14,84% и Контрола квалитета 14,23%), Теоријско-методолошки предмети 19,29% (Инжењерство угљенохидратне хране је 19,61%, Технологије конзервисане хране 19,53% и Контроле

квалитета 18,73%), научно-стручни предмети 35,52% (Инжењерство угљенохидратне хране је 38,04%, Технологије конзервисане хране 35,94% и Контрола квалитета 32,58%) и стручно-апликативни предмети 30,53% (Инжењерство угљенохидратне хране је 27,45%, Технологије конзервисане хране 29,69% и Контрола квалитета 34,46%). Да би се испуниле појединачне склоности студената курикулум студијског програма садржи и велики број изборних предмета. Сви предмети су једносеместрални и носе одговарајући број ЕСПБ бодова. Од укупног броја часова активне наставе на студијском програму 51,57% су часови предавања (Инжењерство угљенохидратне хране је 52,26%, Технологије конзервисане хране 50,75% и Контроле квалитета 51,70%). Редослед извођења предмета у студијском програму је такав да се знања потребна за наредне предмете стичу у претходно изведеним предметима. Завршетком основних академских студија студент има 240 ЕСПБ бодова. У курикулуму је дефинисан опис сваког предмета (књига предмета - [Прилог 5.2](#)) који садржи назив, тип предмета, годину и семестар студија, број ЕСПБ бодова, име наставника, циљ курса са очекиваним исходима, знањима и компетенцијама, предуслове за похађање предмета, садржај предмета, препоручену литературу, методе извођења наставе, начин провере знања и оцењивања и друге релевантне податке. Саставни део овог курикулума је стручна пракса, у трајању од 90 часова која се реализује у одговарајућим научноистраживачким установама, привредним и јавним установама ([Табела 5.2А](#)). Студент завршава студије израдом дипломског рада који се састоји од теоријско-методолошке припреме неопходне за комплетно разумевање области из које се дипломски рад ради, и израде и одбране самог рада.

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

[Табела 5.2](#) Спецификација предмета

[Табела 5.2А](#) Спецификација стручне праксе

[Табела 5.2Б](#) Спецификација дипломског рада

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

[Табела 5.3](#) Листа изборних предмета

[Табеле 5.4, 5.5, 5.6, и 5.7](#) Листа предмета на студијском програму првог нивоа, по типу предмета: Академско-општеобразовни предмети (5.4.), Теоријско-методолошки предмети (5.5.), Научно, односно уметничко стручни (5.6.), Стручно апликативни (5.7.)

[Блок табела 5.1](#) Студијског програма Прехрамбено инжењерство са изборним подручјима-модулима: Инжењерство угљенохидратне хране, Технологије 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 усаглашен је са савременим научним токовима и стањем струке у области прехранбеног инжењерства и упоредив је са сличним програмима на иностраним високошколским установама. На овај начин постигнут је добар склад између најбољих искустава образовања у овој области у нашој земљи и позитивних примера студијских програма из угледних европских и светских факултета у области прехранбеног инжењерства. Овај студијски програм конципиран на дати начин је целовит и свеобухватан и пружа студентима најновија научна и стручна знања из ове области. Овако представљен студијски програм Прехрамбено инжењерство је сличан и упоредив и усклађен са акредитованим студијским програмима.

Студијски програм Прехрамбено инжењерство формално и структурно је 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 усаглашен је 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 широке листе изборних предмета).

1. Wageningen University, Wageningen, the Netherlands
<http://www.wageningenur.nl/en/wageningen-university.htm>
2. Department of Nutritional Sciences, University of Vienna, Vienna
<http://www.univie.ac.at/Ernaehrungswissenschaften/english/curriculum.htm>
3. Biotehniška fakulteta, Univerza v Ljubljani
<http://www.bf.uni-lj.si/dekanat/studijski-programi/>
4. Faculty of Food Science at Szent István University, Будимпешта Мађарска
<https://food.sziu.hu/prospective-students/degree-programs-english/bsc-food-engineering>

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

Технолошки факултет, у складу са друштвеним потребама и својим материјалним, кадровским и техничко-технолошким ресурсима, на основне академске студије студијског програма Прехрамбено инжењерство уписује на буџетско финансирање студија и самофинансирање одређени број студената. Овај број је сваке године дефинисан посебном одлуком оснивача.

Упис кандидата се врши на основу конкурса који расписује Универзитет у Новом Саду, а спроводи Технолошки факултет Нови Сад. Да би кандидат конкурисао за упис у прву годину основних академских студија на студијском програму Прехрамбено инжењерство треба да има средње образовање у четворогодишњем трајању и да полаже пријемни испит из математике или хемије. Редослед кандидата за упис утврђује се на основу општег успеха постигнутог у средњем образовању и резултата постигнутих на пријемном испиту, према мерилима утврђеним Правилником о упису студената на студијске програме Технолошког

факултета Нови Сад. Факултет саставља ранг листу пријављених кандидата који су положили пријемни испит, која чини јединствену ранг листу Универзитета у Новом Саду. Право уписа у прву годину основних академских студија 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 у текућој школској години и претходне две године

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 овог студијског програма 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 студијским програмом. 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 на завршном испиту и кумулативно се изражава поенима. Максимални број поена које студент може да оствари на предмету је 100. Студент стиче поене на предмету кроз рад у настави и испуњавањем предиспитних обавеза и полагањем испита. Минимални број поена које студент може да стекне испуњавањем предиспитних обавеза током наставе је 30, а максимални 70 ([Прилог 5.2](#). - Књига предмета). Укупан успех студента на предмету изражава се оценом од 5 (није положио) до 10 (одличан). Оцена студента је заснована на укупном броју поена које је студент стекао испуњавањем предиспитних обавеза и полагањем испита, а према квалитету стечених знања и вештина.

У предиспитне обавезе спадају: активност на предавањима, активност на аудиторним, лабораторијским, рачунарским вежбама и/или погонским вежбама, семестрални радови, домаћи радови, пројекти, колоквијуми, итд. 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 високо квалитетно наставно особље са потребним стручно-научним квалификацијама и компетенцијама и искуством у образовном раду. Укупан број наставника на студијском програму износи 53 и довољан је да покрије укупан број часова предавања. Сви наставници су у сталном радном односу са пуним радним временом на Факултету ([Извештај 2](#)). Квалитет и број сарадника у потпуности одговара потребама студијског програма. Укупан број сарадника на студијском програму је 38 и довољан је да покрије укупан број часова вежби и других облика наставе ([Извештај 3](#)). Величина групе за предавања је до 180 студената, групе за вежбе до 60 студената и групе за лабораторијске вежбе до 20 студената. Сви подаци о наставницима (CV, избори у звања, референце) дати су у Књизи наставника ([Табела 9.1](#)), а доступни су јавности на званичној веб страници Технолошког факултета Нови Сад (<http://www.tf.uns.ac.rs/>) и у оквиру картона научних радника на званичној веб страници Покрајинског секретаријата за науку и технолошки развој (<http://apv-nauka.ns.ac.rs/>). Посебна пажња посвећује се професионалном усавршавању, напредовању и развоју наставног кадра кроз учешће на домаћим и међународним скуповима с циљем да се њихова знања унапређују и позитивна искуства примењују 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 наставе обезбеђени су одговарајући људски, просторни, техничко-технолошки, библиотечки и други ресурси примерени карактеру студијског програма и предвиђеном броју студената. 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. Настава се изводи у амфитеатрима, учионицама, лабораторијама и рачунарским учионицама са савременом опремом. За реализацију студијског програма користе се и наставно-научне базе у привреди: институти, предузећа за производњу хране, опреме и сл. Библиотека 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 су покривени уџбеничком литературом и помоћним средствима неопходним за одвијање наставе. Читаоница факултета је на располагању студентима сваког дана од 7 до 24 часа. За реализацију овог студијског програма користе се и наставно-научне базе у привреди као што су производне организације, институти и привредни субјекти за пружање услуга у области Технолошког инжењерства.

[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. Након завршетка наставе у зимском и летњем семестру Факултет спроводи детаљну евиденцију одржавања предавања, вежби и других облика наставе са терминима извођења, одржаним наставним јединицама и присуством студената ([Прилог 11.5](#)).

Свакако треба рећи да стална Комисија за контролу квалитета и самоевалуацију, коју је формирало Наставно-научног већа Факултета, поред представника наставника и ненаставних радника има и представника Студентског парламента који заступа интересе студената одговарајућег нивоа студија на Факултету, па и студената основних 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.

[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.