

**УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ  
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ  
НОВИ САД**

**ПРЕХРАМБЕНО ИНЖЕЊЕРСТВО  
ОСНОВНЕ АКАДЕМСКЕ СТУДИЈЕ**

**Садржај:**

• Уводна табела	2
• Стандард 1. Структура студијског програма	3
• Стандард 2. Сврха студијског програма	4
• Стандард 3. Циљеви студијског програма	5
• Стандард 4. Компетенције дипломираних студената	6
• Стандард 5. Курикулум	7
• Стандард 6. Квалитет, савременост и међународна усаглашеност студијског програма	9
• Стандард 7. Упис студената	10
• Стандард 8. Оцењивање и напредовање студената	11
• Стандард 9. Наставно особље	12
• Стандард 10. Организациона и материјална средства	13
• Стандард 11. Контрола квалитета	14
• Стандард 12. Студије на даљину	15
• ТАБЕЛЕ	
• ПРИЛОЗИ	

## УВОД

<b>Назив студијског програма</b>	ПРЕХРАМБЕНО ИНЖЕЊЕРСТВО
<b>Самостална високошколска установа у којој се изводи студијски програм</b>	Универзитет у Новом Саду
<b>Високошколска установа у којој се изводи студијски програм</b>	Технолошки факултет
<b>Образовно-научно/образовно-уметничко поље</b>	Техничко – технолошке науке
<b>Научна, стручна или уметничка област</b>	Технолошко инжењерство
<b>Врста студија</b>	Основне академске студије
<b>Обим студија изражен ЕСПБ бодовима</b>	240 ЕСПБ
<b>Назив дипломе</b>	Дипломирани инжењер технологије
<b>Дужина студија</b>	4 школске године
<b>Година у којој је започела реализација студијског програма</b>	2008/2009. године
<b>Година када ће започети реализација студијског програма (ако је програм нов)</b>	-
<b>Број студената који студира по овом студијском програму</b>	242
<b>Планирани број студената који ће се уписати на овај студијски програм</b>	88
<b>Датум када је програм прихваћен од стране одговарајућег тела (навести ког)</b>	09.11.2012. год. Наставно-Научно веће Технолошког факултета у Новом Саду и 22.11.2012. год. Сенат Универзитета у Новом Саду
<b>Језик на коме се изводи студијски програм</b>	Српски
<b>Година када је програм акредитован</b>	2008. године
<b>Web адреса на којој се налазе подаци о студијском програму</b>	<a href="http://www.tf.uns.ac.rs/">http://www.tf.uns.ac.rs/</a>

## Стандард 1. Структура студијског програма

### 1.1. Студијски програм основних академских студија Прехрамбено инжењерство има следеће елементе:

- а) 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 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. 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 у Новом Саду ([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. Прва и друга година су заједничке, а затим се студенти опредељују за једно од три студијска подручја. Студенти у оквиру студијског програма, односно студијског подручја имају обавезне и изборне предмете. Изборни предмети се бирају из групе предложених предмета и по правилу пријављују приликом уписа 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, уз сагласност 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.

Публикација установе, Сајт Технолошког факултета у Новом Саду: <http://www.tf.uns.ac.rs/> - Прилог 1.1

## Стандард 2. Сврха студијског програма

Сврха студијског програма основних академских студија је образовање кадрова да самостално или у тиму организују, воде, контролишу процесе у прехранбеној индустрији, контролишу сировине, међупроизоде 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 прехранбене 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 у Новом Саду 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.

Публикација установе, Сајт Технолошког факултета у Новом Саду: <http://www.tf.uns.ac.rs/> -

### Прилог 1.1

### Стандард 3. Циљеви студијског програма

Циљеви студијског програма на основним академским студијама су стицање способности и академских вештина и развој креативних способности неопходних за вођење и контролу процеса прехранбене производње, контролу сировина, међупроизвода, финалних и споредних производа, унапређење и оптимизацију постојећих технолошких процеса у прехранбеним технологијама, анализу интеракције прехранбеног 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.

Публикација установе, Сајт Технолошког факултета у Новом Саду: <http://www.tf.uns.ac.rs/> -  
**Прилог 1.1**

#### Стандард 4: Компетенције дипломираних студената

Савладавање студијског програма основних академских студија Прехрамбено инжењерство треба да омогуће 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.

Додатак дипломе - [Прилог 4.1.](#)

## Стандард 5: Курикулум

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. Удео ЕСПБ бодова предмета сваког студијског подручја у студијском програму је 36,2%. Удео заједничких изборних предмета у студијском програму је 8,3%. Удео ЕСПБ бодова изборних предмета у оквиру студијског подручја Инжењерство угљенохидратне хране је 21,8%, Технологије конзервисане хране 21,8% и Контроле квалитета 27,6%. У структури студијског програма ([Извештај 1](#)), односно студијских подручја разликују се академско-општеобразовни предмети (15,4%), Теоријско-методолошки предмети (22,1%), Научно-стручни предмети (Инжењерство угљенохидратне хране је 31,2%, Технологије конзервисане хране 31,2% и Контроле квалитета 31,7%) и стручно-апликативни предмети (Инжењерство угљенохидратне хране је 31,2%, Технологије конзервисане хране 31,2% и Контроле квалитета 30,8%) ([Табела 5.4](#)). 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. 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 45 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 УХ ОА](#) Распоред предмета по семестрима и годинама студија за студијски програм првог нивоа студија, Студијски програм: **Прехрамбено инжењерство**, Студијско подручје – модул: **Инжењерство угљенохидратне хране**

[Табела 5.1 КХ ОА](#) Распоред предмета по семестрима и годинама студија за студијски програм првог нивоа студија, Студијски програм: **Прехрамбено инжењерство**, Студијско подручје – модул: **Технологије конзервисане хране**

[Табела 5.1 КК ОА](#) Распоред предмета по семестрима и годинама студија за студијски програм првог нивоа студија, Студијски програм: **Прехрамбено инжењерство**, Студијско подручје – модул: **Контрола квалитета**

**Табела 5.2** Спецификација предмета ([Прилог 5.2](#).-Књига предмета)

[Табела 5.2А](#) Спецификација стручне праксе

[Табела 5.2Б](#) Спецификација дипломског рада

[Табела 5.3 УХ ОА](#) Изборна настава на студијском програму **Прехрамбено инжењерство**, Студијско подручје – модул: **Инжењерство угљенохидратне хране**

[Табела 5.3 КХ ОА](#) Изборна настава на студијском програму **Прехрамбено инжењерство**, Студијско подручје – модул: **Технологије конзервисане хране**

[Табела 5.3 КК ОА](#) Изборна настава на студијском програму **Прехрамбено инжењерство**, Студијско подручје – модул: **Контрола квалитета**

**Табела 5.4** Листа предмета на студијском програму Прехрамбено инжењерство првог нивоа, по типу предмета: Академско-општеобразовни предмети, Теоријско-методолошки предмети, Научно, односно уметничко стручни, Стручно апликативни

**Блок табела 5.1** Студијског програма Прехрамбено инжењерство са изборним подручјем-модулима: Инжењерство угљенохидратне хране, Технологије конзервисане хране и Контрола квалитета

**Извештај 1.** Извештај о структури студијског програма Прехрамбено инжењерство

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 Прехрамбено инжењерство усаглашен је са савременим научним токовима и стањем струке у области прехрамбеног 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 прехрамбеног 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).

### Прилог 6.1,2,3 –

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/>

## Стандард 7: Упис студената

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. Да би кандидат конкурисао за упис у I 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 у Новом Саду. Факултет саставља ранг листу пријављених кандидата који су положили пријемни испит, које чини јединствену ранг листу Универзитета у Новом Саду. Право уписа у I 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 Прехрамбено инжењерство по годинама студија у текућој школској години

Конкурс за упис студената-**Прилог 7.1**, Решење о именовану комисије за пријем студената-**Прилог 7.2**, Услови уписа студената (извод из Статута институције, или други документ)-**Прилог 7.3**

## Стандард 8: Оцењивање и напредовање студената

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 за све студијске програме. Успешност студената у савлађивању 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 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.

Предиспитне обавезе обухватају: присуство на предавањима, присуство на аудиторним, лабораторијским и/или рачунским вежбама, семестралне радове, домаће радове, пројекте, колоквијуме итд. Додатни услови за полагање испита су дефинисани посебно за сваки предмет. Напредовање студента током школовања је дефинисано Правилима студирања на основним академским студијама и Правилником о начину оцењивања и полагању испита на Технолошком факултету у Новом Саду ([Прилог 8.2](#)).

**[Табела 8.1](#)**    Статистички подаци о напредовању студената на студијском програму  
Прехрамбено инжењерство

**Прилог 8.1** – дат је у [Прилог-у 5.2](#) (Књига предмета), [Прилог 8.2](#) - Правила студирања

## Стандард 9: Наставно особље

За реализацију студијског програма Прехрамбено инжењерство обезбеђено је високо квалитетно наставно особље са потребним стручно-научним квалификацијама и компетенцијама и искуством у образовном раду. Минималан број наставника потребан за реализацију студијског програма је 20,17. Укупан број наставника на студијском програму је довољан да покрије укупан број часова предавања. Од укупног броја наставника, 94% (47/50) је у сталном радном односу са пуним радним временом на Факултету ([Извештај 2](#)). Квалитет и број сарадника у потпуности одговара потребама студијског програма. Минималан број сарадника потребан за реализацију студијског програма је 33,15. Укупан број сарадника на студијском програму је довољан да покрије укупан број часова вежби и других облика наставе. Од укупног броја сарадника, 86,5% (32/37) је у сталном радном односу са пуним радним временом на Факултету ([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 ([Прилог 9.5](#)), а доступни су јавности на web сајту Технолошког факултета (<http://www.tf.uns.ac.rs/>) и у оквиру картона научних радника на web сајту 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 – дате у [Прилогу 9.5](#) (Књига наставника)

**Табела 9.2.** Листа наставника ангажованих на студијском програму Прехрамбено инжењерство, основне академске студије

**Табела 9.3.** Збирни преглед броја наставника по областима, и ужим научним или уметничким областима ангажованих на студијском програму Прехрамбено инжењерство, основне академске студије

**Табела 9.4.** Листа сарадника ангажованих на студијском програму Прехрамбено инжењерство, основне академске студије

**Извештај 2.** Број наставника према потребама студијског програма Прехрамбено инжењерство

**Извештај 3.** Број сарадника према потребама студијског програма Прехрамбено инжењерство

**Извештај.** Извештај о параметрима студијског програма (овај извештај следи из уноса података у електронски формулар)

Копије радних књижица наставног особља-[Прилог 9.1](#), Правилник о избору наставника – [Прилог 9.2](#), Уговори о ангажовању наставника са непуним радним временом – [Прилог 9.3](#), Сагласност високошколске установе на рад наставника на другој високошколској установи – [Прилог 9.4](#), Књига наставника - [Прилог 9.5](#), Доказ о јавној доступности података о наставницима и сарадницима, сајт институције Технолошког факултета у Новом Саду: <http://www.tf.uns.ac.rs/> -[Прилог 9.6](#).



## Стандард 10: Организациона и материјална средства

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 7687,43 м<sup>2</sup>. Факултет по студенту располаже са 5,51м<sup>2</sup> бруто простора (5,51м<sup>2</sup>>4 м<sup>2</sup>). Сваки студент располаже са 1,15 места. Студентима су на располагању две рачунарске учионице са 31 рачунаром. 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.([Прилог 10.3](#)). Библиотека факултета, поседује 106318 библиотечких јединица. Сви предмети су покривени уџбеничком литературом и помоћним средствима неопходним за одвијање наставе. Читаоница факултета је на располагању студентима сваког дана(7-24).

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

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

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

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

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

Извод из Књиге инвентара-[Прилог 10.1](#), Доказ о поседовању информационе технологије, броја интернет прикључака и сл.-[Прилог 10.2](#), Уговори –стручна пракса – [Прилог 10.3](#)

## Стандард 11: Контрола квалитета

Прва екстерна евалуација рада Факултета извршена је 2001 године, од стране представника Европске Асоцијације Универзитета. Те године, Факултет је спровео прву анкету студената, начинио сопствену SWOT анализу и израдио први извештај о самоевалуацији. Анкетирање студената је настављено, и у периоду 2001-2012 изведено је неколико опсежних испитивања. 2004 године формирана је Комисија за контролу квалитета и самоевалуацију (Самовредновање-мај 2012.). Факултет је био укључен у TEMPUS пројекат *Implementing Quality Assurance in Serbian Universities*, где су стечена драгоцену искуства у обезбеђењу квалитета наставног процеса, научноистраживачког рада, управљања Факултетом и сл. Стална активност Наставно научног већа Факултета је и анализа резултата добијених анкетирањем студената и наставника.

**Табела 11.1** Листа чланова комисије за контролу квалитета

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

**Стандард 12: Студије на даљину**

Студије на даљину нису предвиђене у оквиру овог студијског програма.