

**ДОКУМЕНТАЦИЈА ЗА АКРЕДИТАЦИЈУ СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА
СПЕЦИЈАЛИСТИЧКИХ АКАДЕМСКИХ СТУДИЈА
МИКРОБИОЛОШКА БЕЗБЕДНОСТ ХРАНЕ**

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	МИКРОБИОЛОШКА БЕЗБЕДНОСТ ХРАНЕ
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	Специјалистичке академске студије
Обим студија изражен ЕСПБ бодовима	60 ЕСПБ
Назив дипломе	Специјалиста инжењер технологије
Дужина студија	1 школска година
Година у којој је започела реализација студијског програма	2013. год.
Година када ће започети реализација студијског програма (ако је програм нов)	-
Број студената који студира по овом студијском програму	18
Планирани број студената који ће се уписати на овај студијски програм	18
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	2013. 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: Микробиолошка безбедност хране

Циљеви студијског програма: Образовање и оспособљавање стручњака за Микробиолошку безбедност хране у оквиру ужих научних области Прехрамбено инжењерство и Биотехнологија. Образовање Специјалиста инжењера технологије способних да самостално организују, реализују и контролишу микробиолошке анализе у акредитованим и погонским лабораторијама и институцијама које се баве научно-истраживачким радом из области микробиолошке безбедности хране. По завршетку специјалистичких академских студија они ће бити оспособљени да прате микробиолошку безбедност и квалитет хране (сировине, међупроизводи и финални производи) и да изводе оригинална, стручна и релевантна истраживања, унапређују постојеће и уводе нове микробиолошке методе (циљеви СП-а су детаљније приказани у Стандарду 3).

б) Врста студија и исход процеса учења: Специјалистичке 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 и Биотехнологија, у звању Специјалиста инжењер технологије (компетенције су детаљније приказане у Стандарду 4).

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

г) Услови за упис на студијски програм: На студијски програм специјалистичких академских студија Микробиолошка безбедност хране може се уписати лице које је завршило мастер академске студије из области која је иста или сродна области студијског програма за који конкурише са остварених најмање 300 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 и мастер студија нису у потпуности одговарајући. Лица која имају стечено високо образовање по прописима који су важали до ступања на снагу Закона о високом образовању имају право уписа на специјалистичке 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 и мастер студијама и дужине студирања на основним и мастер студијама.

д) Листа обавезних и изборних студијских подручја, односно предмета, са оквирним садржајем: На специјалистичким академским студијама, на студијском програму Микробиолошка безбедност хране постоје два обавезна предмета, три изборна предмета, обавезна стручна пракса и студијски истраживачки рад. Одабир 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. У [прилогу 5.2](#) дата је спецификација предмета.

ђ) Начин извођења студија потребно време за извођење студија: Студије се изводе кроз активну наставу (предавања, аудиторне, лабораторијске вежбе, студијски истраживачки рад и др.) а обухватају стручну праксу, израду пројектних задатака, семинарских радова и израду и одбрану специјалистичког рада. Укупно трајање специјалистичких академских студија Микробиолошка безбедност хране 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 завршног рада:** на специјалистичким академским студијама је 10 ЕСПБ бодова.
- 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 према сопственој жељи, 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 додатне предмете из одговарајућих студијских 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:** Специјалистичке академске студије Микробиолошка безбедност хране 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 специјалистичких академских студија Микробиолошка безбедност хране је да пружи могућност студентима да овладају знањима и вештинама у областима микробиолошке безбедности хране. Студијски програм обезбеђује образовање са јасном и у привреди препознатљивом професијом и занимањем. Сврха студијског програма специјалистичких академских студија је образовање кадрова способних да самостално или у тиму организују, реализују и контролишу микробиолошке анализе у акредитованим и погонским лабораторијама, као и лабораторијама у оквиру институција које се баве научно-истраживачким радом из ове области, да прате микробиолошку безбедност и квалитет хране (сировине, међупроизводи и финални производи), унапређују постојеће и уводе нове микробиолошке методе, решавају практичне проблеме у области микробиолошке безбедности хране применом научних сазнања, уже научне области Прехрамбено инжењерство и Биотехнологија. Својом концепцијом и структуром је у потпуности у складу са циљевима Технолошког факултета у Новом Саду као високошколске установе. Реализацијом овако конципираног студијског програма образују се Специјалиста инжењер 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 специјалистичким академским студијама су да студент стечена знања у оквиру мастер академских студија прошири новим знањима из области Технолошког инжењерства (микробиолошке безбедности хране) и развије креативне способности неопходне за праћење микробиолошке безбедности и квалитета хране у сваком

њеном сегменту (сировине, међупроизводи и финални производи) за све субјекте у ланцу пословања храном, као и за организацију, реализацију и контролисање микробиолошких анализа у акредитованим и погонским лабораторијама и институција које се баве научно истраживачким радом. Поред тога, циљ студијског програма је да студент стекне знања о савременом приступу и концепту контроле квалитета резултата микробиолошке анализа хране. Такође, студент стиче знања о интегрисаном систему управљања контролом квалитета резултата микробиолошких анализа и важећој домаћој и међународној регулативи у вези контроле квалитета резултата микробиолошких анализа. 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 специјалистичких академских студија Микробиолошка безбедност хране треба да омогући завршеним студентима – Специјалиста инжењер технологије, да стекну следеће квалификације:

- да продубе знање, разумевање и способности у области микробиолошке безбедности хране, засновано на знању и вештинама стеченим на дипломским академским студијама и одговарајуће је за истраживање у датим ужим научним областима студија;
- да ефикасно примењују стечене компетенције током специјалистичких студија и успешно имплементирају савремене методе испитивања микробиолошке безбедности хране;
- имају повећану способност да повежу стечена знања и решавају сложене проблеме у области микробиолошке безбедности хране, да расуђују и да на основу доступних информација и знања доносе закључке који истовремено садрже промишљања о друштвеним и етичким одговорностима повезаним са применом њиховог знања и судова;
- ефикасно прате и усвајају новине и резултате истраживања у области микробиолошке безбедности хране и да на јасан и недвосмислен начин пренесу своје закључке, знање и поступак закључивања стручној и широј јавности;
- адекватно имплементирају захтеве стандарда и смерница који се односе на опште захтеве и упутства за микробиолошка испитивања хране и вода за пиће, организацију и акредитацију лабораторија за испитивање у своју радну средину (акредитоване и погонске лабораторије);
- организују, реализују и контролишу микробиолошке анализе хране и вода за пиће у акредитованим и погонским лабораторијама;
- поседују знања, развијене способности и компетенције да прате микробиолошку безбедност и квалитет хране у њеном целокупном ланцу (од сировине, међупроизвода до финалних производа) и допринесу обезбеђењу микробиолошке исправности хране;
- правилно примењују опште и практичне смернице за обезбеђење квалитета резултата микробиолошких метода, верификацију микробиолошких метода и валидацију алтернативних микробиолошких метода за испитивање хране и вода за пиће;
- унапређују постојеће и уводе нове методе испитивања микробиолошке безбедности хране;

- самостално решавају практичне и теоријске проблеме.

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 специјалистичких академских студија Микробиолошка безбедност хране је формиран тако да задовољи циљеве студијског програма. Како би се испуниле појединачне склоности студената курикулум садржи два изборна блока предмета. Сви предмети су једносеместрални и носе одговарајући број ЕСПБ бодова. Удео ЕСПБ бодова изборних предмета је 50%. Настава из једног обавезног и свих изборних предмета и стручна пракса реализују се у првом семестру. У другом семестру реализује се настава из другог обавезног предмета, студент ради студијски истраживачки рад и специјалистички рад. Од укупног броја часова активне наставе на овом студијском програму 75% чине часови предавања. Завршетком специјалистичких академских студија студент стиче 60 ЕСПБ бодова. У курикулуму је дефинисан опис сваког предмета који садржи: назив, тип предмета, 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 10 часова у току другог семестра специјалистичких академских студија. Студент завршава студије израдом и одбраном специјалистичког рада ([Табела 5.2Б](#)). Поступак израде и одбране специјалистичког 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 специјалистичког рада

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

[Табела 5.3](#) Листа изборних предмета

[Табела 5.4.](#), [Табела 5.5.](#), [Табела 5.6.](#), [Табела 5.7.](#) и [Табела 5.8.](#) Листа предмета на студијском програму другог нивоа, по типу предмета: Академско-општеобразовни предмети (5.4.), Теоријско-методолошки предмети (5.5.), Научно, односно уметничко стручни (5.6.), Стручно апликативни (5.7.), Стручни, односно уметничко стручни предмети (5.8.)

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 Микробиолошка безбедност хране специјалистичких академских студија усаглашен је са савременим научним токовима у области микробиологије и безбедности хране и упоредив је са сличним програмима на иностраним високошколским установама. Концепција студијског програма обезбедила је усклађеност најбољих искустава образовања у нашој земљи и успешних студијских програма из европских факултета у области прехранбеног инжењерства и биотехнологија (микробиолошка безбедност хране). Студијски програм Микробиолошка безбедност хране специјалистичких академских студија сличан је и упоредив са акредитованим студијским програмима из следећих институција:

1. Univesity College Cork, Ireland
<http://www.ucc.ie/en/study/postgrad/what/sefs/masters/foodmicro/>
2. Prehrambeno-biotehnoški fakultet, Sveučilišta u Zagrebu, Hrvatska
<http://www.pbf.unizg.hr/>
3. Prehrambeno-tehnoški fakultet, Sveučilište J.J. Strossmayera u Osijeku, Hrvatska
<http://www.ptfos.unios.hr/>

Студијски програм Микробиолошка безбедност хране 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 специјалистичких академских студија Микробиолошка безбедност хране може се уписати лице које је завршило основне и мастер академске студије из области која је иста или сродна области студијског програма за који конкурише и остваривши најмање 300 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 и мастер студија нису у потпуности одговарајући. Лица која имају стечено високо образовање по прописима који су важали до ступања на снагу Закона о високом образовању имају право уписа на специјалистичке академске студије под условима и на начин прописан Правилником о упису

студената на студијске програме Технолошког факултета у Новом Саду ([Прилог 7.3](#)). Редослед кандидата за упис утврђује се на основу опште просечне оцене остварене на основним и мастер студијама и дужине студирања на основним и мастер студијама. Факултет саставља ранг листу пријављених кандидата, која чини јединствену ранг листу Универзитета у Новом Саду. Право уписа на специјалистичке академске студије Микробиолошка безбедност хране 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

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 Микробиолошка безбедност хране 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 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: присуства на предавањима, присуства 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 Микробиолошка безбедност хране обезбеђено је наставно особље са потребним стручним и научним квалификацијама и компетенцијама као и искуством у педагошком и образовном раду. Укупан број наставника на студијском програму је 19 и довољан је да покрије укупан број часова предавања и других облика наставе на овом студијском програму. Од укупног броја наставника, 100% је у сталном радном односу са пуним радним временом на Факултету. Величина групе за предавања је до 18 студената и групе за лабораторијске вежбе до 9 студената. Сви подаци о наставницима и сарадницима доступни су јавности на веб сајту 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.

[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 9.1а](#), 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 ресурси који су примерени карактеру студијског програма и предвиђеном броју студената. Укупна квадратура установе је 7711,56 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 факултета, поседује 111.548 библиотечких јединица, од којих је 992 уџбеника релевантно за реализацију студијског програма Микробиолошка безбедност хране. Сви предмети у студијског програма су покривени одговарајућом уџбеничком литературом и помоћним средствима неопходним за одвијање наставе. Факултетска читаоница је на располагању студентима сваког дана од 7 до 24 часа. За реализацију студијског програма користе се и ресурси у привреди.

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

Први кораци у контроли квалитета на Факултету датирају од 2001 године, када је извршена прва екстерна евалуација рада Факултета од стране представника Европске Асоцијације Универзитета (EUA). Те године, Факултет је спровео прву велику анкету студената, свих студијских програма и нивоа студија, начинио сопствену SWOT анализу и израдио први извештај о самоевалуацији. Комисија за контролу квалитета и самоевалуацију формирана је 2004 године (Самовредновање мај 2012, [Прилог 11.1](#)). Факултет је био укључен у TEMPUS пројекат *Implementing Quality Assurance in Serbian Universities*, у оквиру кога су стечена драгоцене искуства у обезбеђењу квалитета наставног процеса, научноистраживачког рада, управљања Факултетом и сл. Једна од сталних активности Наставно-научног већа Факултета је анализа резултата добијених повременим анкетирањем студената и наставника и доношење одлука. 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.

Већ у првој школској години (2013./2014.) реализације наставног процеса на овим специјалистичким студијама запажено је да је потребно на специфичан начин изводити контролу квалитета. Иста ситуација се поновила и у наредним школским годинама, па је због тога Извештај о резултатима самовредновања посебан документ приказан у [Прилогу 11.1Б](#).

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](#)
Извештај о резултатима самовредновања - [Прилог 11.1Б](#)

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.