

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

**ДОКУМЕНТАЦИЈА ЗА АКРЕДИТАЦИЈУ СТУДИЈСКОГ  
ПРОГРАМА  
СПЕЦИЈАЛИСТИЧКИХ АКАДЕМСКИХ СТУДИЈА  
ЕНОЛОГИЈА**

**Садржај:**

• Уводна табела	1
• Стандард 1. Структура студијског програма	2
• 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	8
• Стандард 7. Упис студената	9
• Стандард 8. Оцењивање и напредовање студената	10
• Стандард 9. Наставно особље	11
• Стандард 10. Организациона и материјална средства	12
• Стандард 11. Контрола квалитета	13
• Стандард 12. Студије на даљину	14
• ТАБЕЛЕ	
• ПРИЛОЗИ	

## УВОД

<b>Назив студијског програма</b>	Енологија
<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 Нови Сад
<b>Образовно-научно поље</b>	Техничко – технолошке науке
<b>Научна, стручна или уметничка област</b>	Прехрамбено инжењерство, Биотехнологија
<b>Врста студија</b>	Специјалистичке академске студије
<b>Обим студија изражен ЕСПБ бодовима</b>	60 ЕСПБ
<b>Назив дипломе</b>	Специјалиста инжењер технологије
<b>Дужина студија</b>	1 школска година
<b>Година у којој је започела реализација студијског програма</b>	-
<b>Година када ће започети реализација студијског програма (ако је програм нов)</b>	2014/2015.
<b>Број студената који студира по овом студијском програму</b>	-
<b>Планирани број студената који ће се уписати на овај студијски програм</b>	18
<b>Датум када је програм прихваћен од стране одговарајућег тела (навести ког)</b>	28.03.2014. год., Наставно - научно веће Технолошког факултета у Новом Саду 23.06.2014. год., Сенат Универзитета у Новом Саду
<b>Језик на коме се изводи студијски програм</b>	српски
<b>Година када је програм акредитован</b>	-
<b>Web адреса на којој се налазе подаци о студијском програму</b>	<a href="http://tf.uns.ac.rs">http://tf.uns.ac.rs</a>

## Стандард 1. Структура студијског програма

### Опис структуре и садржаја студијског програма са методама извођења наставе

#### 1.1. Студијски програм има следеће елементе:

**а) Назив студијског програма:** Енологија

**Циљеви студијског програма:** Образовање и оспособљавање стручњака Енолога у оквиру ужих научних области Биотехнологија. Образовање Специјалиста инжењера технологије способних да самостално воде технолошки процес производње вина од грозђа као и специјалних и воћних вина, али и да решавају новонастале ситуације својствене производном процесу. Образовање Специјалиста инжењера технологије да организују, реализују и контролишу физичко-хемијске и микробиолошке анализе у акредитованим и погонским лабораторијама и институцијама које се баве научно-истраживачким радом из области енологије. Завршетком специјалистичких академских студија они ће бити оспособљени да деловањем у одговарајућим фазама производње, а на бази адекватно добијених аналитичких резултата, фаворизује или спречава одређене процесе и промене, које утичу на крајњи квалитет и стабилност вина и јаких алкохолних пића (сировине, процес производње зрења и стабилизације, као и финални производ) и да изводе оригинална, стручна и релевантна истраживања, унапређују постојеће и уводе нове методе. (Циљеви СП-а су детаљније приказани у Стандарду 3.). Завршетком студија специјалисти ће бити оспособљени за описивање и тумачење сензорних особина вина. Познавање утицаја и значаја појединих фаза технолошког процеса производње вина, као и примењених енолошких средстава и опреме на сензорне особина вина и ефикасно деловање у циљу побољшања квалитета вина.

Оспособљеност за разумевање и праћење законодавства у области производње и промета вина. Познавање утицаја значаја појединих фаза технолошког процеса производње вина, као и примењених енолошких средстава на сензорне особина вина. Оспособљеност Специјалиста у области примене производних микроорганизама (квасаца, бактерија, плесни) у технологији вина.

**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 стручни, односно академски назив Специјалиста инжењер технологије.

**г) Услови за упис на студијски програм:** На студијски програм специјалистичких академских студија Енологија 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 важили 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. 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 Енологија постоје два обавезна предмета, пет изборних 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 **Прилог 5.2** дата је спецификација предмета.
- ђ) Начин извођења студија потребно време за извођење студија:** Студије се изводе кроз активну наставу (предавања, аудиторне 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 Енологија 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 5.1**
- 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, уз сагласност Наставно-научног већа Факултета изабере додатне предмете из студијског програма докторских студија Факултета. При томе морају да буду испуњени предуслови који се прописују за похађање наставе из изабраног предмета.
- ј) Услови за прелазак са других студијских програма у оквиру истих или сродних области студија:** Не постоји могућност за прелазак са других студијских програма у оквиру истих или сродних области студија, услед непостојања истих на високошколској установи.

**1.2. Обим студија:** Специјалистичке академске студије Енологија имају 60 ЕСПБ бодова.

**Прилог 1.1 Сајт Технолошког факултета Нови Сад:** <http://tf.uns.ac.rs>

## **Стандард 2. Сврха студијског програма**

Сврха студијског програма специјалистичких академских студија Енологија је да пружи могућност студентима да овладају знањима и вештинама у областима Енологије. 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 физичко-хемијске и микробиолошке анализе вина у акредитованим и погонским лабораторијама, као и лабораторијама у оквиру институција које се баве научно-истраживачким радом из ове области, да прате квалитет вина (сировине, производни процес, зрење и финални производи), унапређују постојеће и уводе нове методе, решавају практичне проблеме у области енологије 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 Сајт Технолошког факултета Нови Сад:** <http://tf.uns.ac.rs>

### **Стандард 3. Циљеви студијског програма**

Циљеви студијског програма на специјалистичким академским студијама су да студент стечена знања у оквиру мастер академских студија прошири новим знањима из области Технолошког инжењерства (енологије) и развије креативне способности неопходне за праћење процеса производње и квалитета вина у сваком њеном сегменту (сировине, прерада, зрење и финални производи) за све субјекте у ланцу пословања и промета вина, као и за организацију, реализацију и контролисање физичко-хемијских, сензорних и микробиолошких анализа у акредитованим и погонским лабораторијама и институцијама које се баве научно истраживачким радом. Поред тога, циљ студијског програма је да студент стекне знања о савременом приступу и концепту винарије избором адекватне опреме и техничко-технолошког приступа. Такође, студент стиче знања о важећој домаћој и међународној законској регулативи у вези производње и промета вина, дозвоњеним адитивима и поступцима у обради вина. 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. Студент стиче научна знања о међусобним односима и међузависности биотехнолошких процеса и социо-економског окружења (привреда, друштвена заједница) што је, у случају енологије, од изузетног значаја због повезаности вина са свим сферама друштва.

**Прилог 1.1 – Сајт Технолошког факултета Нови Сад: <http://tf.uns.ac.rs>**

#### **Стандард 4: Компетенције дипломираних студената**

Савладавање студијског програма специјалистичких академских студија Енологија треба да омогући завршеним студентима – Специјалиста инжењер технологије, да стекну следеће квалификације:

- да продубе знање, разумевање и способности у области енологије, 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 физичко-хемијске, сензорне и микробиолошке анализе вина и свих сегмената производног циклуса;
- имају повећану способност да повежу стечена знања и решавају сложене проблеме у области енологије, да расуђују и да на основу доступних информација и знања доносе закључке уз истовремено познавање друштвених и етичких одговорности повезаним са применом њиховог знања;
- ефикасно прате и усвајају новине и резултате истраживања у области енологије и да на јасан и недвосмислен начин пренесу своје закључке, знање и поступак закључивања стручној и широј јавности;
- адекватно имплементирају Законе и техничке прописе и смернице који се производњу и промет вина, контролу квалитета вина и техничко технолошке услове за производњу вина;
- организују, реализују и контролишу физичко-хемијске и микробиолошке анализе вина и сировина за производњу вина у акредитованим и погонским лабораторијама;
- поседују знања у подручју сензорне анализе вина, описивања сензорних карактеристика вина, тумачења и повезивања хемијског састава и сензорних карактеристика. Процене сваког фактора и његовог утицаја на сензорне особине, током старења вина. На основу сензорне анализе вина, специјалисти ће бити у стању, интервенисати у појединим фазама производног процеса са циљем корекције и побољшања сензорних карактеристика спречавањем и уклањањем узрочника настанка недостатака и мана. На основу познавања утицаја производног процеса, сировина, радних микроорганизама, опреме, на сензорне карактеристике вина, моћи ће водити технолошки процес у жељеном правцу са очекиваним исходом.
- поседују знања, развијене способности и компетенције да прате однос биотехнолошких процеса и привредног амбијента (индустрија, пољопривреда, шумарство, водопривреда). Етички, еколошки, и здравствени аспект енологије (вредности које су наспрам економских критеријума, проблематика генетски модификованих микроорганизама и њихових продуката). Управљање квалитетом у производњи и промету вина;
- правилно примењују опште и практичне метода анализа у технологији вина. Познавање прихваћених и верификованих метода одређивања и значај појединих једињења и група једињења, као и њихових међусобних интеракција, за технолошки процес производње и квалитет вина. Као резултат наведеног, моћи ће да усмеравају и воде технолошки процес у жељеном правцу, фаворизујући жељене карактеристике вина.;
- самостално решавају практичне и теоријске проблеме.

**Прилог 4.1** - Додатак дипломе

## Стандард 5: Курикулум

Курикулум специјалистичких академских студија Енологија је формиран тако да задовољи циљеве студијског програма. Како би се испуниле појединачне склоности студената курикулум садржи пет изборних блокова предмета. Сви предмети су једносеместрални и носе одговарајући број ЕСПБ бодова. Удео ЕСПБ бодова обавезних предмета у студијском програму је 37,5%. Удео ЕСПБ бодова изборних предмета је 62,5%. Настава из једног обавезног и четири изборна предмета реализују се у првом семестру. У другом семестру реализује се настава из другог обавезног предмета, једног изборног предмета и обавезна стручна пракса. У другом семестру студент ради и специјалистички рад. Од укупног броја часова активне наставе на овом студијском програму 100% су часови предавања и студијског истраживачког рада (СИР), а од тога 52,5% 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 45 часова ([Табела 5.2А](#)), која се реализује у одговарајућим научно-истраживачким установама, организацијама за обављање иновационих делатности, у привредним организацијама и јавним установама. Студент завршава студије израдом и одбраном специјалистичког рада ([Табела 5.2Б](#)). Поступак израде и одбране специјалистичког рада дефинисан је Правилима студија на Факултету.

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

[Табела 5.2](#) Спецификација студијског истраживачког рада

[Табела 5.2А](#) Спецификација стручне праксе

[Табела 5.2Б](#) Спецификација специјалистичког рада

[Табеле 5.3](#) Изборна настава на студијском програму Енологија

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

[Прилог 5.1](#) - Распоред часова

[Прилог 5.2](#) - Књига предмета

[Прилог 5.3](#) - Одлука Наставно-научног већа Технолошког факултета о прихватању студијских програма и Одлука Сената о усвајању студијских програма Технолошког факултета у Новом Саду

## Стандард 6: Квалитет, савременост и међународна усаглашеност студијског



## **програма**

Студијски програм Енологија специјалистичких академских студија усаглашен је са савременим научним токовима у области 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 прехранбене биотехнологије и биотехнологије. Студијски програм Енологија специјалистичких академских студија сличан је и упоредив са акредитованим студијским програмима из следећих институција:

1. TECHNOLOGICAL EDUCATIONAL INSTITUTE OF ATHENS, Greece  
FACULTY OF FOOD TECHNOLOGY & NUTRITION, DEPARTMENT OF OENOLOGY & BEVERAGE TECHNOLOGY  
[http://www.teiath.gr/userfiles/elkorkas/documents/CURRICULUM\\_STUDIES\\_GUIDE\\_2010\\_11.pdf](http://www.teiath.gr/userfiles/elkorkas/documents/CURRICULUM_STUDIES_GUIDE_2010_11.pdf)

2. University of Padova, Italy  
Department of Agronomy, Food, Natural Resources, Animals and the Environment  
VITICULTURE AND ENOLOGY SCIENCE AND TECHNOLOGY  
<http://en.didattica.unipd.it/offerta/2013/AG/AG0058/2011>

3. University of Bologna, Italy  
Department of Agricultural and Food Sciences – DISTAL  
Viticulture and Enology

<http://corsi.unibo.it/Laurea/ViticulturaEnologia/Pagine/PianiDidattici.aspx>

Студијски програм Енологија 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).

**Прилог 6.1,2,3** - Подаци о најмање три акредитована инострана програма, са којим је програм усклађен је дата у опису стандарда.

### **Стандард 7: Упис студената**

На студијски програм специјалистичких академских студија Енологија 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 важили 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 Енологија 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 Енологија у школској 2013/14. години.

[Прилог 7.1](#) - Конкурс за упис студената на Специјалистичке академске студије

[Прилог 7.2](#) - Решење о именовању комисије за пријем студената

[Прилог 7.3](#) - Правилник о упису студената на студијске програме Технолошког факултета у Новом Саду

### **Стандард 8: Оцењивање и напредовање студената**

Коначна оцена студената на сваком од предмета у оквиру студијског програма Енологија 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, израде семинарских радова, домаћих радова, пројеката и колоквијума. Додатни услови за полагање испита су дефинисани посебно за сваки предмет. Напредовање студента током школовања је дефинисано Правилима студија 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

[Прилог 8.1](#) - је дат у Прилогу 5.2. (Књига предмета)

[Прилог 8.2](#) - Правила студија на Технолошком факултету у Новом Саду и [Правилник о полагању испита и оцењивању на испиту](#)

## **Стандард 9: Наставно особље**

За реализацију студијског програма Енологија обезбеђено је наставно особље са потребним стручним и научним квалификацијама и компетенцијама као и искуством у педагошком и образовном раду. Потребан број наставника за реализацију студијског програма је 1,75. Укупан број наставника на студијском програму је већи од потребног за покривање укупног броја часова предавања 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. Сви подаци о наставницима и сарадницима доступни су јавности на web 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

**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

**Извештај 2** Број наставника према потребама студијског програма

**Извештај 3** Број сарадника према потребама студијског програма

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

**Прилог 9.1** - Фотокопије радних књижица (у електронском облику)

**Прилог 9.2** - Правилник о начину и поступку стицања звања и заснивања радног односа наставника, сарадника и истраживача на Технолошком факултету у Новом Саду

**Прилог 9.3** - Уговори о ангажовању наставника са непуним радним временом

**Прилог 9.4** - Сагласност високошколске установе на рад наставника на другој високошколској установи

**Прилог 9.5** - Књига наставника

**Прилог 9.6** - Доказ о јавној доступности података о наставницима и сарадницима: Сајт Технолошког факултета Нови Сад: <http://tf.uns.ac.rs>

### **Стандард 10: Организациона и материјална средства**

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 износи 7687,43 м<sup>2</sup>. Факултет по једном студенту располаже са 5,1 м<sup>2</sup> бруто простора (5,1 м<sup>2</sup> > 4 м<sup>2</sup>). Сваки студент располаже са 1,07 места. Студентима су на располагању две рачунарске учионице са 31 рачунаром. Библиотека, која се налази у оквиру зграде Технолошког факултета, поседује 106318 библиотечких јединица. Сви предмети у оквиру студијског програма су покривени одговарајућом уџбеничком литературом. Факултетска читаоница је на располагању студентима сваког дана од 7-24 часа.

За реализацију студијског програма користе се и ресурси у привреди ([Прилог 10.3](#)).

[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

[Прилог 10.1](#) - Извод из библиотечког инвентара

[Прилог 10.2](#) - Изјава о рачунарској опреми

[Прилог 10.3](#) - Уговори о сарадњи

### **Стандард 11: Контрола квалитета**

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.

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

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

[Прилог 11.2](#) - Стратегија обезбеђивања квалитета на Технолошком факултету у Новом Саду, Самовредновање и оцењивање квалитета рада на Технолошком факултету у Новом Саду, Правилник о обезбеђивању квалитета наставе и пратећих делатности на Технолошком факултету, Одлука о усвајању правилника о обезбеђивању квалитета наставе и пратећих делатности на технолошком факултету

[Прилог 11.3](#) - Правилник о издавачкој делатности Технолошког факултета у Новом Саду

[Прилог 11.4](#) - Извод из Статута Технолошког факултета у Новом Саду - члан 136. - Систем квалитета

**Стандард 12: Студије на даљину**

Студије на даљину нису предвиђене у оквиру овог студијског програма.