



УНИВЕРЗИТЕТ У КРАГУЈЕВЦУ
АГРОНОМСКИ ФАКУЛТЕТ У ЧАЧКУ
Цара Душана 34, 32000 Чачак
Тел: 032/303410; Факс: 032/303401
Е-пошта: afdekanat@kg.ac.rs; <https://www.afc.kg.ac.rs/>



ДОКУМЕНТАЦИЈА ЗА АКРЕДИТАЦИЈУ
СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА ОСНОВНИХ АКАДЕМСКИХ
СТУДИЈА ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА (240 ЕСПБ)



Чачак, 27. децембар 2019. године

Садржај

Увод

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

Додатни стандарди за студијске програме који се изводе на светском језику, за заједничке студијске програме, за ИМТ програме, за студије на даљину и за студије у јединицама без својства правног лица ван седишта установе

~~Стандард 12.~~ Студије на светском језику

~~Стандард 13.~~ Заједнички студијски програм

~~Стандард 14.~~ ИМТ (интердисциплинарни, мултидисциплинарни и трансдисциплинарни) студијски програм

~~Стандард 15.~~ Студије на даљину

~~Стандард 16.~~ Студије у високошколској јединици без својства правног лица ван седишта установе

ТАБЕЛЕ

ПРИЛОЗИ

УВОДНА ТАБЕЛА

Назив студијског програма:	ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА
Високошколска установа у којој се изводи студијски програм:	АГРОНОМСКИ ФАКУЛТЕТ У ЧАЧКУ
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 (дипл. инж. технол.)
Дужина студија:	4 године (8 семестара)
Година у којој је започела реализација студијског програма:	1999/2000. године
Година када ће започети реализација студијског програма (ако је програм нов):	
Број студената који студира по овом студијском програму:	123
Планирани број студената који ће се уписати на овај студијски програм:	40
Датум када је програм прихваћен од стране одговарајућег тела (навести ког):	11.12.2019. године, Наставно-научно веће Агреномског факултета у Чачку, одлука бр. 2799/8-XXIII; Одлука Сената Универзитета у Крагујевцу донета дана 26.12.2019. године, број III-01-1298/11.
Језик на коме се изводи студијски програм:	Српски језик
Година када је програм акредитован:	Уверење о акредитацији студијског програма основних академских студија Прехрамбена технологија (240 ЕСПБ), број: 612-00-01227/2013-04, Београд, 30.08.2013. године.
Web адреса на којој се налазе подаци о студијском програму:	https://www.afc.kg.ac.rs

Стандард 1. Структура студијског програма

Студијски програм основних академских студија Прехрамбена технологија садржи све законом предвиђене елементе:

1.1 .

а. Назив и циљеви студијског програма: Студијски програм основних академских студија Прехрамбена технологија. Образовани дипломирани инжењери технологије оспособљени да самостално организују производни процес, врше контролу сировина и производа и унапређују или развијају нове технологије у индустријској производњи.

б. Врста студија и исход процеса учења у складу са законом који утврђује национални оквир квалификација: Формирање високо образованих кадрова у области прехрамбеног (технолошког) инжењерства, специјалности за управљање прерадом биљних и анималних производа, пореклом из примарне пољопривредне производње.

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

г. Условe за упис на студијски програм: Кандидати се уписују на основу конкурса који расписује Универзитет у Крагујевцу, а спроводи Агрономски факултет у Чачку. Кандидат који конкурише за упис мора имати завршено четворогодишње средњошколско образовање и полагати пријемни испит из хемије или биологије. Одабир студената за упис, од укупног броја пријављених кандидата, врши се на основу постигнутог успеха током школовања у средњој школи, као и на основу постигнутог успеха на пријемном испиту, на основу Правилника, који је дефинисан Статутом Агрономског факултета у Чачку (Прилог 7.3.). Резултати се као ранг листа приказују јавно на огласној табли, као и на Web-порталу Факултета. Право уписа у прву годину основних академских студија стиче кандидат чија је позиција на ранг листи у оквиру предвиђеног броја студената за упис.

д. Листа обавезних и изборних студијских подручја, односно предмета, са оквирним садржајем: Сви предмети, предвиђени наставним планом и програмом, подељени су на обавезне (укупно 33 предмета) и изборне. Листа изборних предмета садржи укупно 19 предмета, са које се студент одређује за укупно 9 изборних предмета. У табели 5.1 су наведена изборна подручја, са листом обавезних и изборних предмета, 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.

ђ. Начин извођења студија и потребно време за извођење појединих врста студија: Студије се изводе путем активне наставе (предавања, лабораторијске, рачунске, рачунарске, аудиторне и вежбе у погонима), стручне праксе, израде семинарских и завршног рада. Укупно трајање основних академских студија је 4 године (8 семестара).

е. Бодовну вредност сваког предмета исказану у складу са европским системом преноса бодова (ЕСПБ): Бодовна вредност сваког предмета дата је у табели 5.1.

ж. Бодовну вредност завршног рада на основним, специјалистичким и мастер академским студијама, односно докторске дисертације или докторског уметничког пројекта исказана у ЕСПБ бодовима: Предмет завршног рада носи 3 ЕСПБ бода, а завршни рад носи 3 ЕСПБ бода.

з. Предуслови за упис појединих предмета или групе предмета: Дати у спецификацијама свих појединачних предмета.

и. Начин избора предмета из других студијских програма: Студенти немају могућност избора предмета из других студијских програма.

ј. Условe за прелазак са других студијских програма у оквиру истих или сродних области студија: Студенти имају могућност преласка са других студијских програма у оквиру истих или сродних области студија, како је регулисано Правилником.

1.2. Обим студија се изражава бројем ЕСПБ бодова.

Основне академске студије Прехрамбена технологија носе 240 ЕСПБ бодова.

Прилози за стандард 1:

Прилог 1.1. Публикација установе (у штампаном или електронском облику, сајт институције).

Стандард 2. Сврха студијског програма

Сврха студијског програма основних академских студија Прехрамбена технологија (240 ЕСПБ) је образовање студената за професију дипломираног инжењера технологије. Студијски програм је конципиран да образује високо компетентне стручњаке са знањима и вештинама која омогућавају формирање високо образованих кадрова у области прехрамбеног (технолошког) инжењерства, специјалности за управљање прерадом биљних и анималних производа, пореклом из примарне пољопривредне производње. Основна сврха ових студија је да у оквиру академско-општеобразовних и теоријско-методолошких предмета који се највећим делом изучавају у оквиру прве године студија, омогући студентима усвајање знања из фундаменталних научних дисциплина, као што су: хемија, математика, физика, основе термодинамике и микробиологија. Стицањем неопходних фундаменталних знања и вештина студенти стичу могућност разумевања и практичне примене основних струковних дисциплина из области биљне и анималне прехрамбене технологије, као што су: познавање биљних и анималних сировина, технологија меса, млека и млечних производа, производа од воћа и поврћа, кондиторско и брашноно-кондиторских производа, масти и уља, хлеба, пекарских и тестеничарских производа, скроба и шећера, вина, јаких алкохолних пића, пива, нормативно регулисање безбедности и квалитета хране.

Реализацијом студијског програма основних академских студија Прехрамбена технологија конципираног на начин да се стичу фундаментална и стручна знања из области прехрамбеног инжењерства школоваће се дипломирани инжењери технологије који поседују компетентност у националним, европским и светским оквирима.

Концептом и структуром, студијски програм основних академских студија Прехрамбена технологија је у потпуности у складу са основним задацима и циљевима Агрономског факултета у Чачку као високошколске установе.

Прилози за стандард 2:

[Прилог 1.1.](#) Публикација установе (у штампаном или електронском облику, сајт институције).

Стандард 3. Циљеви студијског програма

Циљеви студијског програма основних академских студија Прехрамбена технологија су јасно формулисани и у складу су са основним задацима Агрономског факултета у Чачку. Основни циљ студијског програма је стицање способности и академских знања и вештина које пружају компетентност за професионалну примену високостручних, савремених и ефикасних технологија прераде биљних и анималних сировина у производним условима и повећање ефикасности рада процесне технике. Циљ студијског програма је и да стимулише способност критичког и аналитичког мишљења, развија способност за тимски рад, кооперативност, комуникативност и овладавање специфичним практичним знањима и вештинама потребним за оптималан професионалан рад. Циљ студијског програма је такође и образовање стручњака у домену способности и вештина за саопштавање и излагање резултата стручној и широј јавности. Један од посебних циљева је развијање нивоа знања и свести код студената за потребом перманентног образовања, а посебно у контексту очувања животне средине. Широка проходност за даље стручно усавршавање и завршавање виших степена стручног и научног образовања (мастер академске, специјалистичке и докторске академске студије), на матичном и другим факултетима је императив, унапређује иновативни капацитет дипломираних инжењера технологије, и омогућава им снажнији трансфер знања у економију и привреду. Један од циљева је и развој презентерских способности студената усмерених ка стручној и широј јавности у циљу остваривања што већег друштвено корисног утицаја њиховог рада или истраживања (трансфер резултата у привреду). Познавање контроле на свим нивоима производног процеса у прехрамбеној индустрији омогућава друштвени прогрес - одрживу производњу здравствено безбедне хране и висок степен заштите потрошача.

Прилози за стандард 3:

[Прилог 1.1.](#) Публикација установе (у штампаном или електронском облику, сајт институције).

Стандард 4. Компетенције дипломираних студената

Опис општих и предметно-специфичних компетенција студената:

Дипломирани инжењери прехранбене технологије су компетентни и квалификовани да решавају конкретне проблеме из праксе као и да наставе школовање уколико се за то одреде. Компетенције укључују, пре свега, способности анализе проблема, синтезе структурних елемената, предвиђање и формирања решења прецизно дефинисаних за конкретне и апстрактне проблеме, праћења и примене новина у струци, као и повезивања основних знања из различитих области и њихове примене. Савладавањем студијског програма Прехрамбена технологија, дипломирани инжењери технологије стичу следеће опште способности: компетентни и квалификовани за решавање реалних практичних проблема из области савремене прехранбене индустрије, као и за потенцијални наставак свог усавршавања и школовања. Компетенција, пре свега, укључује развој критичког мишљења, решавања конкретних проблема уз употребу научних метода и поступака, способност анализе и решавања проблема, са јасном представом о добрим и лошим странама донесених одлука и поступака. Услед заступљене интерактивне наставе, свршени студенти основних академских студија Прехрамбена технологија имају развијене комуникационе способности и спретности, као и сарадње са ужим социјалним и међународним окружењем.

Опис исхода учења:

Исход процеса студирања је формирање стручњака са академским образовањем, који поседује значајно проширена и продубљена знања у односу на знање стечено у средњој школи, као и знање неопходно за разумевање научне основе из области прехранбене технологије. Савладавањем студијског програма Прехрамбена технологија, дипломирани инжењери прехранбене технологије стичу следеће предметно-специфичне способности: способност професионалне примене стеченог знања, усвојену потребу и технику коришћења стручне литературе, способност осмишљавања и одбране аргумената, решавања проблема унутар поља испитивања, способност да прикупљају и тумаче релевантне податке ради доношења судова, способност за трансфер информација, идеја, проблема и решења, како стручној тако и широј јавности и изграђене вештине учења неопходне за даљи наставак студирања, на вишим образовним нивоима (мастер академске, специјалистичке и докторске академске студије). Дипломирани студенти овог степена студија поседују компетенцију за примену знања у пракси и праћење и примене новина у струци и решавање проблема на свим нивоима. Код студената се током студијског програма посебно негује и развија способност за тимски рад и развој професионалне етике.

Прилози за стандард 4:

[Прилог 4.1.](#) Додатак дипломи.

Стандард 5. Курикулум

Курикулум студијског програма садржи листу и структуру обавезних и изборних предмета и модула и њихов опис. Основна изборност уметничких студија уграђена је у главни предмет.

Курикулум основних академских студија (ОАС) Прехрамбена технологија обухвата 33 обавезна, 19 изборних предмета, стручну праксу у трајању од 90 часова која се организује у осмом семестру и израду и одбрану Завршног рада.

Од понуђених 19 изборних предмета, студент мора да изабере 9 предмета са листе овог студијског програма. Укупан број ЕСПБ, за ових 9 изборних предмета, износи 21.25% од укупно 240 ЕСПБ за цео студијски програм. Структура студијског програма је дефинисана са 14.5% академско-општеобразовних, 20.0 % теоријско-методолошких, 33.96% научно-стручних и 31.46 % стручно-апликативних предмета, рачунато од укупног процента ЕСПБ (100% = 240 ЕСПБ). Сви предмети су једносеместрални. Број часова активне наставе на недељном нивоу у првој години студија износи 22 (59.09% часова предавања), у другој 26 (57.69% часова предавања), у трећој 23 (56.62% часова предавања) и четвртој 21.5 (55.81% часова предавања), што просечно даје 23.12 часова активне наставе (просечно 57.31% часова предавања).

Сваки изборни предмет из исте групе изборних предмета вреднује се истим бројем ЕСПБ. Стручна пракса обавља се у осмом семестру, са најмање 6 часова недељно (90 часова) и вреднује са 3 ЕСПБ. Завршни рад има 6 ЕСПБ.

Студијски програм (СП) ОАС Прехрамбена технологија је модеран и квалитетан, до кога се дошло анализирањем (SWOT анализа) и усклађивањем са потребама за образовањем заинтересованих циљних група. Ревидирани СП је значајно компатибилнији са студијским програмима факултета у непосредном окружењу и интегрисаном европском простору високог образовања, ради обезбеђивања мобилности студената и наставника, уз очување специфичности условљених потребама средине. Квалитет СП ОАС Прехрамбена технологија, који се подноси на реакредитацију крајем 2019. године је значајно унапређен праћењем и провером предвиђених циљева СП, структуре, радног оптерећења студената као и осавремењивањем садржаја и литературе, а према стално прикупљаним повратним информацијама о квалитету програма од бивших студената и привредних и ванпривредних радних организација где су они запослени.

Табеле и Прилози за стандард 5:

[Табела 5.1.](#) Распоред предмета по семестрима и годинама студија.

[Табела 5.1а.](#) Распоред предмета по семестрима и годинама студија за основне струковне студије (ОСС), специјалистичке струковне студије (ССС) и основне академске студије (ОАС).

[Табела 5.1б.](#) Распоред предмета по семестрима и годинама студија за студије другог степена студија: МАС, МСС и САС.

[Табела 5.1в.](#) Распоред предмета по семестрима и годинама студија за интегрисане студије

[Табела 5.2.](#) Спецификација предмета.

[Табела 5.2.а.](#) Књига предмета - студијски програм (назив програма)

[Табела 5.3.](#) Изборна настава на студијском програму.

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

[Извештај 1.](#) Извештај о структури студијског програма (овај извештај следи из електронског формулара и формира се након уноса и обрачуна свих података у електронском формулару).

[Блок табела 5.1.](#) Студијски програм са изборним подручјем-модулима.

[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.](#) Програм научноистраживачког односно уметничко истраживачког рада (уз захтев за акредитацију студијског програма другог степена, мастер академских студија).

[Прилог 5.4.](#) Решење о акредитацији научноистраживачке организације рада (уз захтев за акредитацију студијског програма другог степена, мастер академских студија).

[Прилог 5.5.](#) Споразуми о реализацији стручне праксе на студијском програму ОАС ПТ.

[Прилог 5.6.](#) Споразуми о реализацији стручне праксе на високошколској установи.

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.

Студијски програм основних академских студија Прехрамбена технологија је целовит и свеобухватан, и усаглашен је са савременим и актуелним научним и стручним сазнањима, а упоредив је са програмима прехрамбене технологије на пољопривредним факултетима других универзитета у нашем окружењу, који су потписници болоњске декларације.

Основни принципи усаглашености са европским стандардима се огледају у следећем:

(1) Основне академске студије трају 4 године, мастер академске студије једну годину, а докторске академске студије трају 3 године, (2) сви предмети су једносеместрални, (3) постоји кредитни систем, (4) постоје изборни предмети, (5) постоји практичан рад студената, (6) јасно су дефинисани циљеви и исход студирања које студент стиче после завршених основних академских студија. 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 је конципиран на целовит и свеобухватан начин, и пружа студентима најновија научна и стручна знања из ове области. Овако представљен студијски програм основних академских студија Прехрамбена технологија је упоредив и усклађен са акредитованим студијским програмима домаћих и европских високошколских установа, на којима се изучава прехрамбена технологија.

Студијски програм траје 8 семестара, односно 4 године и има 240 ЕСПБ.

Овај програм је усклађен са најмање три акредитована програма иностраних високошколских установа, од којих су сва три из европског образовног простора, и упоредив је са њиховим студијским програмима прехрамбене технологије:

1. University of Agriculture Sciences and Veterinary Medicine, Cluj-Napoca, Rumunija
<http://ingineriealimentara.usamvcluj.ro>
2. Biotehnički fakultet, Univerzitet u Ljubljani, Slovenija
<http://www.bf.uni-lj.si>
3. University of Food Technologies, Plovdiv, Bugarska
<http://uft-plovdiv.bg>

Прилози за стандард 6:

Прилог 6.1, **Прилог 6.2**, **Прилог 6.3**. Документација о најмање три акредитована инострана програма, са којим је програм усклађен.

Прилог 6.4. Pdf документ курикулума акредитованих иностраних студијских програма са којима је студијски програм усклађен (листа предмета).

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.

У складу са друштвеним потребама, а водећи рачуна о својим кадровским, материјално-техничким и просторним капацитетима, на основне академске студије Прехрамбена технологија, уписује се на буџетско финансирање 40 студената. Кандидати се уписују на основу конкурса који расписује Универзитет у Крагујевцу, а спроводи Агрономски факултет у Чачку. Приликом уписа студената проверавају се њихове способности. Кандидат који конкурише за упис мора имати завршено четворогодишње средњошколско образовање и полагати пријемни испит из хемије или биологије. Одабир студената за упис, од укупног броја пријављених кандидата, врши се на основу постигнутог успеха током школовања у средњој школи, као и на основу постигнутог успеха на пријемном испиту, на основу Правилника, који је дефинисан Статутом Агрономског факултета у Чачку (Прилог 7.3.). Резултати се као ранг листа приказују јавно на огласној табли, као и на Web-порталу Факултета. Право уписа у прву годину основних академских студија стиче кандидат чија је позиција на ранг листи у оквиру предвиђеног броја студената за упис.

У претходном петогодишњем периоду (од 2013. године), за сваку нову школску годину усвајан је предлог да се уписује 40 студената на прву годину основних академских студија Прехрамбена технологија, на терет буџета. Предвиђени број од 40 студената за упис у прву годину студија одређен је на основу просторних и кадровских могућности Агрономског факултета у Чачку.

На овај студијски програм се могу уписати и лица која су завршила неки други студијски програм. При томе се врши потпуно или делимично признавање положених испита, у складу са Правилником факултета. Студент студија првог степена друге самосталне високошколске установе, као и лице које има стечено високо образовање на студијама првог степена и лице коме је престао статус студента у складу са Законом о високом образовању, може се уписати на студије првог степена, под условима и на начин прописан општим актима Универзитета и Факултета. Уз захтев, студент прилаже одговарајућу документацију: фотокопију дипломе о завршеним студијама или уверење о дипломирању, уверење о положеним испитима, наставне планове и програме и потврду о испису. Декан доноси одлуку о признавању испита положених на другој високошколској установи, на позитиван предлог Катедри и предметних наставника, ако је студент положио испит, односно остварио одговарајући број ЕСПБ бодова, по наставном програму који се не разликује или се у већем делу не разликује од наставног програма предмета на Агрономском факултету. Студент из става 1. овог члана обавезан је да положи разлику испита између испита признатих решењем декана и испита утврђених студијским програмом Прехрамбена технологија на који се кандидат уписује.

Лице из става 1. овог члана уписује годину студија у зависности од броја признатих испита, односно остварених ЕСПБ бодова. Наредну годину студија уписује уколико положи испите, односно оствари одређени број ЕСПБ бодова за упис сагласно студијском програму и Правилнику.

Табеле и Прилози за стандард 7:

[Табела 7.1.](#) Преглед броја студената који су уписани на студијски програм у текућој и претходне две године.

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

[Прилог 7.1.](#) Конкурс за упис студената;

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

[Прилог 7.3.](#) Услови уписа студената (извод из Статута институције, или други документ) - (прилози су исти као прилози који се дају у документацији за акредитацију установе, уз програм се прилажу само у електронској верзији). Институција је дужна да при упису на мастер студије води рачуна о претходно стеченим компетенцијама кандидата.

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.

Предиспитне и испитне обавезе су дефинисане у програму сваког предмета. Студент потврђује савладаност студијског програма полагањем испита. Коначна оцена, на сваком предмету из студијског програма основних академских студија Прехрамбена технологија, формира се на основу континуираног праћења и оцењивања активности и знања студента, које је показао на предиспитним и испитним обавезама. У ове обавезе, генерално спадају: уредно присуствовање настави и вежбама, лабораторијске вежбе, колоквијуми, оцене на вежбама, активно учешће на лабораторијским вежбама и практичним радовима, израда семинарских радова, израда писмених тестова, писмени и усмени испит. Предиспитне и испитне обавезе су дефинисане у програму сваког предмета. Укупан број поена износи 100, од чега се на предиспитним обавезама може остварити минимално 30, а максимално 70 поена. Остатак се остварује на испитним обавезама. Студент савлађује студијски програм полагањем испита, чиме стиче одређени број ЕСПБ бодова, у складу са студијским програмом. Сваки предмет у програму има одређени број ЕСПБ бодова који студент остварује када успешно положи испит. Број ЕСПБ бодова утврђен је на основу радног оптерећења студента у савлађивању одређеног предмета и применом јединствене методологије Агрономског факултета за све студијске програме. Вредновање предмета зависи од укупног броја часова ангажованости студента на датом предмету, као и од обима градива и других видова ангажованости студента, ради савладавања целокупног предвиђеног градива и полагања испита.

Укупан (коначан) успех студента, на сваком појединачном предмету, изражава се оценом од 5 (није положио) до 10 (одличан-изузетан). Ова коначна оцена се заснива на укупном броју поена, који је студент остварио на предиспитним и испитним обавезама, а према приказаном квалитету стечених знања и вештина. У програму сваког предмета, дефинисан је минимални број поена, који студент мора да оствари на предиспитним обавезама, да би стекао услов за приступ извршавању испитних обавеза. Тај број поена зависи од предвиђеног максималног броја поена, који се може остварити на предиспитним обавезама.

Оцена студента одређује се на основу параметара приказаних у следећој Табели:

Оцена	Значење оцене	Укупан број поена
10	Одличан-изузетан	91-100
9	Одличан	81-90
8	Врло добар	71-80
7	Добар	61-70
6	Довољан	51-60
5	Није положио	до 50

Напредовање студента, током школске године, дефинисано је Правилником о правилима студија на основним и мастер академским студијама на Агрономском факултету у Чачку, а у складу са одредбама Статута Агрономског факултета у Чачку.

Табеле и Прилози за стандард 8:

[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.

[Прилог 8.2.](#) Књига предмета - (у документацији и на сајту институције).

Стандард 9. Наставно особље

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

На студијском програму ангажовано је укупно 22 наставника, од чега је 19 наставника запослено на Агрономском факултету са 100% радним временом (Табела 9.2). Један наставник је запослен на Агрономском факултету са 20% радног времена (Табела 9.2), а два наставника Агрономски факултет ангажује на основу уговора о допунском раду (Прилог 9.1; Прилог 9.5) уз претходно добијену сагласност за допунски рад од матичних факултета где су ти наставници запослени (Прилог 9.6). Од укупног броја, 21 наставник има стечени научни назив доктор наука. Појединачна оптерећења наставника крећу се од минималних 2,29 до максималних 11,72 часова, са просечним оптерећењем од 7,19%. Наставници запослени са пуним раним временом на Агрономском факултету (100% радног времена) држе 74,19% часова активне наставе.

Шест сарадника на студијском програму су у радном односу са 100% радним временом. Појединачна оптерећења сарадника крећу се од минималних 2,50 до максималних 8,17 часова, са просечним оптерећењем од 6,20%. Сваки наставник има потребне референце из уже научне области из које изводи наставу. Величина групе за предавања је до 180 студената, односно на студијски програм ОАС Прехрамбена технологија уписује се 40 студената годишње. Вежбе се организују у групи до 60 студената, а лабораторијске вежбе у групи до 20 студената.

Табеле и Прилози за стандард 9:

Табела 9.0. Укупни подаци о наставном особљу у установи (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 9.1.а. Књига наставника - студијски програм.....(назив програма)

Табела 9.2. Листа ангажованих наставника са пуним радним временом на студијском програму/свим програмима/друга ВУ.

Табела 9.3. Листа наставника ангажованих са непуним радним временом на студијском програму/свим програмима/друга ВУ.

Табела 9.4. Листа осталих ангажованих наставника - допунски рад на студијском програму/свим програмима/друга ВУ.

Табела 9.5. Листа сарадника ангажованих са пуним радним временом на студијском програму/свим програмима/друга ВУ.

Табела 9.6. Листа сарадника ангажованих са непуним радним временом на студијском програму/свим програмима/друга ВУ.

Табела 9.7. Листа осталих ангажованих сарадника - допунски рад на студијском програму/свим програмима/друга ВУ.

Табела 9.8. Збирни преглед броја свих наставника по областима, и ужим научним или уметничким областима ангажованих на студијском програму/ свим програмима/друга ВУ.

Прилог 9.1. Изводи из електронске базе података (ЕБП) пореске управе републике Србије (ПУРС) са потписом и печатом и то у електронској и папирној форми уз Захтев.

Прилог 9.2. Уговори о раду, избори у звања, дипломе, сагласности, изјаве, МА и М1/М2, наставника са пуним радним временом на студијском програму/свим програмима/друга ВУ.

Прилог 9.3. Уговори о раду, избори у звања, дипломе, сагласности, изјаве, МА и М1/М2, наставника са непуним радним временом на студијском програму/свим програмима/друга ВУ.

Прилог 9.4. Уговори о ангажовању, избори у звања, дипломе, сагласности и изјаве, наставника - допунски рад на студијском програму/свим програмима/друга ВУ.

Прилог 9.5. Уговори о раду, избори у звања, дипломе, сагласности, изјаве, МА и М1/М2, сарадника са пуним радним временом на студијском програму/свим програмима/друга ВУ.

Прилог 9.6. Уговори о раду, избори у звања, дипломе, сагласности, изјаве, МА и М1/М2, сарадника са непуним радним временом на студијском програму/свим програмима/друга ВУ.

Прилог 9.7. Уговори о ангажовању, избори у звања, дипломе, сагласности и изјаве сарадника - допунски рад на студијском програму/свим програмима/друга ВУ.

Прилог 9.8. Правилник о избору наставног особља на Установи.

Прилог 9.9. Уговори о ангажовању наставника из иностранства на студијском програму;
Прилог 9.10. Одлука Сената и Савета о избору гостујућег професора.
Прилог 9.11. Доказ о боравку за стране држављане издат од надлежног органа.

Напомена:

Треба доставити у посебном фолдеру Табеле и Прилоге за Високошколску установу и то:
Стандард 6. Наставно особље (**Табела 6.1 – 6.7** и **Прилог 6.3 – 6.8**).

Стандарди

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.

Просторни, технички, организациони и библиотечки ресурси примерени су карактеру студијског програма Прехрамбена технологија и предвиђеном броју студената.

Листа просторија за извођење наставе је у Табели 10.1. Према Прилогу 10.1.А факултет поседује зграду од 3.341 m². За извођење наставе факултет обезбеђује 6,14 m² бруто простора по студенту (3.341 m² / 544 студента на свим нивоима и годинама студија).

Просторије су опремљене потребном техничком опремом за савремено извођење наставе (Табела 10.2.). Обезбеђена су огледна добра површине 58 ha обрадивог земљишта по основу споразума о коришћењу (Прилог 10.1.Б).

Библиотека располаже са 309 наслова релевантних за извођење наставе (Табела 10.3) уз покривеност предмета одговарајућом уџбеничком литературом (Табела 10.4 и 10.5).

Агрономски факултет у Чачку поседује адекватне информатичке ресурсе (Прилог 10.3).

Табеле и Прилози за стандард 10:

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.А и **Прилог 10.1.Б** Доказ о власништву, уговори о коришћењу или уговори о закупу.

Прилог 10.2. Извод из књиге инвентара.

Прилог 10.3. Доказ о поседовању информационе технологије, броја интернет прикључака и сл. (ови прилози су исти као прилози који се дају у документацији за акредитацију установе, уз програм се прилажу само у електронској верзији).

Напомена:

Треба доставити у посебном фолдеру Табеле и Прилоге за Високошколску установу и то:
Стандард 9. Простор и опрема (**Табела 9.1 – 9.3** и **Прилог 9.1 – 9.2**).

Стандард 11. Контрола квалитета

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

Области обезбеђења квалитета су студијски програми, настава, истраживање, вредновање студената, литература, ресурси, ненаставна подршка и процес управљања. Контрола квалитета студијског програма се редовно спроводи поступком самовредновања и спољашњом провером квалитета.

Студентски парламент има своје представнике у Наставно-научном већу, Комисији за квалитет и Комисији за самовредновање.

Провера квалитета студијског програма се спроводи редовно, анкетама студената при крају сваког семестра. Спроводи се вредновање наставног процеса и услова рада од стране наставног и ненаставног особља факултета. Након провере квалитета, анализирају се анкете у циљу унапређења квалитета у свим сегментима.

За спровођење самовредновања задужено је руководство Факултета. Извештаје о самовредновању усваја Наставно-научно веће факултета.

Табеле и Прилози за стандард 11:

Табела 11.1. Листа чланова комисије организационих јединица задужених за квалитет (Комисије за квалитет,...) на Установи.

Табела 11.2. Листа чланова Одбора за квалитет, ако постоји.

Прилог 11.1. Извештај о резултатима самовредновања Установе; Извештај о самовредновању студијског програма.

Прилог 11.1.а Одлуке о допунама извештаја о резултатима самовредновања Установе

Прилог 11.1б Прилози за Стандарде 1-15

Прилог 11.2. Јавно публикован документ – Политика обезбеђења квалитета- Установе.

Прилог 11.3. Правилник о уџбеницима на Установи.

Прилог 11.4. Извод из Статута Установе којим се регулише оснивање и делокруг рада организационих јединица задужених за квалитет (комисије за квалитет...).

Прилог 11.5. Одлука о именовању чланова комисије организационих јединица задужених за квалитет (Комисије за обезбеђење квалитета, квалитет, Комисија за самовредновање) на Установи