

Стандарди и упутства за самовредновање и оцењивање квалитета студијског програма мастер
Воћарство и виноградарство и винарство

[Стандард 4:](#) Квалитет студијског програма

[Стандард 5:](#) Квалитет наставног процеса

[Стандард 7:](#) Квалитет наставника и сарадника

[Стандард 8:](#) Квалитет студената

[Стандард 9:](#) Квалитет уџбеника, литературе, библиотечких и информатичких ресурса

[Стандард 10:](#) Квалитет управљања високошколском установом и квалитет ненаставне подршке

[Стандард 11:](#) Квалитет простора и опреме

[Стандард 13:](#) Улога студената у самовредновању и провери квалитета

[Стандард 14:](#) Систематско праћење и периодична провера квалитета

[ТАБЕЛЕ](#)
[ПРИЛОЗИ](#)

Стандарди

Стандард 4: Квалитет студијског програма

Квалитет студијског програма обезбеђује се кроз праћење и проверу његових циљева, структуре, радног оптерећења студената, као и кроз осавремењивање садржаја и стално прикупљање информација о квалитету програма од одговарајућих друштвених институција.

Опис

Студијски програм Воћарство и Виноградарство и винарство је студијски програм у оквиру Мастер академских студија у једногодишњем трајању. Циљ студијског програма је образовање и оспособљавање студената за самосталан и тимски рад у организацијама и институцијама из области воћарства, виноградарства и винарства: производња воћа, грожђа и вина, менаџмент у винском сектору и научно истраживачки рад, као и могућност наставка образовања на докторским студијама. Студијски програм представља одговор на захтеве који све више пристижу из сектора воћарства, виноградарства и винарства.

Студијски програм се састоји од два модула: 1) Воћарство и 2) Виноградарство и винарство. По завршетку студија студент стиче академски назив Мастер инжењер пољопривреде. На основу изабраног модула, чији назив се уписује у Додатку дипломи, студент стиче компетенције из дисциплина изборних подручја: воћарства, виноградарства и винарства.

Предмети су на студијском програму подељени на предмете који чине заједничку основу за оба модула и обавезне и изборне у оквиру сваког од модула. Заједничку основу чине предмети Органска производња воћа и грожђа, Стручна пракса, Мастер рад 1 и Мастер рад. Сваки од модула има по 4 обавезна предмета. У оквиру сваког модула формирano је по три изборна блока. На модулу Воћарство изборни блокови се сastoјe од четири предмета, на модулу Виноградарство и винарство блокови се сastoјe од 3 предмета. Из сваког изборног блока студент бира један предмет. У овиру оба модула обавезни предмети су са фондом часова 4 часа предавања и 3 часа вежби, 3 часа предавања и 2 часа вежби и 2 часа предавања и 2 часа вежби и носе 7, 6 или 5 ЕСПБ. Мастер рад 1 и Мастер рад носе по 7 ЕСПБ. Стручна пракса се реализује у другом семестру (4 ЕСПБ). Студије се сматрају завршеним када студент испуни све предиспитне и испитне обавезе и при томе стекне 60 ЕСПБ.

Сврха студијског програма мастер академских студија је образовање студената за професије и занимања која доприносе развоју воћарске, односно, виноградарске и винарске производње са становишта рационалног коришћења природних ресурса у складу са принципима одрживог развоја. Ова сврха студијског програма сагледана је кроз два аспекта: релевантности за тржиште рада и релевантности за даље школовање. На основу знања и вештина из одговарајућих дисциплина подручја пољопривредне производње (воћарства, виноградарства и винарства) и развијених способности самосталног креативног размишљања о најзначајнијим питањима везаним за производњу воћа, односно, грожђа и вина, одговарајућег познавања литературе изборног подручја воћарства, виноградарства и винарства, као и основних савремених тенденција у традиционалној и конвенционалној производњи, мастер академске студије оспособљавају студенте за учествовање у планирању и развоју воћарске, виноградарске и винарске производње, као и за самостални научно-истраживачки рад у биотехничким наукама и наведеним дисциплинарним подручјима.

Стечене компетенције (знања, вештине и друге способности) омогућавају свршеним студентима, у складу са изборним модулом, бављење теоријским и практичним истраживањима, одговарајућу образовну делатност у средњим стручним пољопривредним школама, као и високим струковним школама. Поред тога студенти се оспособљавају за планирање, организацију, истраживање и друге активности у научним институцијама и специјализованим медијима, стручним и саветодавним активностима у државним органима, невладиним и другим организацијама. Мастер академске студије омогућавају наставак образовања на докторским студијама пољопривредних наука у области биотехничких наука, као и докторским студијама у

другим сродним научним областима.

Студентима је омогућено стицање функционалних знања из области заснивања модерних воћарских и виноградашких засада, одржавања засада-примене помо- и ампелотехничких мера, производње воћа и производње грожђа високог енолошког потенцијала, стицање знања за извођење свих етапа процеса спровођања, неге и одлежавања вина, као и хемијску и сензорну евалуацију вина. Студенти ће стећи и неопходна знања везано за винску културу, менаџмент, маркетинг, значај вина у превенцији и лечењу болести. У подручју технологије гајења студијски програм обезбеђује стицање компетенција у циљу обезбеђивања одговарајућих начина и услова гајења, побољшања рентабилности и профитабилности производње, побољшању квалитета и безбедности производа, уз старање да се очува животна средина за будуће генерације, поспешивање развоја одрживе, органске и биодинамичке производње и свеобухватног повећања улоге ове производње у руралном развоју нашег друштва.

Студијски програм Воћарство, виноградарство и винарство, има за циљ да сва понуђена знања пружи у форми која обезбеђује ефикасну и компетентну примену у практичној производњи и научно-истраживачком раду.

Студијски програм у складу са потребама и развојем пољопривредне-биљне производње базиране на принципима одрживог развоја, обједињује пољопривредне, еколошке и економске интересе садашњег и будућег развоја, све у циљу производње квалитетне и здравствено безбедне хране, веће биолошке вредности, намењене домаћем и иностраном тржишту.

Циљеви студијског програма су стицање и унапређивање теоријских и стручних знања у области воћарства, виноградарства и винарства (менаџмента, упознавање са правним регулативама, медицинским аспектима употребе воћа, грожђа и вина у исхрани), развијање способности независног рада, критичног мишљења, способности комуникација са стручњацима из других области, и повезивања стеченог знања у циљу решавања нових проблема у различитим окружењима. Циљ је и развијање способности за вредновања свог рада и рада других, развијање креативности и професионалне етике, као и осposобљеност за истраживачки рад из области наука о воћарству, виноградарству и винарству. Циљ програма је стицање и продубљивање знања и вештина везаних за руковођење воћарском производњом; различитим системима гајења винове лозе у зависности од еколошких и економско-организационих услова; овладавање методама планирања и реализације виноградарске и винарске производње, стицање знања и вештина контроле квалитета добијених производа, самосталној изради студија и пројеката у области воћарства, виноградарства и винарства. Студијски програм има за циљ и овладавање методима истраживања, извођења експеримената, обраду, тумачење и презентовање резултата, преношење знања, обавештавање стручне и шире јавности о резултатима свога рада. Циљ је и осposобљавање студената за наставак студија на начин који ће самостално одабрати.

У најширем смислу речи, циљ овог студијског програма је школовање свестраног, друштвено одговорног и стручног мастер инжењера, осposобљеног да се суочи са сложеним проблемима конвенционалне, неконвенционалне, одрживе, традиционалне и органске воћарске и виноградарске производње, као и да сврсисходно управља природним ресурсима у пољопривреди.

Механизми праћења квалитета студијског програма мастер академских студија из Воћарства и Виноградарства и винарства (формално-правна процедура за одобравање студијског програма, процедура за праћење успешности студијског програма и утврђена одговорност за његово унапређење, као и редовну и периодичну евалуацију студијског програма) детаљно су описани у стандарду 4 за самовредновање високошколске установе у делу описа стандарда под називом *Механизми праћења квалитета студијских програма*.

Савладавањем студијског програма Воћарство, виноградарство и винарство студенти стичу опште и предметно-специфичне способности које су у функцији квалитетног обављања стручне и научне делатности у дисциплинама изборног подручја воћарства, виноградарства и винарства. Савладавањем студијског програма студенти стичу следеће опште способности:

- коришћење стручне литературе, праћење и примену новина у струци;
- интеграцију и примену знања у анализи и решавању проблема у новом окружењу;
- овладавања методама истраживања, извођења експеримената, обраду, тумачење и презентовање резултата,
- преношење знања, обавештавање стручне и шире јавности о резултатима свога рада,
- развоја критичког и самокритичког мишљења и професионалне етике,
- развоја комуникационих способности и преношења знања, обавештавања стручне и шире јавности о резултатима свога рада.

Студент стиче предметно-специфичне способности:

- руковођење,
- организацију и контролу воћарске, виноградарске и винарске производње,
- контролу и процену квалитета производа,
- очување животне средине и производњу здравствено безбедних производа,
- израду студија и пројеката из области воћарства, виноградарства и винарства,
- наставак студија на специјалистичким академским или докторским студијама
- развој комуникационих способности и спретности, као и сарадње са ужим социјалним и међународним окружењем.
- употребе информационо-комуникационих технологија.

На основу исхода учења студијског програма Воћарство и Виноградарство и винарство, студенти су оспособљени да:

- покажу знање, вештине и разумевање у области биотехничких наука, које допуњује знање стечено на основним академским студијама и представља основу за развијање критичког мишљења и примену знања и вештина;
- примене знање и вештине у решавању проблема у новом или непознатом окружењу у ширим или мултидисциплинарним областима унутар биотехничке области техничко-технолошког образовно-научног поља студија;
- покажу знања и вештине за очување животне средине;
- покажу знања и вештине за економично коришћење природних ресурса наше земље, у складу са принципима одрживог развоја;
- покажу знања и вештине за производњу здравствено безбедне хране;
- покажу знања и вештине за гађење воћака и винове лозе и њихову прераду;
- на јасан и недвосмислен начин пренесу знање и закључивања стручној и широј јавности; и да наставе студије на начин који ће самостално изабрати.

Исходи учења студијског програма мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство базирани су на дескрипторима квалификација одређеног другог циклуса образовања у датој научној области и у одговарајућем Европском оквиру квалификација, укључујући и захтеве међународних и националних професионалних удружења. Упоређењем дескриптора квалификација који дају генеричке описе онога што се очекује да носиоци звања из високог образовања на различитим степенима знају и могу да раде, и компетенција студената на студијском програму мастер академских студија из Воћарства и Виноградарства и винарства уочава се да је Факултет обезбедио да су исходи учења на овом студијском програму у потпуности базирани на дескрипторима квалификација другог циклуса образовања у датој научној области и са одговарајућим Европским оквиром квалификација, укључујући и захтеве међународних и националних професионалних удружења.

Студијски програм мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство на интердисциплинарни, целовит и свеобухватан начин пружа студентима најновија научна и стручна сазнања из области воћарстава, виноградарства и винарства.

Разматрањем компетенција студената које се стичу на мастер академским студијама Воћарство, виноградарство и винарство уочава да се студенти имају способност да препознају и употребе податке за формулисање одговора на јасно дефинисане конкретне и апстрактне

проблеме, другим речима да имају способност да самостално функционишу. Од њих се очекује да су развили вештине учења потребне за наставак студија уз виши степен аутономије, јер би они требало да поседују вештине учења које ће им омогућити да наставе студије тако да се углавном сами усмеравају, односно аутономни су.

Студијски програм је усклађен је са савременим светским токовима и стањем воћарске, виноградарске и винарске струке, као и са савременим научним достигнућима у одговарајућим областима које покривају такав приступ. Студијски програм је упоредив са сличним програмима на иностраним високошколским установама и усаглашен је са европским стандардима, чиме је омогућена мобилност студената и наставника у европском образовном простору. Од сличних програма мастер академских студија на европским и универзитетима у свету наводе се следећи:

International Master in Horticultural Sciences, University of Natural Resources and Life Sciences, Vienna (<https://www.boku.ac.at/en/studienservices/studien/master-int/h066454/>), Magistrski studijski programi 2. STOPNJE- Hortikultura, Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta (<http://www.bf.uni-lj.si/dekanat/studijski-programi/2-bolonjska-stopnja-magistrski-studiji/hortikultura/>), Diplomski studij Hortikultura (moduli Voćarstvo, Vinogradarstvo i Vinrstvo) Agronomskog fakulteta, Sveučilišta u Zagrebu (<http://www.agr.unizg.hr/hr/article/560/hortikultura>).

Квалитет студијског програма се огледа преко стандарда који обухватају општу дефиницију жељеног знања и вештина које стручњак треба да има после завршетка студија. Квалитет је дефинисан у светлу специфичних циљева воћарства, виноградарства и винарства у нашој земљи и Европској унији. Начин успостављања склада између наставних метода, исхода учења и критеријума оцењивања у студијском програму мастер академских студија описан је у делу самовредновања високошколске установе под насловом: *Усклађеност између наставних метода, исхода учења и критеријума оцењивања*. У истом делу самовредновања високошколске установе описане су методе наставе оријентисане ка учењу студената и систем оцењивања заснован на мерењу исхода учења. Високошколска установа је у истом делу документовала и описала на који начин исходи учења опредељују садржај наставног програма и његову организацију, наставне методе и стратегије, предложене курсеве и поступке за проверу знања и оцењивања.

Предметно-специфичне способности за студијски програм дипломских академских студија – Воћарство и Виноградарство и винарство

Предметно-специфичне способности (знање, разумевање, примена, анализа, евалуација, синтеза) се огледају у познавању:

- познавање и разумевање начина организовања воћног расадника (1H)
- познавање особина новостворених и перспективних сорти и подлога воћака (2H)
- познавања сорти племените винове лозе (3H)
- коришћење база генетичких и оплемењивачких података при стварању, интродукцији и размени биљног материјала (4H)
- познавање економских законитости, тржишта, менаџмента неопходног за управљање пољопривредним предузећем (5H)
- познавање и разумевање свих неопходних елемената у подизању и експлоатацији воћњака, винограда и винарије (6H)

Завршетком студија на студијском програму дипломских академских студија Воћарство и виноградарство студент је оспособљен (вештине) за:

- вештине пројектовање воћњака, винограда и винарије (1B)
- вештина коришћења различитих метода битних за неговање способности и преношење знања у органским системима гајења у воћарству и виноградарству (2B)
- детерминацију сорти (3B)

Поред тога, завршетком ових студија студент је оспособљен (опште инструменталне и системске компетенције) да:

- сакупља и разврстава идеје и податке у предвиђеном, дефинисаном и стандардном формату, (1Ц)
- анализира податке према упутству применом одговарајућих принципа и метода класификације (2Ц),
- врши процену и вредновање поузданости података уз примену дефинисаних метода или упутства (3Ц)
- примењује принципе и методе за прецизно и пажљиво решавање одређеног стручног питања (4Ц).

Завршетком основних академских студија на студијском програму дипломских академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство студент (опште интерперсоналне компетенције):

- овладава методама тимског рада (1Д),
- користи литературне и друге информационе изворе (2Д),
- вреднује себе и друге на одговарајући начин (3Д),
- користи методе прикупљања података и информације (4Д),
- рангира и одабира податке, показује самосталност и одговорност за сопствено учење (5Д),
- овладава методама комуницирања у облику прилагођеном стручној дисциплини и пише извештај о практичним поступцима на јасан и концизан начин (6Д).

Табела 1. Обухваћеност сваког програмског исхода учења у оквиру обавезних и изборних предмета студијског програма дипломских академских студија - Воћарство и Виноградарство и винарство

| Р. бр. | Шифра | Назив | Се- ме- ста- р | Активна настава | | | | Остал и часов и | ЕСПБ | Обавезни /Изборни О/И | Мапирање |
|-----------|-------|-------|-------------------------|-----------------|---|----------|-----|--------------------------|------|-----------------------------|----------|
| | | | | П | В | ДО- Н | СИР | | | | |

ЗАЈЕДНИЧКА ОСНОВА:Органска производња воћа и грожђа+Стручна пракса+Мастер рад 1 и Мастер рад= 22 ЕСПБ

| | | | | | | | | | | | |
|----|------|-----------------------------------|----|---|---|--|---|---|---|---|---------------------------------|
| 1. | ОПВВ | Органска производња воћа и грожђа | I | 2 | 2 | | | | 4 | O | 2Н,3Н,2В,1Ц,2Ц ,3Ц, 1Д,3Д,4Д,5Д |
| 2. | СПР | Стручна пракса | II | 0 | 0 | | | 6 | 4 | O | 1Н,2Н,6Н,1В,4Ц ,1Д |
| 3. | МР1 | Мастер рад 1 | I | 0 | 0 | | 4 | | 7 | И | 4Н,6Н,1Ц,2Ц,3Ц ,4Ц,2Д,4Д,5Д,6Д |
| 4. | МР | Мастер рад | II | 0 | 0 | | | 4 | 7 | O | 4Н,1Ц,2Ц,3Ц,4Ц ,2Д,4Д,5Д,6Д |

МОДУЛ 1: ВОЋАРСТВО

| | | | | | | | | | | | |
|----|-----|---------------------------------------------|---|---|---|--|---|--|---|---|-----------------------|
| 5. | ПСВ | Производња садница воћака | I | 2 | 2 | | 0 | | 5 | O | 1Н,1Ц,2Ц,3Ц, 1Д,4Д,5Д |
| 6. | БОЧ | Биолошке основе бербе, чувања и сушења воћа | I | 2 | 2 | | 0 | | 5 | O | 2Н,4Н,2В,3В, 4Ц,2Д |

ИЗБОРНИ БЛОК 1

| | | | | | | | | | | | |
|----|------|----------------------------|--|--|--|--|--|--|---|---|----------------------|
| 7. | ОБП | Основи израде бизнис плана | | | | | | | 5 | И | |
| | КПАВ | Климатске промене и | | | | | | | | | 1Ц, 3Ц, 4Ц, 2Д,4Д,5Д |

| | | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------------------------------------------|-----------|--------|---|---|----|-----------|---|----------------------------------------|---------------------------|
| | | адаптација воћака | | | | | | | | | |
| | ПП | Прецизна пољопривреда | | | | | | | | 1Ц, 2Ц, 4Ц, 2Д, 4Д, 6Д | |
| | ИЗБОРНИ БЛОК 2 | | I | 2 | 2 | | | 4 | И | | |
| 8. | ПВЗП | Производња воћа у заштићеном простору | | | | | | | | 2Н, 4Н, 6Н, 2В, 3В, 4Ц, 2Д, 4Д | |
| | БОВ | Биотехнологиј а у оплемењивању воћака | | | | | | | | 4Н, 1Ц, 2Ц, 3Ц, 1Д, 3Д, 4Д, 5Д | |
| | МБП О | Медоносно биље и полинација | | | | | | | | 6Н, 1В, 1Ц, 2Ц, 3Ц , 1Д, 3Д, 4Д, 5Д | |
| | ВБФ | Вирозе, бактериозе и фитоплазмозе воћака | | | | | | | | 4Н, 1Ц, 2Ц, 3Ц, 5Д, 6Д | |
| Укупно часова (предавања+вежбе, ДОН, остали часови) и ЕСПБ у првом семестру | | | 1 0 | 1 0 | | 4 | | 30 | | | |
| Укупно часова активне наставе у првом семестру | | | 24 | | | | | | | | |
| Други семестар | | | | | | | | | | | |
| 9. | ПОВ | Пројектовање воћњака | I I | 4 | 3 | | | 7 | О | 6Н, 1В, 1Ц, 2Ц, 3Ц , 1Д, 3Д, 4Д, 5Д | |
| 10. . | ПОМ | Помологија | I I | 4 | 3 | | | 6 | О | 2Н, 3В, 1Ц, 2Ц, 3Ц , 1Д, 3Д, 4Д, 5Д | |
| ИЗБОРНИ БЛОК 3 | | | I I | 3 | 3 | | | 6 | И | | |
| 11. . | ВР | Воћне ракије | | | | | | | | 2Н, 3Ц, 4Ц, 5Д | |
| | ОВО | Оплемењивањ е воћака | | | | | | | | 4Н, 1Ц, 2Ц, 3Ц, 1Д, 3Д, 4Д, 5Д | |
| | НВ | Наводњавање воћака | | | | | | | | 1Ц, 2Ц, 4Ц, 2Д, 4Д | |
| | СТВ | Суптропске и тропске воћке | | | | | | | | 1Ц, 2Ц, 3Ц, 2Д, 2Д, 5Д | |
| Укупно часова (предавања+вежбе, ДОН, остали часови) и ЕСПБ у другом семестру | | | 1 1 | 9 | 0 | 0 | 10 | 30 | | | |
| Укупно часова активне наставе у првом семестру | | | 20 | | | | | | | | |
| МОДУЛ 2: ВИНОГРАДАРСТВО И ВИНАРСТВО | | | | | | | | | | | |
| 5. | ОВВ | Виноградарств о и винарство | I | 2 | 2 | | 0 | | 5 | О | 1Н, 3Н, 3В, 1Ц, 2Ц, 2Д |

| | | | | | | | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------------|----------|-----------|-----------|-----------|--|-----------|---------------------------|
| | | и винска култура | | | | | | | 2Ц, 3Ц, 4Ц, 2Д, 4Д, 6Д |
| Укупно часова (предавања+вежбе, ДОН, остали часови) и ЕСПБ у семестру | 11 | 9 | 0 | 0 | 10 | 30 | | | |
| Укупно часова активне наставе у другом семестру | | | | 20 | | | | | |
| Укупно часова активне наставе остали часови и ЕСПБ на години | | | | 44 | | | | 60 | |

Процене постигнућа студената у постизању намераваних исхода учења на студијском програму, стратегија и коришћене методе којима се проверава постизање исхода учења за студијски програм мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство, као и процене у којој мери се постигнути резултати покlapају са планираним исходима учења на студијском програму дати су у делу самовредновања високошколске установе под насловом: *Процене постигнућа студената у постизању намераваних исхода учења*.

Активности учења потребне за достизање очекиваних исхода учења на студијском програму мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство (време проведено на активностима које директно води наставно особље, време проведено у самосталном раду, на обавезној стручној пракси, време потребно за припрему за проверу знања и време обухваћено самом провером знања) приказани су на конкретном примеру једног предмета кроз удео ових активности у укупној вредности ЕСПБ за дати предмет.

Пример: Активности учења на предмету

Активности учења на предмету на мастер академским студијама Воћарство и Виноградарство и винарство

Удео активности у укупној вредности ЕСПБ за предмет Органска производња воћа и грожђа.

Табела 2. Предмет Органска производња воћа и грожђа (број часова активне наставе 2+2 недељно; број ЕСПБ 4)

| 4 ЕСПБ, укупно 120 сати | Сати | Поени |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-------|
| Предиспитне обавезе | | |
| Предавања 2 часа недељно | $30 \times 0,75 = 22,5$ сати | 10 |
| Вежбе 2 часа недељно (семинарски рад, обрада и писање) | $30 \times 0,75 = 22,5$ сати Семинарски рад 22,5 сати | 20 |
| Колоквијум (припрема за колоквијум и полагање) | Припрема 23 сати Полагање 1 сат | 20 |
| Испитне обавезе | | |
| Усмени испит | Припрема 50 сати Полагање 1 сат | 50 |
| Коначна оцена знања се састоји од броја поена стечених на предиспитним обавезама и броја поена стечених на усменом завршном испиту. | | |

Документованост да је процена оптерећења студената неопходног за постизање задатих исхода учења (ЕСПБ) предмет редовне провере, путем праћења и прикупљања повратних информација од студената на студијском програму мастер академских студија Воћарство и

Виноградарство и винарство описана је у делу самовредновања високошколске установе под насловом: *Процена оптерећења студената*.

Методе егзактног мерења оптерећења студената за сваки ЕСПБ бод, односно документованост да је додела бодова деловима студијског програма заснована на оптерећењу студената неопходном за постицање исхода учења у формалном смислу за студијске програме у целини дата су у делу самовредновања високошколске установе под насловом: *Опис методе егзактног мерења оптерећења студената*.

На основу члана 29. став 1. тачка 13. Статута Пољопривредног факултета, а на предлог Комисије за обезбеђење квалитета и самовредновање, декан је 26.01.2011. године донео Упутство о поступку усвајања студијских програма и измена и допуна студијских програма. Овим упутством уређује се поступак усвајања студијских програма и измена и допуна студијских програма, као и друга питања од значаја везана за поступак измена и допуна студијских програма који се реализују у високошколској установи. Такође, овим упутством створени су услови за унапређивање и континуирано осавремењавање студијског програма мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство који се заснивају на развоју науке и новим захтевима који се постављају пред образовни профил из области воћарства, виноградарства и винарства.

Детаљан опис унапређивања квалитета постојећих студијских програма, као и њиховог континуираног осавремењавања описан је у делу самовредновања високошколске установе под насловом: *Унапређивање и континуирано осавремењавање постојећих студијских програма*.

Наставници и студенти су упознати са дефинисаним захтевима које завршни рад на студијском програму мастер академских студија из Воћарства и Виноградарства и винарства треба да испуњава, посебно у погледу академске методологије, формалних аспеката, практичне оријентације и критеријума оцењивања одредбама у Правилнику о мастер академским студијама. Детаљан опис дефинисаних захтева које завршни рад треба да испуни, посебно у погледу академске методологије, формалних аспеката, практичне оријентације и критеријума оцењивања описан је у делу самовредновања високошколске установе под насловом: *Дефинисани захтеви за завршни рад*.

Веза са дипломираним студентима студијског програма мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство за тржиште рада и постигнућа дипломираних студената описаны су у делу самовредновања високошколске установе под насловом: *Веза са дипломцима, релевантност програма за тржиште рада и постигнућа дипломација*. Да би се успоставила што ефикаснија веза са дипломираним студентима студијских програма високошколска установа је усвојила Правилник о алумни удружењу.

Предлог мера и активности за унапређење квалитета стандарда 4:

Високошколска установа је разматрала и усвојила предлог мера и активности за унапређење квалитета свих студијских програма који су разматрани у стандарду 4.

На Наставно-научном већу усвојене су следеће мере и активности у вези стандарда 4:

1. Стално преиспитивање циљева студијског програма и усклађивање са стеченим компетенцијама и исходима учења, усклађивање са захтевима тржишта;
2. Континуирани развој курикулума предмета и студијског програма; развијање нових видова интерактивне наставе примерених раду са малим бројем студената;
3. Стално преиспитивање исхода учења и усклађивање са оцењивањем;
4. Обезбедити обуку наставника, у вези модерних метода интерактивне наставе и провере знања;
5. Обезбедити систематско праћење квалитета студијских програма и примене релевантних корективних мера у циљу њиховог сталног унапређења;
6. Вршити упознавања студената са специфичностима везаним за израду дипломских радова из релевантних научних области;
7. Дати детаљнији опис исхода учења и поставити на интернет странице Факултета информације о студијским програмима на страном језику;

8. У наредном периоду потребно је преиспитати спецификације свих предмета, модула и студијских програма у целини, са тежиштем на прецизнијем дефинисању исхода учења и компетенција.
9. Препоручује се даље континуирано праћење реализације студијског програма, као и да се сходно томе, где постоји потреба, редефинише студентско оптерећење изражено у ЕСПБ.
10. Потребно је континуирано вршити анализу проходности на сваком предмету и благовремено предузимати корективне мере. У дискусијама треба стално разматрати мере за повећање недовољне излазности на испите.
11. Резултати студентских анкета треба да буду више вредновани у процесу обезбеђења квалитета студијског програма. Анкете треба да буду анализиране и у складу са њима спровођене корективне мере, при чemu су од изузетне важности повратне информације од дипломираних студената и послодаваца.

Показатељи и прилози за стандард 4:

Табела 4.0. SWOT анализа

Табела 4.1. Листа свих студијских програма који су акредитовани на високошколској установи од 2011. године са укупним бројем уписаних студената на свим годинама студија у текућој и претходне 2 школске године

Табела 4.2. Број и проценат дипломираних студената (у односу на број уписаних) у претходне 3 школске године у оквиру акредитованих студијских програма. Ови подаци се израчунају тако што се укупан број студената који су дипломирали у школској години (до 30. 09.) подели бројем студената уписаних у прву годину студија исте школске године. Податке показати посебно за сваки ниво студија.

Табела 4.3. Просечно трајање студија у претходне 3 школске године. Овај податак се добија тако што се за студенте који су дипломирали до краја школске године (до 30.09.) израчуна просечно трајање студирања. Податке показати посебно за сваки ниво студија.

Прилог 4.1. Анализа резултата анкета о мишљењу дипломираних студената о квалитету студијског програма и постигнутим исходима учења.

Прилог 4.2. Анализа резултата анкета о задовољству послодаваца стеченим квалификацијама дипломација.

Стандарди

Стандард 5: Квалитет наставног процеса

Квалитет наставног процеса обезбеђује се кроз интерактивност наставе, укључивање примера у наставу, професионални рад наставника и сарадника, доношење и поштовање планова рада по предметима, као и праћење квалитета наставе и предузимање потребних мера у случају када се утврди да квалитет наставе није на одговарајућем нивоу.

Опис

Квалитет наставног процеса на студијском програму мастер академских студија, Воћарство и Виноградарство и винарство обезбеђује се кроз интерактивност наставе, укључивање примера у наставу, професионални рад наставника и сарадника, доношење и поштовање планова рада по предметима, као и праћење квалитета наставе и предузимање потребних мера у случају када се утврди да квалитет наставе није на одговарајућем нивоу.

Факултет обезбеђује квалитет наставног процеса на студијском програму мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство у складу са међународно прихваћеним документима у области високог образовања за одговарајући степен студија, Законом о високом образовању, Правилником о стандардима за самовредновање и оцену квалитета, Правилником о стандардима за спољашњу проверу квалитета и Правилником о стандардима за акредитацију, Стратегијом обезбеђења квалитета, Правилником о обезбеђењу квалитета, Правилником о правилима мастер академских студија, Правилником о оцењивању предиспитних и испитних обавеза студената, Правилником о употреби тестова за проверу знања

студената, Правилником о начину и поступку самовредновања и другим актима Универзитета у Београду и Факултета.

Квалитет наставног процеса на студијском програму мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство обезбеђује се кроз континуирано осавремењавање курикулума и садржаја предмета најновијим научним сазнањима, применом одговарајућих стратегија, техника и метода интерактивне наставе које подстичу креативно размишљање студената, укључивањем одговарајућих примера у наставу. На тај начин се обезбеђује реализација исхода учења, студијски истраживачки рад, професионални рад наставника и сарадника, доношењем и поштовањем планова рада по предметима сваке године, као и праћењем квалитета наставе и предузимањем потребних мера у случају када се утврди да квалитет наставе није на одговарајућем нивоу.

Према Правилнику о правилима мастер академских студија, Правилником о оцењивању предиспитних и испитних обавеза студената и Правилником о употреби тестова за проверу знања студената, наставници и сарадници током извођења предавања и вежби и оцењивања стечених компетенција студената се обавезују да поступају професионално и имају коректан однос према студентима.

План и распоред наставе (предавања и вежби) на студијском програму мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство реализују се у складу са прилогом 5.2. у коме су описане процедуре и поступци који обезбеђују поштовање плана и прилогом 5.2а. у коме је приказан распоред часова предавања и вежби. План и распоред наставе (предавања и вежби) на студијском програму мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство усклађени су са потребама и могућностима студената, познати су пре почетка одговарајућег семестра и доследно се спроводе.

Настава на студијском програму мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство је интерактивна, обавезно укључује примере из праксе, подстиче студенте на размишљање и креативност, самосталност у раду и примену стечених знања.

На седницама Већа Катедри обезбеђује се да се на сваком предмету на студијском програму мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство пре почетка семестра, донесе и учини доступним студентима план рада који се објављује на веб сајту, интерној мрежи Факултета, огласним таблама или у штампаном облику. План рада на предметима укључује:

- основне податке о предмету: назив, година, број ЕСПБ, услови;
- циљеве предмета;
- садржај и структуру предмета;
- план и распоред извођења наставе (предавања и вежбе);
- начин оцењивања на предмету;
- уџбенике, односно обавезну и допунску литературу; и
- податке о наставницима и сарадницима на предмету.

Спровођење плана наставе, као и планова рада на појединачним предметима на студијском програму мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство систематски се прати и анализира на седницама Већа катедри и Наставно-научног већа Института и Факултета и предузимају корективне мере уколико дође до одступања. Такође се на седницама Већа катедри и Наставно-научном већу Института и Факултета систематски прати, анализира и оцењује квалитет наставе на појединачним предметима и предузимају корективне мере за његово унапређење.

Све наведене активности се реализују на основу годишњег плана рада Поткомисије за контролу и осигурање квалитета наставе у оквиру Комисије за обезбеђење, проверу и унапређење квалитета.

Факултет врши редовну евалуацију своје политике и процедура везаних за запошљавање и избор наставног кадра. Редовно се врше праћење и евалуација квалитета и компетентности

наставног кадра. Ово посебно важи за процедуре избора, именовања, процене, развоја и промоције кадра.

Доказ о спроведеним активностима којима се подстиче стицање активних компетенција наставника и сарадника на студијском програму мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство наведен је у Прилогу 5.3а, а процедура о спроведеним активностима којима се подстиче стицање активних компетенција наставника и сарадника (Правилник о образовању и стручном усавршавању) у Прилогу 5.3б.

Значајан допринос обезбеђењу квалитета наставног процеса дају наставници и сарадници који су учествовали на бројним европским пројектима из области унапређења високог образовања као што су Tempus (7) и WUS (6) пројекти што се може видети на веб сајту Факултета, као и њихово учешће на курсевима из свих домена савремене универзитетске наставе (методе активне наставе/учења, експертска колегијална контрола наставе, драмске вештине у настави на универзитету, коришћење интерактивних електронских учила/програма, методе обезбеђења и контроле квалитета, менторски рад и управљање у академској заједници). Ови курсеви, који држе експерти Образовног форума, као и експерти са стране из свих поменутих области, је са успехом завршило више 30 наставника Факултета. У оквиру пројекта под насловом Building capacity of Serbian Agricultural Education to link with Society (CaSA), чији је координатор Универзитет у Београду - Пољопривредни факултет, који је намењен изградњи капацитета Пољопривредних факултета у Србији за унапређење наставничких (педагошких) компетенција и професионалног усавршавања (стручних компетенција) наставника стручних предмета средњих пољопривредних школа и саветодаваца пољопривредних саветодавних служби обуку је завршило 18 наставника и сарадника са Пољопривредног факултета. Поред тога, неколико наставника је завршило RAHES (TEMPUS Joint European Project CD_JEP-18069-2003 "Реформа пољопривредног високог образовања у СЦГ" RAHES) и TRAIN (Teaching and Research for Academic Newcomers; <http://train.bg.ac.rs/index.php>) програме за унапређење наставничких (педагошких) компетенција и професионалног усавршавања. Унапређење наставничких компетенција урађено је и кроз учешће наставника у ЕРАЗМУС + пројекту HEAL-in-ONE чији је носилац Пољопривредни факултет Универзитета у Београду.

Садржаји курикулума као и наставне методе за његову примену одговарају постизању циљева на студијском програму мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство и његових исхода учења. У табели 5.1. је приказан распоред предмета по семестрима и годинама студија на студијском програму мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство

Настава на студијском програму мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство је интерактивна, обавезно укључује примере из праксе, подстиче студенте на размишљање и креативност, самосталност у раду и примену стечених знања. Предметни наставници и сарадници на предавањима и вежбама обавезно врше упознавање студената са садржајем наставних предмета студијског програма.

Облици остваривања наставе на студијском програму мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство су: предавања, вежбе, семинари, семинарски радови, практикуми, презентације, пројекти, практична настава, консултације, колоквијуми, тестови, менторски рад, учешће студената у стручном и научном раду и други облици у складу са студијским програмом.

Поред утврђеног садржаја предмета на студијском програму мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство, предавања могу садржати и нова научна и стручна сазнања и анализу актуелних питања која су у вези са утврђеним садржајем предмета. Предавањима се студенти уводе у семинарску наставу, практичну наставу и вежбе. Вежбе су део активне наставе на којима се, у зависности од предмета, увежбавају и примењују основна знања, разрађују примери из градива изложеног на предавањима, решавају практични и теоријски задаци и случајеви из праксе, израђују програми из предметног градива и слично. Практикум је час на

кому се практично примењује научено на часовима предавања и вежби. Презентација је усмено излагање рада припремљеног на задату тему и по правилу уз коришћење рачунара. Пројекат је посебан рад припремљен према унапред утврђеном пројектном задатку. Семинари су облик наставе у коме студенти, под вођством руководиоца семинара, активно обрађују одређено наставно градиво, које студенти унапред припремају. Циљ семинара је да се дубље и критички разматрају неки тематски садржаји, да се студенти упознају са начинима критичког размишљања и закључивања у одређеним научним областима. Семинари могу бити проблемски, уз видео или компјутерске симулације, итд. Руководиоци семинара су наставници и сарадници. Практична настава (стручна пракса, наставне посете и други облици наставе који омогућавају стицање прописаних знања и вештина) је облик наставе у коме студенти продубљују знања и вештине из пређеног градива и где се врши провера практичне примене стечених знања и вештина из пређеног градива, под надзором стручног лица. Консултације су облик наставе у коме наставник у непосредном контакту са студентом, појашњава студенту сложене делове градива и пружа помоћ у разрешавању одређених проблема и пружа помоћ при изради пројекта, семинарских и завршних радова. Консултације су индивидуалне, али по потреби могу бити и групне, и тада имају за циљ да се студенти стимулишу на рад. Консултације обављају наставници и сарадници у настави. Колоквијуми су облик наставе на којима студенти самостално обрађују одређене задатке ради провере стечених знања из пређеног градива. Колоквијуми могу бити усмени, писмени, практични или комбиновани. Семинарски радови су облик наставе у коме студенти обрађују одређене проблеме из пређеног градива и стичу знања из методологије обављања научно-истраживачког рада у одређеној области. Циљ семинарског рада је увођење студената у научно-истраживачки рад.

Испити на студијском програму мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство су усмени или усмени и писмени, у складу са студијским програмом. Испити се полажу пред предметним наставником и/или комисијом.

Завршни рад на студијском програму мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство представљени су кроз самостални рад студената из одређених тема чија се израда и одбрана врши на крају студијског програма. Ови радови представљају резултат самосталног, стручног и истраживачког рада студента којим се уз примену одређене методологије систематизују постојећа и даје допринос новим сазнањима.

На студијском програму мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство студенти стичу опште и предметно-специфичне способности у функцији квалитетног обављања стручне делатности у воћарству, виноградарству и винарству. Предметно-специфичне способности се огледају у познавању: стручне литературе, праћење и примену новина у струци; интеграцију и примену знања у анализи и решавању проблема у новом окружењу; овладавања методама истраживања, извођења експеримената, обраду, тумачење и презентовање резултата, преношење знања, обавештавање стручне и шире јавности о резултатима свога рада, развоја критичког и самокритичког мишљења и професионалне етике, развоја комуникационих способности и преношења знања, обавештавања стручне и шире јавности о резултатима свога рада. Студент стиче знања и вештине потребне за: руковођење, организацију и контролу воћарске, виноградарске и винарске производње, контролу и процену квалитета производа, очување животне средине и производњу здравствено безбедних производа, израду студија и пројекта из области воћарства, виноградарства и винарства, наставак студија на специјалистичким академским или докторским студијама, развој комуникационих способности и спретности, као и сарадње са ужим социјалним и међународним окружењем.

По завршетку свих предиспитних и испитних обавеза из студијског програма Воћарство и Виноградарство и винарство, студенти су оспособљени да: покажу знање, вештине и разумевање у области биотехничких наука, које допуњује знање стечено на основним академским студијама и представља основу за развијање критичког мишљења и примену знања и вештина; примене знање и вештине у решавању проблема у новом или непознатом окружењу у ширим или

мултидисциплинарним областима унутар биотехничке области техничко-технолошког образовно-научног поља студија; покажу знања и вештине за очување животне средине; покажу знања и вештине за економично коришћење природних ресурса наше земље, у складу са принципима одрживог развоја; покажу знања и вештине за производњу здравствено безбедне хране; покажу знања и вештине за гађење воћака и винове лозе и њихову прераду; на јасан и недвосмислен начин пренесу знање и закључивања стручној и широј јавности и да наставе студије на начин који ће самостално изабрати.

Поред тога завршетком ових студија студент је оспособљен да: сакупља и разврстава идеје и податке у предвиђеном, дефинисаном и стандарданом формату, анализира податке према упутству применом одговарајућих принципа и метода класификације, врши процену и вредновање поузданости података уз примену дефинисаних метода или упутства и примењује принципе и методе за прецизно и пажљиво решавање одређеног стручног питања.

Завршетком студијског програма мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство студент: овладава методама тимског рада, користи литературне и друге информационе изворе, вреднује себе и друге на одговарајући начин, користи методе прикупљања података и информације, рангира и одабире податке, показује самосталност и одговорност за сопствено учење, овладава методама комуницирања у облику прилагођеном стручној дисциплини и пише извештај о практичним поступцима на јасан и концизан начин.

На студијски програм мастер академских студија Воћарство, виноградарство и винарство могу се уписати кандидати свих профиле који имају завршене основне академске студије у четврогодишњем трајању (240 ЕСПБ). Редослед кандидата за упис у прву годину мастер академских студија утврђује се на основу: 1) опште просечне оцене остварене на претходно завршеним студијама и 2) сродности завршеног факултета са мастер студијама које се уписују. Комисија за упис је одговорна за правилно спровођење уписа.

Студијски програм мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство траје једну годину, односно два семестара. Предмети су на студијском програму подељени на предмете који чине заједничку основу за оба модула и обавезне и изборне у оквиру сваког од модула. Заједничку основу чине предмети Органска производња воћа и грожђа, Стручна пракса, Мастер рад 1 и Мастер рад. Сваки од модула има по 4 обавезна предмета. У оквиру сваког модула формирano је по три изборна блока. На модулу Воћарство изборни блокови се сastoјe од четири предмета, на модулу Виноградарство и винарство блокови се сastoјe од 3 предмета. Из сваког изборног блока студент бира један предмет.

У овиру оба модула обавезни предмети су са фондом часова 4 часа предавања и 3 часа вежби, 3 часа предавања и 2 часа вежби и 2 часа предавања и 2 часа вежби и носе 7, 6 или 5 ЕСПБ. Мастер рад 1 и Мастер рад носе по 7 ЕСПБ. Стручна пракса се реализује у другом семестру (4 ЕСПБ).

Број предмета по појединим групама је: академско-општеобразовних (АО) – 6 предмета који су подељени у по једном изборном блоку са по 3 предмета на модулу Воћарство и модулу Виноградарство и винарство, са сумом ЕСПБ од 10; теоријско-методолошких (ТМ) – 5 од којих је један обавезни за оба модула и по два обавезна предмета на сваком од модула, укупна сума ЕСПБ је 29; научно-стручних (НС) – 12 са укупно 38 ЕСПБ који су подељени на следећи начин: један обавезни заједнички предмет за оба модула, по 2 обавезна предмета на сваком од модула и по један изборни блок са 4 односно 3 предмета на модулу Воћарство, односно Виноградарство и винарство; стручно-апликативних (СА) – 8, са укупним збиром ЕСПБ од 23, а који су подељени на следећи начин: два обавезна заједничка предмета и по један изборни блок са по три предмета на сваком модулу. У сваком семестру основних академских студија студент може да стекне 30 ЕСПБ, што за 2 семестара чини укупно 60 ЕСПБ.

Програми свих предмета на студијском програму мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство су дефинисани тако да приказују савремена научна и стручна достигнућа из дате области, али на начин да су прихватљиви и применљиви за овај ниво високог

образовања. Настава на студијском програму се реализује кроз предавања, вежбе, лабораторијске вежбе, теренске вежбе, семинарске радове, као и кроз интерактивну наставу. Од метода интерактивне наставе у студијском програму користе се индивидуалне, групне и кооперативне методе активног учења. Интерактивне методе се користе у ученици или ван ње у оквиру индивидуалног или групног рада. У оквиру сваког предмета основног академског студијског програма предвиђено је обавезно континуирано праћење стицања знања и вештина студента током семестра путем провере резултата на колоквијумима и тестовима знања, као и на завршном испиту на крају семестра.

На предлог Комисије за обезбеђење, проверу и унапређење квалитета Факултет подстиче стицање активних компетенција наставника у области образовања, типичних за научну област биотехничких наука и научно поље техничко-технолошких наука, као и стицање стручних компетенција тиме што обезбеђује наставницима и сарадницима перманентно образовање и усавршавање путем предавања и семинара о побољшању предавачких, педагошких и научно - истраживачких способности (о методологији интерактивне наставе, научно-истраживачког рада, постављању експеримената, анализи резултата, прикупљању и анализи литературе, писању радова за објављивање у домаћим и међународним часописима, а нарочито у часописима са SCI листе), студијских боравака, специјализација, учешћа на научним и стручним скуповима у земљи и иностранству, учешћа у националним пројектима (писање пројеката за научне, технолошке, националне и иновационе пројекте) и међународним пројектима (пројекти ЕУ). На основу записника о раду Већа Катедри, Наставно-научних већа Института, Наставно-научног већа Факултета и Комисије за обезбеђење, проверу и унапређење квалитета и самовредновање и на основу њих сачињених годишњих извештаја уочава се да се на одговарајућим седницама континуирано разматра стицање активних компетенција наставника у области образовања типичних за научну област и научно поље, као и стицање одговарајућих стручних компетенција. У оквиру годишњег извештаја о раду КОПУК-а описан је начин стицање активних компетенција наставника типичних за високошколску установу, као и стицање стручних компетенција.

Регуларност распореда наставе на студијском програму мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство се остварује сачињавањем распореда часова предавања, вежби и других облика наставе пре сваког семестра и праћењем реализације током семестра од стране продекана за наставу. Као критеријуми за сачињавање распореда узимају се равномерна оптерећеност часовима предавања и вежбе током дана и седмице и сврсисходност организације теренске наставе и стручне праксе.

Према Правилнику о правилима мастер академских студија, предметни наставник је дужан да у првој недељи наставе упозна студенте са садржајем предмета, динамиком извођења, методама рада, предиспитним обавезама студената, начином одржавања испита, начином оцењивања, структуром укупног броја поена и начином формирања оцене, литературом и другим неопходним информацијама.

Наставници и сарадници су дужни да обезбеде два термина недељно у трајању од најмање једног часа за консултације са студентима и да обавештење о тим терминима истакну испред свог кабинета односно на огласно табли пре почетка семестра.

План рада на свим предметима на студијском програму мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство разматра се на седницама Катедри пре почетка семестра. У њему су дати садржај (програм) предмета (основне области), исходи учења предмета, распоред наставе по недељама, облици наставе (предавања, интерактивна настава, семинари, вежбе, теренски рад и др.) и начин њиховог вредновања, предиспитне обавезе студената, списак области и питања за испит, попис литературе за учење и полагање испита, начин полагања испита, испитни рокови, остale важне чињенице за уредно извођење наставе и вежбања, структура укупног броја поена и начин формирања оцене (начин вредновања предиспитних и испитних обавеза, елементи стицања поена током наставе и на завршном испиту), структура укупног броја поена и начин формирања оцене, утврђивање коначне оцене и обавештење о термини консултација, колоквијума, тестова и

испита.

На основу резултата анкета студената путем упитника према Правилнику о начину и поступку самовредновања (Анкете студената о квалитету наставног процеса) и анализе успешности студирања на студијском програму мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство на седницама Већа Катедри, Наставно-научног већа Института и Наставно-научног већа Факултета посебно се упозоравају наставници који се не придржавају плана рада на предмету или не постижу одговарајући квалитет предавања и вежби на потребу побољшања и обезбеђују им се потребно усавршавање путем радионица на којима се наставници информишу о дефинисању исхода учења, методама наставе и методама оцењивања.

Спроводећи стратегију обезбеђења квалитета наставног процеса Польопривредни факултет прати квалитет наставног процеса, вредновања студената на предиспитним обавезама и испитима, успешност студирања студената у целини и на појединачним предметима, као и квалитет ресурса, простора, опреме и уџбеничког материјала на студијском програму мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство.

Квалитет наставног процеса на студијском програм мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство, као што је већ наглашено, обезбеђује се кроз интерактивност наставе, укључивање примера у наставу, професионални рад наставника и сарадника, доношење и поштовање планова рада по предметима, као и праћење квалитета наставе и предузимање потребних мера у случају када се утврди да квалитет наставе није на одговарајућем нивоу. У реализацији ових активности значајну улогу има анкетирање на основу Упитника о вредновању наставе на предмету, Упитника о вредновању испита, Упитника о вредновању наставе, студијских програма и услова рада од стране студената, Упитника о вредновању студијског програма од стране свршених студената по завршетку студија. Факултет систематски прати спровођење плана наставе, као и планова рада на појединачним предметима и предузима корективне мере уколико дође до одступања.

На Наставно-научном већу Факултета размотрена је потреба унапређења квалитета стандарда 5 у вези са студијским програмом Мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство и усвојен следећи предлог мера и активности:

1. Дефинисати акциони план за систематско праћење квалитета наставе и предвидети превентивне и корективне мере;
2. Вршити редовну едукацију, обуку и усавршавање наставника и сарадника за примену нових савремених интерактивних метода наставе;
3. Потребно је систематизовано објављивање података о студијском програму, плану и распореду наставе у различитим облицима, нарочито у електронском облику;
4. Вршити редовно ажурирање промена и доступности података о плану рада на појединим предметима на интернет страници Факултета;
5. Систематично стимулисати студенте на активно учешће у настави;
6. Потребно је да Факултет организује семинаре/радионице на којима ће наставници и сарадници овладати савременим наставним методама. Ово је нарочито неопходно и за сараднике/асистенте који долазе са факултета на којима се не учи методологија наставе и који немају никакву педагошко-психолошку припрему за позив будућих наставника, као и за младе доценте који започињу држање предавања;
7. Потребно је да Факултет организује и финансира обуку из наставничких компетенција за доценте и асистенте. Целокупној обуци или делу обуке могу да присуствују и старији наставници који сматрају да им је потребна обнова/допуна знања и вештина наставничких компетенција;
8. Комисија за обезбеђење, проверу и унапређење квалитета треба да одређује обим додатног педагошког образовања: за асистенте (зависно од факултета који су завршили), а сви доценти треба да заврше неопходну обуку из наставних метода.

Показатељи и прилози за стандард 5:

Табела 5.1. Распоред предмета по семестрима и годинама студија

Табела 5.2. SWOT анализа

Прилог 5.1. Анализа резултата анкета студената о квалитету наставног процеса

Прилог 5.2a. Процедуре и поступци који обезбеђују поштовање плана и распореда наставе.

Прилог 5.2b. Распоред часова

Прилог 5.3a. Доказ о спроведеним активностима којима се подстиче стицање активних компетенција наставника и сарадника (одлука)

Прилог 5.3b Доказ о спроведеним активностима којима се подстиче стицање активних компетенција наставника и сарадника (Правилник о образовању и стручном усавршавању)

Стандарди

Стандард 7: Квалитет наставника и сарадника

Квалитет наставника и сарадника обезбеђује се пажљивим планирањем и избором на основу јавног поступка, стварањем услова за перманентно усавршавање и развој наставника и сарадника и провером квалитета њиховог рада у настави.

Опис

Број наставника према документацији за акредитацију из 2020. године одговара потребама за реализацију свих активности на студијском програму мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство. У настави и научним активностима у моменту самовредновања учествује 15 редовних професора, 16 ванредних професора, 5 доцента, 1 асистент. Научне и стручне квалификације наставног особља на студијском програму мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство одговарају области биотехничких наука у пољу техничко-технолошких наука као и нивоу њихових задужења.

Квалитет наставника и сарадника на студијском програму мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство обезбеђује се пажљивим планирањем и избором на основу јавног поступка, креирањем услова за перманентну едукацију и развој наставника и сарадника и провером квалитета њиховог рада у настави, научно-истраживачком и стручном раду.

Пољопривредни факултет - Универзитета у Београду је у потпуности осигурао да наставу на студијском програму мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство изводи квалификовано и компетентно наставно особље. Поступак и услови за избор наставника и сарадника утврђују се унапред, јавни су и доступни оцени стручне и шире јавности. Овај поступак и услови су предмет периодичне провере и усавршавања у складу са Законом о високом образовању. Редовно се врше праћење и евалуација квалитета и компетентности наставног особља на студијском програму мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство. Ово посебно важи за процедуре избора, именовања, процене, развоја и промоције наставног особља. У прилогу је дата документација која сагледава испуњење ових захтева.

На студијском програму мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство се систематски прати, оцењује и подстиче научна, истраживачка и педагошка активност наставника и сарадника. Обезбеђује се перманентна едукација и усавршавање наставницима и сарадницима, путем студијских боравака, специјализација, учешћа на научним и стручним скуповима.

Професионални развој кадра постиже се организовањем семинара по типу "едукација едукатора". Факултет има план развоја хуманих ресурса за академско, техничко и административно особље, које учествује у реализацији мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство, као и обезбеђене предуслове и прилике за континуирану едукацију. У плану развоја подржава се комуникација између академског особља и релевантних професионалних удружења.

Факултет се приликом избора наставника и сарадника у звања на студијском програму

мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство придржава прописаних поступака и услова путем којих оцењује научно-истраживачку и педагошку активност наставника и сарадника. Процеси именовања и избора у звања транспарентно су регулисани и документовани. При избору и унапређењу наставнно-научног и стручног кадра посебно се вреднује повезаност рада у образовању са радом на пројектима у другим областима привредног и друштвеног живота, као и релевантност педагошких компетенција наставника и сарадника.

Пољопривредни факултет има дефинисане критеријуме за избор наставног кадра на студијском програму мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство. За избор у звање наставника и сарадника Факултет обезбеђује да се доследно примењују критеријуми који се односе на научно-истраживачки и стручни рад који су у складу са препоруком Националног савета за високо образовање. Ови критеријуми су описаны у одговарајућим одредбама Закона о високом образовању, Статута Универзитета у Београду, Статута Пољопривредног факултета, Правилника о начину и поступку стицања звања и заснивања радног односа наставника Универзитета у Београду, Правилника о допуни правилника о начину и поступку стицања звања и заснивања радног односа наставника Универзитета у Београду, Правилника о изменама и допунама правилника о начину и поступку стицања звања и заснивања радног односа наставника Универзитета у Београду, Критеријума за стицање звања наставника на Универзитету у Београду, Правилника о студентском вредновању педагошког рада наставника и сарадника Универзитета у Београду, Правилника о уређењу дела поступка избора у звања и заснивања радног односа наставника и начину и поступку избора у звања и заснивања радног односа сарадника Пољопривредног факултета и Правилника о организацији и систематизацији радних места Пољопривредног факултета.

Предлог мера и активности за унапређење квалитета стандарда 7. Квалитет наставника и сарадника

Наставно-научном већу Факултета усвојене су следеће мере и активности у вези Стандарда 7:

1. Увести сврсисходне процедуре за систематско праћење и подстицање педагошких истраживачких и стручних активности наставника и сарадника;
2. Дефинисати упитник (анкету) за оцењивање сарадника;
3. Дефинисати дугорочну политику селекције наставничког и истраживачког подмлатка;
4. Дефинисати систематско увођење обука и тренинга за унапређење истраживачких компетенција младих наставника и сарадника;
5. Дефинисати систематско увођење обуке за унапређење педагошких способности доцената и сарадника;
6. Дефинисати нове курсеве за перманентну едукацију и усавршавање наставника и сарадника;
7. Континуирано пратити повезаност образовног рада са истраживањем на пројекту и радом у привреди;
8. Потребно је сагледати оптерећење наставника и сарадника које је неопходно испунити да би се одобравало ангажовање спољних сарадника, при чему се ангажовање на другим факултетима одобрава уз сагледавање потреба Факултета, ангажовање хонорарних наставника одобрава само о у случајевима када не постоји могућност реализације наставе сопственим наставним кадром, односно када оптерећење наставног особља превазилази дефинисану границу. У том смислу предлаже се, само за изузетне случајеве, увођење праксе комисијског извештавања, као и дефинисања јасних критеријума за предлагање продужења радног односа на основу којих би се спроводио овакав поступак. Потребно је и пооштрити критеријуме у погледу могућности превођења сарадника у звање стручних сарадника, и посебно у погледу временског интервала који могу провести у том звању, са тенденцијом да се ова пракса временом потпуно угаси, као и усавршавати анкету о вредновању педагошког рада наставника и сарадника, и у том делу ангажовати

- Студентски парламент;
9. У акционом плану побољшања квалитета уврстити део за систематично вредновање истраживачких способности наставника и сарадника;
 10. Унапредити упитник за сагледавање мишљења студената о педагошком раду наставника и сарадника.

Показатељи и прилози за стандард 7:

Табела 7.1. Преглед броја наставника по звањима и статус наставника у високошколској установи (радни однос са пуним и непуним радним временом, ангажовање по уговору)

Табела 7.2. Преглед броја сарадника и статус сарадника у високошколској установи (радни однос са пуним и непуним радним временом, ангажовање по уговору)

Табела 7.3. SWOT анализа

Прилог 7.1а. Правилник о уређењу дела поступка избора у звања и заснивања радног односа наставника и начину и поступку избора у звања и заснивања радног односа сарадника

Прилог 7.1б. Правилник о изменама и допунама правилника о уређењу дела поступка избора у звања и заснивања радног односа наставника и начину и поступку избора у звања и заснивања радног односа сарадника

Прилог 7.2. Однос укупног броја студената (број студената одобрен акредитацијом помножен са бројем година трајања студијског програма) и броја запослених наставника на нивоу установе

[Стандарди](#)

Стандард 8: Квалитет студената

Квалитет студената се обезбеђује селекцијом студената на унапред прописан и јаван начин, оцењивањем студената током рада у настави, перманентним праћењем и проверавањем резултата оцењивања и пролазности студената и предузимањем одговарајућих мера у случају пропуста.

Квалитет студената на студијском програму мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство се обезбеђује селекцијом студената на унапред прописан и јаван начин, оцењивањем студената током рада у настави, перманентним праћењем и проверавањем резултата оцењивања и пролазности студената и предузимањем одговарајућих мера у случају пропуста. Сагласно основним задацима и циљевима Польопривредни факултет утврђује услове за упис студената и на основу тога врши избор кандидата за студије.

Предлог броја студената на студијском програму мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство усваја Наставно-научно веће и упућује Универзитету у Београду. Факултет расписује конкурс за упис на студије и обезбеђује потребне услове студентима за успешно савладавање студијских програма. Конкурс за упис објављује Универзитет у Београду преко средстава јавног информисања, на сајту Универзитета, а конкурс се објављује и на интернет страници Факултета. Конкурс садржи: број студената за студијски програм мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство, услове за упис, мерила за утврђивање редоследа кандидата, поступак спровођења конкурса, начин и рокове за подношење жалбе на утврђени редослед, као и висину школарине коју плаћају студенти чије се студирање не финансира из буџета.

Польопривредни факултет обезбеђује потенцијалним и уписаним студентима на студијском програму мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство све релевантне информације и податке који су повезани са њиховим студијама, као и све потребне услове студентима за успешно савладавање студијског програма. Информатор Польопривредног факултета садржи све неопходне информације везане за конкурс за упис на мастер академске студије, као и податке о расположивим студијским програмима. Кандидати су у могућности да све информације везане за упис прате и на веб страници Факултета као и на друштвеним мрежама (Facebook, Instagram и сл.; информације се редовно ажурирају, што омогућава динамично праћење целокупне процедуре уписа), а на којој се налазе и детаљне информације о студијском

програму.

Кандидати за упис на студијском програму мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство су у могућности да све информације везане за уписну процедуру прате на веб страници Факултета, што омогућава динамично праћење целокупне процедуре уписа. Веб страница Факултета садржи и детаљне информације о студијском програму мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство.

Кандидати за упис на студијском програму мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство не полажу пријемни испит. Редослед кандидата утврђује се на основу дужине студирања, успеха постигнутог на одговарајућим основним академским студијама и сродности завршених основних студија и студијског програма другог степена за који је кандидат конкурсирало.

У прву годину на студијском програму мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство могу да се упишу:

- кандидати који су претходно остварили најмање 240 ЕСПБ на основним академским студијама на Польопривредном факултету или неком другом сродном факултету;
- кандидати који су стекли високо образовање завршетком основних студија у трајању од 8 семестара на Польопривредном или неком другом сродном факултету.

Лица која долазе са сродних факултета или других одсека Польопривредног факултета дужна су да полажу допунске испите из у же струке које одређује одговарајуће веће катедре, ако је то прописано студијским програмом. Редослед кандидата на ранг листи за сваки студијски програм, утврђује се на основу укупно освојених бодова. Кандидати могу освојити укупно 100 бодова и то на основу опште просечне оцене, дужине студирања и сродности структуре студијских програма.

Под општом просечном оценом подразумева се просечна оцена са основних студија помножена са 4; на основу оваквог рачунања, по овом основу кандидати могу стећи највише 40 бодова.

На основу дужине студирања кандидати могу стећи највише 10 бодова. Кандидати који су завршили студије у року стичу по овом основу 10 бодова, а за сваку годину продужетка студирања одузима се један бод.

На основу сродности структуре студијских програма кандидати могу стећи највише 50 бодова. За оцену сродности структуре студијских програма узимају се у обзир сви предмети претходно завршеног студијског програма. Оцену сродности структуре студијских програма врши надлежни стручни орган Факултета.

На почетку сваког семестра на студијском програму мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство наставници у оквиру својих предмета, упознају студенте са структуром предмета и планом наставе, обавезама студената, начином провере знања и оцењивања.

На основу Правилника о правилима мастер академских студија јасно се може уочити да су методе оцењивања студената на свим предметима на студијском програму мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство тако конципиране да на одговарајући начин процењују исходе учења. Такође се на основу истих правилника уочава да су са пропозицијама оцењивања сви упознати на јасан и недвосмислен начин, као и да постоје механизми за процену и контролу процедуре оцењивања.

Студенти се оцењују помоћу унапред објављених критеријума, правила и процедуре. Методе оцењивања студената и знања које су усвојили у току наставно-научног процеса усклађени су са циљевима, садржајима и обимом акредитовања студијског програма. У зависности од природе и структуре предмета, тежи се што адекватнијој расподели поена које студенти могу стећи испуњењем предиспитних обавеза (током наставе) и на завршном испиту. Факултет обезбеђује коректно и професионално понашање наставника током оцењивања студената (објективност, етичност и коректан однос према студенту). Факултет систематично

прати и проверава оцене студената по предметима и предузима одговарајуће мере уколико дође до неправилности у дистрибуцији оцена (свише високих или ниских оцена, неравномеран распоред оцена) у дужем периоду.

Правилником о правилима мастер академских студија, Правилнику о правилима специјалистичких академских студија ближе се уређују правила студирања на студијском програму мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство која нису уређена Статутом Факултета и другим општим актима Универзитета у Београду и Факултета, права и обавезе наставника, сарадника и студената у погледу провере знања студената, начин, поступак и друга питања везана за проверу знања студената, услови уписа на вишу годину студија и друга питања.

Инфраструктура за студенте (простор за рекреацију, клуб, студентска служба, библиотека, консултације и др.) у потпуности испуњава захтеве за реализацију наставе на студијском програму мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство који важе за високошколске установе. Пољопривредни факултет-Универзитета у Београду обезбеђује одговарајући простор и опрему за квалитетно извођење свих облика наставе и учења на студијском програму мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство. Стандарди простора и опреме Факултета одговарају пољу техничко-технолошких наука.

Поред тога, Факултет обезбеђује простор за административне послове и то су одговарајуће канцеларије за потребе студентске службе.

Пољопривредни факултет има одговарајућу библиотеку снабдевену потребним учебеницима за извођење наставе и информационе ресурсе и сервисе које користи ради испуњења основних циљева и задатака. Факултет има библиотеку снабдевену научном и стручном литературом која својим нивоом и обимом обезбеђује подршку наставном процесу и научно-истраживаком раду на студијском програму мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство.

Пољопривредни факултет у Београду је повезан у Академску мрежу Србије (AMPEC) оптичким гигабитним линком преко чворишта Рачунарског центра Универзитета у Београду (РЦУБ). На тај начин обезбеђена је стална интернет конекција. Студентима је на располагању и e-learning систем базиран на *Moodle* платформи. Намењен је студентима и наставницима као подршка у процесу извођења наставе. Интернет адреса платформе за учење на даљину је <http://cmoodle.agrif.bg.ac.rs> и тренутно има преко 4000 регистрованих корисника који прате 113 курсева.

У склопу Пољопривредног факултета постоји простор за рекреацију односно клуб, као и ресторан за исхрану који је у склопу Студентског центра.

На основу заступљености у Комисији за обезбеђење, проверу и унапређење активности, активности основаних студентских организација и Студентског парламента и учешћа у раду Наставно-научног већа Факултета учешће студената у процени услова и организације студијског програма мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство је континуирано обезбеђено.

Пољопривредни факултет прати и проверава пролазност студената по предметима и годинама студија на студијском програму мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство и предузима корективне мере у случају свише ниске пролазности или других неправилности у оцењивању.

На седницама Комисије за обезбеђење квалитета и самовредновања донето је низ мера ради превазилажења слабе пролазности по предметима, годинама, као и у случају уочених неправилности у оцењивању на свим студијским програмима укључујући и студијски програм мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство. Ове мере су усвојене и на Наставно-научном већу Факултета. На почетку сваке школске године, наставници и сарадници су у обавези да за своје предмете истакну термине у свим испитним роковима у којима студенти могу да полажу. Такође су све катедре, као и сва Наставно-научна већа института обавезана да

врше анализу пролазности студената у свим испитним роковима и да утврде мере за повећање пролазности, при чему је нарочито инсистирано на увођењу што више усклађених термина за полагање испита у свим роковима. Поред тога, уведене су сталне консултације са студентима које ће обављати наставници, асистенти и сарадници на свим предметима нарочито у остваривању предиспитних обавеза. Међутим, у спровођењу наведених мера постоје пропусти на којима Комисија за обезбеђење, проверу и унапређење квалитета и сва релевантна тела морају да систематски раде.

Предлог мера и активности за унапређење квалитета стандарда 8 Квалитет студената

На Наставно-научном већу Факултета размотрена је потреба унапређења квалитета стандарда 8 и усвојен следећи предлог мера и активности:

1. Укључивање већег броја кандидата за упис на студијске програме у програме припремне наставе;
2. Стварање свих услова за студенте са посебним потребама;
3. Побољшање презентације Факултета, студијских програма, програма пријемног испита и стандарда обезбеђења квалитета (поред истицања на интернет страници Факултета, студијске програме треба непосредно и у електронској форми представити потенцијалним кандидатима преко одговарајућих средњих школа најкасније до краја фебруара. Поред тога, потребно је истицати да акредитовани студијски програми омогућавају мобилност студената, што ће несумњиво унапредити промоцију факултета и допринети већој заинтересованости кандидата;
4. Унапређење праћења пролазности студената по предметима, студијским програмима и годинама;
5. Подржавање настојања студената за унапређење студентског организовања, укључивање већег броја студената у ван-наставне активности и рад студентских организација;
6. Организовање неопходних активности по питању планирања и развоју каријере студената у складу са Правилником о алумни удружењу студената Пољопривредног факултета.

Показатељи и прилози за стандард 8:

Табела 8.1. Преглед броја студената на студијском програму по годинама студија на текућој школској години

Табела 8.2. Стопа успешности студената. Овај податак се израчунава за студенте који су дипломирали у претходној школској години (до 30.09) а завршили студије у року предвиђеном за трајање студијског програма – Нема податак. Нов студијски програм

Табела 8.3. Број студената који су уписали текућу школску годину у односу на остварене ЕСПБ бодове (60), (37-60) (мање од 37) за студијски програм по годинама студија

Табела 8.4. SWOT анализа

Прилог 8.1. Правилник о процедури пријема студената

Прилог 8.2. Правилник о оцењивању

Прилог 8.3. Процедуре и корективне мере у случају неиспуњавања и одступања од усвојених процедура оцењивања

Стандарди

Стандард 9: Квалитет уџбеника, литературе, библиотечких и информатичких ресурса

Квалитет уџбеника, литературе, библиотечких и информатичких ресурса се обезбеђује доношењем и спровођењем одговарајућих општих аката.

Опис

Пољопривредни факултет - Универзитета у Београду је усвојио општи акт о уџбеницима - Правилник о издавачкој делатности, уџбеницима и другој наставној литератури. Овим Правилником, у складу са Законом о публикацијама и Статутом Факултета, уређена је издавачка

делатност Факултета: припремање, одобравање, издавање и употреба уџбеника и друге наставне литературе на Факултету, поступци за праћење квалитета и вредновање током употребе у наставном процесу, као и друга питања везана за издавачку делатност. У складу са одредбама Закона о обавезном примерку публикација и Правилника о достављању обавезног примерка електронских публикација депозитним библиотекама и њиховом коришћењу усвојено је одговарајуће Упутство.

Циљ издавачке делатности Факултета је да се студентима свих степена студија обезбеде основни уџбеници и допунска уџбеничка литература која ће на сигуран начин побољшати квалитет наставе и унапредити процес образовања на Факултету. Издавачка делатност Факултета обухвата издавање публикација за све видове стручног усавршавања. Програм издавачке делатности у области уџбеничке и приручне литературе доноси Наставно-научно веће Факултета на предлог Одбора за издавачку делатност. Већа катедри утврђују уџбеничку литературу коју студент може да користи за савладавање садржаја одређеног предмета сваке године. Наставни материјал може бити из интерног или екстерног извора. Интерни извори су они материјали чији су аутори бивши и садашњи професори Факултета, док се екстерни односе на уџбенике и другу литературу чији су аутори са друге високошколске установе у земљи или иностранству.

У складу са општим актом, Факултет прати, оцењује квалитет уџбеника, литературе и других учила на на студијском програму мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство са аспекта квалитета садржаја (савременост, тачност), структуре (примери, питања, резиме), стила и обима (усклађеност са бројем ЕСПБ). Контролу квалитета врше рецензенти, катедра и одговарајућа Наставно - научна већа Института, као и Одбор за издавачку делатност. У току коришћења уџбеника, контролу квалитета врше и студенти кроз одговарајуће анкете у вези са оценама стања на појединачним предметима.

Уџбеници који се користе као извор наставне и испитне материје на студијском програму мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство које издаје Факултет, према Правилнику, морају поштовати одређене стандарде структуре. Свако поглавље, поред основног текста, треба да садржи:

- циљ поглавља или шта ће студент сазнати у њему или како ће проучавање поглавља допринети унапређењу знања и способности студента;
- резиме поглавља;
- питања за проверу знања или дискусију;
- пример, вежбу, симулацију, илустрацију, задатак, случај из праксе на почетку поглавља и/или крају поглавља и/или интегрисан у текст поглавља. Изузетак могу бити једино уџбеници на предметима на којима постоје збирке задатака, примера, случајева из праксе или други материјали који служе за вежбање студената;
- напомене;
- литературу и референце на један од три начина:
- референце у фуснотама на свакој страни уз обавезну библиографију на крају поглавља или на крају уџбеника,
- референце у енднотама на крају поглавља уз необавезну библиографију на крају уџбеника;
- референце у заградама интегрисане у текст уз обавезну литературу у енднотама и необавезну библиографију на крају уџбеника.

Уџбеник, који издаје Факултет, према Правилнику, треба да садржи:

- предговор са циљевима, структуром и планом излагања у уџбенику.

Препоручује се да уџбеник који издаје Факултет, садржи:

- речник (дефинише главне појмове у уџбенику);
- индекс појмова;
- индекс имена.

Уџбеник мора бити јасан и разумљив студентима. Наставна материја у уџбенику мора бити изложена на начин који студент може лако разумети. Уџбеник мора бити логично

структуриран. Делови, поглавља или друге целине морају бити заокружене и повезане, а њихов редослед мора бити логичан. Уџбеници и друга учила која не задовољавају стандард бивају побољшани или повучени из наставе и замењени квалитетнијим.

Просторије намењене за смештај библиотечког фонда, архивског и осталог електронског материјала, а нарочито студентске читаонице, смештене су у одговарајућем делу зграде како би студентима, наставном и ненаставном особљу и осталим корисницима пружиле адекватне услове за рад. Коришћење библиотеке и приступ њеном комплетном фонду обезбеђен је најмање 12 часова дневно.

Пољопривредни факултет - Универзитета у Београду има библиотеку снабдевену потребним уџбеницима за извођење наставе и информационе ресурсе и сервисе које користи ради испуњења квалитетне наставе и учења на студијском програму мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство. Факултет има библиотеку снабдевену литературом која својим нивоом и обимом обезбеђује подршку наставном процесу и научно-истраживачком раду. Библиотека располаже са 67634 библиотеке јединице из области из које изводи наставни процес, међу којима су 10336 основна наставна средстава (уџбеници, скрипта, збирке), 14620 помоћних наставних средстава (приручници, енциклопедије, речници, атласи). Факултет обезбеђује покривеност свих предмета на студијском програму мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство одговарајућом уџбеничком литературом, училима и помоћним наставним средствима. Учила и помоћна наставна средства су расположиви у броју довољном да се обезбеди нормално одвијање наставног процеса на студијском програму мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство.

Централна библиотека на Факултету обједињује литературу из свих области и предмета које се изучавају на студијском програму мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство: Органска производња воћа и грожђа, Производња садница воћака, Биолошке основе бербе, чувања и сушења воћа, Основи израде бизнис плана, Климатске промене и адаптација воћака, Прецизна пољопривреда, Производња воћа у заштићеном простору, Биотехнологија у оплемењивању воћака, Медоносно биље и полинација, Вирозе, бактериозе и фитоплазмозе воћака, Пројектовање вочњака, Помологија, Воћне ракије, Оплемењивање воћака, Наводњавање воћака, Суптропске и тропске воћке, Виноградарство и винарство, Системи гајења-управљање виноградима на различитим нивоима, Прецизно виноградарство, Основе трговине и електронског пословања, Фармакогнозија винове лозе, Тероари света, Заштита винове лозе од болести и штеточина, Међународна продаја и маркетинг, Пројектовање винограда и винарија, Винарство, Производња специјалних вина, Менаџмент газдинства усмерених на производњу грожђа и вина, Сензорика вина и винска култура, Стручна пракса, Мастер рад 1 и Мастер рад.

Поред наставне литартуре библиотека Пољопривредног факултета располаже бројним публикацијама из области биотехничких наука које помажу квалитетнијем образовању и високом нивоу информисаности о најновијим достигнућима у науци и струци како студената тако и наставног особља. Рад Библиотеке је регулисан Правилником о раду Библиотеке. Њиме је јасно утврђен поступак за набавку, пријем, инвентарисање и каталогизовање библиотечког фонда, неопходна обука наставника, сарадника и студената у циљу ефективног коришћења библиотеке и осталих информационих ресурса, начин коришћења библиотечког фонда, начин коришћења читаонице. На основу Правилника врши се периодично проверавање квалитета и унапређење библиотечких ресурса.

У библиотеци је у одговарајућем обиму заступљена страна литература и одговарајућем облику приступ истој за потребе реализације наставе и учења на студијском програму мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство. У библиотеци постоји база података о библиотечким јединицама у високошколској установи, одбрањеним специјалистичким радовима, магистарским тезама и докторским дисертацијама. За потребе својих корисника, библиотека има развијену међубиблиотечку сарадњу са другим библиотекама у земљи, а преко Народне библиотеке Србије и са библиотекама у иностранству. Информације о библиотечком

материјалу, корисник може да добије телефоном, уз стручну помоћ библиотекара.

Пољопривредни факултет - Универзитета у Београду повезан је у Академску мрежу Србије (AMPEC) оптичким гигабитним линком преко чворишта Рачунарског центра Универзитета у Београду (РЦУБ). На тај начин обезбеђена је стална интернет конекција за потребе реализације наставе и учења на свим студијским програмима укључујући и студијски програм мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство. Локална рачунарска мрежа (LAN) садржи:

- преко 500 мрежних прикључних места (Cat 5e);
- 45 управљива L2 switch-a;
- 1 L3 switch;
- 2 firewall-a Cisco ASA 5100 и
- 52 Wi-Fi приступне тачке (AP).

Wi-Fi мрежом (Eduroam и CASA пројект) покривена је свака учионица, слушаоница, сала, амфитеатар и библиотека са свим читаоницама. Овом мрежом покривени су и сви главни улази и холови испред свих амфитеатара и учионица, укључујући и кафе клуб.

У оквиру физичке LAN инфраструктуре логички је распоређено 15 сервера под Windows и Linux оперативним системом са преко 800 активних десктоп и лаптоп рачунара регистрованих у MS Активном директоријуму, логички распоређених у 18 подмрежа.

Студентима на студијском програму мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство је на располагању 7 рачунарских учионица, једна наставничка и инфопулт терминали:

- Статистичка лабораторија AEKLAB (нова зграда, IV спрат) са 20 рачунара;
- Лабораторија агроекономије Tempus CD_JEP_400067-2005 (нова зграда, IV спрат) са 16 рачунара;
- Lolaqua учионица TEMPUS 2 (нова зграда, IV спрат) са 10 рачунара;
- Студентски рачунарски центар (стара зграда, галерија) са 24 рачунара и принт сервером;
- Студентска читаоница - библиотека (нова зграда, V спрат - галерија) са 9 рачунара;
- Вежбаоница за ботанику (стара зграда, II спрат) са 18 рачунара;
- Лабораторија за зоотехнику (нова зграда, III спрат) са 6 рачунара;
- Moodle учионица (нова зграда, V спрат - галерија) са 12 рачунара и
- Инфопулт терминал за студенте (хол факултета) са 4 рачунара.

Укупно студенти свих степена студија могу да користе 120 рачунара. У свим учионицама рачунари су повезани на мрежу факултета и имају сталан приступ интернету.

Студентима је на располагању и e-learning систем базиран на Moodle платформи. Намењен је студентима и наставницима као подршка у процесу извођења наставе. Интернет адреса платформе за учење на даљину је <http://cmoodle.agrif.bg.ac.rs> и тренутно има преко 4000 регистрованих корисника који прате 113 курсева. За време ванредне ситуације због коронавирусне пандемије уведена је online настава која је реализована поред коришћењем Moodle платформе, ZOOM, Microsoft Office 365, Google Classroom, Google Hangouts, Webex и Skype платформа.

На серверима факултета постављена је и Atutor платформа за учење на даљину, у оквиру Tempus пројекта. Интернет адреса платформе је <http://tempus.agrif.bg.ac.rs/learning>. Информациони систем библиотеке Пољопривредног факултета – Универзитета у Београду заснива се на 2 базе података: CDS/ISIS бази података, уз коришћење WINISIS софтвера за управљање и COBISS базе која чини саставни део ВБС. Систем тренутно чини девет рачунара за запослене на факултету и четири рачунара за раднике у библиотеци. Ови рачунари формирају интранет мрежу библиотеке, која је истовремено део академске рачунарске мреже Универзитета у Београду, те путем ње Факултет има приступ глобалној рачунарској мрежи – интернету. Путем интернета библиотека остварује сарадњу са Народном библиотеком Србије и њеним ресурсима. Библиотека је део Конзорцијума библиотека Србије за обједињену набавку часописа (КОБСОН),

тако да је наставницима и сарадницима доступно око 35000 наслова иностраних часописа, односно 22 издавача и сервиса. Библиотекари редовно посећују стручне семинаре у Народној библиотеци Србије и осталим центрима у земљи. Рад Библиотеке Пољопривредног факултета регулисан је Правилником о раду библиотеке.

Предлог мера и активности за унапређење квалитета стандарда 9. Квалитет уџбеника, литературе, библиотечких и информатичких ресурса

На Наставно-научном већу Факултета размотрена је потреба унапређења квалитета стандарда 9 и усвојен следећи предлог мера и активности:

1. Дефинисати план континуираног рада на побољшању уџбеника;
2. Унапредити издавачку делатност на Факултету и повећати мотивисаност наставног особља за издавање различитих облика наставничког материјала;
3. Наставити умрежавање које омогућава квалитетнију искоришћеност информатичких ресурса;
4. Потребно је континуирано обогаћивати библиотечки фонда у складу са потребама студената, наставника и сарадника;
5. У рачунском центру је потребно вршити сталну имплементацију нових информационих и комуникационих технологија;
6. Унапређење компетентности и мотивисаности запослених у библиотеци и другим релевантним службама; и
7. Набавка софтвера за евидентирање публикација запослених на Факултету, који би омогућио унос сопствених публикација, било да је реч о уџбеницима, монографијама, поглављима у књизи или нечем другом, односно унос свих научно-истраживачких резултата према критеријумима Министарства просвете, науке и технолошког развоја, са свим релевантним подацима (аутори, година публикације, категорија и наслов резултата).

Показатељи и прилози за стандард 9:

Табела 9.1. Број и врста библиотечких јединица на студијском програму

Табела 9.2. Попис информатичких ресурса

Табела 9.3. SWOT анализа

Прилог 9.1. Општи акт о уџбеницима

Прилог 9.1а. Правилник о раду библиотеке

Прилог 9.2. Списак уџбеника и монографија чији су аутори наставници на студијском програму (са редним бројевима)

Прилог 9.3. Однос броја уџбеника и монографија (заједно) чији су аутори наставници на студијском програму са укупним бројем наставника на студијском програму

Стандарди

Стандард 10: Квалитет управљања високошколском установом и квалитет ненаставне подршке

Квалитет управљања високошколском установом и квалитет ненаставне подршке се обезбеђује утврђивањем надлежности и одговорности органа управљања и јединица за ненаставну подршку и перманентним праћењем и провером њиховог рада.

Опис

Квалитет управљања Факултетом и квалитет ненаставне подршке на Факултету је обезбеђен за све студијске програме укључујући и студијски програм мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство утврђивањем надлежности и одговорности органа управљања и јединица за ненаставну подршку и праћењем и провером њиховог рада у складу са Статутом Факултета и Законом о високом образовању. Детаљни описи организационе структуре и

процедура система обезбеђења квалитета на Пољопривредном факултету дати су детаљно у анализи стандарда 3 код самовредновања високошколске установе. У истом стандарду наведене су организационе јединице и њихов делокруг рада, као и координација и контрола њиховог рада.

Студијски програм академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство по питању наставне делатности припада Одсеку за воћарство и виноградарство, а по питању научно-истраживачке и стручне делатности и Институту за хортикултуру.

Институт за хортикултуру има две катедре: Катедру за воћарство и Катедру за виноградарство.

У оквиру Института за хортикултуру запослено је укупно (5) техничких сарадника и стручних сарадника и других ненаставних особа које својим стручним и професионалним радом обезбеђује успешну реализацију студијских програма мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство, као и свих осталих основних задатака и циљева у оквиру Факултета.

У општем акту Факултета регулисане су основне надлежности, поступак и начин рада органа пословођења, органа управљања, Студентског парламента и стручних служби. Декан је орган пословођења Факултета. Декан има права и обавезе прописане Законом о високом образовању, Статутом Универзитета и Статутом Факултета. Декану у раду помажу продекани у складу с одредбама Статута. Факултет има три продекана из реда наставника који су у радном односу са пуним радним временом на Факултету и то: за наставу, за науку и сарадњу са привредом и за финансије, као и једног студента продекана. Продекане из реда наставника бира Савет Факултета, тајним гласањем, на предлог декана, већином гласова од укупног броја чланова. Студента продекана бира Савет Факултета, на предлог Студентског парламента факултета, већином гласова од укупног броја чланова.

Ради разматрања и заузимања ставова о питањима из свог делокруга рада, као и договора о реализацији одлука органа управљања, декан формира Колегијум. Колегијум је саветодавно тело и чине га декан, продекани, директори института, директор ОДПФ "Радмиловац", председник Комисије за обезбеђење, проверу и унапређење квалитета и секретар Факултета. Када је то потребно, декан може сазвати седницу Колегијума у проширеном саставу, када се на седницу позивају и шефови катедри и директор ЦЛПФ. Колегијум доноси предлоге и препоруке. Пољопривредни факултет има организациону структуру и систем управљања који у потпуности обезбеђују остварење основних задатака и циљева. Овлашћења и одговорности органа управљања, стручних органа, као и студентског парламента утврђени су Статутом Факултета. Ради ефикаснијег извршавања делатности Факултета и остваривања што бољих резултата, а у складу са карактером и процесом рада, запослени на Факултету су организовани у следеће организационе јединице, које немају статус правног лица:

1. Наставни одсеки;
2. Институти;
3. Катедре;
4. Огледно добро;
5. Централна лабораторија Пољопривредног факултета;
6. Стручна служба.

По потреби се на Факултету могу образовати и друге организационе јединице које немају статус правног лица. Лабораторије које се образују ради обављања послова за које је потребна акредитација могу се образовати као посебна организациона јединица Факултета или као радна јединица у оквиру организационе јединице Централна лабораторија Пољопривредног факултета.

Наставна делатност Факултета обавља се у оквиру одсека. Сва питања наставне делатности одсека разматра и о њима одлучује Наставно-научно веће одговарајућег института. На Факултету постоје следећи одсеки:

1. Одсек за ратарство;
2. Одсек за воћарство и виноградарство;
3. Одсек за хортикултуру;

4. Одсек за зоотехнику;
5. Одсек за управљање земљиштем и водама;
6. Одсек за фитомедицину;
7. Одсек за биотехнички и информациони инжењеринг;
8. Одсек за прехранбену технологију; и
9. Одсек за агроекономију.

У оквиру одсека, а у складу са студијским програмима одсека, реализују се одговарајући степени студија. Радом одсека руководи директор института.

За организовање и извођење научно-истраживаког рада и студија Факултет има следеће институте:

1. Институт за ратарство;
2. Институт за хортикултуру;
3. Институт за зоотехнику;
4. Институт за земљиште и мелиорације;
5. Институт за фитомедицину;
6. Институт за пољопривредну технику;
7. Институт за прехранбену технологију и биохемију;
8. Институт за агроекономију.

Институт чине сви запослени у њему. Радом института руководи директор института, кога из реда наставника именује и разрешава декан решењем, на предлог Наставно научног већа института, на период од три школске године. Директор института је по функцији председник Наставно-научног већа института. Директор института за свој рад одговара Наставно-научном већу института и декану.

Пољопривредни факултет има 29 катедри. Катедру чине наставници, сарадници и остала запослена лица. Радом катедре руководи шеф катедре, кога бира и разрешава Веће катедре, из реда професора, на период од три школске године, тајним гласањем.

Ради организовања и извођења поједињих облика наставе, практичне обуке и научно-истраживачког рада, Факултет организује огледно добро Пољопривредног факултета Радмиловац (у даљем тексту: ОДПФ "Радмиловац") као базе наставног и научног рада. Директора ОДПФ "Радмиловац" именује и разрешава Савет Факултета, на предлог декана, а по прибављеном мишљењу Наставно-научног већа Института за хортикултуру. На ОДПФ "Радмиловац" изводи се део теоријске и практичне наставе, стручна, техничко-технолошка, радна и производна пракса и други облици рада у остваривању програма и планова наставе из предмета студија првог, другог и трећег степена за потребе Факултета и других корисника. У циљу обезбеђења квалитетног нивоа наставе на ОДПФ "Радмиловац" се подижу колекције одређених врста биљака са производним сортама и гаје животиње за извођење научно-истраживаког рада и за угледно и огледно газдовање. На ОДПФ "Радмиловац" организује се наставни, научно-истраживачки и стручни рад. Услови и начин рада Централне лабораторије Пољопривредног факултета (у даљем тексту: ЦЛПФ) ближе се уређују општим актом у складу са законским прописима.

У оквиру организационе јединице Стручна служба, обављају се правни, кадровски и општи послови, послови за потребе студија, финансијско-рачуноводствени послови, послови библиотеке са документацијом, техничко-набавни, издавачки и други послови који обезбеђују услове за несметано одвијање наставног, научно-истраживачког и стручног рада на Факултету.

Стручну службу Факултета чине организациони делови:

1. Служба за правне, кадровске и опште послове;
2. Служба за финансијске и рачуноводствене послове;
3. Студентска служба;
4. Служба за техничке и набавне послове;
5. Служба за издавачке послове;
6. Служба за информационе технологије и

7. Библиотека.

Унутар поједињих служби, према потреби, образују се посебне радне јединице.

Орган управљања Факултета је Савет факултета. Савет факултета (у даљем тексту: Савет) има 27 чланова од којих 15 чланова бирају запослени на Факултету и то: 12 чланова бира Веће Факултета, а предлажу их Наставно-научна већа института. Наставно-научна већа института предлажу Већу Факултета по једног кандидата из реда наставника и једног кандидата из реда сарадника. Веће Факултета бира са сваког Института по једног члана из реда наставника, а из реда сарадника укупно четири члана. Два члана бира ненаставно особље и то једног члана из реда запослених у ОЈ Стручна служба и једног члана из реда запослених на институтима, на збору запослених већином гласова присутних, једног члана бирају запослени у ОЈ ОДПФ "Радмиловац" на збору запослених већином гласова присутних, четири члана бира Студентски парламент и осам чланова именује оснивач. Студентски парламент Факултета бира чланове Савета из реда студената који су по први пут уписали годину у школској години у којој се избор врши и који редовно испуњавају своје обавезе у студирању. Студентски парламент Факултета ближе уређује поступак кандидовања и начин спровођења гласања. Оснивач именује чланове Савета из реда истакнутих личности из научне, односно стручне области у којој је Факултет, као и из просвете, културе, уметности или привреде, који нису запослени, нити на други начин радно ангажовани на Факултету. Мандат чланова Савета траје три године. Изузетно, мандат чланова Савета – представника студената траје једну годину.

Стручни органи Факултета су:

1. Наставно - научно веће Факултета;
2. Изборно веће Факултета;
3. Наставно - научно веће института;
4. Веће катедре.

Наставно - научно веће Факултета (Веће Факултета) је највиши стручни орган Факултета и чине га наставници и асистенти Факултета који су у радном односу са пуним радним временом на Факултету. Веће Факултета има 48 чланова и то 6 представника са сваког института и чине га:

- директори института;
- шефови катедри (највише 5 са сваког института);
- представници института (са института који имају мање од 5 шефова катедри).

Када одлучује о питањима која се односе на обезбеђење квалитета наставе, реформу студијских програма, анализу ефикасности студирања и утврђивање броја ЕСПБ бодова, састав Већа факултете се проширује за 20% представника студената, укључујући представнике сарадника у настави, које бира Студентски парламент факултета, у складу са статутом.

Веће Факултета има следеће сталне одборе и комисије:

1. Одбор за наставу;
2. Одбор за докторске студије;
3. Одбор за развој, научну, стручну сарадњу и целожivotно учење;
4. Одбор за издавачку делатност;
5. Комисију за спровођење пријемних испита;
6. Комисију за међународну сарадњу;
7. Комисију за обезбеђивање, праћење и унапређење квалитета.

Изборно веће Факултета чине наставници који су у радном односу са најмање 70% радног времена на Факултету. Изборно веће Факултета:

1. утврђује предлог за избор у звања наставника;
2. врши избор у звања сарадника;
3. одређује комисије за писање реферата о кандидатима за избор у звање наставника и сарадника.

Наставно-научно веће института чине сви наставници (редовни професори, ванредни професори, доценти) и сарадници (асистенти са докторатом, асистенти, сарадници у настави) који

су чланови катедри у саставу института и у радном односу на Факултету.

Веће катедре чине наставници и сарадници (асистенти са докторатом, асистенти и сарадници у настави) који изводе наставни и научни рад из предмета у саставу катедре и који су у радном односу на Факултету.

Студентски парламент Факултета је орган преко којег студенти остварују своја права и штите своје интересе на Факултету. Студентски парламент бирају непосредно, тајним гласањем, студенти уписаны у школској години у којој се врши избор на студијске програме који се реализују на Факултету.

Пољопривредни факултет има ненаставно особље (укупно 191 запослено лице) које својим стручним и професионалним радом обезбеђује успешну реализацију студијских програма, као и свих осталих основних задатака и циљева високошколске установе. Организационе јединице Факултета, њихов делокруг рада, као и њихова координација и контрола, утврђени су Статутом Факултета и Правилником о организацији и систематизацији радних места. Ненаставно особље Факултета организовано је у одговарајуће стручне службе које својим стручним и професионалним радом дају подршку реализацији основних задатака и циљева студијских програма на свим степенима високошколског образовања на Факултету. Стручним службама руководи секретар Факултета који је дипломирани правник. У библиотеки Пољопривредног факултета стално су запослена три лица, два библиотекара са високим образовањем и један књижничар са средњим стручним образовањем. Студентска служба Факултета запошљава девет лица, осам референата и руководиоца Студентске службе који има високо образовање. На пословима информационог система запослено је четири извршиоца, три лица са средњим образовањем и једно лице са високим образовањем. У реализацији лабораторијских вежби са студентима помажу 20 лица, од тога 3 стручна сарадника и 17 сарадника без сарадничког звања.

У Служби за финансијске и рачуноводствене послове запослено је 8 лица, Служби за издавачке делатности 5 лица, Служби за техничке и набавне послове 36 лица и Радној јединици "Кафе клуб" 2 лица. На ОДПФ "Радмиловац" запослено је укупно 28 лица, а у Стакленику Пољопривредног факултета 4 лица. Сва ова лица доприносе својим стручним и професионалним радом успешној реализацију студијских програма, стварају креативне атмосфере за наставу и учење, као и реализацији осталих основних задатака и циљева високошколске установе.

Услови и поступак заснивања радног односа и напредовања ненаставног особља утврђени су општим актом високошколске установе и правилником о организацији и систематизацији послова и доступни су јавности.

Квалитет рада органа управљања, стручних органа и студентског парламента периодично се оцењује и на основу оцена по потреби усваја се предлог мера за унапређење квалитета њиховог рада. При томе посебно се прати и оцењује однос органа управљања, стручних органа и студентског парламента према студентима, као и њихова мотивација у раду са студентима.

Предлог мера и активности за унапређење квалитета стандарда

На Наставно-научном већу Факултета размотрена је потреба унапређења квалитета стандарда 10 и усвојен следећи предлог мера и активности:

1. Преиспитати организациону структуру и извршити промене у складу са потребама подизања нивоа квалитета у свим областима контроле квалитета;
2. Унапредити квалитет управљања дефисањем превентивних и корективних мера;
3. Унапредити квалитета стручних служби и компетенције ненаставног особља;
4. Побољшати информисање на Факултету.

Ради подизања квалитета у оквиру стандарда 10 потребно је извршити свеобухватну анализу дугогодишње кадровске политике на Факултету као основу за израду нове систематизације радних места, планирање радних места и будуће промене систематизације ускладити са стандардима акредитације и самовредновања, извршити темељну анализу заступљености ненаставног особља по институтима и службама и према потреби, а у складу са

могућностима у вези са профилом и степеном стручности евентуално вршити прерасподелу.

Показатељи и прилози за стандард 10:

Табела 10.1. Број ненаставних радника запослених са пуним или непуним радним временом институту и у оквиру одговарајућих организационих јединица високошколске установе

Табела 10.2. SWOT анализа

Прилог 10.1. Шематска организациона структура високошколске установе

Прилог 10.2а. Анализа резултата анкете студената о процени квалитета рада органа управљања и рада стручних служби

Прилог 10.2б. Анализа резултата анкете запослених о процени квалитета рада органа управљања и рада стручних служби

Прилог 10.3. Правилник о организацији и систематизацији послова

Стандарди

Стандард 11: Квалитет простора и опреме

Квалитет простора и опреме се обезбеђује кроз њихов адекватан обим и структуру.

Опис

Пољопривредни факултет-Универзитета у Београду обезбеђује одговарајући простор и опрему за квалитетно извођење свих облика наставе и учења на студијском програму мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство. Квалитет простора и опреме на Факултету се обезбеђује кроз њихов адекватан обим и структуру.

Стандарди простора и опреме Факултета одговарају пољу техничко-технолошких наука у складу је са студијским програмом. Факултет у целини поседује одговарајућу инфраструктуру потребну за имплементацију циљева према својим стратешким плановима. Поседује примерене просторне капацитете: учионице, кабинете, библиотеку, читаоницу и друге просторије за квалитетно обављање наставе и учења на студијском програму мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство. Величина, доступност и квалитет свих простора и опреме одговарају стандардима који важе за високошколске установе. Факултет обезбеђује одговарајућу опрему за квалитетно извођење свих облика наставе и учења на студијском програму мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство. Поседује адекватну и савремену техничку, лабораторијску и другу специфичну опрему која обезбеђује квалитетно извођење наставе и научно-истраживачки рад. Посматрано у целини, Факултет континуирано прати и усклађује своје просторне капацитете и опрему са потребама наставног процеса и бројем студената на студијском програму мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство.

Наставни процес се на Факултету одвија у две смене, преподне углавном на првом, а послеподне на осталим степенима студија. На студијском програму мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство настава се одвија углавном послеподне. Према планираном броју студената на свим степенима високошколског образовања за акредитацију, који износи 4420 (на основним студијама 3580, на мастер студијама 450, на специјалистичким студијама 24 и на докторским студијама 366 студената) и укупном простору од 26427 m², Факултет располаже са 5,98 m² бруто простора по студенту. Факултет обезбеђује одговарајуће место у амфитеатру, учионици и лабораторији за сваког студента будући да располаже са укупним капацитетом од 4445 места за студенте у једној смени. Консултације се углавном одржавају у договору са наставним особљем, углавном преподне.

Пољопривредни факултет обезбеђује одговарајуће амфитеатре, учионице, лабораторије, односно друге одговарајуће просторије за извођење наставе на студијском програму мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство, као и библиотечки простор и читаоницу, у складу са потребама образовног процеса поља техничко-технолошких наука.

Настава на свим студијским програмима првог, другог и трећег степена студија се одвија

у укупно 11 амфитеатара, 10 предаваоница (слушаоница), 21 вежбаоници, 86 лабораторија, 3 рачунарске лабораторије и једној учионици, 8 библиотека, 3 студентске радионице, 9 помоћних кабинета, 2 учионице и једну салу за конференције на ОДПФ "Радмиловац" (укупно простора 3448 м² на ОДПФ "Радмиловац"). Факултет располаже са 8 просторија у којима се одржавају одбране завршних радова и седнице тела Факултета. За наставу на студијском програму мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство од тога користи: 1 амфитеатар, 4 вежбаонице и 3 лабораторије у оквиру Института за хортикултуру.

Пољопривредни факултет обезбеђује одговарајући радни простор за наставнике и сараднике. Факултет у целини за подршку реализацији наставне, научно-истраживачке и стручне делатности обезбеђује за све институте, укључујући и институт за хортикултуру заједнички простор за административне послове, и то одговарајуће канцеларије за потребе студентске службе и секретаријата. Факултет има обезбеђен простор за административне и друге послове, и то за студентску службу одговарајуће канцеларије површине од укупно 150 м², 4 канцеларије за финансијско-рачуноводствену службу са укупном површином 150 м², просторију за писарницу и архиву површине 112 м², канцеларију за секретара површине 26 м², канцеларију за секретарицу декана површине 26 м², канцеларију за декана површине 26 м², простор за техничку подршку од 50 м², свечану салу са 101 местом, површине 105 м², ресторан за студенте површине 500 м² и 160 места, просторију за техничку службу површине 20 м², магацин површине 60 м², 2 гараже за факултетски аутобус и службена возила површине 390 м² и 3 просторије за штампарију, укупне површине од 100 м². Факултет поседује централну библиотеку површине 200 м², наставничку читаоницу и студентску читаоницу површине 476 м² са 208 места и 8 библиотека површине 483 м² и 145 места. Пољопривредни факултет има укупно преко 600 рачунара у кабинетима наставног особља, рачунарским учионицама и лабораторијама са опремом и сви су са континуираним прикључком на интернет. За рад студентског парламента и студенских организација Факултет је обезбедио 3 просторије површине 60 м².

Целокупна настава и истраживања се одвијају у простору на коме је носилац права коришћења Пољопривредни факултет у Београду, у оквиру Универзитета у Београду. Целокупан простор има употребну дозволу за обављање наставно-научне делатности и у складу са тим задовољава урбанистичке, техничко-технолошке и хигијенске услове. Простор је приступачан за студенте и наставно особље, као и остало академско и неакадемско особље са отежаним кретањем у складу са Правилником о техничким стандардима приступачности ("Сл. гласник РС", бр. 46/2013) односно принципом универзалног дизајна.

Пољопривредни факултет поседује 80 ха обрадивог земљишта на огледном добру Радмиловац које се користи као наставна и научна база за студијске програме на свим степенима студија из ратарства и повртарства и воћарства и виноградарства. По одлуци Владе Републике Србије Факултету је у периоду од 1946. до 1956. године додељено 57 ха обрадивог земљишта, а тестаментом покојног Милана Вукићевића од 1941. године Факултету је остављено 23 ха обрадивог земљишта такође на Радмиловцу, што укупно чини површину обрадивог земљишта од 80 ха на територији општине Гроцка. Факултет је закључио са Институтом Тамиш, Новосељански пут 33, Панчево, уговор број 214/1 од 13.5.2008. године о коришћењу обрадивог земљишта и тиме испуњава захтеве допунског стандарда од 100 ха земљишта.

Институт за хортикултуру располаже одговарајућом техничком опремом за савремено извођење наставе у складу са потребама студијских програма на свим степенима студија. У свим салама се користе уређаји за презентацију предавања уз прикључак одговарајућих рачунара и видео-бимова. У рачунарским лабораторијама и учионицама на Факултету има укупно 120 рачунара који су искључиво на располагању свим студентима на Факултету укључујући и студенте Института за хортикултуру.

Целокупна опрема је безбедна за рад и извођење наставе у складу са здравственим и сигурносним стандардима о чему су студенти и наставно особље посебно обавештени преко упутства за коришћење. Осим тога, Факултет сваке године за све наставнике и сараднике

организује обуку за противпожарну заштиту према Закону о безбедности на раду. Поступак одржавања опреме је дефинисан одговарајућим документима.

Спецификација лабораторијског простора који високошколска установа обезбеђује за извођење експерименталне наставе дата је у табели 11.1б. Студијски програми и модули на свим степенима студија који се реализују у оквиру Института за хортиклтуру користе следеће лабораторије: 124/I C3, 305/III C3, 48 – 48/III Н3, 32/III Н3, 313/III C3, 212/II C3, I, IV и IVa.

За извођења поједињих облика наставе, практичне обуке и научно-истраживачког рада на свим степенима студија Институт за хортиклтуру користи Стакленике Польопривредног факултета и специјализовани центар за воћарство на ОДПФ "Радмиловац". У саставу огледног добра је радна јединица Вински подрум. ОДПФ "Радмиловац" располаже са површинама које су са засадима воћака, винове лозе, под повртарским и ратарским културама, а део површина је у припреми за подизање нових засада. Вински подрум има намену да прихвати сву количину убраног грожђа, а служи и за спровођање сортних вина и јаких пића од воћа и грожђа).

Стакленик, као део Факултета, представљају полигон за практичан рад студената, како на основним и дипломским, тако и на специјалистичким и докторским студијама на студијским програмима који се реализују од стране Института за ратарство и повртарство и Института за хортиклтуру. Укупна површина стакленика износи око 600 m². Стакленик се састоји из две целине, из старог и новог дела. У старом делу стакленика се чувају и негују собне биљке - колекције истих, као и матичне биљке од којих се узимају резнице за даље умножавање. У новом делу стакленика, студенти свих степена студија обављају практичан део наставе и постављају огледе везане за научно истраживање.

Польопривредни факултет има одговарајућу библиотеку снабдевену потребним уџбеницима за извођење наставе и информационе ресурсе и сервисе које користи ради испуњења основних циљева и задатака на студијском програму мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство. Факултет има библиотеку снабдевену научном и стручном литературом која својим нивоом и обимом обезбеђује подршку наставном процесу и научноистраживачком раду. Библиотека тренутно располаже са укупно 70938 библиотечких јединица, од тога 67634 из свих области из којих се изводи наставни процес без база електронских јединица.

Институт за хортиклтуру обезбеђује покривеност свих предмета одговарајућом уџбеничком литературом, училима и помоћним наставним средствима на студијском програму мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство. Учила и помоћна наставна средства су расположиви у броју довољном да се обезбеди нормално одвијање наставног процеса. Институт за хортиклтуру користи у оквиру Факултета информациону - комуникациону опрему која је неопходна за студирање на свим степенима студија и за научноистраживачки рад. У циљу ефикасног коришћења библиотеке и осталих информационих ресурса Факултет обезбеђује неопходну обуку наставника, сарадника и студената.

У централној библиотеци налази се литература која својим нивоом и обимом обезбеђује подршку наставном процесу и научноистраживачком раду на студијским програмима свих степена студија које реализује Институт за хортиклтуру. Постоји велики број приручника, енциклопедија, зборника радова и речника - потребних за студије на свим нивоима и за научно-истраживачки рад. Структура књижног фонда детаљно је приказана у Прилогу 10.1.

Централна библиотека на Факултету обједињује литературу из свих области и предмета који се изучавају на студијским програмима и модулима из воћарства, виноградарства и винарства: Органска производња воћа и грожђа, Производња садница воћака, Биолошке основе бербе, чувања и сушења воћа, Основи израде бизнис плана, Климатске промене и адаптација воћака, Прецизна польопривреда, Производња воћа у заштићеном простору, Биотехнологија у оплемењивању воћака, Медоносно биље и полинација, Вирозе, бактериозе и фитоплазмозе воћака, Пројектовање вочњака, Помологија, Воћне ракије, Оплемењивање воћака, Наводњавање воћака, Суптропске и тропске воћке, Виноградарство и винарство, Системи гајења-управљање

виноградима на различитим нивоима, Прецизно виноградарство, Основе трговине и електронског пословања, Фармакогнозија винове лозе, Тероари света, Заштита винове лозе од болести и штеточина, Међународна продаја и маркетинг, Пројектовање винограда и винарија, Винарство, Производња специјалних вина, Менаџмент газдинства усмерених на производњу грожђа и вина, Сензорика вина и винска култура, Стручна пракса, Мастер рад 1 и Мастер рад.

У библиотеци је у одговарајућем обиму заступљена страна литература и одговарајућем облику приступ истој. У библиотеци постоји база података о библиотечким јединицама у високошколској установи, одбрањеним специјалистичким радовима, магистарским тезама и докторским дисертацијама. За потребе својих корисника, библиотека има развијену међубиблиотечку сарадњу са другим библиотекама у земљи, а преко Народне библиотеке Србије и са библиотекама у иностранству. Информације о библиотечком материјалу, корисник може да добије телефоном, уз стручну помоћ библиотекара.

Пољопривредни факултет у Београду повезан је у Академску мрежу Србије (AMPEC) оптичким гигабитним линком преко чворишта Рачунарског центра Универзитета у Београду (РЦУБ). На тај начин обезбеђена је стална интернет конекција. Локална рачунарска мрежа (LAN) садржи:

- преко 500 мрежних прикључних места (Cat 5e);
- 45 управљива L2 switch-a;
- 1 L3 switch;
- 2 firewall-a Cisco ASA 5100 и
- 52 Wi-Fi приступне тачке (AP).

Wi-Fi мрежом (Eduroam и CASA пројект) покривена је свака учионица, слушаоница, сала, амфитеатар и библиотека са свим читаоницама. Овом мрежом покривени су и сви главни улази и холови испред свих амфитеатара и учионица, укључујући и кафе клуб.

У оквиру физичке LAN инфраструктуре логички је распоређено 15 сервера под Windows и Linux оперативним системом са преко 800 активних десктоп и лаптоп рачунара регистрованих у MS Активном директоријуму, логички распоређених у 18 подмрежа.

Студентима основних, мастер, специјалистичких и докторских студија на располагању је 7 рачунарских учионица, једна наставничка и инфопулт терминали:

- Статистичка лабораторија AEKLAB (нова зграда, IV спрат) са 20 рачунара;
- Лабораторија агроекономије Tempus CD_JEP_400067-2005 (нова зграда, IV спрат) са 16 рачунара;
- Lolaqua учионица TEMPUS 2 (нова зграда, IV спрат) са 10 рачунара;
- Студентски рачунарски центар (стара зграда, галерија) са 24 рачунара и принт сервером;
- Студентска читаоница - библиотека (нова зграда, V спрат - галерија) са 9 рачунара;
- Вежбаоница за ботанику (стара зграда, II спрат) са 18 рачунара;
- Лабораторија за зоотехнику (нова зграда, III спрат) са 6 рачунара;
- Moodle учионица (нова зграда, V спрат - галерија) са 12 рачунара и
- Инфопулт терминал за студенте (хол факултета) са 4 рачунара.

Укупно студенти свих степена студија могу да користе 120 рачунара. У свим учионицама рачунари су повезани на мрежу факултета и имају сталан приступ интернету.

Студентима је на располагању и e-learning систем базиран на Moodle платформи. Намењен је студентима и наставницима као подршка у процесу извођења наставе. Интернет адреса платформе за учење на даљину је <http://cmoodle.agrif.bg.ac.rs> и тренутно има преко 4000 регистрованих корисника који прате 113 курсева.

На серверима факултета постављена је и Atutor платформа за учење на даљину, у оквиру Tempus пројекта. Интернет адреса платформе је <http://tempus.agrif.bg.ac.rs/learning>. Информациони систем библиотеке Пољопривредног факултета заснива се на 2 базе података: CDS/ISIS бази података, уз коришћење WINISIS софтвера за управљање и COBISS базе која чини саставни део ВБС. Систем тренутно чини девет рачунара за запослене на факултету и четири

рачунара за раднике у библиотеци. Ови рачунари формирају интранет мрежу библиотеке, која је истовремено део академске рачунарске мреже Универзитета у Београду, те путем ње Факултет има приступ глобалној рачунарској мрежи – интернету. Путем интернета библиотека остварује сарадњу са Народном библиотеком Србије и њеним ресурсима. Библиотека је део Конзорцијума библиотека Србије за обједињену набавку часописа (КОБСОН), тако да је наставницима и сарадницима доступно око 35000 наслова иностраних часописа, односно 22 издавача и сервиса. Библиотекари редовно посещују стручне семинаре у Народној библиотеци Србије и осталим центрима у земљи. Рад Библиотеке Пољопривредног факултета регулисан је Правилником о раду библиотеке.

За извођење практичне наставе на студијском програму мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство Факултет је обезбедио сопствене наставно-научне базе, као и наставно-научне базе у привреди. Осим тога Факултет поседује наставне лабораторије, има и научне и истраживачко-развојне лабораторије, научно-стручне центре и истраживачко-развојне и иновационе јединице. У оквиру сарадње са привредом Факултет је ради квалитетног извођења наставе на студијским програмима потписао уговоре о пословној сарадњи и обезбедио извођење стручне праксе и дела наставног процеса у око 20 одговарајућих предузећа. У свом возном парку Факултет поседује и аутобус за извођење теренске наставе.

Факултет у свом саставу поседује више просторија опремљених савременим техничким и осталим уређајима који студентима и особљу омогућавају рад на рачунарима и коришћење услуга рачунског центра (фотокопирање, штампање, скенирање, нарезивање CD и DVD материјала). Свим запосленим и студентима обезбеђује неометан приступ различитим врстама информација у електронском облику и информационим технологијама, како би се те информације користиле у научно-образовне сврхе.

У оквиру стандарда методом SWOT анализе ВШУ је анализирала и квантитативно оценила следеће елеменате:

- усклађеност просторних капацитета са укупним бројем студената;
- адекватност техничке, лабораторијске и остале опреме;
- усклађеност капацитета опреме са бројем студената;
- рачунарске учионице.

Резултати анализире и квантитативног оцењивања приказани су у табели 11.4. SWOT анализа.

Предлог мера и активности за унапређење квалитета стандарда

На Наставно-научном већу Факултета размотрена је потреба унапређења квалитета стандарда 11 и усвојен следећи предлог мера и активности:

1. Реновирати део просторних капацитета;
2. Извршити набавку дела техничке и лабораторијске опреме која је застарела или нефункционална;
3. Извршити набавку дела информатичко-комуникационе опреме која застарела;
4. Извршити набавку софтвера за базе података, нарочито по питању праћења успешности студирања студента;
5. Искоришћавање просторних капацитета и опреме на факултету ускладити са потребама наставне, научно-истраживачке и стручне делатности.

Показатељи и прилози за стандард 11:

Табела 11.1a. Укупна површина (у власништву високошколске установе и изнајмљени простор) са површином објекта (амфитеатри, учионице, лабораторије, организационе јединице, службе)

Табела 11.16. Спецификација лабораторијског простора који високошколска установа обезбеђује за извођење експерименталне наставе

Табела 11.2a. Листа вредније опреме у власништву високошколске установе која се користи у наставном процесу и научноистраживачком раду

Табела 11.26. Листа капиталне опреме која се користи у наставном и научно-истраживачком процесу (опрема вредна више од 100.000 EUR)

Табела 11.3. Наставно-научне и стручне базе

Табела 11.4. SWOT анализа

Стандарди

Стандард 13: Улога студената у самовредновању и провери квалитета

Високошколске установе обезбеђују значајну улогу студената у процесу обезбеђења квалитета, и то кроз рад студенских организација и студенских представника у телима високошколске установе, као и кроз анкетирање студената о квалитету високошколске установе.

Опис

Студенти на студијском програму мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство имају значајну улогу у самовредновању и провери квалитета односно у процесу обезбеђења квалитета, и то кроз рад студенских организација и студенских представника у телима високошколске установе, као и кроз анкетирање студената о квалитету студијског програма и високошколске установе у целини.

Чланове за Студентски парламент бирају непосредно, тајним гласањем, сви студенти уписаны у школској години у којој се врши избор на студијске програме који се остварују на Факултету. Студента продекана бира Савет факултета, на предлог Студентског парламента факултета. Студентски парламент факултета бира четири члана Савета из реда студената. Студентски парламент поред Савета факултета, бира и своје представнике у:

1. Наставно-научном већу факултета (Састав Наставно-научног већа факултета се проширује за 20% представника студената када се одлучује о питањима који се односе на осигурање квалитета наставе, реформу студијских програма, анализу ефикасности студирања и утврђивање броја ЕСПБ бодова);
2. Комисији за обезбеђење, проверу и унапређење квалитета (четири члана);
3. Комисији за вредновање ваннаставних активности студената (студент продекан+ један члан Студентског парламента);
4. Етичкој комисији Польопивредног факултета (један члан+ један заменик члана)
5. Одбору за планирање и развој ОДПФ Радмиловац (један члан);
6. Дисциплинској комисији (два члана).

Студенти преко своје заступљености у органима управљања и руковођења, Студентског парламента и Комисије за обезбеђење, проверу и унапређење квалитета на одговарајући начин дају мишљење о стратегији, стандардима, поступцима и документима којима се обезбеђује квалитет високошколске установе, укључујући и резултате самовредновања и оцењивања квалитета студијских програма и високошколске установе.

Обавезан елемент самовредновања студијских програма и високошколске установе јесу анкете (налазе се у саставу Правилника о начину и поступку самовредновања као упитници) којима се испитују ставови и мишљења студената о питањима из свих области које се проверавају у процесу самовредновања. Факултет редовно организује и спроведи анкете студената на студијском програму мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство и њихове резултате чини доступним јавности и укључује их у укупну оцену самовредновања и квалитета студијског програма. Оцена квалитета наставног процеса утврђује се на основу резултата анкетирања свих студената на студијском програму мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство.

Студенти на студијском програму мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство су активно укључени у процесе континуираног осмишљавања, реализације развоја и евалуације студијског програма у оквиру курикулума и развоја метода оцењивања, учешћем у раду субјеката Факултета, а нарочито у раду Комисије за обезбеђење,

проверу и унапређење квалитета преко својих представника који се бирају на нивоу на Факултету.

Вредновање наставног процеса на студијском програму мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство од стране студената обавља се одговарајућим упитницима у електронском облику. Анкетирање студената се спроводи при упису школске године, при добијању дипломе и након одређеног периода по добијању дипломе и стеченог искуства на радном месту. Анкете су анонимне, изузев анкете при добијању дипломе и након дипломирања.

Тежња Факултета је да се анкетама обухвати што већи број студената, сви наставни предмети, сви наставници, сви сарадници у настави и сви студијски програми. Попуњени упитници су чувају до времена који је прописан општим актом Факултета и Законом о високом образовању. Сви студенти и запослени на Факултету благовремено се обавештавају о циљевима и времену анкетирања. Факултет узима у обзир и друге изворе вредновања наставе и услова рада, као што су: испитни резултати, статистичка анализа похађања наставе, други успеси студената Факултета и слично. Учешће и активности студената у осигурању квалитета Факултета, студијских програма и наставе, могу се сматрати процесом који се заснива на отвореној, искреној и конструктивној критици, у циљу континуираних промена на боље.

Након анкетирања и обраде података из анкета на студијском програму мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство Стручна служба их доставља заједно са анкетама из анкета других студијских програма на Факултету Комисији за обезбеђење, проверу и унапређење квалитета. Ова комисија анализира резултате анкете и сачињава одговарајући извештај.

Наставно-научно веће Факултета разматра и усваја одговарајући коначан извештај. Наставно-научно веће Факултета редовно предлаже мере за побољшање квалитета наставног процеса и услова рада. Извештај о вредновању од стране студената доступан је запосленима, студентима и јавности, анализира се на седницама већа Катедара и Наставно-научног већа Института за хортикултуру и доносе се поступци и конкретне корективне мере у случају неиспуњавања стандарда у областима које се проверавају у процесу самовредновања. Заједно са поступцима и конкретним корективним мерама са других Института, поступци и мере се усвајају на Наставно-научном већу Факултета.

Методом SWOT анализе Факултет је анализирао и квантитативно оценио елементе:

- учешће студената у телима за обезбеђење квалитета;
- учешће студената у самовредновању;
- студентску евалуацију установе, студијских програма, наставе.

Резлтати процене наведених елемената приказани су у табели 13.1 која је дата као прилог.

Предлог мера и активности

На Наставно-научном већу размотрена је потреба унапређења квалитета стандарда 13 и усвојен следећи предлог мера и активности:

1. Потребно је поспешити иницијативу студената у предлагању конкретних мера за побољшање услова студирања;
2. Потребно је поспешити учешће студената у разматрању питања везаних за евалуације институције, студијских програма и наставног процеса;
3. У циљу побољшања квалитета наставног процеса потребно је систематски вршити допуну обима и садржине анкетних упитника, чиме би се створили услови и за квалитетнију анализу мишљења и коментара студената; и
4. Потребно је поспешити међусобну сарадњу и координацију студенских организација.

Показатељи и прилози за стандард 13:

Табела 13.1. SWOT анализа

Прилог 13.1 Документација која потврђује учешће студената у самовредновању и провери квалитета

[**Прилог 13.1а.**](#) Правилник о обезбеђењу квалитета

[**Прилог 13.1б.**](#) Правилник о начину и поступку самовредновања

[**Прилог 13.1в.**](#) Одлука о именовању чланова сталних Одбора и Комисија

[**Прилог 13.2а-б.**](#) Анкете студената

[**Прилог 13.3а-б.**](#) Извештаји о студентском вредновању педагошког рада наставника и сарадника

Стандарди

Стандард 14: Систематско праћење и периодична провера квалитета

Високошколска установа континуирано и систематски прикупља потребне информације о обезбеђењу квалитета и врши периодичне провере у свим областима обезбеђења квалитета.

Опис

Пољопривредни факултет континуирано и систематски прикупља потребне информације о обезбеђењу квалитета и врши периодичне провере у свим областима обезбеђења квалитета студијских програма укључујући и студијски програм мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство. На основу усвојене мисије и визије Факултет је донео и реализује Стратегију обезбеђења квалитета у свом раду. У циљу континуираног побољшања рада Факултет је утврдио јасно и подробно формулисану Стратегију обезбеђења квалитета наставног процеса, управљања високошколском установом, реализације ненаставних активности, као и услова рада и студирања, која је доступна јавности. Ради континуираног обезбеђења квалитета Факултет је образовао посебну Комисију за обезбеђење, проверу и унапређење квалитета (КОПУК), из редова наставника, сарадника, ненаставног особља и студената. КОПУК има у свом саставу пет поткомисија: 1. Поткомисија за контролу и осигурање квалитета наставе, 2. Поткомисија за развој курикулума, утврђивање броја ЕСПБ бодова, начина акумулације бодова и оптерећења студената, 3. Поткомисија за анализу ефикасности студирања, 4. Поткомисија за праћење, унапређење и контролу квалитета научно-истраживачког рада и 5. Поткомисија за мобилност.

Комисија за обезбеђење, проверу и унапређење квалитета студијских програма укључујући и студијски програм мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство и високошколске установе у целини организује, контролише и унапређује рад на:

- спровођењу утврђених стандарда и поступака за оцењивање квалитета и обављање свих задатака које у том процесу имају субјекти у систему обезбеђења квалитета факултета;
- обезбеђењу услова и инфраструктуре за редовно, систематско прикупљање и обраду података потребних за оцену квалитета у свим областима које су предмет самовредновања;
- обезбеђењу редовне повратне информације од послодаваца, представника Националне службе за запошљавање, својих бивших студената и других одговарајућих организација о компетенцијама студената који заврше одређени ниво студија;
- обезбеђењу података потребних за упоређивање са страним високошколским установама у погледу квалитета и
- обављању периодичне провере и самовредновања нивоа квалитета током којих сагледава спровођење утврђене стратегије и поступака за обезбеђење квалитета, као и достизање жељених стандарда квалитета.

Комисија за обезбеђење, проверу и унапређење квалитета Факултета је укључена у спровођење интерних и екстерних провера квалитета у циљу сертификације, надзора или ресертификације високошколске установе, студијских програма и диплома. Студенти имају активну улогу у доношењу и спровођењу Стратегије обезбеђења квалитета.

Правилник о начину и поступку самовредновања ближе се уређују начин и поступак самовредновања студија, студијских програма укључујући и студијски програм мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство, рада наставног и ненаставног особља и услова рада као дела стратегије Факултета за праћење, обезбеђивање, унапређење и развој квалитета студија. Овај Правилник садржи део о вредновању од стране студената, део о

вредновању запослених на Факултету и део о вредновању од стране послодаваца свршених студената Факултета са циљем да се побољша квалитет наставе и рад запослених. У периодичним самовредновањима обавезно је укључивање резултата анектирања студената. Предвиђено је да се самовредновање спроводи најмање једном у три до четири године.

Са резултатима самовредновања Комисија за обезбеђење, проверу и унапређење квалитета студијских програма укључујући и студијски програм мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство, упознаје наставнике и сараднике, путем катедри и стручних органа, студенте, преко студентских организација, Комисију за акредитацију и проверу квалитета и јавност.

Пољопривредни факултет спроводи у свакодневном раду утврђену Стратегију обезбеђења квалитета и у том циљу предузима потребне активности за њену реализацију, а предузима и мере за отклањање уочених неправилности. Ова високошколска установа посебно прати квалитет извођења наставе, обављања испита, анализира успешност студената у студирању у целини и на појединачним предметима, као и квалитет уџбеника и предузима потребне мере за отклањање уочених недостатака на студијским програмима укључујући и студијски програм мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство.

Пољопривредни факултет организује курсеве за стицање академских вештина на којима се врши обука младих наставника на свим студијским програмима укључујући и студијски програм мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство из домена савремених метода наставе и научно-истраживачког рада, као и контроле квалитета и једне и друге компоненте академских активности.

Сви запослени на Факултету, свако у свом домену рада, доприноси реализацији утврђене Стратегије обезбеђења квалитета. Управа Факултета, Комисија за обезбеђење, проверу и унапређење квалитета и одговарајуће Поткомисије у њој, стално надгледају и анализирају реализацију наставног процеса на студијским програмима укључујући и студијски програм мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство, односно примену упитника за вредновање квалитета наставе, испита, успешности студија, квалитет уџбеника и других наставних средстава и на основу резултата утврђују програм унапређења и континуираног побољшања квалитета.

О самовредновању се сачињавају извештаји, које разматра Комисија за обезбеђење, проверу и унапређење квалитета и сачињава предлоге за унапређење које упућује Наставно-научном већу Факултета на усвајање. Извештај о самовредновању установе обухвата све елементе квалитета свих студијских програма укључујући и студијски програм мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство. Самовредновање и оцењивање квалитета студијских програма укључује учешће студената. На основу сагледавања испуњавања стандарда и резултата упитника сачињавају се Извештаји о самовредновању студијских програма на основним академским студијама и дипломским академским студијама. Студенти свих година, при kraју семестра, систематски, за сваки предмет, оцењују квалитет наставе и наставног особља. Колегијум Факултета после сваког семестра, у поступку самовредновања оцењује квалитет процеса рада, а посебно наставног процеса. Пољопривредни факултет је своју политику о уџбеницима (планирање, обезбеђење, издавање и сл.) дефинисао актима о уџбеницима и издавачкој делатности.

У наредном периоду Факултет намерава да обезбеди редовну систематску повратну информацију од послодаваца, представника Националне службе за запошљавање, својих бивших студената и других одговарајућих организација о компетенцијама дипломираних студената на свим студијским програмима укључујући и студијски програм мастер академских студија Воћарство и Виноградарство и винарство у складу са Правилником о алумни удружењу студената Пољопривредног факултета.

SWOT анализа

Методом SWOT анализе Факултет је анализирао и квантитативно оценио следеће

елементе:

- континуитет у реализацији процеса обезбеђења и унапређења квалитета;
- постојање инфраструктуре за систематско праћење и обезбеђење квалитета;
- редовне повратне информације о квалитету стечених компетенција дипломираних студената;
- усаглашавање са стратегијом унапређења квалитета других престижних високошколских установа у земљи и иностранству;
- периодичност процеса прикупљања података о квалитету;
- јавност резултата процене квалитета.

Резултати анализе и квантитативне оцене приказани су у табели 14.1.

Предлог мера и активности за унапређење квалитета стандарда 14:

Факултет је на Наставно-научном већу размотрлио потребу унапређења квалитета стандарда 14 и усвојио следећи предлог мера и активности:

1. Резултати самовредновања треба да се целовито анализирају и на основу њих донесе темељит план активности за превазилажење уочених недостатака;
2. Потребно је континуирано и систематско унапређење свих активности од значаја за праћење и обезбеђење квалитета;
3. Потребно је поспешити активности Алумни удружења Пољопривредног факултета у складу са усвојеним Правилником о Алумни удружења Пољопривредног факултета у циљу добијање повратних информација о квалитету стечених компетенција дипломираних студената;
4. Потребно је стимулисати учешће наставника на међународним пројектима везаним за унапређење наставе што омогућава усаглашавање са стратегијама унапређења квалитета других престижних високошколских институција у иностранству;
5. Потребан је континуирани и систематски рад на подизању културе квалитета на Факултету; и
6. Потребан је континуирани и систематски рад на имплементацији и унапређењу питања јавности резултата процене квалитета.

Показатељи и прилози за стандард 14:

Табела 14.1. SWOT анализа

Прилог 14.1 Информације презентоване на сајту високошколске установе о активностима које обезбеђују систематско праћење и периодичну проверу квалитета у циљу одржавања и унапређење квалитета рада високошколске установе.

Прилог 14.1а. Правилник о садржају www презентације Пољопривредног факултета

Прилог 14.1б. Правилник о коришћењу Академске мреже Србије на Пољопривредном факултету.

Прилог 14.1ц. Правилник о алумни удружењу