

**ИЗВЕШТАЈ О САМОВРЕДНОВАЊУ И ОЦЕНИ  
КВАЛИТЕТА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА ОСНОВНИХ  
АКАДЕМСКИХ СТУДИЈА ПРЕХРАМБЕНА  
ТЕХНОЛОГИЈА**

Београд, 2024 година

## СТАНДАРДИ ЗА САМОВРЕДНОВАЊЕ И ОЦЕЊИВАЊЕ КВАЛИТЕТА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА ОСНОВНИХ АКАДЕМСКИХ СТУДИЈА ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА

**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

[стандарди](#)

#### **Стандард 4: Квалитет студијског програма**

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

#### **Опис**

Програм основних академских студија Прехрамбена технологија садржи пет следећих модула:

- технологија анималних производа,
- технологија конзервисања и врења,
- технологија ратарских производа,
- управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране.
- микробиологија хране

Програм основних академских студија траје 4 године односно 8 семестара. Прве две године су заједничке за све изборне групе односно модуле, а затим се програми разликују по захтевима модула који је студент одабрао. За 4 године студија студенти похађају 29-30 обавезних и 7-8 изборних једносеместралних предмета, у зависности од изабраног модула. Сви предмети студијског програма носе 6 ЕСПБ, а програмом су предвиђени стручна пракса и завршни рад. Прву годину студија може да упише 240 студената (сваки модул по 48 студената).

Основна сврха студијског програма је остваривање образовних, стручних и истраживачких циљева и задатака у области технологије различитих врста прехрамбених производа. Врста и режим студија су прилагођени потребама развоја прехрамбене индустрије.

Обезбеђење и праћење квалитета студијских програма остварује се кроз процедуре одређене Законом о високом образовању и Стратегијом обезбеђења квалитета Пољопривредног факултета. Поред наведеног, Наставно-научно веће Института за прехрамбену технологију и биохемију, директор Института, као и шефови Катедара одговорни су за квалитет студијског програма и спровођење мера за обезбеђење квалитета наставе и услова рада. Ради праћења, контроле и развоја квалитета Факултет је образовао Комисију за обезбеђење, праћење, унапређење и контролу квалитета (КОПУК), као стручно и саветодавно тело Наставно научно већа факултета и декана у области обезбеђења квалитета. Комисија има за циљ да обезбеди институционалну основу за пуну имплементацију система обезбеђења и контроле квалитета који ће унапређивати рад Факултета као целине и дати основу за реалну процену доприноса сваког учесника у наставном процесу и научноистраживачком раду.

На основу Статута Пољопривредног факултета (члан 29. став 1. тачка 13.), 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 као и измена и допуна студијских програма, као и друга питања од значаја везана за студијске програме који се реализују у високошколској установи. Постојање овог упутства створени су услови за унапређивање и континуирано осавремењавање студијског програма основних академских студија Прехрамбена технологија који се заснивају на развоју науке и новим захтевима који се постављају пред образовни профил из области Прехрамбена технологија. Квалитет основних академских студија Прехрамбена технологија се обезбеђује кроз праћење и проверу специфичних циљева, структуре, радног оптерећења студената, као и кроз континуирано осавремењавање садржаја и прикупљање повратних информација о квалитету програма од релевантних организација.

За унапређење квалитета наставног процеса организује се обука наставника ради унапређења наставничких компетенција и спроводи анкета којом се испитују ставови и мишљења студената о питањима из свих области које се проверавају у процесу самовредновања, као и колегијална анализа наставе и учења. Факултет непрекидно ради на подстицању, обезбеђењу услова, праћењу и провери резултата научно-истраживачког и стручног рада и њиховом укључивању у наставни процес.

Основни циљ студијског програма је преношење научних и стручних знања и вештина из

фундаменталних наука као што су хемија, биохемија, термодинамика и други предмети, а такође из области прехранбене технологије различитих производа биљног и анималног порекла, управљања квалитетом и безбедношћу у производњи хране и микробиологије хране. Студијски програм има као циљ усмеравање студија ка стицању знања, вештина и креативних способности потребних за профитабилну производњу хране, пре свега искоришћавањем обновљивих природних ресурса уз заштиту околине, очувања ресурса руралних подручја и културног наслеђа.

После завршетка студија студент стиче академски назив *дипломирани инжењер технологије*. Савладавањем основних академских студија Прехранбена технологија студенти стичу опште компетенције и специфичне способности које омогућавају примену стечених знања у различитим областима прехранбене технологије, као и валидну основу за наставак студија на мастер, специјалистичким и докторским академским студијама. Такође, стичу применљива знања у области прехранбене технологије, оспособљени су за коришћење и тумачење литературе и преношење знања.

Током студија, студенти стичу опште и предметно-специфичне способности како би квалитетно испунили своје обавезе у привреди превасходно прехранбеној индустрији али и другим компанијама и владиним институцијама које се ослањају на ову област. Такође, студенти су способни за учествовање у управљању квалитетом и безбедношћу у целом ланцу током производње и дистрибуције прехранбених производа.

Завршетком студија студент је оспособљен за:

- укључивање у вођење технолошких поступака производње различитих прехранбених производа као и решавање могућих проблема;
- управљање квалитетом и безбедношћу у производњи хране праћењем регулаторних прописа и вођењем адекватне документације;
- примену и увођење иновација у области прехранбене технологије;
- праћење савремене литературе и других средстава информисања.

Током студија посебна пажња се поклања савладавањем методама тимског рада, презентовања стечених знања као и подстицању самосталности, одговорности и способности одлучивања.

Исходи учења студијског програма основних академских студија из Прехранбене технологије базирани су и упоредиви су са дескрипторима квалификација одређеног првог циклуса образовања у датој научној области и у одговарајућем Европском оквиру квалификација, укључујући и захтеве међународних и националних професионалних удружења.

Квалификације које означавају завршетак првог циклуса према дескрипторима квалификација додељују се студентима који:

- су показали знање и разумевање у области студирања које се ослања и превазилази њихово опште средње образовање, а обично је на нивоу који осим што омогућава употребу напредних уџбеника укључује и неке аспекте који се ослањају на напредна знања из њихове области студирања;
- могу да примене своје знање и разумевање на начин који указује на професионални приступ раду или струци, а имају и компетенције које се исказују кроз осмишљавање и одржавање аргументације и решавање проблема унутар њихове области студирања;
- имају способност да прикупљају и тумаче релевантне податке из области студирања са циљем да остваре своје процене које укључују размишљања о релевантним друштвеним, научним и етичким питањима;
- могу да преносе информације, идеје, проблеме и решења и специјализованој и неспецијализованој публици;
- су развили вештине учења које су потребне за наставак студија уз висок степен аутономије.

Поређења дескриптора и описа квалификација на студијском програму основних студија из Прехранбене технологије такође пружају корисно разликовање у очекивањима из пет области: знање и разумевање, њихова примена, процењивање, комуникација и вештине учења.

Студијски програм основних академских студија Прехрамбена технологија је у одређеној мери усклађен са сличним програмима на иностраним школским установама. Поређење студијских програма Прехрамбена технологија је вршено са следећим програмима у ЕУ:

1. Prehrambeno biotehnoški fakultet, Univerzitet u Zagrebu, Hrvatska  
[http://www.pbf.unizg.hr/studiji/preddiplomski\\_studij/prehrambena\\_tehnologija](http://www.pbf.unizg.hr/studiji/preddiplomski_studij/prehrambena_tehnologija)
2. Food Technology Wageningen Universtity, Holandija  
<https://ssc.wur.nl/Handbook/Programme/BFT>
3. Food Science, University College Cork, Irska  
<https://www.ucc.ie/en/ck505/#course-outline>
4. Food Science and Biotechnology, University of Hohenheim, Nemačka  
[https://www.uni-hohenheim.de/fileadmin/uni\\_hohenheim/Studiengaenge/Natur/Bachelor/lb/SP\\_bsc\\_lb.pdf](https://www.uni-hohenheim.de/fileadmin/uni_hohenheim/Studiengaenge/Natur/Bachelor/lb/SP_bsc_lb.pdf)
5. Poljoprivredno prehrambeni fakultet, Univerzite u Sarajevu, Bosna i Hercegovina  
<https://www.ppf.unsa.ba/studijskiprogram.php>
6. Biotehniška fakulteta, Univerzitet u Ljubljani, Slovenija  
<http://www.bf.uni-lj.si/en/deans-office/study-programmes/academic-study-programmes/food-science-and-nutrition/>

Разматрањем бројних програма уочава се да је на ЕУ Универзитетима основни ниво академских студија претежно 3 године са 180 ЕСПБ (Немачка, Холандија, Хрватска, Словенија), док постоје и Универзитети који идентично са нашим програмом трају 4 године (Ирска). Дужина трајања студијског програма у великој мери утиче на садржај и број обавезних и изборних предмета. Поред тога, на нашем студијском програму је евидентно постојање великог броја модула (5) док на иностраним програмима основне студије се претежно базирају на општим знањима из области прехрамбене технологије које су често сврстане у изборне предмете на последњој години студија. Називи предмета, исходи учења предмета на ОАС ПРТЕХ су у великој мери подударни са предметима на ЕУ Универзитетима.

Разматрањем компетенција студената које се стичу на студијама из Прехрамбене технологије уочава се да 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, а више се очекује од оних са звањима из другог циклуса, јер би они требало да поседују вештине учења које ће им омогућити да наставе студије тако да се углавном сами усмеравају, односно да су аутономни. Од знања и разумевања поткрепљеног уџбеницима и практикумима на првом нивоу студенти студијског програма Прехрамбена технологија напредују до усвајања систематског разумевања своје области, од доношења судова који подразумевају прикупљање и тумачење релевантних података до критичке анализе, евалуације и синтезе нових и комплексних идеја. Квалификација подразумева да је неко овладао не само једним аспектом своје области, већ једном сложеном целином. Користећи се генеричком терминологијом дескриптора ови аспекти укључују вештине учења, вештине комуникације и способност доношења судова, као и оно што се вероватно намеће као прва асоцијација при помињању термина квалификације: знање и разумевање, као и способност примене тог знања и разумевања.

Начин успостављања склада између наставних метода, исхода учења и критеријума оцењивања у студијском програму основних 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.

За мапирање предмета у оквиру студијског програма из Прехрамбена технологија, ради увида у стицање како су програмски исходи учења покривени у оквиру обавезних предмета приложена је Табела у Прилогу 4.3.

**Механизми праћења квалитета** студијског програма основних академских студија Прехрамбена технологија детаљно су описани у стандарду 4 за самовредновање

високошколске установе у делу описа стандарда под називом Механизми праћења квалитета студијских програма.

Процене постигнућа студената у постизању намераваних исхода учења на студијском програму, стратегија и коришћене методе којима се проверава постизање исхода учења за студијски програм основних академских студија Прехрамбена технологија, као и процене у којој мери се постигнути резултати поклапају са планираним исходима учења на студијском програму дати су у делу самовредновања високошколске установе под називом *Процене постигнућа студената у постизању намераваних исхода учења*.

Активности учења потребне за достизање очекиваних исхода учења на студијском програму основних академских студија из Прехрамбене технологије приказани су на примеру једног предмета кроз удео ових активности у укупној вредности ЕСПБ за дати предмет.

**Пример: Активности учења на предмету**

Активности учења на предмету на основним академским студијама Прехрамбена технологија  
Студијски програм основних академских студија Прехрамбена технологија  
Удео активности у укупној вредности ЕСПБ за предмет Општа микробиологија

Табела 2. Предмет Општа микробиологија (број часова активне наставе 3+2 недељно; број ЕСПБ 6)

6 ЕСПБ, укупно 180 сати	Сати	Поени
Предиспитне обавезе		
Предавања 3 часа недељно	45 x 0,75 = 33,75 сати	5
Вежбе 2 часа недељно (колоквијум)	30 x 0,75 = 22,5 сати припрема олоквијума 12 сати полагање – 1 сат	25
Тестови (2 теста) (припрема за тестове и полагање теста)	Припрема 50,5 сати Полагање 2 сата	30
Испитне обавезе		
Усмени испит	Припрема 45 сати Полагање 1 сат	40
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 основних академских студија Прехрамбена технологија 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 постизање 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*.

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 основних академских студија Прехрамбена технологија треба да испуњава, посебно у погледу академске методологије, формалних аспеката, практичне оријентације и критеријума оцењивања датим у одредбама Правилника о основним академским студијама, а

такође су описани у делу самовредновања високошколске установе под насловом *Дефинисани захтеви за завршни рад*.

Веза са дипломираним студентима студијског програма основних академских студија Прехрамбена технологија за тржиште рада и постигнућа дипломираних студената описани су у делу самовредновања високошколске установе под насловом *Веза са дипломцима, релевантност програма за тржиште рада и постигнућа дипломаца*. Да би се успоставила што ефикаснија веза са дипломираним студентима студијских програма високошколска установа је усвојила *Правилник о алумни удружењу*.

Из података у табели 4.1. уочава се да је број уписаних студената у последње три анализираних године на релативно константном нивоу са малим степеном опадања, посебно последње године. У периоду до следећег самовредновања пратиће се и анализирати сваке године редом за претходне три године укупно уписани број студената. На основу анализа донеће се одговарајуће превентивне и корективне мере.

На основу података у табели 4.2. уочава се да проценат дипломираних студената у односу на уписани број се повећао последње две године, али и даље није на задовољавајућем нивоу. На основу података у табели 4.3. уочава се да број дипломираних студената повећавао у последње три школске године, а да је просечно трајање студија кретало у распону 5.8-6.63. На основу анализа података о просечном трајању студија у претходне 3 школске године на студијском програму основних академских студија Прехрамбена технологија донеће се одговарајуће превентивне и корективне мере како би се повећавао број дипломираних студената, а смањивало просечно трајање студија у периоду до наредног самовредновања.

#### SWOT анализа

ПРЕДНОСТИ		СЛАБОСТИ	
У структури пет модула Прехрамбене технологије на основним академским студијама јасно и недвосмислено су дефинисани циљеви, конкретни, оствариви с обзиром на расположиве ресурсе	+++	Делом се уочава недовољна дефинисаност појединих компетенција и вештина, као и недовољан ниво развоја креативних способности и практичних вештина студената	+
Методе учења јасно су дефинисане у свим предмета	+++	Мала заинтересованост појединих студената за интерактивне методе наставе и учења	+
Сви студијски модули у оквиру Студијског програма „Прехрамбена технологија“ поседују обавезне и изборне предмете са њиховим описима и фондом часова који су сврстани у 4 групе: академско (опште – образовни предмети), теоријско-методолошки, научно-стручни, стручно-апликативни.	+++	Утврђена је незнатна неусаглашеност циљева исхода учења и оквирног садржаја појединих предмета и метода вредновања студената.	+
Јасно дефинисан систем стицања ЕСПБ на предиспитним и испитним обавезама	+++	Утврђена је недовољна дефинисаност и усклађеност општих и специфичних компетенција у оквиру наставних дисциплина због мултидисциплинарности студијског програма	+
Студијски програми нуде најновија научна и стручна технолошка знања из одговарајућих грана прехрамбене технологије и индустрије. Усаглашеност са утврђеним предметно-	++	Велика пажња је посвећена теоријским аспектима изучавања области, а мање практичним, због недостатка материјалних средстава за практичну обуку.	+

специфичним стандардима за акредитацију високошколских установа.			
Референце и компетентност наставног особља је у складу са програмом свих студијских модула.	+++	Недовољно изражена функционална знања студената која се манифестују кроз критично мишљење, решавања техничко-технолошких проблема, тимски рад. Недовољно заступљена практична знања током студијског програма и посете прехранбеним погонима.	+
Факултет добија повратне информације о свршеним студентима и њиховим компетенцијама	+++	Постоји потреба за оптималнијим распоредом предмета на првој и другој години студија из општих предмета, како би се повећао број успешних студената.	++
На вебсајту Факултета налазе се подаци о спецификацији завршног рада и стручне праксе, као и Релевантни подаци о студијском програму и исходима учења	+++	Недовољна мобилност студената и професора.	+
<b>МОГУЋНОСТИ</b>		<b>ПРЕТЊЕ</b>	
Усклађивање циљева студијског програма са захтевима тржишта и светским трендовима у области прехранбене технологије.	++	Недостатак финансијских средстава неопходних за организовање обуке, практичне наставе и извођења експеримената за завршни рад.	+
Континуирани развој курикулума предмета и студијског програма; развијање нових видова интерактивне наставе примерених раду са малим бројем студената	+++	Недовољно вредновање компетенција дипломираних студената у садашњој друштвеној реалности.	+
Обука наставника и сарадника у оквиру тема које разматрају развој Курикулума као што су елементи дефинисања сврхе и улоге појединих студијских програма, могућност регионалног усаглашавања.	+++	Недовољна примена савремених метода учења и извођења практичне наставе због недовољних финансијских средстава.	+
Увођење више практичног рада, могућност наставка школовања на домаћим и страним универзитетима и укључивање у привреду.	+++	Недовољан апликативни трансфер знања у прехранбену индустрију.	+
Размена студената и професора, већа регионална и универзитетска сарадња. Упознавање са студијским програмима ЕУ и суседних земаља. Боља сарадња са привредним субјектима.	+	Полагања предмета „Социологија“ на пријемном испиту за студијски програм Прехранбена технологија није у складу са потребним предзнањима за савладавање градива током студија. Због опште економске ситуације и слабије могућности запошљавања може доћи до смањеног интереса за овај вид студирања.	+++
Обучавање наставника и сарадника за унапређење начина оцењивања студената.	++	Недовољан број младих кадрова може озбиљно угрозити поједине научне области.	+
Детаљнији опис исхода учења и постављање на вебсајту Факултета	+	Недостатак финансијских средстава за извођење квалитетнијег наставног	++



информације о студијском програму на страном језику може привући већи број страних студената		процеса.	
Дефинисање карактеристика квалитета наставног циклуса и израда плана систематичног и редовног оцењивања квалитета	+	Немотивисаност наставника да доставе информације због малог броја студената;	+

#### Предлог мера и активности за унапређење квалитета стандарда 4

На основу урађене SWOT анализе на Наставно-научном већу усвојене су следеће мере и активности у вези стандарда 4:

1. Преиспитивање структуре студијског програма Прехрамбена технологија - број модула (на Институту за прехранбену технологију и биохемију је испитивана могућност да се број модула смањи на 1-2), циљеви програма, усклађивање стечених компетенција и исхода учења са захтевима тржишта;
2. Преиспитивање исхода учења, начине оцењивања, могућности побољшања интерактивне наставе на студијском програму, коришћење алата и платформи за дигитално учење;
3. Јачање практичног знања кроз обуке и пилот погонима, организовање радионица и предавања са стручњацима из прехранбене индустрије, итд.
4. Усаглашавање спецификација предмета на одређеним модулима;
5. Увести систематско праћење реализације студијског програма, оптерећења студента, пролазности студената на појединим предметима и програму у целисти;
6. Разматрање питања у оквиру анкете за студенте у циљу њеног побољшања;
7. Увођење детаљне анализе анкете дипломираних студената и послодаваца и разматрање питања у оквиру упитника.
8. Ажурирање и усклађеност информација на сајту Факултета са променама на студијским програмима.

#### Показатељи и прилози за стандард 4

**Табела 4.1.** Укупан број уписаних студената на свим годинама студија у текућој и претходне 2 школске године на студијском програму Прехрамбена технологија

**Табела 4.2.** Број и проценат дипломираних студената (у односу на број уписаних) у претходне 3 школске године у оквиру студијског програма основних академских студија Прехрамбена технологија

**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.

**Прилог 4.1.** Извештај о вредновању студијског програма од стране свршених студената из радног односа.

**Прилог 4.2.** Анализа резултата анкете о задовољству послодаваца стеченим квалификацијама дипломаца.

**Прилог 4.3.** Мапирање предмета основних академских студија Прехрамбена технологија

#### 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

Факултет обезбеђује квалитет наставног процеса на програму основних академских студија Прехрамбена технологија у складу са националним и међународно прихваћеним документима у области високог образовања која обухватају: Закон о високом образовању, Правилник о стандардима за самовредновање и оцену квалитета, Правилник о стандардима за спољашњу проверу квалитета, Правилник о стандардима за акредитацију, Стратегију обезбеђења квалитета, Правилник о обезбеђењу квалитета, Правилник о правилима основних академских студија, Правилник о начину и поступку самовредновања и другим актима Универзитета у Београду и Факултета.

Квалитет наставног процеса на студијском програму основних академских студија Прехрамбена технологија обезбеђује се кроз континуирано осавремењавање курикулума и садржаја предмета најновијим научним сазнањима, примену 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 основних академских студија наставници и сарадници током извођења предавања и вежби и оцењивања стечених компетенција студената се обавезују да поступају професионално и имају коректан однос према студентима. Садржаји курикулума као и наставне методе за његову примену одговарају постизању циљева студијског програма основних академских студија Прехрамбена технологија и његових исхода учења.

План и распоред наставе (предавања, вежбе и други облици наставе) на студијском програму основних академских студија Прехрамбена технологија реализују се у складу са прилогом 5.2. у коме су описане процедуре и поступци који обезбеђују поштовање плана и распореда наставе.

План и распоред наставе (предавања и вежби) на студијском програму основних академских студија Прехрамбена технологија усклађени су са потребама и могућностима студената, познати су пре почетка одговарајућег семестра и доследно се спроводе.

Настава на студијском програму основних академских студија Прехрамбена технологија је у одређеној мери интерактивна, посебно током реализације практичних вежби и укључује примере из праксе, а такође подстиче студенте на размишљање и креативност, самосталност у раду и примену стечених знања.

Пре почетка семестра, на седницама Већа Катедри се разматра план рада сваког предмета који је доступан студентима објављивањем на сајту, огласним таблама и у штампаном облику.

Према Правилнику о правилима основних академских студија предметни наставник је дужан да у првој недељи наставе упозна студенте са планом реализације предмета. 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 огласној табли пре почетка семестра.

Такође, план сваког предмета на студијском програму основних академских студија Прехрамбена технологија је приказан у књизи предмета која је доступна на сајту Факултета. 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 основних академских студија Прехрамбена технологија 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-научног већа Института и Факултета систематски прати, анализира и оцењује квалитет наставе на појединачним предметима и предузимају корективне мере за његово унапређење.

Настава на студијском програму основних академских студија Прехрамбена технологија се остварује кроз неколико различитих врста активности као што су предавања, вежбе, практична настава, семинарски радови, презентације, консултације, колоквијуми, тестови, менторски рад, учешће студената у стручном и научном раду посебно током реализације завршног рада.

Садржаји предмета на студијском програму основних академских студија Прехрамбена технологија су дефинисани током поступка акредитације али се током извођења надограђују са новим научним и стручним сазнањима и актуелним питањима везаним за садржај предмета.

Предавања, најчешће подразумевају теоријско извођење и презентовање садржаја предмета који су основа за извођење практичне наставе и вежби.

Вежбе су део активне наставе на којима се, у зависности од предмета, примењују теоријска знања, разрађују примери из градива изложеног на предавањима, решавају практични и теоријски задаци и случајеви из праксе. Практичне вежбе подразумевају реализацију активности у лабораторијским условима. Студенти Прехрамбене технологија велики део наставе реализују кроз лабораторијске експерименталне вежбе (други облици наставе) као и у малим пилот погонима, посебно на вишим годинама студија. Један део практичне наставе на студијском програму се реализује и кроз обиласке односно посете погонима прехрамбене индустрије и/или лабораторија које се баве испитивањем квалитета прехрамбених производа. Приликом ових активности студенти продубљују знања и вештине из теоријског градива и где често сами учествују у реализацији практичне примене стечених знања и вештина, под надзором стручног лица. Семинарски радови су облик наставе у коме студенти, обрађују одређено наставно градиво из доступне литературе. 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 пројеката, семинарских и завршних радова. 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.

Испити на студијском програму основних академских студија Прехрамбена технологија су усмени или усмени и писмени, у складу са програмом предмета. Испити се полажу пред предметним наставником и/или комисијом.

Завршни рад на студијском програму основних академских студија Прехрамбена технологија су самостални радови студента из одређених области обухваћених програмом одговарајућег модула а чија израда и одбрана се врши на крају студијског програма. Ови радови представљају резултат стручног и истраживачког рада студента којим се уз примену одређене методологије систематизују постојећа и даје допринос новим сазнањима уз менторство наставника. Завршни радови могу бити и теоријски при чему се базирају на актуелности и савременим достигнућима у одговарајућој области или продубљивању знања стечених током реализације предмета.

Поред наведеног, сваке године се у организацији Удружења Прехрамбених технолога Србије организује национално студентско такмичење у креирању екоиновативних прехрамбених производа Екотрофелија Србија, на којој скоро сваке године учествују и студенти основних академских студија Прехрамбене технологије. У претходне три школске године, студенти основних студија Прехрамбене технологије су учесвовали сваке године са неколико тимова, где су остварили запажене резултате. На Екотрофелији Србија 2023. године ОсмоТим који су чинили 4 студента Прехрамбене технологије су освојили прво место са органским дезертом од осмотски сушеног воћа, док су на Ecotrophelia Europe освојили друго место.

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 web-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 био Универзитет у Београду - Пољопривредни факултет, а који је намењен изградњи капацитета Пољопривредних факултета у Србији за унапређење наставничких 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.

Тренутно, Пољопривредни факултет је носицал Erasmus + пројекта „From digital technology to educational tools: Improving the quality of active learning and teaching in the online and hybrid environment in applied disciplines of agricultural sciences” HEAL-in-ONE, која се бави унапређењем квалитета активног учења и online учења у области пољопривреде и прехранбене технологије. Поред наведеног пројекта, Пољопривредни факултет је учесник Erasmus + пројекта „European excellence in dairy learning“ AEDIL dairy CoVE, чији је један од главних циљева унапређење практичне наставе и увођење „учења кроз рад“ на одређеним предметима, као и повезивање са привредним субјектима из области млечне индустрије.

Доказ о спроведеним активностима којима се подстиче стицање активних компетенција наставника и сарадника на студијском програму основних академских студија Прехрамбена технологија наведен је у Прилогу 5.3.

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 основних академских студија Прехрамбена технологија 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.

#### SWOT анализа

ПРЕДНОСТИ		СЛАБОСТИ	
Број наставника и сарадника, научне и стручне квалификације наставног особља одговарају области биотехничких наука у одговарајућем пољу техничко-технолошких наука или економских	+++	Неуједначеност оптерећења наставника	+
Информације о терминима и плановима реализације наставе доступне у различитим облицима	+++	Неприлагођени просторни услови на Факултету и познавање метода интерактивне наставе	+
Делимично интерактивно учешће студената у наставном процесу	+++	Делимична несистематичност података о студијским програмима, плану и распореду наставе у различитим облицима	+
Разноврстан избор метода наставе и учења којима се постиже савладавање исхода учења	+++	Недовољно познавање појединих метода наставе и учења од стране појединих наставника којима се постиже савладавање исхода учења	+

Систематско праћење квалитета наставе и корективне мере	++	фрагментисано праћење квалитета наставе и несистематичност у предузимању корективних мера	+
<b>МОГУЋНОСТИ</b>		<b>ПРЕТЊЕ</b>	
Потребно је планирање развоја кадра	++	Сложеност организационе структуре факултета	+
Усавршавање наставника и сарадника путем радионица на којима ће се вршити упознавање метода интерактивне наставе	+++	Незаинтересованост појединих наставника и сарадника	+
Систематизовано објављивање података о студијским програмима, плану и распореду наставе у различитим облицима	+++	Недовољно коришћење информационе технологије и недостатак програма за те сврхе	+
Усавршавање наставника по питању метода наставе и учења којима се постиже савладавање исхода учења	+++	Слабости организовања, недефинисаност рада стручних органа у погледу праћења квалитета наставе и предузимања корективних мера	++
Акциони план за систематско праћење квалитета наставе и корективне мере	+		

#### **Предлог мера и активности за унапређење квалитета стандарда 5: Квалитет наставног процеса**

На Наставно-научном већу Факултета размотрена је потреба унапређења квалитета стандарда 5 у вези са студијским програмом основних академских студија Прехрамбена технологија и усвојен следећи предлог мера и активности:

1. Унапредити акциони план за систематско праћење квалитета наставе и редефинисати превентивне и корективне мере;
2. Увести већи број метода интерактивне наставе и размотрити могућности увођења више практичног рада студената током реализације студијског програма;
3. Осавремењивање појединих лабораторија и радионица у складу са студијским програмима, као и одговарајуће опреме и помоћних средстава;
4. Увести редовно праћење ажурираности података о студијским програмима, плановима реализације наставе и испитних рокова на огласним местима и у електронском облику (сајт Факултета);

#### **Показатељи и прилози за стандард 5**

**Прилог 5.1.** Анализа резултата анкета студената о квалитету наставног процеса

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

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

#### 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**

За реализацију студијског програма основних академских студија Прехрамбена технологија обезбеђено је наставно особље са потребним научним, и стручним квалификацијама.

Број наставника према документацији за акредитацију из 2020. године одговара потребама за реализацију свих активности на студијском програму основних академских студија Прехрамбена

технологија. У настави и научним активностима на програму Прехрамбена технологија у моменту самовредновања учествује 35 редовна професора, 20 ванредна професора, 8 доцента, 2 наставника страног језика, 11 асистента, 3 асистента са докторатом, 5 истраживача сарадника, 7 стручнотехничких сарадника за остале делатности, 5 стручнотехничких сарадника за рад у лабораторијама и 11 сарадника у високом образовању. Научне и стручне квалификације наставног особља на студијском програму основних академских студија Прехрамбена технологија одговарају претежно области технолошког инжењерства у пољу техничко-технолошких наука као и нивоу њихових задужења.

Укупан број наставника износи 65. Ангажовање по наставнику износи просечно 3,54 часова активне наставе (предавања, консултације, вежбе, практичан рад и теренски рад) недељно. На основном студијском програму ангажовано је 19 сарадника који су у звању асистента са докторатом, асистента или истраживача сарадника. Ангажовање по сараднику износи просечно 5,02 часова активне наставе недељно. Такође, поједини наставници изводе вежбе из појединих предмета.

Квалитет наставника и сарадника на студијском програму основних академских студија Прехрамбена технологија обезбеђује се 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.

Факултет се приликом избора наставника и сарадника у звања на студијском програму основних академских студија Прехрамбена технологија придржава прописаних поступака и услова путем којих оцењује научно-истраживачку и педагошку активност наставника и сарадника. Квалитет поступка и услова за избор наставника и сарадника се обезбеђују поштовањем прописа који регулишу избор наставника и сарадника на свим факултетима Универзитета у Београду, као и поштовањем прописа Пољопривредног факултета. Квалитет наставника и сарадника се обезбеђује пажљивим планирањем и избором кадра на основу јавног конкурса и транспарентног поступка избора кандидата. Овај поступак и услови су предмет периодичне провере и усавршавања у складу са Законом о високом образовању. Факултет периодично врши евалуацију своје политике и процедура везаних за запошљавање и избор наставног особља на студијском програму основних академских студија Прехрамбена технологија што је у складу са регулаторним прописима Универзитета. Процеси именовања и избора у звања транспарентно су регулисани и документовани. При избору и унапређењу наставно-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. Извештај и комплетна документација о свим пријављеним кандидатима се јавно објављује на огласној табли факултета, као и на интернет страници факултета (<https://agrif.bg.ac.rs/sr/fakultet/uvid-javnosti/referati>), тако да је доступан оцени стручне и шире јавности. Током избора, оцењује се научна, истраживачка и педагошка активност наставника и сарадника на студијском програму основних академских студија Прехрамбена технологија, и то кроз процену броја обављених радова који се налазе на SCI листи, као и учешћа у научно-истраживачким пројектима. Користећи податке студентске службе Пољопривредног факултета и резултате студентских анкета, посебно се вреднује педагошка активност пријављених кандидата. Пољопривредни факултет има дефинисане критеријуме за избор наставног кадра на студијском програму основних академских студија Прехрамбена технологија који се односе на научно-истраживачки и стручни рад, а који су у складу са препоруком Националног савета за високо образовање. Ови критеријуми су описани 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.

На студијском програму основних академских студија Прехрамбена технологија се прати, оцењује и подстиче научна, истраживачка и педагошка активност наставника и сарадника. Обезбеђује се перманентна едукација и усавршавање наставника и сарадника, путем студијских боравака, специјализација, учешћа на научним и стручним скуповима као и партиципацијом у националним и међународним пројектима. Учесћем у оваквим активностима наставници се усавршавају и надограђују постојећа знања претежно у областима са којом се баве. Пољопривредни факултет је успоставио редовно ажурирање репозиторијума (<https://aspace.agrif.bg.ac.rs/>), чиме се повећава видљивост и транспарентност остварених научних резултата наставника и сарадника запослених на студијском програму основних академских студија Прехрамбена технологија. У циљу веће промоције и подстицаја научно-истраживачког рада запослених наставника и сарадника, Факултет годишње расписује конкурс за избор и награђивање аутора са најбољим радовима, за два аутора у категорији науке о храни за који конкуришу наставници и сарадници Прехрамбене технологије. С друге стране, важно је истаћи да усавршавање у погледу педагошких способности и метода активног учења су недовољна посебно код млађих сарадника без искуства. У наредном периоду је неопходно размотрити могућности увођења обука и тренинга у циљу подизања педагошких вештина наставника.

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 студијског програма основних академских студија Прехрамбена технологија, као и обезбеђене предуслове и прилике за континуирану едукацију. У плану развоја подржава се комуникација између академског особља и релевантних професионалних удружења.

Факултет поседује програм развоја кадра и за ту сврху обезбеђује одговарајућа средства за све студијске програме. Спроводи се дугорочна политика квалитетне селекције младих кадрова и њиховог даљег напретка, као и различите врсте усавршавања.

#### SWOT анализа

ПРЕДНОСТИ		СЛАБОСТИ	
Поступак и услови за избор наставника и сарадника су усаглашени са критеријумом Националног савета за високо образовање.	+++	Несистематичност при обезбеђењу перманентне едукације и усавршавања	++
Квалитет наставника и сарадника се обезбеђује пажљивом селекцијом и избором на основу јавног поступка, уз обавезну проверу квалитета рада у настави.	++	Приликом избора наставника и сарадника у виша звања, у већој мери се вреднује научно-истраживачки рад, него педагошки рад наставника.	++
Систематско праћење и подстицање педагошких истраживачких и стручних активности наставника на ОАС Прехрамбена технологија	+	Недостатак дугорочног програма за развој кадрова.	++
Дугорочна сврсисходна политика селекције наставничког и истраживачког подмлатка	++	Приликом вредновања педагошког рада наставника и сарадника узимају се у обзир само основне академске студије, а не и мастер, специјалистичке и докторске академске студије.	+
Повезаност образовног рада са истраживањем на пројекту и радом у	+	Делом непостојање везе између образовног рада са истраживањем на	+

привреди		пројектима и радом у привреди	
Систематично вредновање педагошких способности наставника и сарадника	++	Делимично неусклађено мишљења студената о педагошком раду наставника и сарадника	++
Уважавање мишљена студената о педагошком раду наставника	++		
МОГУЋНОСТИ		ПРЕТЊЕ	
Награђивање аутора за постигнуте значајне резултате у земљи и иностранству.	+++	Претње да најбољи млади научни кадрови немају могућност да остваре академску каријеру.	++
Интензивирање сарадње са привредом са могућношћу реализације стручне праксе, укључивање представника привреде у реализацију стручних предавања, осмишљавање заједничких истраживачких активности усмерених ка решавању проблема у привреди.	++	Неиспуњавање обавеза наставника и сарадника по питању усавршавања и објављивања радова	+
Мобилност наставника и сарадника финансирана од стране међународних научних и стручних пројеката.	+	Недовољна заинтересованост квалитетног кадра услед немотивисаности за рад на Универзитету	+
Допуна поступака и услова за избор наставника и сарадника	+	Недостатак средстава за обезбеђење перманентне едукације и усавршавања	+
Увођење сврсисходне процедуре за систематско праћење и подстицање педагошких истраживачких и стручних активности сарадника	+	Незаинтересованост појединих наставника и сарадника за прихватање резултата вредновања педагошких способности	++
Дефинисање дугорочне политике селекције наставничког и истраживачког подмлатка	++	Неадекватно вредновање истраживачких способности услед недефинисаних критеријума	+
Унапређење упитника за сагледавање мишљења студената о педагошком раду наставника и сарадника и анализирање упитника	++		

#### Предлог мера и активности за унапређење квалитета стандарда 7:

На основу урађене SWOT анализе на Наставно-научном већу Факултета усвојене су следеће мере и активности у вези Стандарда 7:

1. Размотрити поступке, услове и критеријуме за избор наставника и сарадника;
2. Континуирано примање младих сарадника;
3. Подстицај наставника на менторство на завршним и мастер радовима
4. Сагледати оптерећење наставника и сарадника на студијском прораму као и њихову расподелу;
5. Дефинисати научне и педагошке критеријуме рада наставника и увести процедуре за њихово праћење;
6. Увести обавезно похађање обука и тренинга за унапређење педагошких способности и истраживачких компетенција младих наставника и сарадника. Предлог да се током године организује бар једна обука за наставнике и сараднике факултета.
7. Усавршавање сарадника и наставника кроз обуке спровођења активне наставе, као и повећање броја боравака, посета и стручна усавршавања у иностранству.
8. Повећање броја учешћа на међународним симпозијумима и конгресима
9. Дефинисати дугорочну политику селекције наставничког и истраживачког подмлатка;



10. Размотрити могућности за систематично вредновање наставних способности наставника и сарадника, кроз измену статуса бодовања наставног процеса и бодовања уџбеничке литературе;
11. Размотрити и 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)

**Прилог 7.1.** 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 7.2.** 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.

#### Опис

Квалитет студената на студијском програму основних академских студија Прехрамбена технологија 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, Пољопривредни факултет утврђује услове за упис студената и на основу тога врши избор кандидата за студије.

Предлог броја студената на студијском програму основних академских студија Прехрамбена технологија усваја Наставно-научно веће Факултета 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 основних академских студија Прехрамбена технологија, 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.

Пољопривредни факултет обезбеђује потенцијалним и уписаним студентима на студијском програму основних академских студија Прехрамбена технологија све релевантне информације и податке који су повезани са њиховим студијама, као и све потребне услове студентима за успешно савладавање студијског програма. Информатор Пољопривредног факултета садржи све неопходне информације везане за конкурс за упис на основне академске студије, као и податке о расположивим студијским програмима. Поред званичне веб странице Факултета, у циљу пружања додатних и најновијих информација везаних за упис на Пољопривредни факултет, оформљен је микросајт Факултета на адреси <https://poljoprivrednifakultet.rs> који је намењен будућим бруцошима и промоцији Факултета. Поред наведеног, сва обавештења и актуелна догађања се редовно објављују и путем друштвених мрежа које су данас неизоставан начин комуникације међу млађом популацијом (<https://www.instagram.com/agrif.bg>; <https://www.facebook.com/agrif.rs>). Факултет већ годинама уназад организује бесплатну прпремну наставу за будуће бруцоше, која се због великог броја кандидата који не живе у Београду, организује *online*.

Број студената који факултет уписује на студијском програму основних академских студија Прехрамбена технологија је усклађен са кадровским, просторним и техничко-технолошким могућностима. Кандидат за упис на студије првог степена полаже пријемни испит, у складу са Статутом Факултета.

У прву годину основних академских студија, студија првог степена, може се уписати лице које има завршено средње образовање у четворогодишњем трајању. Редослед кандидата за упис у прву годину основних академских студија утврђује се на основу општег успеха постигнутог у средњем образовању и постигнутог резултата на пријемном испиту. Кандидат може да освоји највише 100 бодова.

Под општим успехом у средњој школи подразумева се збир просечних оцена у сваком разреду средње школе, помножен са 2. По овом основу кандидат може да стекне најмање 16, а највише 40 бодова. Општи успех у средњој школи рачуна се заокруживањем на две децимале. На пријемном испиту кандидат може стећи од 0 до 60 бодова.

Ученицима трећег и четвртог разреда средње школе који су освојили једно од три појединачна места на републичком такмичењу које организује Министарство просвете из предмета који се полаже на пријемном испиту, признаје се максималан број бодова из тог предмета.

Факултет, након завршеног полагања пријемног испита, утврђује ранг листе по критеријумима утврђеним конкурсом. Кандидат који сматра да редослед кандидата на ранг листи није утврђен на начин предвиђен конкурсом или има примедбе на регуларност пријемног испита, може поднети приговор декану факултета. Место на ранг листи и број укупно постигнутих бодова одређују да ли кандидат може бити уписан у прву годину, као и то да ли ће бити финансиран из буџета или сам плаћати школарину. Кандидат може бити уписан на терет буџета Републике ако се налази на ранг листи до броја одобреног за упис кандидата на терет буџета, који је одређен конкурсом, а има најмање 51 бод. Кандидат може бити уписан као самофинансирајући студент уколико се на ранг листи налази до броја одобреног за упис самофинансирајућих студената, који је одређен конкурсом, а има најмање 30 бодова.

Кандидат који конкурише за упис у прву годину основних академских студија полаже пријемни испит из једног од пет понуђених предмета: Биологије, Хемије, Физике, Математике или Социологије.

Одлуку о упису лица са посебним потребама и припадника мањинских група, доноси Министарство просвете у сарадњи са надлежним министарствима, на бази афирмативне акције. Особама са хендикепом се обезбеђује могућност полагања пријемног испита на начин прилагођен њиховим могућностима односно њима доступном облику, а у складу са објективним могућностима Факултета. На тај начин се обезбеђује једнакост и равноправност студената по свим основама. Равноправност студената, независно од расе, боје коже, пола, сексуалне оријентације, етничког, националног или социјалног порекла, језика, вероисповести, политичког или другог мишљења, статуса стеченог рођењем, постојања сензорног или моторног хендикепа и имовинског стања, загарантовани су Статутом Факултета, као и могућност студирања за студенте са посебним потребама.

На почетку сваког семестра на студијском програму основних академских студија Прехрамбена технологија 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 основних академских студија јасно се може уочити да су методе оцењивања студената на свим предметима на студијском програму основних академских студија Прехрамбена технологија тако конципирани 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 процедура оцењивања. Факултет систематично анализира, оцењује и унапређује методе и критеријуме оцењивања студената по предметима, а посебно: да ли је метод оцењивања студената прилагођен предмету, да ли се прати и оцењује рад студента током наставе, какав је однос оцена рада студента током наставе и на завршном испиту у укупној оцени и да ли се оцењује способност студената да примене знање

Студенти се оцењују помоћу унапред објављених критеријума, правила и процедура. 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. Укупна оцена студента на једном предмету се састоји од оцене коју је студент добио за предиспитне обавезе и за показано знање на испиту. Минимално учешће оцене коју студент добија током наставе у укупној оцени је 30%, а максимално 70%. 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 (сувише високих или ниских оцена, неравномеран распоред оцена) у дужем периоду.

Правилником о правилима основних академских студија ближе се уређују правила студирања на студијском програму основних академских студија Прехрамбена технологија 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 основних академских студија Прехрамбена технологија који важе за високошколске установе. У склопу Пољопривредног факултета постоји простор за рекреацију односно клуб, као ресторан за исхрану у склопу Студентског центра. Пољопривредни факултет-Универзитета у Београду обезбеђује одговарајући простор и опрему за квалитетно извођење свих облика наставе и учења на студијском програму основних академских студија Прехрамбена технологија. Стандарди простора и опреме Факултета одговарају пољу техничко-технолошких. Поред наведеног, а у циљу додатног каријерног усавршавања студената и што бољег позиционирања на тржишту рада, Факултет је 2022. године оформио Центар за каријерни развој студената Пољопривредног факултета. У оквиру Центра организују се радионице, обуке, курсеви и слични догађаји у сарадњи са еминентним представницима привреде, а све са циљем подршке студентима Факултета.

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 основних академских студија Прехрамбена технологија је континуирано обезбеђено.

На основу досадашњих анкета уочава се да се студентске процене квалитета студијског програма основних академских студија Прехрамбена технологија раде углавном систематично, а да се резултати процене користе у оквиру мера за повећање квалитета наставе. На основу истих анкета уочава се да односи наставника, сарадника и студената обезбеђују постизање образовних циљева.

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 основних академских студија Прехрамбена технологија. 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 полагају. 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.

#### SWOT анализа

ПРЕДНОСТИ		СЛАБОСТИ	
Процедура пријема студената је јавна, транспарентна и у складу са Законом о високом образовању и стандардима; добро организована припремна настава	+++	Разлика у нивоу предзнања пријављених кандидата	+
У потпуности се поштује принцип једнакости и равноправности студената укључујући и студенте са посебним потребама	+++	У неким случајевима за студенте са сензорним или моторним хендикепом не постоје техничке могућности за потпуно задовољење захтева високог квалитета студирања	+
Квалитетан интернет странице установе са свим релевантним подацима везаним за студијске програме које се организују на	++	Мала доступност информација о студијама у средствима јавног информисања	+

Факултету			
Факултет систематски прати пролазност по предметима, програмима и годинама	+++	Нередовно ажурирање података	+
Студентима је омогућено организовање и учешће у одлучивању, Заступљеност рада на планирању и развоју каријере студената	++	Ангажовање мањег броја студената у студентским организацијама и одлучивању	+
Делимична усклађеност метода оцењивања са исходима студијског програма	+	Постоје пропусти у вези са објективношћу и принципијелношћу појединих наставника и сарадника у процесу оцењивања	+
МОГУЋНОСТИ		ПРЕТЊЕ	
Укључивање већег броја кандидата у програме припремне наставе	++	Све израженије смањење предзнања које кандидати за упис на факултет имају	+++
Стварање услова за студенте са посебним потребама	+++	Мало интересовање студената са посебним потребама за студије	+
Презентација Факултета и стандарда обезбеђења квалитета поред истицања на интернет страници Факултета, студијске програме треба представити и потенцијалним кандидатима преко одговарајућих средњих школа најкасније до краја априла	+++	Недовољно јасна представа студената о исходима образовања на различитим студијским програмима на факултету	+
Упознавање наставника и сарадника са усклађивањем метода оцењивања са исходима студијског програма од стране појединих наставника и сарадника	+++	Недовољна примена корективних мера	+
Стално инсистирање на објективности и принципијелности наставника у процесу оцењивања	+++	Нефлексибилно прихватање потребе за објективност и принципијелност појединих наставника и сарадника у процесу оцењивања	++

**Предлог мера и активности за унапређење квалитета стандарда 8:**

1. Размотрити врсту предмета који се полажу на пријемном испиту за упис на студијски програм Прехрамбена технологија (одабир предмета „Социологија“ за полагање пријемног испита није у складу са потребним предзанњима за савладавање градива студената на овом студијском програму);
2. Укључивање већег броја кандидата за упис на студијске програме у програме припремне наставе;
3. Стварање адекватних услова за студенте са посебним потребама;
4. Побољшање презентације Факултета, студијских програма, програма пријемног испита будућим студентима;
5. Унапређење праћења пролазности студената по предметима, студијским програмима и годинама;
6. Стимулисати студенте за активно учешће у настави и коришћење додатних консултација са наставником;
7. Подржавање студената за унапређење студентског организовања, укључивање већег броја студената у ван-наставне активности и рад студентских организација;
8. Креирање активног алумни клуба студената Прехрамбене технологије, ангажовање бивших студената и редовно организовање састанака алумниста и студената;

**Показатељи и прилози за стандард 8**

**Табела 8.1.** Преглед броја студената по годинама студија на текућој школској години студијског програма основних академских студија Прехрамбена технологија

**Табела 8.2.** Стопа успешности студената на студијског програма основних академских студија Прехрамбена технологија

**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 основних академских студија Прехрамбена технологија

**Прилог 8.1.** Правилник о упису студената на студијске програме Универзитета з Београду

**Прилог 8.2.** Правилник о оцењивању (Извод из Правилника о основним академским студијама)

**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 студијском програму основних академских студија Прехрамбена технологија 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 основних академских студија Прехрамбена технологија које издаје Факултет, према Правилнику, морају поштовати одређене стандарде структуре. 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 библиотечног 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 основних академских студија Прехрамбена технологија. Факултет има библиотеку снабдевену литературом која својим нивоом и обимом обезбеђује подршку наставном процесу и научно-истраживаком раду, 66987 библиотечких јединица, међу којима су 10523 основна наставна средстава (уџбеници, скрипта, збирке), 5050 монографија, 39213 помоћних наставних средстава (књиге, приручници, енциклопедије, речници, атласи), 12201 научни часопис (на српском или страним језицима). Факултет обезбеђује покривеност већине предмета одговарајућом уџбеничком литературом, училима и помоћним наставним средствима. На предметима где то није случај предузимају се мере да се тај проблем превазиђе. Учила и помоћна наставна средства су расположиви у броју довољном да се обезбеди нормално одвијање наставног просеса на студијском програму основних академских студија Прехрамбена технологија.

Централна библиотека на Факултету обједињује литературу из свих области које се изучавају на студијском програму основних академских студија Прехрамбена технологија. Поред наставне литартуре библиотека Пољопривредног факултета располаже бројним публикацијама из области технолошког инжењерства 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 библиотечног фонда, неопходна обука наставника, сарадника и студената у циљу ефективног коришћења библиотеке и осталих информационих ресурса, начин коришћења библиотечног 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 основних академских студија Прехрамбена технологија. У библиотеци постоји база података о библиотечким јединицама у високошколској установи, одбрањеним специјалистичким радовима, магистарским тезама и докторских 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 (AMRES) оптичким гигабитним линком преко чворишта Рачунарског центра Универзитета у Београду (RCUB), чиме је обезбеђена брза и стабилна интернет конекција. Локална рачунарска мрежа (LAN) садржи:

- преко 500 мрежних прикључних места (Cat 5e);
- 45 управљива L2 switch-а;
- 1 L3 switch;
- 1 Firewall Fortigate FG100F
- 64 Wi-Fi приступне тачке (AP).

Wi-Fi мрежом (Eduroam и CASA пројект) покривена је свака учионица, слушаоница, сала, амфитеатар и библиотека са свим читаоницама. Бежичном мрежом покривени су и главни улаз, холови и ходници 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 500 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: · Статистичка лабораторија АЕКЛАВ (нова зграда, IV спрат) са 20 обновљених рачунара са Win10 OS; · Лабораторија агроекономије (нова зграда, IV спрат) са 16 обновљених рачунара са Win10 OS; · Lolaqua учионица TEMPUS 2 (нова зграда, IV спрат) са 7 рачунара; · Студентски рачунарски центар (стара зграда, галерија) са 24 обновљених рачунара са Win10 OS и принт сервером; · Студентска читаоница - библиотека (нова зграда, V спрат) са 2 обновљена рачунара под Win10 OS; · Вежбаоница за ботанику (стара зграда, II спрат) са 12 рачунара; · Лабораторија за зоотехнику (нова зграда, III спрат) са 4 рачунара; · Moodle учионица (нова зграда, V спрат - галерија) са 12 рачунара под Win7 OS. За извођење наставе у рачунарским учионицама је расположиво 96 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 и Microsoft O365 платформама. Намењен је студентима и наставницима као подршка у процесу извођења наставе. Интернет адреса платформе за учење на даљину је <http://imoodle.agrif.bg.ac.rs> и тренутно има преко 4000 регистрованих корисника који прате преко 50 постављених 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 четири рачунара за запослене на факултету, и два рачунара за студенте расположива за КОБСОН претрагу у читаоници библиотеке..

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. Факултет располаже богатом информационом опремом са више од 500 рачунара у оквиру локалне мреже Факултета која је повезана на академску мрежу (АМРЕС) која у потпуности обезбеђује студирање и научно-истраживачки рад. Факултет има седам рачунарских учионица/ лабораторија са укупно 96 рачунара који имају приступ интернету. Поред тога, Факултет располаже опремом за учење на даљину (e-learning MOODLE platform сервер, и e-learning ATUTOR platform сервер). У циљу ефикасног коришћења библиотеке и осталих информационих ресурса Факултет обезбеђује неопходну обуку наставника, сарадника и студената. Број запослених у библиотеци и пратећим службама, као и врста и ниво њихове стручне спреме усклађени су са националним и европским стандардима за пружање ове врсте услуга.

Последњих година за одређени број предмета на основним академским студијама Прехрамбена технологија су објављени уџбеници који покривају бројне области које се изучавају на програму (прилог 9.2).

#### SWOT анализа

ПРЕДНОСТИ		СЛАБОСТИ	
Квалитетан Правилник о издавачкој делатности, уџбеницима и другој наставној литератури	+++	Скромне материјалне могућности Факултета за штампање уџбеника и наставне литературе, иако је то Правилником предвиђено	++
Студијски програми су на одговарајући начин покривени уџбеницима и училима	+++	Поједини изборни предмети нису покривени наменски писаном литературом	+
Библиотечки фонд је на прихватљивом нивоу	++	Све мање средстава за даље обогаћивање библиотечког фонда	+
На факултету постоје задовољавајући информатички ресурси за обављање	+++	Недовољно средстава за даље осавремењавање информатичких	+



научно-истраживачких и образовних активности		ресурса, проширивање и опремање простора	
На Факултету постоје адекватни услови за рад; радно време библиотеке и читаонице је прилагођено студентима и наставном особљу	+		
<b>МОГУЋНОСТИ</b>		<b>ПРЕТЊЕ</b>	
Континуирани рад на побољшању уџбеничког материјала и унапређење Правилника о издавачкој делатности	++	Уџбенички материјал чији издавач није Факултет у појединим случајевима није усклађен са планом и програмом предмета	+++
Спремност наставника да уступају своје уџбеничке материјале и без надокнаде. Мотивисање и подстицање пријатеља Факултета на улагање и усавршавање библиотечких ресурса кроз различите облике сарадње и донације.	+++	Непоштовање права на интелектуалну својину утиче на немотивисаност наставника за писање уџбеника за изборне предмете које бира мали број студената. Превелика продукција наставног материјала због референтног критеријума за изборе у виша наставна звања може допринети смањењу квалитета наставног материјала.	+
Даље умрежавање омогућава квалитетнију искоришћеност информатичких ресурса	+++		

**Предлог мера и активности за унапређење квалитета стандарда 9:**

1. Дефинисати план континуираног рада на побољшању уџбеника;
2. Остварити могућност дигитализације уџбеника и доступност збирки на Факултету;
3. Унапредити издавачку делатност на Факултету и размотрити облике финансирања публикавања наставничког материјала, увећати мотивисаност наставног особља за издавање различитих облика публикација;
4. Осавремењавање и покривеност предмета са одговарајућом литературом;
5. Имплементација нових информационах и комуникационих технологија у рачунском центру и Факултету;
6. Унапређење компетентности и мотивисаности запослених у библиотеци и другим релевантним службама;
7. Набавка софтвера за евидентирање публикација запослених на Факултету (уџбеници, монографије, поглавља у књигама) и евенуално осталих научно-истраживачких резултата.

**Показатељи и прилози за стандард 9:**

[Табела 9.1.](#) Број и врста библиотечких јединица у високошколској установи

[Табела 9.2.](#) Попис информатичких ресурса

[Прилог 9.1.](#) Правилник о издавачкој делатности

[Прилог 9.2.](#) Списак уџбеника и монографија чији су аутори наставници запослени на студијском програму

[Прилог 9.3.](#) Однос броја уџбеника и монографија (заједно) чији су аутори наставници запослени на установи са бројем наставника на установи

[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 основних академских студија из Прехрамбене технологије 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 основних академских студија из Прехрамбене технологије по питању наставне делатности припада Одсеку за прехрамбену технологију, а по питању научно-истраживачке и стручне делатности и Институту за прехрамбену технологију и биохемију.

Одсек/институт за прехрамбену технологију и биохемију има следеће катедре:

- Катедра за хемију и биохемију;
- Катедра за технологију конзервисања и врења;
- Катедра за технологију ратарских производа;
- Катедра за технологију анималних производа;
- Катедра за технолошку микробиологију;
- Катедра за управљање безбедношћу и квалитетом хране;

У оквиру Одсека/Института за прехрамбену технологију и биохемију запослено је укупно 28 техничких сарадника и стручних сарадника и других ненаставних особа (10 стручно техничких сарадника за остале делатности, 5 стручно-техничких сарадника за рад у лабораторијама и центрима, 7 сарадника у високом образовању, 1 технички секретар, 5 истраживач сарадника) које својим стручним и професионалним радом обезбеђује успешну реализацију студијских програма основних академских студија из прехрамбене технологије, 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, као и студент продекан. 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.

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 одсеци;
2. Институтути;
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 формирати као посебне организационе јединице 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 разматрају и о њима одлучује Наставно-научно веће одговарајућег Института.

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

За организовање и извођење научно-истраживачког 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 прехрамбену 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 научно већа института, на период од три школске године. Директор института је по функцији председник Наставно-научног већа института.

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 појединих 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. 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-истраживачког рада и за угледно и огледно газдовање. На ОДПФ "Радмиловац" организује се наставни, научно-истраживачки и стручни рад.

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.

Унутар појединих 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. Када се 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.

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

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.

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

Пољопривредни факултет има ненаставно особље (укупно 169 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 библиотеци Пољопривредног факултета стално су запослена два лица са високим образовањем. Студентска служба Факултета запошљава осам лица, седам референата и руководиоца Студентске службе који има високо образовање. На пословима информационог система запослено је три извршиоца са средњим образовањем.

У Служби за финансијске и рачуноводствене послове запослено је 7 лица, Служби за издавачке делатности 6 лица, Служби за техничке и набавне послове 35 лица и Радној јединици "Кафе клуб" 1 лице. На ОДПФ "Радмилавац" запослено је укупно 30 лица, а у Стакленику Пољопривредног факултета 3 лица. Сва ова лица доприносе својим стручним и професионалним радом успешној реализацији студијских програма, стварању 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.

## SWOT анализе

ПРЕДНОСТИ		СЛАБОСТИ	
Организациона структура, надлежности органа управљања, пословођења и стручних органа су јасно дефинисане Статутом Факултета	+++	Повремена недовољна усклађеност рада појединих организационих јединица, пословођења и стручних органа	+
На Факултету се прати о оцењује квалитет управљања институцијом	+++	Повремена недовољна усклађеност праћења, предузимање и примена мера за унапређење квалитета	+
На Факултету се редовно прати квалитет рада стручних служби и ненаставног особља	++	Поједине информације нису редовно ажуриране	+
Информације о раду стручних служби и органа управљања су доступне на увид	++		
МОГУЋНОСТИ		ПРЕТЊЕ	
Преиспитивање надлежности органа управљања, пословођења и стручних органа у складу са подизањем нивоа квалитета у свим областима контроле квалитета	++	Неблаговремено извршавање појединих надлежности из домена органа управљања, пословођења и стручних органа	+++
Преиспитивање организационе структуре и промене у складу са подизањем нивоа квалитета у свим областима контроле квалитета	+++	Непримењивање стратегије развоја високог образовања надлежног министарства утиче на квалитет рада и организацију високошколске установе	+
Спремност да се унапређује квалитет управљања институцијом, стручних служби и ненаставног особља	+++	Неповољна финансијска ситуација у високом образовању утиче на недовољну примену мера за унапређење квалитета институције, као и рада стручних служби и ненаставног особља	+
Даља примена информатичких ресурса омогућава већу доступност релеватних информација о раду стручних служби и органа управљања	+++	Недовољна искоришћеност доступних информација	++

### Предлог мера и активности за унапређење квалитета стандарда 10:

1. Преиспитати организациону структуру и извршити промене у складу са потребама подизања нивоа квалитета функционисања Факултета;
2. Извршити анализу рада постојећих Одбора на Факултету;
3. Унапредити квалитет управљања дефинисањем превентивних и корективних мера;
4. Унапредити квалитет рада стручних служби као и знања и капацитете ненаставног особља;
5. Унапредити информисање на Факултету
6. Размотрити и унапредити упитник за оцењивање рада управе и осталих служби Факултета

### Показатељи и прилози за стандард 10

**Табела 10.1.** Број ненаставних радника запослених са пуним или непуним радним временом у високошколској установи у оквиру одговарајућих организационих јединица

[Прилог 10.1.](#) Шематска организациона структура високошколске установе

[Прилог 10.2.а](#) Анализа резултата анкете квалитета рада ВШУ

[Прилог 102.6](#) Анализа резултата анкете запослених о процени рада органа управљања и рада стручних служби

### 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 основних академских студија Прехрамбена технологија. Квалитет простора и опреме на Факултету се обезбеђује кроз њихов адекватан обим и структуру.

Стандарди простора и опреме Факултета одговарају пољу техничко-технолошких. 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 основних академских студија Прехрамбена технологија. 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 основних академских студија Прехрамбена технологија. 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 основних академских студија Прехрамбена технологија.

Наставни процес се на Факултету одвија у две смене, преподне углавном на првом, а послеподне на осталим степенима студија. Будући да студијски програм основних академских студија Прехрамбена технологија припада првом степену настава се одвија углавном преподне. 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 м<sup>2</sup>, Факултет располаже са 5,98 м<sup>2</sup> 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.

Настава на свим студијским програмима првог, другог и трећег степена студија се одвија у укупно 11 амфитеатара, 10 предаваоница (слушаоница), 21 вежбаоница, 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 м<sup>2</sup> на ОДПФ "Радмиловац"). Факултет располаже са 8 просторија у којима се одржавају одбране завршних радова и седнице тела Факултета. За наставу на студијском програму основних академских студија Прехрамбена технологија од тога користи се део наведених просторија.

Пољопривредни факултет обезбеђује одговарајући радни простор за наставнике и сараднике. Наставници и сарадници Института за прехрамбену технологију и биохемију на студијским програмима и модулима на свим степенима студија располажу са око 40 кабинета од укупно 289 кабинета укупне површине од 5403 м<sup>2</sup> колико поседује Факултет. Простор свих кабинета је одговарајући за одржавање консултација и усмених испита на свим степенима студија, а већина кабинета је специјализована и опремљена за одржавање наставе у мањим групама на другом и трећем степену студија.

Факултет у целини за подршку реализацији наставне наставне, научно-истраживачке и стручне делатности обезбеђује за све институте, укључујући и институт за прехрамбену технологију и

биохемију 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 м<sup>2</sup>, 4 канцеларије за финансијско-рачноводствену службу са укупном површином 150 м<sup>2</sup>, просторију за писарницу и архиву површине 112 м<sup>2</sup>, канцеларију за секретара површине 26 м<sup>2</sup>, канцеларију за секретарицу декана површине 26 м<sup>2</sup>, канцеларију за декана површине 26 м<sup>2</sup>, простор за техничку подршку од 50 м<sup>2</sup>, свечану салу са 101 место и површине 105 м<sup>2</sup>, ресторан за студенте површине 500 м<sup>2</sup> и 160 места, просторију за техничку службу површине 20 м<sup>2</sup>, магацин површине 60 м<sup>2</sup>, 2 гараже за факултетски аутобус и службена возила површине 390 м<sup>2</sup> и 3 просторије за штампарију, укупне површине од 100 м<sup>2</sup>. Факултет поседује централну библиотеку површине 200 м<sup>2</sup>, наставничку читаоницу и студентску читаоницу површине 476 м<sup>2</sup> са 208 места и 8 библиотека површине 483 м<sup>2</sup> 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 м<sup>2</sup>.

Целокупна настава и истраживања се одвијају у простору на коме је носилац права коришћења Пољопривредни факултет у Београду, у оквиру Универзитета у Београду. 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.

Факултет 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. Факултет поседује 15 сервера. У просторијама библиотеке Факултета се налази 2 рачунара у студентској читаоници, 12 у наставничкој читаоници и четири које користе запослени у библиотеци. Осим тога, у амфитеатрима и 5 предаваоница - великих учионица користе се покретни уређаји за презентацију предавања уз прикључак рачунара и видео-бимова (укупно 20 у салама и 40 мобилних видео – бимова који се користе у оквиру катедри Факултета). У кабинетима наставника и сарадника је расположиво више од 450 рачунара. У 7 информатичких лабораторија / учионица има укупно 96 рачунара. У студентском рачунарском центру Факултета има 24 рачунара који су искључиво на располагању студентима. Укупан број рачунара доступан студентима је 96. Ова опрема се користи за израду завршних и дипломских – мастер радова, али и за научни рад студената на дипломским, специјалистичким и докторским студијама. Факултет поседује опрему за студије на даљину и то са по једним e-learning MOODLE сервером и једним e-learning ATUTOR сервером. Такође, поседује 64 приступне тачке за бежични интернет, као и PAC Mate BX400 преносиви рачунар за слепе.

#### SWOT анализе

ПРЕДНОСТИ		СЛАБОСТИ	
Просторни капацитети у потпуности задовољавају захтеве студијских програма у вези са укупним бројем студената према стандардима за акредитацију	+++	Део просторних капацитета треба да се реновира	+
Факултет поседује адекватну техничку и лабораторијску опрему	+++	Мањи део опреме је застарео, али још увек употребљив	+
Капацитет опреме је усклађен са бројем студената	+++	Неуједначена искоришћеност капацитета у мањем обиму изражена по годинама	+
Факултет поседује одговарајуће рачунарске учионице	+++	Недовољан приступ свих студената рачунарским учионицама	+
МОГУЋНОСТИ		ПРЕТЊЕ	

Спремност наставног особља да рационално користи постојеће капацитете	++	Недовољно средстава из фондова ресорних министарстава и других фондова за адаптацију и реконструкцију простора у коме се одвија настава	+
Посвећеност свих субјеката унапређењу и побољшању лабораторијске и остале опреме, као и редовна набавка опреме на основу националних и међународних пројеката	+++	Недовољна ангажованост надлежних министарстава смањује могућности за осавремењивање лабораторијске опреме	+
Посвећеност свих субјеката унапређењу и побољшању квалитета услуга у рачунарским учионицама	+++	Финансијска ситуација у мањем обиму изражена онемогућава подизање квалитета опреме и рачунарских учионица	+

**Предлог мера и активности за унапређење квалитета стандарда 11:**

1. Реновирати део просторних капацитета;
2. Извршити набавку дела техничке и лабораторијске опреме која је застарела или нефункционална;
3. Извршити набавку информатичке опреме;
4. Извршити набавку софтвера за базе података;
5. Направити попис постојећих просторних капацитета Факултета и размотрити њихову пренамену у складу са потребама наставне, научно-истраживачке и стручне делатности.

**Показатељи и прилози за стандард 11**

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

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

**Табела 11.3.** Наставно-научне и стручне базе

[стандарди](#)



### **Стандард 13: Улога студената у самовредновању и провери квалитета**

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

#### **Опис**

Студенти на студијском програму основних академских студија из Прехрамбене технологије имају значајну улогу у самовредновању и провери квалитета односно у процесу обезбеђења квалитета, и то кроз рад студентских организација и студентских представника у телима високошколске установе, као и кроз анкетирања студената о квалитету студијског програма и високошколске установе у целини.

Чланове за Студентски парламент бирају непосредно, тајним гласањем, сви студенти уписани 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 Пољопивредног 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 основних академских студија из Прехрамбене технологије 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 основних академских студија из Прехрамбене технологије.

Студенти на студијском програму основних академских студија из Прехрамбене технологије 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 основних академских студија из Прехрамбене технологије 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. Учесће 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 основних академских студија Прехрамбене технологије 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 прехрамбену технологију и биохемију 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.

#### SWOT анализе

ПРЕДНОСТИ		СЛАБОСТИ	
Статутом Факултета је предвиђено учешће студената у телима за обезбеђење квалитета	+++	Делимично недовољна активност појединих студената у активностима везаним за обезбеђење квалитета и самовредновање	+
Студенти ће убудуће редовно попуњавати упитнике који се односе на евалуацију институције, студијског програма, наставе	+++	Делимично недовољно развијена свест о значају евалуације	+
МОГУЊНОСТИ		ПРЕТЊЕ	
Потребно је поспешити иницијативе студената у предлагању конкретних мера за обезбеђење квалитета и побољшање услова студирања и учешћа у самовредновању	++	Недовољна међусобна сарадња и координација рада студентских организација	+
Већа улога студената у формирању питања везаних за евалуације институције, студијских програма, наставе	+++	Делимично недовољна анализа и примена корективних мера на основу студентских евалуација	+

#### Предлог мера и активности за унапређење квалитета стандарда 13:

1. Поспешити иницијативу студената у предлагању конкретних мера за побољшање услова студирања;
2. 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. Поспешити међусобну сарадњу и координацију студентских организација.

### Показатељи и прилози за стандард 13

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

#### 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 периодично прикупља информације потребне за обезбеђење квалитета и врши провере у свим областима обезбеђења квалитета студијских програма укључујући и студијски програм основних академских студија из Прехрамбене технологије. 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 основних академских студија из Прехрамбене технологије 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.

Правилником о начину и поступку самовредновања ближе се уређују начин и поступак самовредновања студија, студијских програма укључујући и студијски програм основних академских студија из Прехрамбене технологије, 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 основних академских студија из Прехрамбене технологије, 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 основних академских студија из Прехрамбене технологије.

Пољопривредни факултет организује курсеве за стицање академских вештина на којима се врши обука младих наставника на свим студијским програмима укључујући и студијски програм основних академских студија из Прехрамбене технологије 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 основних академских студија из Прехрамбене технологије, 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 основних академских студија из Прехрамбене технологије. 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 крају 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 основних академских студија из Прехрамбене технологије у складу са Правилником о алумни удружењу студената Пољопривредног факултета.

#### SWOT анализе

ПРЕДНОСТИ		СЛАБОСТИ	
Поступак самовредновања изводи се у складу са процедуром прописаном од стране Комисије за акредитацију и	+++	Мањи број наставника показује недовољну заинтересованост за анализу резултата самовредновања	+

проверу квалитета Републике Србије			
На Факултету постоји целовита инфраструктура за систематско праћење и обезбеђење квалитета	+++	Неусклађеност појединих субјеката у процесу обезбеђења квалитета	+
Факултет прибавља повратне информације о квалитету стечених компетенција дипломираних студената	++	Недовољна анализа повратних информација о квалитету стечених компетенција дипломираних студената	+
Факултет се стратешки определио да унапређује квалитет узимајући у обзир искуства у унапређењу квалитета других престижних високошколских институција у земљи и иностранству	++	Недовољно средстава за одлазак наставника у друге високошколске институције како би се упознали са њиховим искуствима у процесу унапређења квалитета	++
Факултет редовно прикупља податаке о квалитету	++	Делимично занемаривање појединих аспеката процене квалитета	+
Резултата процене квалитета се стављају на увид на интернет страници Факултета	+		
<b>МОГУЋНОСТИ</b>		<b>ПРЕТЊЕ</b>	
Свест већине наставника да се резултати самовредновања треба да целовито анализирају и на основу њих усвоји план активности за превазилажење уочених недостатака	++	Делом неусклађена примена мера за унапређење квалитета и редовне повратне информације о квалитету	+
Континуирано систематско унапређење свих активности од значаја за праћење и обезбеђење квалитета	+++	Фрагментарна примена мера за унапређење квалитета	+
Заинтересованост за добијање повратних информација о квалитету стечених компетенција дипломираних студената	+++	Задовољство постигнутим резултатима процене квалитета и процена да не треба даље радити по питању јавности резултата процене квалитета	+
Учешће наставника на међународним пројектима везаним за унапређење наставе омогућава усаглашавање са стратегијама унапређења квалитета других престижних високошколских институција у иностранству	++		
Систематски рад на подизању јавности резултата процене квалитета	+		

**Предлог мера и активности за унапређење квалитета стандарда 14:**

1. Дефинисање плана активности за превазилажење уочених недостатака током анализе самовредновања;
2. Унапредити све активности од значаја за праћење и обезбеђење квалитета;
3. Повећати број чланова и унапредити рад Алумни удружења Пољопривредног факултета у циљу добијања повратних информација о квалитету стечених компетенција дипломираних студената као и бољег умрежавања привредних субјеката са Факултетом;
4. Повећати учешће наставника на међународним пројектима везаним за унапређење наставе;
5. Увести континуирани и систематски рад на подизању културе квалитета на Факултету

**Показатељи и прилози за стандард 14**

**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.

[стандарди](#)