

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

Београд, 2024. године

СТАНДАРДИ ЗА САМОВРЕДНОВАЊЕ И ОЦЕЊИВАЊЕ КВАЛИТЕТА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА СПЕЦИЈАЛИСТИЧКИХ 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

[ТАБЕЛЕ](#)

[ПРИЛОЗИ](#)

[стандарди](#)

Стандард 4: Квалитет студијског програма

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

Опис

Студијски програм Прехрамбена технологија другог нивоа високог образовања представља студијски програм специјалистичких академских студија. У оквиру студијског програма специјалистичких академских студија Прехрамбена технологија, предвиђена су два изборна подручја-модула:

1. Први модул: Хемија хране (ХХ),
2. Други модул: Технолошка микробиологија (ТМ).

Завршетком студијског програма остварује се укупно 60 ЕСПБ бодова и стиче звање специјалиста инжењер технологије са знаском одређене области (хемија хране, технолошка микробиологија) у саплементу дипломе. У додатку дипломе уписују се изборни предмети које је студент изабрао. Програм специјалистичких студија траје 1 (једну годину), односно 2 (два) семестра. Заједничку основу чине 2 обавезна предмета, а затим се раздвајају по потребама изборног подручја, односно модула за који се школује (Контрола квалитета у лабораторији, Аналитичке методе у микробиологији хране). Заједнички обавезни предмети, као и специјалистички рад, стручна пракса представљају заједничку основу и везу између дефинисаних изборних модула. Специјалистички рад је вреднован са 16 ЕСПБ. У функцији израде специјалистичког рада је студијски истраживачки рад који се вреднује са 8 ЕСПБ, а сама израда и одбрана специјалистичког рада се вреднује са 8 ЕСПБ. Такође, у другом семестру студенти обављају стручну праксу (3 ЕСПБ).

Студијски програм специјалистичких академских студија (САС) Прехрамбена технологија, конципиран је у форми 2 семестара и прилагођене савременим европским искуствима у образовању овог профила. Настава се изводи у два изборна подручја - модула: Хемија хране и Технолошка микробиологија.

Основна сврха овог студијског програма је унапређење и шире остваривање образовних, стручних и истраживачких циљева и задатака у области технологије прехрамбених производа, а према изборним подручјима: хемија хране и технолошка микробиологија. Врста и режим студија су прилагођени потребама развоја прехрамбене индустрије, производњи здравствено безбедне хране и нових пословних стратегија. Основна сврха студијског програма је школовање специјалиста за руковођење и развој различитих грана прехрамбене индустрије, који ће овладати применом класичних и савремених микробиолошких и хемијских метода у контроли квалитета и здравственој безбедности хране. У исто време, студенти ће бити оспособљени за решавање не само инжењерских, већ и научних задатака. У том смислу студенти се школују за специјалисте у области хемије хране и технолошке микробиологије.

Основни циљ овог студијског програма је да изгради стручњаке са високим нивоом фундаменталног и примењеног знања из области хемије хране и технолошке микробиологије чија ће диплома омогућити студентима да руководе различитим програмима у производњи и контроли прехрамбених производа, да уводе иновације и тиме допринесе развоју прехрамбене индустрије и њеном усклађивању са европским стандардима. САС треба да пружи проширена знања неопходна за примењивање стандардних и специјалних микробиолошких, лабораторијских техника, примену важеће микробиолошке регулативе, правилну интерпретацију микробиолошких резултата, решавање микробиолошких проблема и производњу здравствено безбедне хране, детаљно упознавање са принципима хемијских и биохемијских метода анализе хране и њиховом применом у контроли квалитета и безбедности у индустрији хране, проширена знања у погледу микробиолошких и хемијских метода анализе воде, витаминима, антиоксидансима и другим биолошки активним једињењима у храни, примени ензима у производњи хране, принципима и пракси сензорне анализе хране, приступа и принципа управљања безбедношћу и квалитетом хране и воде, нових пословних стратегија, нових система и конкретних активности управљања квалитетом. Посебно, студент треба да стекне знања из области контроле квалитета у лабораторији, значајних биолошких, хемијских и физичких контаминената као и њиховој детекцији одговарајућим аналитичким методама, принципа добре произвођачке и добре хигијенске праксе, као и санитарних стандардних оперативних процедура у производњи хране. Посебан нагласак је на развијању способности студијског истраживачког рада, критичког размишљања, претраживања, обраду и интерпретацију релевантних литературних података као и презентовања стеченог знања.

Механизми праћења квалитета студијског програма САС Прехрамбена технологија детаљно су описани у стандарду 4 за самовредновање високошколске установе у делу описа стандарда под називом Механизми праћења квалитета студијских програма.

Завршетком студијског програма САС Прехрамбена технологија студенти стичу специфична и проширена теоријска знања, посебно практична знања, стручне вештине и савремена решења у области прехранбене технологије у одређеним изборним подручјима: хемија хране и технолошка микробиологија.

Савладавањем студијског програма, студенти стичу опште способности:

1. способност разумевања различитих аспеката и концепата прехранбене технологије;
2. способност уочавања и решавања проблема уз употребу савремених метода;
3. способност критичког и самокритичког мишљења, објективности и одговорности;
4. вештину коришћења литературом, базама података и другим изворима података и информација;
5. вештину јасног и концизног писменог и усменог стручног изражавања, презентирања и модерације;
6. вештину креативног индивидуалног и тимског рада.

Исходи учења студијског програма САС Прехрамбена технологија базирани су на дескрипторима квалификација одређеног другог циклуса образовања у датој научној области и у одговарајућем Европском оквиру квалификација, укључујући и захтеве међународних и националних професионалних удружења. Квалификације које означавају завршетак другог циклуса према дескрипторима квалификација додељују се студентима који:

1. су показали знање и разумевање које се ослања на знање и разумевање типично везано за додипломски ниво, проширују га и/или унапређују, и оно чини основу или пружа могућност за оригиналност у изради и/или примени идеја, често у склопу истраживачког рада;
2. могу да примене своје знање и разумевање, као и способности да решавају проблеме у новим и непознатим окружењима у склопу ширег (или мултидисциплинарног) контекста везаног на њихову област студирања;
3. имају способност да интегришу знање и раде на комплексним питањима, те формулишу оцене са непотпуним или ограниченим информацијама, али које подразумевају размишљање о друштвеним и етичким одговорностима у вези са применом њихових знања и оцена;
4. могу јасно и недвосмислено да пренесу специјализованој и неспецијализованој публици своје закључке, као и знање и резоновање на којима су засновани;
5. поседују вештине учења које им омогућавају да наставе студије на начин који је углавном самостално усмерен или аутономан.

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

Разматрањем компетенција студената које се стичу на САС Прехрамбена технологија уочава да се студенти имају способност да препознају и употребе податке за формулисање одговора на јасно дефинисане конкретне и апстрактне проблеме, другим речима да имају способност да самостално функционишу своје мишљење засновано на конкретним подацима и информацијама. Од њих се очекује да су развили вештине учења потребне за наставак студија уз виши степен аутономије, јер би они требало да поседују вештине учења које ће им омогућити да наставе студије тако да се углавном сами усмеравају, односно аутономни су.

Студијски програм САС Прехрамбена технологије је делимично усаглашен и компатибилан са сличним таквим програмима студија који су пре свега доступни на територији бивших југословенских држава:

1. Свеучилиште Josipa Jurja Strossmayera у Осијеку – Прехрамбено технолошки факултет Осијек
Послиједипломски специјалистички студиј – Сигурност и квалитета хране
<http://www.ptfos.unios.hr/index.php/specijalistiki/42-fakultet/studiji/163-poslijediplomski-specijalistiki-studij>
2. Прехрамбено биотехнолошки факултет, Загреб, Послиједипломски специјалистички студиј:
„Квалитета и сигурност хране“,
http://www.pbf.unizg.hr/studiji/poslijediplomski_studiji/poslijediplomski_specijalisticki_studiji/poslijediplomski_specijalisticki_studij_kvaliteta_i_sigurnost_hrane/opis_programa

3. Универзитет „Св. Кирил И Методиј“ Во Скопје, Република Македонија, Факултет За Земјоделски Науки И Храна – Скопје, Студиски Програми Од Втор Циклус Универзитетски Студии - Студиска Програма: Квалитет И Безбедност На Храна, <http://www.fzh.ukim.edu.mk/magistarski/>

Деталном анализом студијских програма специјалистичких академских студија доступних на другим Универзитетима у окружењу, установљено је да постоји одређени степен усаглашености са програмом који се нуди на Пољопривредном факултету. Ипак студијски програми доступни у земљама у окружењу се у навећој мери баве питањима безбедности и квалитета хране, као и различитим системима за управљање безбедношћу хране, што се види и из назива студијског програма. Са друге стране, студијски програм САС Прехрамбена технологија, у оквиру своја два модула се фокусира на специфичне области (микробиологија и хемија хране), које представљају неизоставни део осигурања безбедности и квалитета хране у погонима прехрамбене индустрије и истовремено су препознате од стране државних институција. Поред знања која су применљива у погонима прехрамбене индустрије, студенти на модулима студијског програма Прехрамбена технологија добијају знања и вештине веома значајне за рад у лабораторијама за испитивање безбедности и квалитета хране, као и додатне компетенције које се односе на обезбеђење квалитета у лабораторијском раду. Током претходних година, највећи број студената специјалистичких студија су били запослени у лабораторијама за испитивање безбедности и квалитета хране, са циљем додатне специјализације. Иако се из претходног може закључити да назив студијског програма одговара садржају који се студентима нуди, Факултет ће додатно да разматра питање потребе да се назив студијског програма задржи/промени, а посебно након дефинисања и спровођења анкете међу студентима специјалистичких студија.

Начин успостављања склада између наставних метода, исхода учења и критеријума оцењивања у студијском програму специјалистичких академских студија описан је у делу самовредновања високошколске установе под насловом: Усклађеност између наставних метода, исхода учења и критеријума оцењивања. У истом делу самовредновања високошколске установе описане су методе наставе оријентисане ка учењу студената и систем оцењивања заснован на мерењу исхода учења. Високошколска установа је у истом делу документовала и описала на који начин исходи учења опредељују садржај наставног програма и његову организацију, наставне методе и стратегије, предложене курсеве и поступке за проверу знања и оцењивања.

За мапирање предмета у оквиру студијског програма специјалистичких академских студија из Прехрамбена технологија, ради увида у стицање како су програмски исходи учења покривени у оквиру свих предмета дат је Прилог 4.3.

Процене постигнућа студената у постизању намераваних исхода учења на студијском програму, стратегија и коришћене методе којима се проверава постизање исхода учења за студијски програм САС 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 насловом: Процене постигнућа студената у постизању намераваних исхода учења.

Активности учења потребне за достизање очекиваних исхода учења на примеру једног предмета

Активности учења потребне за достизање очекиваних исхода учења на студијском програму САС Прехрамбена технологија (време проведено на активностима које директно води наставно особље, време проведено у самосталном раду, на обавезној стручној пракси, време потребно за припрему за проверу знања и време обухваћено самом провером знања) приказани су на конкретном примеру једног предмета кроз удео ових активности у укупној вредности ЕСПБ за дати предмет који је дат испод.

Пример: Активности учења на предмету

Активности учења на изборном предмету Контрола квалитета у лабораторији, на студијском програму САС Прехрамбена технологија, потребне за достизање очекиваних исхода учења за тај предмет су приказане испод.

8 ЕСПБ, укупно 240 сати	Сати	Поени
Предиспитне обавезе		
Предавања 2 часа недељно	30 x 0,75 = 22,5 сати	0
Вежбе 2 часа недељно	30 x 0,75 = 22,5 сати	20

(семинарски рад, обрада и писање)	Припрема семинарског рада 42 сати Одбрана семинарског рада 1 сат	
Колоквијум (припрема за колоквијум и полагање)	Припрема 60 сати Полагање 1 сат	20
Испитне обавезе		
Усмени испит	Припрема 90 сати Полагање 1 сат	60
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 САС 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.

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

Детаљан опис унапређивања квалитета постојећих студијских програма, као и њиховог 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 специјалистичких академских студија Прехрамбена технологија треба да испуњава, посебно у погледу академске методологије, формалних аспеката, практичне оријентације и критеријума оцењивања одредбама у Правилнику о правилима специјалистичких академских студија. Детаљан опис дефинисаних захтева које специјалистички рад треба да испуни, посебно у погледу академске методологије, формалних аспеката, практичне оријентације и критеријума оцењивања описан је у делу самовредновања високошколске установе под насловом: Дефинисани захтеви за специјалистички рад.

Веза са дипломираним студентима студијског програма специјалистичких 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. У претходном циклусу реализације акредитованог студијског програма специјалистичких академских студија Прехрамбена технологија, није спроведена анкета међу свршеним студентима о квалитету студијског програма. Факултет треба да дефинише и реализује анкету за свршене студенте специјалистичких студија и да исту реализује непосредно након одбране специјалистичког рада.

На основу података за број уписаних студената за текућу и претходне две школске године уочава се да се број уочава се да се број уписаних студената био релативно константан у последње три анализираних године и да је био већи од укупно акредитованих студената (Табела 4.1). Број дипломираних студената специјалистичких академских студија Прехрамбена технологија је варирао у последње три године (Табела 4.2). Процент дипломираних студената у односу на број уписаних је био најмањи (40%) током 2021/22 године, а највећи (100%) током 2020/21 године. Током 2022/23 године број дипломираних студената је био

7, а број уписаних износи 5. Оваква ситуација је највероватније последица мањег броја дипломираних студија у претходној школској години, и студенти који нису дипломирали су то завршили у продуженој години. На основу података који су приказани у Табели 4.3. уочава се да је број дипломираних студената специјалистичких академских студија Прехрамбена технологија варирао у последње три школске године, при чему је највећи број дипломираних студената био 2020/21 године, а мањи број студената је дипломирао током 2021/22 и 2022/23 године. Просечна дужина студирања на специјалистичким студијама се кретала од 2,27 година за школску 2020/21, а знатно је смањена током наредне две школске године, и износи 1,23 и 1,61 година. Дужина студирања на специјалистичким академским студијама је унапређена у последњем посматраном периоду. Имајући у виду чињеницу да су студенти који у највећем броју случајева уписују специјалистичке студије запослени у лабораторијама и погонима прехрамбене индустрије, сасвим је очекивано да је дужина студирања нешто дужа од предвиђеног периода трајања студија. Ови студенти најчешће реализују своје студије из радног односа, што продужава време студирања, као и писање и одбрану специјалистичког рада.

SWOT анализа квалитета стандарда 4

Методом SWOT анализе установа је разматрала и квантитативно оценила све захтеване елементе студијског програма специјалистичких академских студија Прехрамбена технологија и исте приказала у табели испод.

ПРЕДНОСТИ		СЛАБОСТИ	
Студијски програм обезбеђује стицање привредно и друштвено оправданих и корисних компетенција.	++	Утврђена је недовољна дефинисаност и усклађеност општих и специфичних компетенција	+
Постоји интересовање кандидата, али и послодаваца за овим профилем.	++	Велика пажња је посвећена теоријским аспектима изучавања области, а мање практичним.	+
Студенти имају могућност избора више различитих изборних предмета, чиме се омогућује стицање специјализованих знања.	++	Недовољна мобилност студената и професора.	+
Постоји адекватан број наставног особља са одговарајућим научним и стручним квалификацијама.	++	Неадекватно планирање развоја нових кадрова / наставног подмлатка.	++
МОГУЋНОСТИ		ПРЕТЊЕ	
Усклађивање циљева студијског програма са захтевима тржишта и светским трендовима у области прехрамбене технологије.	+	На другом нивоу студија многи студенти студирају уз рад што представља додатно оптерећење у организацији и извођењу студијског програма.	+
Стално поређење са Курикулумима развијених Универзитета, стално иновирање наставног плана и програма.	+	Недовољна примена савремених метода учења и извођења практичне наставе.	+
Обучавање наставника и сарадника за унапређење начина оцењивања студената.	+	Мала излазност на поједине испите.	+

Предлог мера и активности за унапређење квалитета стандарда 4

Високошколска установа је разматрала и усвојила предлог мера и активности за унапређење квалитета свих студијских програма који су разматрани у стандарду 4. На основу урађене SWOT анализе, на Наставно-научном већу усвојене су следеће мере и активности у вези стандарда 4:

1. Дефинисање и реализација студентских анкета о мишљењу свршених студената специјалистичких академских студија о квалитету студијског програма и постигнутим исходима учења.
2. Унапређење интернет странице Пољопривредног факултета, обухватајући у део о специјалистичким академским студијама.

Показатељи и прилози за стандард 4:

Табела 4.1. Укупан број уписаних студената у текућој и претходне 2 школске године оквиру студијског

програма специјалистичких академских студија Прехрамбена технологија

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

[Табела 4.3.](#) Просечно трајање студија у претходне 3 школске године оквиру студијског програма специјалистичких академских студија Прехрамбена технологија

[Прилог 4.3.](#) Мапираност предмета на студијском програму специјалистичких 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 студијском програму Специјалистичких академских студија Прехрамбена технологија у складу са међународно прихваћеним документима у области високог образовања, Законом о високом образовању, Правилником о стандардима за самовредновање и оцену квалитета, Правилником о стандардима за спољашњу проверу квалитета и Правилником о стандардима за акредитацију, Стратегијом обезбеђења квалитета, Правилником о обезбеђењу квалитета, Правилником о правилима специјалистичких академских студија, Правилником о начину и поступку самовредновања и другим актима Универзитета у Београду и Факултета.

Квалитет наставног процеса на студијском програму САС Прехрамбена технологија обезбеђује се кроз 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 одредбама Правилника о правилима специјалистичких 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.

План и распоред наставе (предавања и вежби) на студијском програмуспецијалистичких академских студија Прехрамбена технологија реализују се у складу са прилогом 5.2., у коме су описане процедуре и поступци који обезбеђују поштовање плана. План и распоред наставе (предавања и вежби) на студијском програму САС Прехрамбена технологија усклађени су са потребама и могућностима студената, познати су пре почетка одговарајућег семестра и спроводе се.

Настава на на студијском програму САС Прехрамбена технологија је интерактивна, обавезно укључује примере из праксе, подстиче студенте на размишљање и креативност, самосталност у раду и примену стечених знања.

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

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

Спровођење плана наставе, као и планова рада на појединачним предметима на студијском програму САС 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 прати, анализира и оцењује квалитет наставе на појединачним предметима и предузимају корективне мере за његово унапређење.

Све наведене активности се реализују на основу годишњег плана рада Поткомисије за контролу и осигурање квалитета наставе у оквиру Комисије за обезбеђење, проверу и унапређење квалитета. Факултет врши редовну евалуацију своје политике и процедура везаних за запошљавање и избор наставног кадра. Редовно се врше праћење и евалуација квалитета и компетентности наставног кадра. Ово посебно важи за

процедуре избора, именовања, процене, развоја и промоције кадра.

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

У оквиру Ерасмус плус пројекта под називом: 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 (Project Acronym: HEAL-in-ONE, Programme: Erasmus+Action Type: KA220-HED - Cooperation partnerships in higher education, Call: 2021, Erasmus + Project No 2021-1-RS01-KA220-HED-000032054 Назив пројекта: Од дигиталне технологије ка образовном алату: Унапређивање квалитета активног учења/наставе у онлајн и хибридном окружењу у примењеним дисциплинама пољопривредних наука; Руководилац пројекта: Проф. др Славча Христов, вебсајт пројекта:<https://heal-in-one.agrif.bg.ac.rs/> извршена је обука 12 лица у циљу унапређивања квалитета активног учења/наставе у онлајн и хибридном окружењу у примењеним дисциплинама пољопривредних наука и то: Драгане Божић, Марије Ђосић, Николе Грујића, Славча Христова, Софије Килибарде, Алексе Липовца, Јелене Миоциновић, Марије Николић, Зорана Пржића, Зорице Ранковић - Васић, Александра Симића, Дејане Вучковић.

Садржаји курикулума, наставне методе, циљеви студијског програма и исходи учења

Садржаји курикулума као и наставне методе за његову примену одговарају постизању циљева студијског програма специјалистичких академских студија Прехрамбена технологија и његових исхода учења. Настава на студијском програму специјалистичких академских студија Прехрамбена технологија је интерактивна, обавезно укључује примере из праксе, подстиче студенте на размишљање и креативност, самосталност у раду и примену стечених знања. Предметни наставници и сарадници на предавањима и вежбама врше упознавање студената са садржајем наставних предмета студијског програма.

Облици остваривања наставе на студијском програму специјалистичких академских студија Прехрамбена технологија су: предавања, вежбе, семинари, семинарски радови, практикуми, презентације, пројекти, практична настава, консултације, колоквијуми, тестови, менторски рад, учешће студената у стручном и научном раду и други облици у складу са студијским програмом. Испити на студијском програму специјалистичких академских студија Прехрамбена технологија су усмени или усмени и писмени, у складу са студијским програмом. Испити се полажу пред предметним наставником и/или комисијом.

Специјалистички рад на студијском програму САС Прехрамбена технологија су самостални радови студента из одређених тема чија израда и одбрана се врши на крају студијског програма. Ови радови представљају резултат самосталног, стручног и истраживачког рада студента којим се уз примену одређене методологије систематизују постојећа и даје допринос новим сазнањима.

На студијском програму САС Прехрамбена технологија студенти стичу опште и предметно-специфичне способности у функцији квалитетног обављања стручне делатности у прехрамбеној технологији, у оквиру студијског програма САС Прехрамбена технологија. Завршетком студија на студијском програму САС Прехрамбена технологија студент је оспособљен за: разумевање и решавање проблема из области прехрамбене технологије у различитим ситуацијама и околностима, примену знања и вештина за решавање проблема у различитим окружењима, мултидисциплинарни и комплетан приступ при решавању проблема у

области прехранбене технологије, а који су у контексту са другим областима из поља техничко-технолошких наука, интеграцију знања у решавању сложене проблематике, логичко расуђивање на основу доступних информација, формулисање сопственог мишљења, претпоставки и извођења закључака, пласирање и публикување различитих научних и стручних информација, давање мишљења и размењивање идеја, примену стечених фундаменталних знања из биотехнолошких и сродних природних наука, за самостални и тимски истраживачки рад, планирање и извођење експеримената, за научно засновану интерпретацију експерименталних података, ефикасну научну комуникацију, руковођење истраживачким тимовима и организацијама, формирање става о неопходности перманентног усавршавања.

Поред тога завршетком ових студија студент је оспособљен да: сакупља и разврстава идеје и податке у предвиђеном, дефинисаном и стандардном формату, анализира податке према упутству примененом одговарајућих принципа и метода класификације, врши процену и вредновање поузданости података уз примену дефинисаних метода или упутства и примењује принципе и методе за прецизно и пажљиво решавање одређеног стручног питања Прехрамбене технологије. Завршетком САС Прехрамбена технологија студент: овладава методама тимског рада, користи литературне и друге информационе изворе, вреднује себе и друге на одговарајући начин, користи методе прикупљања података и информације, рангира и одабира податке, показује самосталност и одговорност за сопствено учење, овладава методама комуницирања у облику прилагођеном стручној дисциплини и пише извештај о практичним поступцима на јасан и концизан начин.

Не седницама Наставно-научног већа Института за Прехрамбену технологију и биохемију размотрени су извештаји Катедре за технологију анималних производа, Катедре за технологију ратарских производа, Катедре за конзервасање и врење, Катедре за технолошку микробиологију и Катедре за управљање безбедношћу и квалитетом хране на којима су разматрана питања везана за квалитета наставног процеса која обухватају:

- промене наставника и сарадника на предметима
- придржавање наставника и сарадника акредитованој спецификацији предмета
- оптерећења студената на предметима (ЕСПБ и број часкова активне наставе)
- исходи учења на предметима
- план извођења наставе на предметима
- реализација стучне праксе
- обезбеђење материјала за учење студената у штампаном и електронском облику
- примена метода интерактивне наставе
- методе вредновања студентских постигнућа
- постојање списка предиспитних и испитних питања
- постојање обавештења о терминима одржавања консултација
- постојање обавештења о терминима реализације предиспитних и испитних обавеза
- успешност испуњавања предиспитних и испитних обавеза студената на предметима
- успешност студирања студента по предметима (број студената који је похађао наставу, број студената који су испунили предиспитне обавезе, број студената који су положили испит у школској години)
- превентивне и корективне мере у циљу унапређења успешности реализације предиспитних и испитних обавеза
- превентивне и корективне мере у циљу унапређења квалитета наставног процеса
- број уписаних студената на првој години студија основних академских студија
- број студената на студијском програму основних академских студија по годинама
- број студената на мастер, специјалистичким и докторским студијама

На основу извештаја Наставно-научног већа Института за Прехрамбену технологију и биохемију утврђена је потреба да се детаљније дефинишу питања и начин на који Катедре треба да дискутују о претходно наведеним питањима квалитета наставног процеса, како би из добијених резултата анализа које спроводи Катедре и обједињује Институт за прехранбену технологију и биохемију било могуће боље и јасније дефинисати предлоге и мере за унапређење. На основу извештаја се закључује да се обављање наставе спроводи у сагласности са акредитованом спецификацијом предмета и студијског програма специјалистичких академских студија Прехрамбена технологија.

Усклађеност различитих типова курсева и исхода учења

Студијски програм специјалистичких академских студија Прехрамбена технологија, формиран је у складу са принципима дефинисаним Законом о високом образовању, као и болоњском декларацијом.

Услов за упис студијског програма специјалистичких студија Прехрамбена технологија су успешно завршене основне академске студије из поља техничко-технолошких и природно-математичких наука. Студијски програм специјалистичких академских студија Прехрамбена технологија траје 1 годину, односно 2 семестара. Програм се састоји из укупно 9 предмета (укључујући и стручну праксу и специјалистички рад), и то: 6 обавезних и 3 изборна предмета. За оба модула, Хемија хране и Технолошка микробиологија, изборни предмети су распоређени у оквиру једне изборне групе, а студент бира по два предмета. На модулу технолошка микробиологија, студент бира два предмета из једне изборне групе која броји 4 предмета, а на модулу Хемија хране студент бира два предмета у оквиру једне изборне групе која броји 8 предмета. Број предмета по појединим групама је: академско-општеобразовних (АО) – 7, са сумом ЕСПБ од 36; теоријско-методолошких (ТМ) – 9 са сумом ЕСПБ од 46; научно-стручних (НС) – 14, са укупним збиром ЕСПБ од 84; стручно-апликативних (СА) – 14, са укупним збиром ЕСПБ од 74. Релативан однос суме ЕСПБ појединих група предмета на студијском програму је: АО – 15,00%, ТМ – 19,17%, НС – 35,00%, СА – 30,83%. У сваком семестру основних академских студија студент може да стекне 30 ЕСПБ, што за 2 семестара чини укупно 60 ЕСПБ. Настава је теоријска и практична из већине предмета. Стручна пракса је предвиђена у другом семестру, и обезбеђује укупно 3 ЕСПБ. Специјалистички рад је предвиђен као посебан предмет у другом семестру студија и обезбеђује 8 ЕСПБ.

Програми свих предмета на студијском програму специјалистичких академских студија Прехрамбена технологија су дефинисани тако да приказују савремена научна и стручна достигнућа из дате области, али на начин да су прихватљиви и применљиви за овај ниво високог образовања. Настава на студијском програму се реализује кроз предавања, вежбе, лабораторијске вежбе, теренске вежбе, семинарске радове, као и кроз интерактивну наставу. Од метода интерактивне наставе у студијском програму користе се индивидуалне, групне и кооперативне методе активног учења. Интерактивне методе се користе у учионици или ван ње у оквиру индивидуалног или групног рада. У оквиру сваког предмета основног академског студијског програма предвиђено је обавезно континуирано праћење стицања знања и вештина студента током семестра путем провере резултата на колоквијумима и тестовима знања, као и на завршном испиту на крају семестра.

СТИЦАЊЕ АКТИВНИХ КОМПЕТЕНЦИЈА НАСТАВНИКА

На предлог Комисије за обезбеђење, проверу и унапређење квалитета Факултет подстиче стицање активних компетенција наставника у области образовања, типичних за научну област биотехничких наука и научно поље техничко-технолошких наука, као и стицање стручних компетенција тиме што обезбеђује наставницима и сарадницима перманентно образовање и усавршавање путем предавања и семинара о побољшању предавачких, педагошких и научно - истраживачких способности (о методологији интерактивне наставе, научно-истраживачког рада, постављању експеримената, анализи резултата, прикупљању и анализи литературе, писању радова за објављивање у домаћим и међународним часописима, а нарочито у часописима са SCI листе), студијских боравака, специјализација, учешћа на научним и стручним скуповима у земљи и иностранству, учешћа у националним пројектима (писање пројеката за научне, технолошке, националне и иновационе пројекте) и међународним пројектима (пројекти ЕУ).

На основу записника о раду Комисије за обезбеђење, проверу и унапређење квалитета и на основу сачињених годишњих извештаја уочава се да се на одговарајућим седницама Наставно-научног већа Факултета континуирано разматра стицање активних компетенција наставника у области образовања типичних за научну област и научно поље, као и стицање одговарајућих стручних компетенција. У оквиру годишњег извештаја о раду КОПУК-а описан је начин стицање активних компетенција наставника типичних за високошколску установу, као и стицање стручних компетенција.

Доступност и реализација плана рада на предметима и регуларност распореда наставе

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

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

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

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

На основу резултата анализе успешности студирања на студијском програму специјалистичких 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. У циљу добијања поузданих података о квалитету студијског програма и наставног процеса, Факултет у првој години реализације акредитованог студијског програма специјалистичких академских студија треба да дефинише анкету за свршене студенте специјалистичких академских студија, и да исту реализује за студенте непосредног након одбране специјалистичког рада. Спроводећи стратегију обезбеђења квалитета наставног процеса Пољопривредни факултет прати квалитет наставног процеса, вредновања студената на предиспитним обавезама и испитима, успешност студирања студената у целини и на појединачним предметима, као и квалитет ресурса, простора, опреме и уџбеничког материјала на студијском програму специјалистичких академских студија Прехрамбена технологија.

Квалитет наставног процеса на студијском програму САС Прехрамбена технологија, као што је већ наглашено, обезбеђује се кроз интерактивност наставе, укључивање примера у наставу, професионални рад наставника и сарадника, доношење и поштовање планова рада по предметима, као и праћење квалитета наставе и предузимање потребних мера у случају када се утврди да квалитет наставе није на одговарајућем нивоу. У оквиру овог стандарда методом SWOT анализе установа је анализирао и квантитативно оценила следеће елементе:

- компетентност наставника и сарадника;
- доступност информација о терминима и плановима реализације наставе;
- интерактивно учешће студената у наставном процесу;
- доступност података о студијским програмима, плану и распореду наставе;
- избор метода наставе и учења којима се постиже савладавање исхода учења;
- систематско праћење квалитета наставе и корективне мере.

SWOT анализа квалитета стандарда 5

Резултати SWOT анализе прикани су у Табели испод.

ПРЕДНОСТИ		СЛАБОСТИ	
Број наставника и сарадника, научне и стручне квалификације наставног особља одговарају области биотехничких наука у пољу техничко-технолошких наука и нивоу њихових задужења.	++	Несистематичност информација о терминима и плановима реализације наставе доступних у различитим облицима.	+
Информације о терминима и плановима		Недовољно познавање појединих метода	

реализације наставе доступне у различитим облицима.	+	наставе и учења од стране појединих наставника којима се постиже савладавање исхода учења.	+
МОГУЋНОСТИ		ПРЕТЊЕ	
Потребно је 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.	+	Незаинтересованост појединих наставника и сарадника.	+

Предлог мера и активности за унапређење квалитета стандарда 5

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

1. Спровести обуку наставника и сарадника за примену нових савремених интерактивних метода наставе, евалуацији учења, као и коришћењу дигиталних алата у настави.
2. Проценити усклађеност информација на интернет страници Пољопривредног факултета везане за студијски програм САС Прехрамбена технологија са актуелном ситуацијом ради осигурања тачности и релевантности информација у вези са планом и распоредом наставе.
3. Дефинисати и спровести анкету међу дипломираним студентима САС Прехрамбена технологија, како би се проценило њихово мишљење о квалитету студијског програма и постигнутим исходима учења, са циљем идентификације области за унапређење.

Показатељи и прилози за стандард 5:

Прилог 5.1. Извештај о вредновању наставног процеса, студијских програма и услова рада од стране наставног особља факултета

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

Прилог 5.3а. 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

Број наставника одговара потребама за реализацију свих активности на студијском програму САС Прехрамбена технологија. У настави и научним активностима у моменту самовредновања учествује 15 редовних професора, 6 ванредних професора, 2 доцента, 1 асистента са докторатом и 3 асистента, 8 стручно-техничких сарадника за остале делатности, 6 стручно-техничких сарадника за рад у лабораторији и 11 сарадника у високом образовању. Научне и стручне квалификације наставног особља на студијском програму САС Прехрамбена технологија одговарају области биотехничких наука у пољу техничко-технолошких наука, као и нивоу њихових задужења.

Квалитет наставника и сарадника на студијском програму САС Прехрамбена технологија обезбеђује се пажљивим планирањем и избором на основу јавног поступка, креирањем услова за перманентну едукацију и развој наставника и сарадника и провером квалитета њиховог рада у настави, научно-истраживачком и стручном раду.

Факултет је у потпуности осигурао да наставу на студијском програму САС Прехрамбена технологија изводи квалификовано и компетентно наставно особље. Поступак и услови за избор наставника и сарадника утврђују се унапред, јавни су и доступни оцени стручне и шире јавности. Овај поступак и услови су предмет периодичне провере и усавршавања у складу са Законом о високом образовању.

Факултет врши редовну евалуацију своје политике и процедура везаних за запошљавање и избор наставног особља на свим студијским програмима, укључујући специјалистичке академске студије Прехрамбена технологија. Редовно се врше праћење и евалуација квалитета и компетентности наставног особља. Ово посебно важи за процедуре избора, именовања, процене, развоја и промоције наставног особља. У прилозима 7.1а и 7.1б је дата документација која сагледава испуњење ових захтева.

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.

На студијском програму специјалистичких 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.

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 специјалистичких 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 се приликом избора наставника и сарадника у звања на студијском програму специјалистичких академских студија Прехрамбена технологија придржава прописаних поступака и услова путем којих оцењује научно-истраживачку и педагошку активност наставника и сарадника. Процеси именовања и избора у звања транспарентно су регулисани и документовани. При избору и унапређењу 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.

Факултет има дефинисане критеријуме за избор наставног кадра на студијском програму специјалистичких академских студија Прехрамбена технологија. За избор у звање наставника и сарадника Факултет обезбеђује да се доследно примењују критеријуми који се односе на научно-истраживачки и стручни рад који су у складу са препоруком Националног савета за високо образовање. Ови критеријуми су 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.

SWOT анализа квалитета стандарда 7

Анализирани елементи су приказани у Табели испод.

ПРЕДНОСТИ		СЛАБОСТИ	
Јавност поступка и услова за избор наставника и сарадника.	++++	Несистематичност при обезбеђењу перманентне едукације и усавршавања.	++
Потпуна усаглашеност поступка избора са предлогом критеријума Националног савета за високо образовање.	++++	Делом несистематична и непланска дугорочна политика селекције наставничког и истраживачког подмлатка.	+
МОГУЋНОСТИ		ПРЕТЊЕ	
Дефинисање дугорочне политике селекције наставничког и истраживачког подмлатка.	+	Недостатак средстава за обезбеђење перманентне едукације и усавршавања.	+
Нови курсеви за перманентну едукацију и усавршавање.	+++	Нагомилани проблеми у пољопривреди који резултирају недостатком пројеката и мањој сарадњи.	+++
Обезбеђивање повезаности образовног рада са истраживањем на пројектима и радом у привреди.	+	Незаинтересованост појединих наставника и сарадника за прихватање резултата вредновања педагошких способности.	+
Дефинисање упитника за сагледавање мишљења студената о педагошком раду наставника и сарадника.	++	Неадекватно вредновање истраживачких способности услед недефинисаних критеријума.	+

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. Спровести обуку наставника и сарадника за примену нових савремених интерактивних метода наставе, евалуацији учења, као и коришћењу дигиталних алата у настави
2. Дефинисати и спровести анкету међу свршеним студентима САС Прехрамбена технологија у циљу процене квалитета наставника и сарадника који су учествовали у извођењу наставе, ради идентификације области за унапређење.
3. Унапређење доступности информација о наставницима и сарадницима путем додавања линкова ка релевантним платформама (Orcid, ReserchGate, KOBSON, i sl.) уз личне подакте на интернет страници факултета.

Показатељи и прилози за стандард 7:

Табела 7.1. Преглед броја наставника по звањима и статус наставника на студијском програму (радни однос са пуним и непуним радним временом, ангажовање по уговору)

Табела 7.2. Преглед броја сарадника и статус сарадника на студијском програму (радни однос са пуним и непуним радним временом, ангажовање по уговору)

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

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

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

[стандарди](#)

Стандард 8: Квалитет студената

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

Опис

Квалитет студената на на студијском програму специјалистичких 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 САС Прехрамбена технологија усваја Наставно-научно веће и упућује Универзитету у Београду. Факултет расписује конкурс за упис на студије и обезбеђује потребне услове студентима за успешно савладавање студијских програма. Конкурс за упис објављује Универзитет у Београду преко средстава јавног информисања, на сајту Универзитета, а конкурс се објављује и на интернет страници Факултета. Конкурс садржи: број студената за студијски програм специјалистичких 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 САС 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 САС, као и податке о расположивим студијским програмима. Кандидати су у могућности да све информације везане за упис прате и на веб страници Факултета као и на друштвеним мрежама (Facebook, Instagram и сл.; информације се редовно ажурирају, што омогућава динамично праћење целокупне процедуре уписа), а на којој се налазе и детаљне информације о студијском програму.

Кандидати за упис на на студијском програму САС Прехрамбена технологија не полажу пријемни испит. Редослед кандидата утврђује се на основу дужине студирања, успеха постигнутог на одговарајућим основним академским студијама и сродности завршених основних студија и студијског програма другог степена за који је кандидат конкурисао. У прву годину на студијском програму САС Прехрамбена технологија могу да се упишу:

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

Лица која долазе са сродних факултета или других одсека Пољопривредног факултета дужна су да полажу допунске испите из уже струке које одређује одговарајуће веће катедре, ако је то прописано студијским програмом. Редослед кандидата на ранг листи за сваки студијски програм, утврђује се на основу укупно освојених бодова. Кандидати могу освојити укупно 100 бодова и то на основу опште просечне оцене, дужине студирања и сродности структуре студијских програма. Под општом просечном оценом подразумева се просечна оцена са основних студија помножена са 4; на основу оваквог рачунања, по овом основу кандидати могу стећи највише 40 бодова. На основу дужине студирања кандидати могу стећи највише 10 бодова. Кандидати који су завршили студије у року стичу по овом основу 10 бодова, а за сваку годину продужетка студирања одузима се један бод. На основу сродности структуре студијских програма кандидати могу стећи највише 50 бодова. За оцену сродности структуре студијских програма узимају се у обзир сви предмети претходно завршеног студијског програма. Оцену сродности структуре студијских програма врши надлежни стручни орган Факултета.

На почетку сваког семестра на студијском програму САС 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 специјалистичких академских студија јасно се може уочити да су методе оцењивања студената на свим предметима на студијском програму САС Прехрамбена технологија тако конципиране да на одговарајући начин процењују исходе учења. Такође се на основу истих правилника уочава да су са пропозицијама оцењивања сви упознати на јасан и недвосмислен начин, као и да постоје механизми за процену и контролу процедура оцењивања.

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. 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 специјалистичких академских студија ближе се уређују правила студирања на студијском програму САС 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 САС Прехрамбена технологија који важе за високошколске установе. Пољопривредни факултет-Универзитета у Београду обезбеђује одговарајући простор и опрему за квалитетно извођење свих облика наставе и учења на студијском програму специјалистичких академских студија Прехрамбена технологија. Стандарди простора и опреме Факултета одговарају пољу техничко-технолошких наука. Поред тога, Факултет обезбеђује простор за административне послове, и то одговарајуће канцеларије за потребе студентске службе. Пољопривредни факултет има одговарајућу библиотеку снабдевену потребним уџбеницима за извођење наставе и информационе ресурсе и сервисе које користи ради испуњења основних циљева и задатака. Факултет има библиотеку снабдевену научном и стручном литературом која својим нивоом и обимом обезбеђује подршку наставном процесу и научно-истраживачком раду на студијском програму специјалистичких академских студија Прехрамбена технологија. 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.

Пољопривредни факултет Универзитета у Београду повезан је у Академску мрежу Србије (АМРЕС) оптичким гигабитним линком преко чворишта Рачунарског центра Универзитета у Београду (РЦУБ). На тај начин обезбеђена је стална интернет конекција. Студентима је на располагању и е-learning систем базиран на Moodle и Microsoft платформама. Од стране наставника, сарадника и студената користе се и друге платформе (ZOOM, Google Classroom и др.). Платформе су намењене студентима и наставницима као подршка у процесу извођења наставе у учионицама и на даљину. 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 на студијском програму САС Прехрамбена технологија је континуирано обезбеђено.

Анализа броја уписаних студената и стопе успешности студирања

На основу података у Табели 8.1 уочава се да је број стварно уписаних студената у текућој школској години (2023/24) мањи у односу на акредитован број студената за упис у прву годину специјалистичких студија. Акредитован број студената за упис на прву годину износи 16, а у текућу 2023/24 годину уписано је 11 студената. На основу приказаних података у Табели 8.2 уочава се да број успешних студената на САС Прехрамбена технологија износи 40%, што представља повећање у односу на претодни извештај самовредновања када је износио само 12.5%. Иако се види тренд повећања успешних студената, то је ипак мали проценат успешних студената, а могуће објашњење за ову ситуацију лежи у чињеници да ове студије

углавном уписујују студенти из радног односа. Имајући ово у виду очекивано је да ови студенти нису у могућности да се у потпуности посвете полагању испита и изради специјалистичког рада. Често су студенти специјалистичких студија становници других околних држава, па је и удаљеност један од могућих разлога за мали број успешних студената специјалистичких академских студија.

SWOT анализа квалитета стандарда 8

Анализирани елементи су приказани у Табели испод.

ПРЕДНОСТИ		СЛАБОСТИ	
Процедура пријема студената је јавна, транспарентна и у складу са Законом о високом образовању и стандардима.	+++	У неким случајевима за студенте са сензорним или моторним хендикепом не постоје техничке могућности за потпуно задовољење захтева високог квалитета студирања.	+
Квалитет интернет странице установе са свим релевантним подацима везаним за студијске програме које се организују на Факултету.	+++	Мала доступност информација о студијама у средствима јавног информисања.	+
Објективност и принципијелност наставника у процесу оцењивања.	+	Непредузимање превентивних и корективних мера.	+
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.	+

Предлог мера и активности за унапређење квалитета стандарда 8:

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

1. Извршити детаљну анализу пролазности студената по предметима на САС Прехрамбена технологија, ради идентификације главних препрека за успешно завршавање студија и ради проналажења области за унапређење програма и подршке студентима.
2. Унапређење праћења пролазности студената по предметима, студијским програмима и годинама;
3. Стварање свих потребних услова за студирање студената са посебним потребама.

Показатељи и прилози за стандард 8:

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

Табела 8.2. Стопа успешности студената на студијском програму специјалистичких академских студија Прехрамбена технологија.

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

Прилог 8.2. Правилник о оцењивању (Извод из правилника о правилима основних академских студија)

Прилог 8.2а. Правилник о полагању испита и оцењивању на испиту

Прилог 8.2б. Правилник о правилима специјалистичких академских студија

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

[стандарди](#)

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

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

Опис

Пољопривредни факултет - Универзитета у Београду је усвојио општи акт о уџбеницима - Правилник о издавачкој делатности, уџбеницима и другој наставној литератури. Овим Правилником, у складу са Законом о публикацијама и Статутом Факултета, уређена је издавачка делатност Факултета: припремање, одобравање, издавање и употреба уџбеника и друге наставне литературе на Факултету, поступци за праћење квалитета и вредновање током употребе у наставном процесу, као и друга питања везана за издавачку делатност. У складу са одредбама Закона о обавезном примерку публикација и Правилника о достављању обавезног примерка електронских публикација депозитним библиотекама и њиховом коришћењу усвојено је одговарајуће Упутство.

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

У складу са општим актом, Факултет прати, оцењује квалитет уџбеника, литературе и других учила на на студијском програму САС 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 специјалистичких академских студија – Прехрамбена технологија које издаје Факултет, према Правилнику, морају поштовати одређене стандарде структуре.

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

Пољопривредни факултет - Универзитета у Београду има библиотеку снабдевену потребним уџбеницима за извођење наставе и информационе ресурсе и сервисе које користи ради испуњења квалитетне наставе и учења на студијском програму специјалистичких академских студија – Прехрамбена технологија. Факултет има библиотеку снабдевену литературом која својим нивоом и обимом обезбеђује подршку наставном процесу и научно-истраживаком раду. Библиотека располаже са 123 наслова из области из које изводи наставни процес. Факултет обезбеђује покривеност свих предмета на студијском програму САС Прехрамбена технологија одговарајућом уџбеничком литературом, училима и помоћним наставним средствима.

Централна библиотека на Факултету обједињује литературу из свих области које се изучавају на студијском програму САС Прехрамбена технологија. Поред наставне литературе библиотека Пољопривредног факултета располаже бројним публикацијама из области биотехничких наука (технолошког инжењерства или агроекономије у зависности од студијског програма који анализирасте) 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 (Прилог 9.1а).

У библиотеци је у одговарајућем обиму заступљена страна литература и одговарајућем облику приступ истој за потребе реализације наставе и учења на студијском програму САС Прехрамбена

технологија. У библиотеци постоји база података о библиотекима 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 - Универзитета у Београду повезан је у Академску мрежу Србије (AMPEC) оптичким гигабитним линком преко чворишта Рачунарског центра Универзитета у Београду (РЦУБ). На тај начин обезбеђена је стална интернет конекција за потребе реализације наставе и учења на свим студијским програмима укључујући и студијски програм специјалистичких академских студија – Прехрамбена технологија. Локална рачунарска мрежа (LAN) садржи:

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

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

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

Студентима на студијском програму специјалистичких академских студија – Прехрамбена технологија је на располагању 7 рачунарских учионица, једна наставничка и инфопулт терминали:

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

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

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

На серверима факултета постављена је и Atutor платформа за учење на даљину, у оквиру Tempus пројекта. Интернет адреса платформе је <http://tempus.agrif.bg.ac.rs/learning>. Информациони систем библиотеке Пољопривредног факултета – Универзитета у Београду заснива се на 2 базе података: CDS/ISIS бази података, уз коришћење WINISIS софтвера за управљање и COBISS базе која чини саставни део ВБС. Систем тренутно чини девет рачунара за запослене на факултету и четири рачунара за раднике у библиотеци. Ови раунари формирају интранет мрежу библиотеке, која је истовремено део академске рачунарске мреже Универзитета у Београду, те путем ње Факултетр има приступ глобалној рачунарској мрежи – интернету. Путем интернета библиотека остварује сарадњу са Народном библиотеком Србије и њеним ресурсима. Библиотека је део Конзорцијума библиотека Србије за обједињену набавку часописа (КОБСОН), тако да је наставницима и сарадницима доступно око 35000 наслова иностраних часописа, односно 22 издавача и сервиса. Библиотекари редовно посећују стручне семинаре у Народној библиотеци Србије и осталим центрима у земљи. Рад Библиотеке Пољопривредног факултета регулисан је Правилником

о раду библиотеке.

SWOT анализа квалитета стандарда 9

Анализирани елементи су приказани у Табели испод.

ПРЕДНОСТИ		СЛАБОСТИ	
Студијски програми су на одговарајући начин покривени уџбеницима и училима.	++	Скромне материјалне могућности Факултета за штампање уџбеника и наставне литературе, иако је то Правилником предвиђено.	++
Библиотечки фонд је на прихватљивом нивоу.	+	Поједини предмети нису покривени наменски писаном литературом.	++
На факултету постоје задовољавајући информатички ресурси за обављање научно-истраживачких и образовних активности.	+	Недовољно средстава за даље осавремењавање информатичких ресурса	+++
МОГУЋНОСТИ		ПРЕТЊЕ	
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.	+
Унапређење издавачке делатности на Факултету чиме би се повећала мотивисаност наставника за издавање различитих форми наставничког материјала.	+++		

Предлог мера и активности за унапређење квалитета стандарда 9:

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

1. Истражити финансијске могућности за обезбеђење потребних библиотечких и информатичких ресурса, укључујући анализу буџетских средстава, преглед могућности за додатно финансирање и потенцијалну сарадњу са донаторима и индустријским предузећима
2. Унапредити оперативне процесе у рачунском центру кроз ефикасну примену и интеграцију нових информационих и комуникационих технологија.
3. Извршити набавку и имплементацију софтверског решења за управљање научно-истраживачким резултатима запослених на Факултету, омогућавајући лак и ефикасан унос свих типова публикација и научних резултата у складу са захтевима Министарства просвете, науке и технолошког развоја.

Показатељи и прилози за стандард 9:

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

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

[Табела 9.2.](#) Попис информатичких ресурса

[Прилог 9.1.](#) Правилник о издавачкој делатности и наставним и научним публикацијама

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

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

[стандарди](#)

Стандард 10: Квалитет управљања високошколском установом и квалитет ненаставне подршке

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

Опис

Квалитет управљања Факултетом и квалитет ненаставне подршке на Факултету је обезбеђен за све студијске програме укључујући и студијски програм специјалистичких академских студија Прехрамбена технологија 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 студијски програм САС Прехрамбена технологија по питању наставне делатности припада Одсеку за за прехрамбену технологију, а по питању научно-истраживачке и стручне делатности и Институту за прехрамбену технологију и биохемију.

Одсек/институт за прехрамбену технологију 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 запослено је укупно 8 стручно-техничких сарадника за остале делатности, 6 стручно-техничких сарадника за рад у лабораторији и 11 сарадника у високом образовању које својим стручним и професионалним радом обезбеђује успешну реализацију студијског програма САС Прехрамбена технологија, 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. Декану у раду помажу продекани у складу с одредбама Статута. Факултет има три продекана из реда наставника који су у радном односу са пуним радним временом на Факултету и то: за наставу, за науку и сарадњу са привредом и за финансије, као и једног студента продекана. 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. Институту;
3. Катедре;
4. Огледно добро;
5. Централна лабораторија Пољопривредног факултета;
6. Стручна служба.

Сва питања наставне делатности одсека разматра и о њима одлучује Наставно-научно веће одговарајућег института. У оквиру одсека, а у складу са студијским програмима одсека, реализују се одговарајући степени студија. Радом одсека руководи директор института. Институт чине сви запослени у њему. Радом института руководи директор института, кога из реда наставника именује и разрешава декан решењем, на предлог Наставно научног већа института, на период од три школске године. Директор института је по функцији председник Наставно–наућног већа института. Директор института за свој рад одговара Наставно-научном већу института и декану. Пољопривредни факултет има 29 катедри. Катедру чине наставници, сарадници и остала запослена лица. 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. 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.

Декан је орган пословођења Факултета. Декан има права и обавезе прописане законом, Статутом Универзитета и Статутом Факултета. Декану у раду помажу продекани у складу с одредбама Статута. Орган управљања Факултета је Савет факултета. Студентски парламент Факултета ближе уређује поступак кандидовања и начин спровођења гласања.

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

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

Пољопривредни факултет има ненаставно особље (укупно 181 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 три лица, два библиотекара са високим образовањем и један књижничар са средњим стручним образовањем. Студентска служба Факултета запошљава девет лица, осам референата и руководиоца Студентске службе који има високо образовање. На пословима информационог система запослено је четири извршиоца, три лица са средњим образовањем и једно лице са високим образовањем. У реализацији лабораторијских вежби са студентима помажу 27 лица, од тога 3 стручна сарадника и 24 сарадника без сарадничког звања и једно лице као техничко административни сарадник

У Служби за финансијске и рачуноводствене послове запослено је 8 лица, Служби за издавачке делатности 5 лица, Служби за техничке и набавне послове 36 лица и Радној јединици "Кафе клуб" 2 лица. На ОДПФ "Радмиловац" запослено је укупно 28 лица, а у Стакленику Пољопривредног факултета 4 лица. Сва ова лица доприносе својим стручним и професионалним радом успешној 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 (молим вас преузмите правилнике са платформе Microsoft office 365 у фолдеру Правилници) 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 анализа квалитета стандарда 10

Резултати анализе приказани су у Табели испод.

Методом SWOT анализе установа је разматрала и квантитативно оценила све захтеване елементе и приказала у Табели испод.

ПРЕДНОСТИ		СЛАБОСТИ	
Надлежности органа управљања, пословођења и стручних органа су јасно дефинисане Статутом Факултета	+++	Повремена недовољна усклађеност рада органа управљања, пословођења и стручних органа	+
Организациона структура је јасно дефинисана	+++	Повремена недовољна усклађеност рада појединих организационих јединица	+
На Факултету се прати о оцењује квалитет управљања институцијом	+	Повремена недовољна усклађеност праћења и предузимање мера за унапређење квалитета	+
На Факултету се редовно прати квалитет рада стручних служби и ненаставног особља	+	Повремена недовољна усклађеност праћења и примене мера за унапређење квалитета	+
Информације о раду стручних служби и органа управљања су доступне на увид	+	Поједине информације нису редовно ажуриране	+
Врши се перманентно усавршавање и образовање ненаставног особља	+	Рад на перманентном усавршавању и образовању ненаставног особља је у појединим сегментима стихијски и одвија се само према указаној потреби	+
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	+	Неповољна финансијска ситуација у високом образовању утиче на недовољну примену мера за унапређење квалитета институције	++
Спремност да се унапређује квалитет стручних служби и ненаставног особља	++	Неповољна финансијска ситуација утиче на недовољну примену мера за унапређење квалитета рада стручних служби и ненаставног особља	++
Даља примена информатичких ресурса омогућава већу доступност релевантних информација о раду стручних служби и органа управљања	+	Недовољна искоришћеност доступних информација	+
Прецизније дефинисање тема за усавршавање и образовање ненаставног особља	+	Незаинтересованост за усавршавање и образовање појединаца из редова ненаставног особља	+

Предлог мера и активности за унапређење квалитета стандарда 10:

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

1. Преиспитати организациону структуру и извршити промене у складу са потребама подизања нивоа квалитета у свим областима контроле квалитета.
2. Унапредити квалитета стручних служби и компетенције ненаставног особља.

Показатељи и прилози за стандард 10:

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

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

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

[Прилог 10.2б.](#) Анализа резултата анкете запослених о процени квалитета рада органа управљања и рада стручних служби

[Прилог 10.3.](#) Правилник о организацији и систематизацији послова на Пољопривредном факултету

[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 специјалистичких 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 наука. Наставни процес се на Факултету одвија у две смене, преподне углавном на првом, а послеподне на осталим степенима студија. Будући да студијски програм специјалистичких академских студија Прехрамбена технологија припада другом степену студија, настава се одвија углавном послеподне. Према планираном броју студената на свим степенима високошколског образовања за акредитацију, који износи 4420 (на основним студијама 3580, на мастер студијама 450, на специјалистичким студијама 24 и на докторским студијама 366 студената) и укупном простору од 25961 м², Факултет располаже са 6,49 м² бруто простора по студенту с обзиром да планирани број студената на свим степенима високошколског образовања износи 4000 (на основним студијама 3160, на мастер студијама 450, на специјалистичким студијама 24 и на докторским студијама 366 студената).

Факултет располаже са укупно 4445 места у амфитеатру, учионици и лабораторији за студенте у свакој смени. Спецификација лабораторијског простора за извођење експерименталне наставе у високошколској установи дата је у табели 11.16.

Наставни простор обухвата 11 амфитеатара, 10 предаваоница (слушаоница), 21 вежбаоницу, 86 лабораторија, 3 рачунарске лабораторије и једну учионицу, 8 библиотека, 3 студентске радионице, 9 помоћних кабинета, 2 учионице и једну салу за конференције на ОДПФ "Радмиловац" (укупно простора 3448 м² на ОДПФ "Радмиловац"). Факултет располаже са 8 просторија у којима се одржавају одбране завршних радова и седнице тела Факултета.

Пољопривредни факултет обезбеђује одговарајући радни простор за наставнике и сараднике, који чини 289 кабинета укупне површине 5403 м². Простор свих кабинета је одговарајући за одржавање консултација и завршних усмених испита на свим нивоима студија, а већина кабинета је специјализована и опремљена за одржавање наставе у мањим групама на другом и трећем степену студија.

За потребе Службе за студентска питања, других административних служби, секретаријата, деканата као и Студентског парламента и студентских организација Факултета обезбеђени су одговарајући услови за несметани рад. Канцеларије студентске и финансијско-рачуноводствене службе имају укупну површину по 150 м², обезбеђена је просторија за писарницу и архиву површине 112 м², канцеларија за секретара површине 26 м², канцеларија за секретарицу декана површине 26 м², канцеларија за декана површине 26 м², простор за техничку подршку од 50 м², свечану салу са 101 место и површине 105 м², ресторан за студенте површине 500 м² и 160 места, просторију за техничку службу површине 20 м², магацин површине 60 м², 2 гараже за факултетски аутобус и службена возила површине 390 м² и 3 просторије за штампарију, укупне површине од 100 м².

Факултет поседује централну библиотеку површине 200 м², наставничку читаоницу и студентску читаоницу површине 476 м² са 208 места, и 8 библиотека површине 483 м² и 145 места. Централна библиотека располаже са укупно 66987 библиотечких јединица.

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.

Целокупна настава и истраживања се одвијају у простору на коме је носилац права коришћења Пољопривредни факултет у Београду, у оквиру Универзитета у Београду. Целокупан простор има употребну дозволу за обављање наставно-научне делатности и у складу са тим задовољава урбанистичке, техничко-технолошке и хигијенске услове. За извођење студијских програма Факултет је обезбедио сопствене наставно-научне базе, као и наставно научне базе у привреди (табела 11.3.). У оквиру сопствених наставно-научних база Факултет, осим тога располаже са наставним лабораторијама, има и научне и истраживачко-развојне лабораторије, научно-стручне центре и истраживачко развојне и иновационе јединице. У оквиру

сарадње са привредом Факултет је ради квалитетног извођења наставе на студијским програмима потписао уговоре о пословној сарадњи и обезбедио извођење стручне праксе и дела наставног процеса у 62 одговарајућих предузећа.

Пољопривредни факултет поседује 80 ha обрадивог земљишта на огледном добру Радмиловац. По одлуци Владе Републике Србије, Факултету је у периоду од 1946. до 1956. године додељено 57 ha обрадивог земљишта, а тестаментом покојног Милана Вукићевића од 1941. године Факултету је остављено 23 ha обрадивог земљишта такође на Радмиловцу, што укупно чини површину обрадивог земљишта од 80 ha на територији општине Гроцка.

Факултет је закључио са Институтом Тамиш, Новосељански пут 33, Панчево, уговор број 214/1 од 13.5.2008. године о коришћењу обрадивог земљишта и тиме испуњава захтеве допунског стандарда од 100 ha земљишта. За извођења појединих облика наставе, практичне обуке и научно-истраживачког рада Факултет поседује и користи огледна добра (ОДПФ "Радмиловац", Стакленици Пољопривредног факултета). ОДПФ "Радмиловац" представља јединствени национални ресурс из више области пољопривредних наука. У саставу огледног добра постоји следећи специјализовани центри.

У саставу огледног добра је радна јединица Вински подрум. ОДПФ "Радмиловац" располаже површинама које су са засадима воћака, винове лозе, под повртарским и ратарским културама, а део површина је у припреми за подизње нових засада. Вински подрум има намену да прихвати сву количину убраног грожђа, а служи и за справљање сортних вина и јаких пића од воћа и грожђа.

Стакленици Факултета, укупне површине 650 m², састоје се из две целине. У старом делу стакленика се чувају и негују собне биљке - колекције истих, као и матичне биљке од којих се узимају резнице за даље умножавање. У новом делу стакленика, студенти свих нивоа студија обављају практичан део наставе и постављају огледе везане за научно истраживање.

Факултет располаже одговарајућом техничком опремом за савремено извођење наставе у складу са потребама студијских програма на свим степенима студија. Целукупна опрема је безбедна за рад и извођење наставе у складу са здравственим и сигурносним стандардима, о чему су студенти посебно обавештени преко упутства за коришћење. Осим тога, Факултет редовно за све наставнике и сараднике организује обуку за противпожарну заштиту према Закону о безбедности на раду. Поступак одржавања опреме је дефинисан одговарајућим документима.

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 следе.

Од наведених просторија Факултета, више њих студентима и особљу омогућавају рад на рачунарима и коришћење услуга рачуноског центра (фотокопирање, штампање, скенирање, нарезивање CD и DVD материјала). Такође, свим запосленим и студентима обезбеђује се неометан приступ различитим врстама информација у електронском облику и информационим технологијама, како би се те информације користиле у научно-образовне сврхе.

Факултет сваке године планира и улаже значајна средства за реконструкцију простора као и набавку опреме потребне за квалитетно извођење наставе и научноистраживачког рада. Паралелно са овим, стварају се услови за даље унапређивање информационих технологија, као предуслов за ефикаснији рад наставника, студената и стручних служби Факултета.

SWOT анализа квалитета стандарда 11

Резултати анализе приказани су у Табели испод.

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 капацитета	+	Финансијска ситуација у мањем обиму изражена онемогућава подизање квалитета опреме	+
Посвећеност свих субјеката унапређењу и побољшању квалитета услуга у рачунарским учионицама	+	Финансијска ситуација у мањем обиму изражена умањује улагања у рачунарске учионице	+

Предлог мера и активности за унапређење квалитета стандарда 11:

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

1. Реновирати део просторних капацитета;
2. Извршити набавку дела техничке и лабораторијске опреме која је застарела или нефункционална;
3. Извршити набавку дела информатичко-комуникационе опреме која застарела;
4. Извршити набавку софтвера за базе података, нарочито по питању праћења успешности студирања студента;

Показатељи и прилози за стандард 11:

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

Табела 11.1б. Спецификација лабораторијског простора који високошколска установа обезбеђује за извођење експерименталне наставе

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

Табела 11.2б. Листа капиталне опреме која се користи у наставном и научно-истраживачком процесу (опрема вредна више од 100.000 EUR)

Табела 11.3. Наставно-научне и стручне базе

стандарди**Стандард 13: Улога студената у самовредновању и провери квалитета****Опис**

Студенти на студијском програму САС Прехрамбена технологија 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. Анкета о мишљењу дипломираних студената програма Мастер академских студија и постигнутим исходима учења нису рађене, јер то није била обавеза према Правилнику о начину и поступку самовредновања. У следећој години (првој години реализације студијског програма) извршиће се измене и допуне правилника и дефинисаће се упитници који обезбеђују анкетирање о мишљењу дипломираних студената о квалитету студијског програма и постигнутим исходима учења.

Студенти на студијском програму специјалистичких академских студија Прехрамбена технологија 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.

SWOT анализа квалитета стандарда 13

Методом SWOT анализе Факултет је анализирао и квантитативно оценио елементе:

ПРЕДНОСТИ		СЛАБОСТИ	
Статутом Факултета је предвиђено учешће студената у телима за обезбеђење квалитета	+++	Делимично недовољно интересовање студената за избор представника у телима за обезбеђење квалитета, као и учешће већ изабраних студената у тим телима	+
Студенати учествују у телима за обезбеђење квалитета и самовредновању	++	Недовољна активност појединих студената у активностима везаним за обезбеђење квалитета и самовредновање	+
Студенти редовно попуњавају упитнике који се односе на евалуацију институције, студијских програма, наставе	+++	Делимично недовољно развијена свест о значају евалуације и пружање неадекватних одговора на поједина питања	+
МОГУЋНОСТИ		ПРЕТЊЕ	
Потребно је поспешити иницијативе студената у предлагању конкретних мера за обезбеђење	+	Недовољна међусобна сарадња и координација рада студентских организација	+

квалитета и побољшање услова студирања			
Потребно је поспешити иницијативу студената у предлагању конкретних мера за учешће у самовредновању	+	Недовољна координација студентских организација утиче на улогу студената у процесу самовредновања и обезбеђења квалитета	+
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:

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

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

Показатељи и прилози за стандард 13:

[Прилог 13.1.](#) Документација која потврђује учешће студената у самовредновању и провери квалитета

[Прилог 13.1а.](#) Правилник о обезбеђењу квалитета, самовредновању и оцењивању квалитета

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

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

[Прилог 13.1г.](#) Одлука о именовању чланова КОПУК-а

[стандарди](#)

Стандард 14: Систематско праћење и периодична провера квалитета

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

Опис

Пољопривредни факултет континуирано и систематски прикупља потребне информације о обезбеђењу квалитета и врши периодичне провере у свим областима обезбеђења квалитета студијских програма укључујући и студијски програм САС Прехрамбена технологија. 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 САС Прехрамбена технологија 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 специјалистичких академских студија Прехрамбена технологија, 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 САС Прехрамбена технологија, 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 САС Прехрамбена технологија.

Пољопривредни факултет организује курсеве за стицање академских вештина на којима се врши обука младих наставника на свим студијским програмима укључујући и студијски програм САС Прехрамбена технологија 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 САС Прехрамбена технологија, 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 САС Прехрамбена технологија. 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 САС Прехрамбена технологија у складу са Правилником о алумни удружењу студената Пољопривредног факултета.

SWOT анализа квалитета стандарда 14

Методом SWOT анализе установа је разматрала и квантитативно оценила све захтеване елементе и приказала у Табели испод.

ПРЕДНОСТИ		СЛАБОСТИ	
Поступак самовредновања изводи се у складу са процедуром прописаном од стране Комисије за акредитацију и проверу квалитета Републике Србије	+++	Мањи број наставника показује недовољну заинтересованост за анализу резултата самовредновања	+
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	++	Недовољна анализа повратних информација о квалитету	+
Резултата процене квалитета се стављају на увид на интернет страници Факултета	+	Делимично занемаривање појединих аспеката процене квалитета	+

МОГУЋНОСТИ		ПРЕТЊЕ	
Свест већине наставника да резултати самовредновања треба да се целовито анализирају и на основу њих усвоји план активности за превазилажење уочених недостатака	++	Делом неусклађена примена мера за унапређење квалитета	+
Континуирано систематско унапређење свих активности од значаја за праћење и обезбеђење квалитета	++	Делом неусклађена примена мера за унапређење квалитета	+
Заинтересованост за добијање повратних информација о квалитету стечених компетенција дипломираних студената	+	Делом неусклађена примена мера за унапређење редовне повратне информације о квалитету	+
Учешће наставника на међународним пројектима везаним за унапређење наставе омогућава усаглашавање са стратегијама унапређења	+	Фрагментарна примена мера за унапређење квалитета	+
Систематски рад на подизању културе обезбеђења квалитета	+	Делом неусклађена примена мера за унапређење квалитета	+
Систематски рад на подизању јавности резултата процене квалитета	+	Задовољство постигнутим резултатима процене квалитета и процена да не треба даље радити по питању јавности резултата процене квалитета	+

Предлог мера и активности за унапређење квалитета стандарда 14:

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

1. Потребно је поспешити активности Алумни удружења Пољопривредног факултета у складу са усвојеним Правилником о Алумни удружења Пољопривредног факултета у циљу добијање повратних информација о квалитету стечених компетенција дипломираних студената;
2. Потребно је стимулисати учешће наставника на међународним пројектима везаним за унапређење наставе што омогућава усаглашавање са стратегијама унапређења квалитета других престижних високошколских институција у иностранству;

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

[Прилог 14.1а.](#) Правилник о садржају www презентације Пољопривредног факултета

[Прилог 14.1б.](#) Правилник о коришћењу Академске мреже Србије на Пољопривредном факултету

[Прилог 14.1в.](#) Правилник о алумни удружењу

[стандарди](#)