



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



ДОКУМЕНТАЦИЈА ЗА АКРЕДИТАЦИЈУ
СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА МАСТЕР АКАДЕМСКИХ
СТУДИЈА ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА (60 ЕСПБ)



Чачак, мај 2021. године

Садржај

Увод

Стандард 1. Структура студијског програма

Стандард 2. Сврха студијског програма

Стандард 3. Циљеви студијског програма

Стандард 4. Компетенције дипломираних студената

Стандард 5. Курикулум

Стандард 6. Квалитет, савременост и међународна усаглашеност студијског програма

Стандард 7. Упис студената

Стандард 8. Оцењивање и напредовање студената

Стандард 9. Наставно особље

Стандард 10. Организациона и материјална средства

Стандард 11. Контрола квалитета

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

Стандард 12. Студије на светском језику

Стандард 13. Заједнички студијски програм

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

Стандард 15. Студије на даљину

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

ТАБЕЛЕ: Табеларни подаци приказани су у електронској форми у посебном фолдеру - [Табеле](#).

ПРИЛОЗИ: Прилози су приказани у електронској форми у посебном фолдеру – [Прилози](#).

ТАБЕЛЕ И ПРИЛОЗИ ЗА ВИСОКОШКОЛСКУ УСТАНОВУ су приказани у посебном фолдеру – [Посебни фолдер за стандарде 9 и 10](#).

ОДЛУКЕ О ПРИХВАТАЊУ ПРОГРАМА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА МАС ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА од стране одговарајућих тела су приказани у фолдеру - [Одлуке](#).

УВОДНА ТАБЕЛА

Назив студијског програма	Прехрамбена технологија
Самостална високошколска установа у којој се изводи студијски програм	Агрономски факултет у Чачку
Високошколска установа у којој се изводи студијски програм	Универзитет у Крагујевцу Агрономски факултет у Чачку
Образовно – научно/образовно – уметничко поље	Техничко - технолошке науке
Научна, стручна или уметничка област	Технолошко инжењерство
Врста студија	Мастер академске студије
Обим студија изражен ЕСПБ бодовима	60
Назив дипломе	Мастер инжењер технологије (маст. инж. технол.)
Дужина студија	1 година (2 семестра)
Година у којој је започела реализација студијског програма	2010. године
Година када ће започети реализација студијског програма (ако је програм нов)	/
Број студената који студира по овом студијском програму	6
Планирани број студената који ће се уписати на овај студијски програм	16
Датум када је програм прихваћен од стране одговарајућег тела (навести ког)	
Језик на коме се изводи студијски програм	Српски језик
Година када је програм акредитован	Уверење о акредитацији студијског програма мастер академских студија Прехрамбена технологија (60 ЕСПБ), број: 612-00-00204/2015-04, Београд од 06.03.2015. године
Web адреса на којој се налазе подаци о студијском програму	http://www.afc.kg.ac.rs/

Стандард 1. Структура студијског програма

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

1.1.

а. Назив и циљеви студијског програма: Студијски програм мастер академских студија (МАС) Прехрамбена технологија. Основни циљеви студијског програма су образовање високоспецијализованих кадрова из области прехрамбене технологије који поседују теоријска и практична знања неопходна за управљање безбедношћу и квалитетом хране.

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

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

г. Условe за упис на студијски програм: Кандидати се уписују на основу конкурса који расписује Универзитет у Крагујевцу, а спроводи Агрономски факултет у Чачку. Кандидат који конкурише за упис мора имати завршене четворогодишње основне академске студије (ОАС) из области прехрамбене технологије или сродних наука. Одабир студената за упис, од укупног броја пријављених кандидата, врши се на основу постигнутог успеха током основних академских студија, на основу Правилника, који је дефинисан Статутом Агрономског факултета у Чачку. Резултати се као ранг листа приказују јавно на огласној табли, као и на Web-порталу Факултета.

д. Листа обавезних и изборних студијских подручја, односно предмета, са оквирним садржајем: Студијски програм МАС Прехрамбена технологија садржи укупно 6 предмета (2 обавезна и 4 изборна), стручну праксу, Мастер рад-СИР и Мастер рад-израда и одбрана. Изборни предмети могу се бирати од понуђених 17 предмета.

ђ. Начин извођења студија и потребно време за извођење појединих врста студија: Студије се изводе путем активне наставе: предавања, лабораторијске и погонске вежбе, рачунске и аудиторне, интерактивне наставе, стручне праксе, израде семинарских и мастер рада. Укупно трајање МАС Прехрамбена технологија је 1 година (2 семестара).

е. Бодовну вредност сваког предмета исказану у складу са европским системом преноса бодова (ЕСПБ). Укупан број бодова које студент стиче завршетком МАС Прехрамбена технологија је 60 ЕСПБ.

ж. Бодовна вредност мастер рада изражена је у ЕСПБ. Предмет Мастер рад носи 27 ЕСПБ: Мастер рад-СИР 12 ЕСПБ и Мастер рад-израда и одбрана 15 ЕСПБ

з. Предуслови за упис појединих предмета дати су у спецификацијама свих појединачних предмета.

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

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

к. Студијски програм МАС Прехрамбена технологија је усаглашен са сличним иностраним студијским програмима, тако да студенти могу прелазити са других студијских програма у оквиру истих или сродних области студија.

Прилози за стандард 1:

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

Стандард 2. Сврха студијског програма

Сврха студијског програма МАС Прехрамбена технологија (60 ЕСПБ) је усавршавање студената основних академских студија и образовање мастер инжењера технологије, високо компетентних стручњака, са знањима и вештинама неопходним за управљање прерадом биљних и анималних производа, пореклом из примарне пољопривредне производње. Основна сврха ових студија је да студенти прошире стечена знања на ОАС, развију способности анализе и решавања практичних проблема из области биљне и анималне прехрамбене технологије: познавање биљних и анималних сировина, технологија меса, млека и млечних производа, производа од воћа и поврћа, кондиторско и брашно-кондиторских производа, масти и уља, хлеба, пекарских и тестеничарских производа, скроба и шећера, вина, јаких алкохолних пића, пива, нормативног регулисања безбедности и квалитета хране.

Реализацијом студијског програма МАС Прехрамбена технологија, конципираног тако да омогућава проширење и стицање нових знања из области прехрамбеног инжењерства, школоваће се мастер инжењери технологије, који поседују компетентност у националним, европским и светским оквирима.

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

Прилози за стандард 2:

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

Стандард 3. Циљеви студијског програма

Циљеви студијског програма МАС Прехрамбена технологија су у складу са основним задацима Агрономског факултета у Чачку. Основни циљ студијског програма је образовање мастер инжењера технологије који поседују теоријска и практична знања из области прехрамбеног инжењерства, управљања безбедношћу и квалитетом хране. Циљ је да студенти стекну академска знања и вештине које ће им пружити компетентност за професионалну примену модерних технологија прераде биљних и анималних сировина у производним условима и повећање ефикасности рада процесне технике. Развој критичког и аналитичког мишљења, способности за тимски рад, комуникативност је такође циљ студијског програма. Циљ је и образовање стручњака способних за саопштавање и излагање резултата стручној и широј јавности. Један од посебних циљева је развијање нивоа свести код студената за потребом сталног усавршавања својих знања и вештина, подстицај на перманентно образовање на матичном и другим факултетима и трансфер знања у економију и привреду. Образовањем кадра неопходног за контролу производног процеса у прехрамбеној индустрији од значаја је за прогрес друштвене заједнице - одрживу производњу здравствено безбедне хране и висок степен заштите потрошача.

Прилози за стандард 3:

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

Стандард 4. Компетенције дипломираних студената

Мастер студенти студијског програма Прехрамбена технологија (60 ЕСПБ) су компетентни и квалификовани да решавају конкретне проблеме из праксе, као и да наставе школовање, уколико се за то одреде. Компетенције укључују, пре свега, развој способности критичког мишљења, способности анализе проблема, синтезе структурних елемената, предвиђање и формирање решења прецизно дефинисаних за конкретне и апстрактне проблеме.

Савладавањем студијског програма МАС Прехрамбена технологија, мастер инжењери технологије стичу следеће опште способности: компетентност и квалификованост за решавање реалних практичних проблема из области савремене прехрамбене индустрије, као и за потенцијални наставак свог усавршавања и школовања. Развој критичког мишљења доприноси развијању способности анализирања и решавања проблема, са јасном представом о добрим и лошим странама донесених одлука и поступака.

Мастер инжењери технологије стичу следеће предметно-специфичне способности: способност професионалне примене стеченог знања, усвојену потребу и технику коришћења стручне литературе, способност осмишљавања и одбране аргумената, те решавања проблема унутар поља истраживања, способност да прикупљају и тумаче релевантне податке ради доношења процена, способност за трансфер информација, идеја, проблема и решења, како стручној тако и широј јавности и изграђене вештине учења неопходне за даљи наставак студирања, на осталим образовним степенима (специјалистичке и докторске академске студије).

Исход процеса студирања је формирање стручњака са академским образовањем, који поседује значајно проширена и продубљена знања у односу на знање стечено на ОАС, као и знање неопходно за разумевање научне основе из области прехранбене технологије и повезивање основних знања из различитих области и њихове примене. Дипломирани студенти овог степена студија поседују компетенцију за примену знања у пракси и праћење и примене новина у струци и решавање проблема на свим нивоима. Код студената се током студијског програма посебно негује и развија способност за тимски рад и развој професионалне етике.

Компетенције дипломираних студената се потврђују издавањем дипломе о завршеним МАС Прехрамбена технологија. Њен саставни део је додатак дипломе, са приказом списка положених предмета и добијених оцена, као и имена наставника који су изводили наставу. Из приказаних података се стиче увид у проучаване дисциплине и ужу област усавршавања у оквиру мастер студијског програма Прехрамбена технологија ([Прилог 4.1](#). Додатак дипломи). Завршетком студијског програма МАС (стицањем 60 ЕСПБ) студент стиче звање мастер инжењер технологије.

Прилози за стандард 4:

[Прилог 4.1](#). Додатак дипломи.

Стандард 5. Курикулум

Курикулум МАС Прехрамбена технологија сачињен је од 2 обавезна и 17 изборних предмета, Стручне праксе, Студијског истраживачког рада (СИР), израде и одбране мастер завршног рада. На основу одабира теме мастер рада, студент заједно са ментором бира 4 изборна предмета са листе изборних предмета, а која су у функцији израде мастер рада. Оптерећење студената је распоређено равномерно (исказано ЕСПБ бодовима), тако да у првом и у другом семестру, студенти стичу по 30 ЕСПБ бодова.

У курикулуму је дефинисан опис сваког предмета: назив предмета, тип предмета, година и семестар студија, број ЕСПБ, име наставника и сарадника, циљ курса са очекиваним исходима, знањима и компетенцијама, предуслове за похађање предмета, садржај предмета, препоручена литература, методе извођења наставе, начин провере знања и оцењивања и други подаци.

У структури студијског програма на МАС Прехрамбена технологија стручно-апликативни предмети заступљени су са 75,49%, теоријско-методолошки са 24,51 % од укупног броја ЕСПБ. Сви обавезни и изборни предмети вреде по 5 ЕСПБ. Укупан број бодова за 4 изборна предмета износи 33,3% од укупно 60 ЕСПБ за цео студијски програм. Сви обавезни и изборни предмети слушају се у току првог семестра. У другом семестру МАС предвиђена је Стручна пракса, која има за циљ да студенте уведе у практичне аспекте технологије прераде биљних и анималних производа. Похађањем Стручне праксе, у трајању од 90 часова на нивоу семестра, студент стиче 3 ЕСПБ. Извођењем Студијског истраживачког рада у трајању од 20 часова недељно, студент стиче 12 ЕСПБ бодова. Током студијског истраживачког рада (СИР) студент обавља консултације са ментором, а по потреби и са другим наставницима који се баве проблематиком из области теме самог рада. За време ове активности студенти проучавају стручну литературу и врше припреме за експериментална проучавања. Израда и одбрана завршног рада носи 15 ЕСПБ и представља оптерећење студента везано за постављање и праћење експеримента, обраду података, писање и презентацију рада.

Табеле и Прилози за стандард 5:

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

[Табела 5.1б](#). Распоред предмета по семестрима и годинама студија за мастер академске студије

[Табела 5.2](#). Спецификација предмета.

[Табела 5.2.а.](#) Књига предмета - студијски програм МАС Прехрамбена технологија

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

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

[Прилог 5.1.](#) Књига предмета-студијски програм МАС Прехрамбена технологија

[Прилог 5.2.](#) Одлука о прихватању студијског програма од стране стручних органа Факултета и Универзитета

[Прилог 5.3.](#) Програм научноистраживачког рада Агрономског факултета у Чачку

[Прилог 5.4.](#) Решење о акредитацији научноистраживачке организације

[Прилог 5.5.](#) Уговори о обављању стручне праксе студената МАС Прехрамбена технологија

Стандард 6. Квалитет, савременост и међународна усаглашеност студијског програма

Студијски програм МАС Прехрамбена технологија (60 ЕСПБ) усаглашен је са савременим научним токовима и стањем струке у области прехранбеног инжењерства, и упоредив је са сличним програмима на иностраним високошколским установама, универзитета у нашем окружењу, који су потписници болошке декларације. Основни принципи усаглашености са европским стандардима се огледају у следећем: 1. МАС трају једну годину и имају 60 ЕСПБ. Завршетком МАС, уз предходно стварени обим од 240 ЕСПБ на ОАС, стиче се укупно 300 ЕСПБ; 2. Сви предмети су једносеместрални; 3. Постојање бодовног - кредитног система; 4. Постоје изборни предмети; 5. Постоји практичан рад студената и 6. Јасно су дефинисани циљеви и исход студирања, односно знања и вештине које студент стиче после завршених МАС. На овај начин постигнут је добар склад између најбољих искустава образовања у овој области у нашој земљи и позитивних примера студијских програма из угледних европских и светских факултета у области технолошког - прехранбеног инжењерства. Овај студијски програм је конципиран на целовит и свеобухватан начин, и пружа студентима најновија научна и стручна знања из ове области. Овако представљен студијски програм МАС Прехрамбена технологија је сличан, упоредив и усклађен са акредитованим студијским програмима. Студијски програм МАС Прехрамбена технологија (60 ЕСПБ) усаглашен је и са једним студијским програмом МАС под називом Агрономија, који се реализује такође на Агрономском факултету у Чачку. Студијски програми трају 2 семестра, односно 1 академску годину и имају по 60 ЕСПБ. Студијски програм МАС Прехрамбена технологија разликује се за најмање 35 % од укупног броја ЕСПБ бодова од другог студијског програма МАС, који се реализује на Агрономском факултету у Чачку.

Студијски програм МАС Прехрамбена технологија је усклађен са најмање три акредитована програма иностраних високошколских установа, од којих су најмање две из високошколских установа европског образовног простора, и упоредив са њиховим студијским програмима прехранбене технологије:

1. Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnoški fakultet:

<http://www.pbf.unizg.hr/en/>

2. Sveučilište Josipa Jurija Strossmayera u Osijeku, Prehrambeno-tehnoški fakultet

<http://www.ptfos.unios.hr/>

3. Универзитет „Свети Кирил и Методиј“ во Скопје, Факултет за земјоделски наука и храна

<http://www.fzhn.ukim.edu.mk/>

4. Универзитет у Тузли, Технолошки факултет

<http://tf.untz.ba/>

Прилози за стандард 6:

[Прилог 6.1](#), [Прилог 6.2](#), [Прилог 6.3](#), [Прилог 6.4](#). Документација најмање три акредитована инострана програма, са којим је програм усклађен.

[Прилог 6.5.](#) Pdf документ курикулума акредитованих иностраних студијских програма са којима је студијски програм усклађен

[Прилог 6.5.а.](#) Преглед усклађености курикулума МАС Прехрамбена технологија са курикулумима иностраних високошколских установа

Стандард 7. Упис студената

Високошколска установа у складу са друштвеним потребама и својим ресурсима уписује студенте на одговарајући студијски програм на основу успеха у претходном школовању и провере њиховог знања, склоности и способности. У складу са потребама друштва, а водећи рачуна о својим кадровским, материјално-техничким и просторним капацитетима, на МАС Прехрамбена технологија, Агрономски факултет у Чачку планира да уписује 16 студената на терет буџетског финансирања. Кандидати се уписују на основу конкурса који расписује Универзитет у Крагујевцу, а спроводи Агрономски факултет у Чачку. Конкурс се јавно објављује на Web-страници и Огласној табли Универзитета и Факултета. Приликом уписа студената проверавају се њихове способности. Кандидат који конкурише за упис мора имати завршене ОАС, које имају 240 ЕСПБ. Одабир студената за упис, од укупног броја пријављених кандидата, врши се на основу постигнутог успеха на ОАС, што је дефинисано Правилником о упису студената на студијске програме на Агрономском факултету у Чачку, који је у сагласности са Статутом Агрономског факултета у Чачку. Право уписа стиче кандидат чија је позиција на ранг листи у оквиру предвиђеног броја студената за упис. На студијски програм МАС Прехрамбена технологија (60 ЕСПБ) се могу уписати и лица која су завршила неки други студијски програм. У том случају се врши потпуно или делимично признавање положених испита, у складу са Правилником факултета.

Табеле и Прилози за стандард 7:

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

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

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

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

[Прилог 7.3.](#) Услови уписа студената - Правилник о упису студената на студијске програме на Агрономском факултету Чачку.

Стандард 8. Оцењивање и напредовање студената

Оцењивање студената врши се непрекидним праћењем рада студената и на основу поена стечених у испуњавању предиспитних обавеза и полагањем испита. Студенти савлађују МАС Прехрамбена технологија полагањем свих предвиђених испита, чиме стичу 60 ЕСПБ.

Број ЕСПБ бодова утврђен је на основу радног оптерећења студента у савлађивању одређеног предмета и применом јединствене методологије Агрономског факултета, за све студијске програме. Коначна оцена, на сваком предмету из студијског програма МАС Прехрамбена технологија, формира се на основу континуираног праћења и оцењивања активности и знања студента, које је показао на предиспитним и испитним обавезама. У предиспитне обавезе спадају: уредно присуствовање настави и вежбама и активно учешће у лабораторијским вежбама и практичним радовима, израда семинарских радова, писмени тестови и колоквијуми. Испитне обавезе су полагање писменог или усменог испита, зависно од одабраног метода за полагање испита, што је јасно назначено у курикулуму сваког предмета.

Укупан број поена на предмету износи 100, од чега се на предиспитним обавезама може остварити минимално 30, а максимално 70 поена. Остатак се остварује на испитним обавезама.

Укупан (коначан) успех студента, на сваком појединачном предмету, изражава се оценом од 5 (није положио) до 10 (одличан-изузетан). Ова коначна оцена се заснива на укупном броју поена, који је студент остварио на предиспитним и испитним обавезама, а према приказаном квалитету стечених знања и вештина.

Табеле и Прилози за стандард 8:

[Табела 8.1.](#) Збирна листа поена по предметима које студент стиче кроз рад у настави и полагањем предиспитних обавеза као и на испиту.

[Табела 8.2.](#) Статистички подаци о напредовању студената на студијском програму.

[Прилог 8.2.](#) Књига предмета –студијски програм МАС Прехрамбена технологија

Стандард 9. Наставно особље

На студијском програму ангажовано је укупно 9 наставника и 2 сарадника. Од укупног броја наставника, 7 наставника запослено је на Агрономском факултету са 100% радним временом. Један наставник је запослен на Агрономском факултету са 20% радног времена, а једног наставника Агрономски факултет ангажује на основу уговора о допунском раду, уз претходно добијену сагласност за допунски рад матичних институција где је наставник запослен.

Просечно оптерећење наставника на студијском програму МАС Прехрамбена технологија износи 1,98 часова а сарадника 1,91. Наставници запослени са пуним раним временом на Агрономском факултету (100% радног времена) држе 74,19% часова активне наставе.

Наставници запослени са пуним радним временом на Агрономском факултету (100% радног времена) држе 81,63% часова предавања (Електронски образац - Извештај о параметрима студијског програма), а у наставним звањима су: доцент (4), ванредни професор (3) и редовни професор (1). Научне и стручне квалификације наставног особља одговарају образовно научном пољу технолошко инжењерство и нивоу њихових задужења. Сваки наставник има потребне референце (минимално 5) из уже научне области из које изводи наставу на студијском програму. Квалитет и број сарадника (2 истраживач сарадника) у потпуности одговара потребама студијског програма, при чему сарадници остварују до 300 часова вежби годишње, односно до 10 часова недељно.

Величина групе за предавања и вежбе одговара предвиђеним стандардима за поље техничко-технолошких наука.

Табеле и Прилози за стандард 9:

[Табела 9.0.](#) Укупни подаци о наставном особљу на Агрономском факултету у Чачку

[Табела 9.1.](#) Научне, уметничке и стручне квалификације наставника и задужења у настави

[Табела 9.1.а.](#) Књига наставника - студијски програм МАС Прехрамбена технологија

[Табела 9.2.](#) Листа ангажованих наставника са пуним радним временом на студијском програму МАС Прехрамбена технологија

[Табела 9.3.](#) Листа наставника ангажованих са непуним радним временом на студијском програму МАС Прехрамбена технологија

[Табела 9.4.](#) Листа осталих ангажованих наставника - допунски рад на студијском програму МАС Прехрамбена технологија

[Табела 9.5.](#) Листа сарадника ангажованих са пуним радним временом на студијском програму МАС Прехрамбена технологија

[Табела 9.8.](#) Збирни преглед броја свих наставника по областима, и ужим научним или областима ангажованих на студијском програму МАС Прехрамбена технологија

[Прилог 9.1.](#) Изводи из електронске базе података (ЕБП) пореске управе републике Србије (ПУРС) са потписом и печатом

[Прилог 9.2.](#) Уговори о раду, избори у звања, дипломе, сагласности, изјаве, МА и М1/М2, наставника са пуним радним временом на студијском програму МАС Прехрамбена технологија.

[Прилог 9.3.](#) Уговори о раду, избори у звања, дипломе, сагласности, изјаве, МА и М1/М2, наставника са непуним радним временом на студијском програму МАС Прехрамбена технологија

[Прилог 9.4.](#) Уговори о ангажовању, избори у звања, дипломе, сагласности и изјаве, наставника - допунски рад на студијском програму МАС Прехрамбена технологија

[Прилог 9.5.](#) Уговори о раду, избори у звања, дипломе, сагласности, изјаве, МА и М1/М2, сарадника са пуним радним временом на студијском програму МАС Прехрамбена технологија

[Прилог 9.6.](#) Правилник о избору наставног особља на Агрономском факултету у Чачку

Стандард 10. Организациона и материјална средства

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

Факултет поседује зграду од 3.341 m². За извођење наставе факултет обезбеђује 6,14 m² бруто простора по студенту, односно 4,02 m² нето по студенту. Настава се одвија у амфитеатру, учионицама, лабораторијама. Факултет поседује и библиотеку и читаоницу. Просторије су опремљене потребном техничком опремом за савремено извођење наставе. Ради квалитетнијег извођења наставе и обављања стручне праксе Агрономски факултет је раније склопио уговоре о пословно-техничкој сарадњи са Институтом за воћарство у Чачку и Природно-математичким факултетом из Крагујевца. Анексима тих уговора из 2019. године, као и новим Уговором са Винаријом Доја (Tody d.o.o., Блаце), склопљеним у априлу 2020. године, обезбеђено је коришћење 133 хектара земљишта, на период од 7 до 10 година (знатно више од захтева постављених Правилником о стандардима и поступку за акредитацију студијских програма).

Агрономски факултет у Чачку обезбедио је покривеност свих предмета одговарајућом уџбеничком литературом, училима и помоћним средствима која су расположива на време и у довољном броју за нормално одвијање наставног процеса овог студијског програма. За извођење студијског програма обезбеђена је потребна информациона технологија.

Табеле и Прилози за стандард 10:

[Табела 10.1.](#) Листа просторија са површином у високошколској установи у којој се изводи настава на студијском програму МАС Прехрамбена технологија

[Табела 10.2.](#) Листа опреме за извођење студијског програма МАС Прехрамбена технологија

[Табела 10.3.](#) Листа библиотечких јединица релевантних за студијски програм МАС Прехрамбена технологија

[Табела 10.4.](#) Листа уџбеника доступна студентима на студијском програму МАС Прехрамбена технологија

[Табела 10.5.](#) Покривеност обавезних предмета литературом (књигама, збиркама, практикумима..., које се налазе у библиотеци или их има у продаји на студијском програму МАС Прехрамбена технологија

[Прилог 10.1.А](#) и [Прилог 10.1.Б](#) Доказ о власништву, уговори о коришћењу или уговори о закупу.

[Прилог 10.2.](#) Извод из књиге инвентара.

[Прилог 10.3.](#) Изјава о поседовању рачунарске лабораторије и и броју рачунара за установу

Стандард 11. Контрола квалитета

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

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

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

За спровођење самовредновања задужена је Комисија за обезбеђење квалитета и руководство Факултета. Извештаје о самовредновању усваја Наставно-научно веће факултета.

Табеле и Прилози за стандард 11:

[Табела 11.1.](#) Листа чланова Комисије за обезбеђење квалитета

[Прилог 11.1.](#) Извештај о резултатима самовредновања Агрономског факултета у Чачку

[Прилог 11.2.](#) Јавно публикован документ – Политика обезбеђења квалитета на Агрономском факултету у Чачку

[Прилог 11.3.](#) Правилник о уџбеницима на Агрономском факултету у Чачку

[Прилог 11.4.](#) Извод из Статута Агрономског факултета у Чачку којим се регулише оснивање и делокруг рада Комисије за обезбеђење квалитета

Стандард 12. Студије на светском језику

Агрономски факултет у Чачку Универзитета у Крагујевцу није предвидео студије на светском језику за студијски програм МАС Прехрамбена технологија (60 ЕСПБ).

Настава се изводи на српском језику.

Показатељи и прилози за стандард 12:**Стандард 13. Заједнички студијски програм**

Агрономски факултет у Чачку Универзитета у Крагујевцу није предвидео извођење заједничких студијских програма за студијски програм МАС Прехрамбена технологија (60 ЕСПБ).

Показатељи и прилози за стандард 13:**Стандард 14. ИМТ (интердисциплинарни, мултидисциплинарни и трансдисциплинарни) студијски програм**

Агрономски факултет у Чачку Универзитета у Крагујевцу није предвидео извођење интердисциплинарног, мултидисциплинарног и трансдисциплинарног студијског програма (ИМТ) за студијски програм МАС Прехрамбена технологија (60 ЕСПБ).

Табеле и Прилози за стандард 14:**Стандард 15. Студије на даљину**

Агрономски факултет у Чачку Универзитета у Крагујевцу није предвидео студије на даљину за студијски програм МАС Прехрамбена техноогија (60 ЕСПБ).

Прилози за стандард 15:**Стандард 16. Студије у високошколској јединици без својства правног лица ван седишта установе**

Студије у високошколској јединици без својства правног лица ван седишта установе нису предвиђене из разлога што Агрономски факултет у Чачку нема високошколску јединицу без својства правног лица ван седишта Факултета.

Табеле и Прилози за стандард 16: