

Табела 5.2А Спецификација стручне праксе

Студијски програм:	Прехрамбено инжењерство, студијска усмерења Инжењерство угљенохидратне хране, Технологије конзервисане хране и Контрола квалитета
Врста и ниво студија:	Основне академске студије
Наставник или наставници задужени за организацију стручне праксе: Gyura F. Julianna, Нада К. Филиповић, Гаврило М. Тановић, Биљана С. Пајин, Љубица П. Докић, Бисерка Л. Вујичић, Спасенија Д. Милановић, Љубо О. Врачар, Етелка Б. Димић, Љиљана С. Петровић, Наталија Р. Цинић, Марија М. Шкрињар, Гордана Р. Димић, Вјера С. Прибиш, Јасна Ј. Гвозденовић, Вера Л. Лазић, Никола Ј. Марјановић, Звонимир Ј. Сутуровић, Јарослава В. Шварц-Гајић.	
Број ЕСПБ:	3
Услов:	Нема
Циљ	
<p>СТИЦАЊЕ НЕПОСРЕДНИХ САЗНАЊА О ФУНКЦИОНИСАЊУ И ОРГАНИЗАЦИЈИ ПРЕДУЗЕЋА И ИНСТИТУЦИЈА КОЈЕ СЕ БАВЕ ПОСЛОВИМА У ОКВИРУ СТРУКЕ ЗА КОЈУ СЕ СТУДЕНТ ОСПОСОБЉАВА И МОГУЋНОСТИМА ПРИМЕНЕ ПРЕТХОДНО СТЕЧЕНИХ ЗНАЊА У ПРАКСИ.</p>	
Очекивани исходи	
<p>Оспособљеност студената за примену претходно стечених теоријских и стручних знања за решавање конкретних практичних инжењерских проблема у оквиру изабраног предузећа или институције. Упознавање студената са делатностима изабраног предузећа или институције, начином пословања, управљањем и местом и улогом инжењера у њиховим организационим структурама.</p>	
Садржај стручне праксе	
<p>Формира се за сваког кандидата посебно, у договору са руководством предузећа или институције у којима се обавља стручна пракса, а у складу са потребама струке за коју се студент оспособљава.</p>	
Број часова , ако је специфицирано	-
Методе извођења	
<p>Консултације и писање дневника стручне праксе у коме студент описује активности и послове које је обављао за време стручне праксе.</p>	
Оцена знања (максимални број поена 100)	
<p>Овером дневника стручне праксе од стране наставника задуженог за организацију стручне праксе и представника предузећа у којима је студент обављао стручну праксу студент остварује предвиђених 3 ЕСПБ.</p>	