

Табела 5.2 Спецификација Стручне праксе

Студијски програм:	Микробиолошка безбедност хране			
Назив предмета:	Стручна пракса			
Наставник:	Сви наставници студијског програма			
Статус предмета:	Обавезни			
Број ЕСПБ:	3			
Услов:	Нема			
Циљ предмета				
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.				
Исход предмета				
Оспособљавање студената за примену претходно стечених теоријских и практичних стручних знања за решавање конкретних 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 структурима.				
Садржај стручне праксе				
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.				
Број часова активне наставе	Теоријска настава:	Практична настава: 90		
Методе извођења наставе				
Укључивање у процес рада предузећа или институције, консултације и писање дневника стручне праксе у коме студент описује активности и послове које је обављао за време стручне праксе.				
Оцена знања (максимални број поена 100)				
Овером дневника стручне праксе од стране наставника задуженог за организацију стручне праксе и представника предузећа или институција у којима је студент обављао стручну праксу потврђује се да је студент успешно обавио стручну праксу.				