

**Program praktyki towaroznawczej dla studentów III roku studiów w Państwowej Wyższej Szkole Zawodowej im. Stanisława Pigonia w Krośnie   
 na kierunku Towaroznawstwo**

Studenci odbywają praktykę towaroznawczą w wymiarze 320 godz. (8 tygodni) w semestrze szóstym w czasie wolnym od zajęć dydaktycznych.

**Ogólny program praktyki**

1. Charakterystyka ogólna zakładu, jego produkcji w układzie asortymentowym według ilości, jakości i wartości.
2. Zakres działalności instytucji upoważnionych do kontroli jakości towarów i usług.
3. Normy jakościowe na surowce i wyroby gotowe.
4. Ocena jakości surowca, półproduktu, produktu gotowego: pobieranie próbek, wykonywanie analiz, klasyfikacja surowca, półproduktu, gotowego produktu, ocena opakowań.
5. Praca w laboratorium, wyposażenie w aparaturę i urządzenia, podstawowa ocena surowców i produktów, laboratoria oceny towarów, funkcje laboratoriów referencyjnych, akredytacja laboratoriów.
6. Funkcjonowanie systemów zarządzania jakością, dokumentacja systemów zarządzania jakością, systemy zarządzania jakością w przedsiębiorstwie.
7. Realizacja w praktyce zasad przeprowadzania audytów wewnętrznych i zewnętrznych.
8. Specjalna ocena jakości towarów spożywczych i przemysłowych.
9. Wymagania jakościowe dotyczące surowców, półproduktów, wyrobów gotowych i metody ich kontroli, wykrywanie zafałszowań.
10. Ocena prawidłowości znakowania towarów.
11. Zastosowanie analizy sensorycznej w ocenie żywności i produktów przemysłowych w jednostkach kontrolnych.
12. Poznawanie zasad obowiązujących przy wprowadzaniu produktów na rynek wewnętrzny.
13. Zasady funkcjonowania i obowiązujące procedury odnoszące się do towarów w przewozie międzynarodowym, w tym procedury celne, procedury fitosanitarne oraz inspekcyjno-weterynaryjne.
14. Procedury związane z ocena produktu jako produktu niebezpiecznego i zasadami odpowiedzialności w tym zakresie.
15. Zagadnienia dotyczące ochrony środowiska naturalnego tj. zagospodarowanie odpadów, wykorzystanie opakowań zwrotnych, opakowania biodegradowalne, recykling itp..

**Miejsca odbywania praktyki towaroznawczej**

* przedsiębiorstwa branży spożywczej.
* przedsiębiorstwa branży przemysłowej.

**Wymagane dokumenty**

**student realizujący praktykę towaroznawczą**

* podanie o wyrażenie zgody na samodzielne organizowanie praktyki zał.II i IIa.

**student realizujący praktykę towaroznawczą na podstawie wykonywanej pracy zawodowej**

* podanie o zaliczenie praktyki zawodowej (w całości lub w części ) bez obowiązku jej odbywania na podstawie wykonywanej pracy zawodowej zał. 4

**Zaliczenie praktyki towaroznawczej**

Praktyka towaroznawcza kończy się egzaminem

**Warunkiem zaliczenia praktyki towaroznawczej jest:**

* odbycie praktyki w obowiązującym wymiarze 320 godz. (8 tygodni).
* złożenie wypełnionego i potwierdzonego przez podmiot, w którym realizowana jest praktyka dziennika praktyk (w dzienniku praktyk student powinien zamieścić opis przebiegu każdego dnia realizowanej praktyki oraz oceną wystawioną przez opiekuna praktyki ze strony podmiotu, w którym realizowana jest praktyka).
* złożenie wypełnionej KARTY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ dla każdego miejsca odbywania praktyki (zał. 3).
* złożenie wypełnionej ankiety dotyczącej oceny miejsca realizacji praktyki (zał. IV).
* zakres zaliczenia obejmuje treści merytoryczne (ocena z odpowiedzi na pytanie egzaminującego) oraz opinię zakładowego opiekuna praktyk i ocenę wystawioną studentowi przez organizację, w której odbywała się praktyka.

**Zaliczenie praktyki na podstawie wykonywanej pracy zawodowej:**

* o zaliczenie praktyki na podstawie wykonywanej pracy zawodowej mogą się ubiegać studenci, którzy wykonują pracę zawodową lub prowadzą działalność gospodarczą pod warunkiem, że ich zakres pracy jest zgodny z programem odbywanych praktyk.
* decyzję o zaliczeniu praktyki studenckiej, o której mowa podejmuje Dyrektor Instytutu po przedłożeniu przez studenta podania zał. 4. wraz z dokumentami potwierdzającymi charakter i zakres obowiązków wykonywanej pracy.
* wpisu zaliczenia praktyki dokonuje opiekun praktyk w terminie spełniającym warunki zaliczenia praktyki