

TÁJÉKOZTATÓ

A 4 HETES, 5 HETES ÉS 14 HETES ÜZEMI GYAKORLAT TELJESÍTÉSÉNEK KÖVETELMÉNYEIRŐL

A MATE ÉTTI hallgatóinak kötelező Élelmiszermérnök BSc nappali szakon 14 hetes, levelező szakon 5 hetes, Biomérnök BSc nappali szakon 4 hetes, Élelmiszermérnök MSc és Élelmiszerbiztonsági és minőségi MSc szakon 4 hetes üzemi gyakorlatának előkészítése a tavaszi félév során történik.

A **14-hetes nyári egybefüggő gyakorlatot 2024. július 1. (hétfő) és 2024. október 11. (péntek) közötti** időben (összesen 14+1 hét áll erre rendelkezésre) kell teljesíteni.

A pontos tájékoztatás érdekében, célszerűnek látjuk áttekinteni a gyakorlatok elfogadásához és kredittel történő elismeréséhez szükséges, beadandó és szóban is ismertetett üzemi (BSc)/szakmai (MSc) gyakorlati feladat (beszámoló) legfontosabb ismérveit, melynek nyomtatott eredetiben (és elektronikus formában az e-learning rendszeren keresztül) történő benyújtási határideje: **2024. október 14. (hétfő) 12:00.**

(További, kiegészítő általános tájékoztatás elérhető a MATE-ÉTTI Szakmai gyakorlat tájékoztató oldalán (<https://elelmiszertudomany.uni-mate.hu/szakmai-gyakorlat>) elérhető „10. letölthető mellékletben”.

A hallgató gyakorlata akkor tekinthető elfogadottnak, ha:

- érvényes szerződése van az egyetem és az adott gyakorlati hely között, vagy online kérvényt adott le a Neptun TR-en keresztül (online kérvényezési időszak: 2024.08.28. - 2024.09.29.) a korábbi munkatapasztalata(i) elfogadásáról, amit a MATE-ÉTTI Tanulmányi és Kreditátviteli Bizottság elfogadott,
- egyben, megszakítások nélkül töltötte le a gyakorlati időt,
- leadta a gyakorlati helytől kapott igazolást,
- leadta a gyakorlatról készített írásos beszámolót
- azt a szaktanszék elfogadta, és megfelelt a szóbeli beszámolón.

A gyakorlat letöltését igazoló dokumentum (a gyakorlati szerződés 2. számú melléklete, lásd a jelen tájékoztató utolsó oldalát, vagy a MATE-ÉTTI Szakmai gyakorlat tájékoztató oldalán elérhető (<https://elelmiszertudomany.uni-mate.hu/szakmai-gyakorlat>) „8a és 8b letölthető mellékleteket”. Ezt az „Igazolás és értékelés” c. dokumentumot (eredeti aláírt és céges pecséttel ellátott formában) is a fenti határidőig szükséges leadni eredetiben, valamint elektronikus formában ugyancsak a fenti határidőig.

A gyakorlat helyszínén a gyakorlatvezető által készített igazolás, amely tartalmazza:

- a gyakorlati hely (vállalat, intézmény, stb.) nevét, telephelyét, a gyakorlat időtartamát,
- a gyakorlatvezető(k) nevét, beosztását,
- a gyakorlati feladatok rövid, 1-2 soros leírását,
- rövid értékelés a hallgató részvételéről, szakmai-emberi hozzáállásáról. (Az értékelés zárt borítékban is csatolható a dokumentumok mellé.)
- a gyakorlat utolsó napjának dátumát
- cégszerű aláírást (cég pecsétje és gyakorlati helyen kijelölt felelős személy aláírása).

Írásbeli beszámoló:

15-25 oldal terjedelmű beszámoló, nyomtatottan és/vagy elektronikusan e-mailben kérjük leadni (tanszéki felelős személy dönti el).

A beszámolóban a hallgató áttekintést ad tevékenységéről és annak eredményeiről. A feladat kiadásakor, közösen a gyakorlatot biztosító vállalattal, olyan tevékenységi kört és feladatot kell meghatározni, amelyben a **technológiai szempontok elemzése** mellett annak **technikai** (műszaki, gépészeti műveleti) valamint **gazdasági, üzemszervezési** vetületei is vizsgálandók.

Formai követelmények:

A beszámoló tartalmazzon fedlapot, rajta név, NEPTUN kód, hol és mikor töltötte a gyakorlatát, tartalmazzon decimális tartalomjegyzéket és oldalszámozást. A beszámoló természetesen tartalmazhat képeket (de nem képeskönyv jelleggel), ábrákat, táblázatokat a szemléletesebb bemutatás érdekében, de fénykép készítésénél kérjen a cégtől engedélyt azok közzétételére.

Tartalmi követelmények:

Az írásos (és egyben a szóbeli) beszámoló elkészítéséhez javasolt főbb részek nagyvonalakban a következők (szakdolgozatokra vonatkozó formai követelmények szerint.....):

- Fedlap/Címlap.
- Tartalomjegyzék (decimális).
- Gyakorlati hely és a gyakorlati időszak (rövid) bemutatása.
- Gyakorlat élelmiszertechnológiai vonatkozásai.
- Gyakorlat élelmiszeripari művelettani vonatkozásai.
- Gyakorlat élelmiszeripari gazdasági vonatkozásai.
- Gyakorlat során szerzett tapasztalatok, a gyakorlati időszak értékelése.

További részletek a beszámoló elkészítéshez:

A bevezetőben mutassa be röviden a foglalkoztató gyakorlati helyet. Adjon áttekintést röviden a feladatairól, felelősségi köréről.

Ezután részletesen mutasson be egy technológiai folyamatot, lehetőleg folyamatábrával és annak részletes leírásával. Lehetőség szerint a technológiai folyamathoz kapcsolódjon a műveleti/gépészeti rész és a gazdasági rész bemutatása is.

Néhány technológiai és műveleti vonatkozású választható témakör (természetesen, mindez bővíthető):

- Gyártástechnológia lépései és paraméterei (aprítás, keverés, fermentálás, töltés, csomagolás, hőkezelés, hűtés stb.) Az alkalmazott gépek és berendezések, azok működési elve műveleti vonatkozásai, kapacitásvizsgálat
- Gyártási folyamatok jellemzése, műveleti idők meghatározása, szűk keresztmetszet meghatározása.
- Üzemtelepítés, feltételrendszerének és jogszabályi háttérének bemutatása
- Anyag- és áruforgalmi csatornák bemutatása, jellemzése
- Minőségbiztosítási rendszer elemzése, gyártásközi minőség-ellenőrzés
- Mérőrendszerek kialakítása, technológiai folyamatok automatizálásának vizsgálata
- Csomagolás és termékfejlesztés
- Élelmiszerjogi vonatkozások elemzése és bemutatása

Néhány gazdasági vonatkozású választható témakör (természetesen mindez bővíthető):

- Egy kiválasztott gyártóvonal elemzése, kapacitás-értékek, kapacitás-szinkron, állásidők (gyakorosság, okok, időtartam), termelékenységi mutatók
- Egy termékcsoport versenyképességének elemzése

- a. -a termékcsoport egységára a versenytársakhoz és a helyettesítő termékekhez képes a kiskereskedelemben
- b. -a termékcsoport beltartalmi jellemzői a helyettesítő termékekhez képest
- c. -ár-érték arány a kiskereskedelemben
- Egy innováció történetének feldolgozása a vállalatnál
 - d. Mi volt a kiinduló helyzet?
 - e. Mi történt, mi volt az innováció lényege?
 - f. Milyen eredménnyel járt a fejlesztés?
- Emberi –erőforrás gazdálkodás a vállalatnál
- Energiagazdálkodás, energia-megtakarítási lehetőségek és azok költség-haszon elemzése
- A karbantartási rendszer szervezése a gyártó-vonalon
- Anyagmozgatás, raktárgazdálkodás szervezése, stb.
-

A szóbeli beszámoló

A szóbeli beszámolón, a hallgató a vizsgáztató/k (és lehetőség szerint az üzemi konzulens jelenlétében) MS-Powerpoint formátumban elkészített prezentáció keretei között ad számot a megszerzett tudásról, és válaszol a felmerült kérdésekre.

- A szóbeli beszámoló időtartama maximum 10 perc, a szükséges számú dia (10-15) bemutatásával. A prezentáció térjen ki a kapott üzemi feladatra, a megoldás módszerére és eredményeire a fent említett 3 témakört érintve.
- A szóbeli beszámoló időpontját a szaktanszék határozza meg. A beszámoló nyilvános. Ha hallgatót fogadó vállalat, intézmény, stb., a feladatot és az arról készült beszámolót „bizalmas”-nak minősíti, azon a hallgatón, az üzemi konzulensen és a tanszék illetékesén kívül más nem vehet részt.

Mind az írásbeli, mind a szóbeli beszámolók értékeléséről vizsga jegyzőkönyv készül.

A fentebb felsorolt feltételek teljesülése, valamint az összes szükséges dokumentum csatolása után a gyakorlat teljesítését az adott tanszék illetékes gyakorlati felelőse igazolja a Neptunban.

Budapest, 2024. augusztus 28.

Dr. Zsom Tamás
egyetemi docens
a Gyakorlati Oktatási Bizottság elnöke

2. számú melléklet

Igazolás és értékelés
Szakmai gyakorlat teljesítéséről

A hallgató adatai:

Név : Neptun kód :
E-mail :
Tagozat : nappali / levelező*
Szak: Szakirány:

A foglalkoztató adatai:

Név / Cégnév:
Cím:
A szakmai gyakorlat/munkaviszony** időpontja:
A hallgató feladatainak irányítója (név, beosztás, e-mail, telefon):
A hallgató feladatai/feladatköre a gyakorlati idő/munkaviszony** alatt:
A hallgató munkájának rövid (szöveges) értékelése:
Hiányosságok, hibák, egyéb észrevételek:
A szakmai gyakorlat elfogadását javaslom / nem javaslom* .
Hely, dátum

(munkahelyi vezető aláírása)
(munkahelyi vezető neve, beosztása)

* Kérjük a megfelelőt aláhúzni

**Levelező hallgatók esetében, ha a hallgató olyan cégnél volt illetve van alkalmazásban, amely tevékenysége szakmailag kapcsolódik az adott szaktechnológiához