**KÖVETELMÉNYRENDSZER**

III. évfolyamos nappali és levelező tagozatos Élelmiszermérnök BSc szakhoz kapcsolódó 12 hetes szakmai gyakorlat feladatteljesítéséhez

Az Élelmiszermérnök alapszakon 12 hét összefüggő szakmai gyakorlat teljesítése az előírás (a Tanrendben meghatározott kezdési és befejezési időpontokkal). Az üzemi szakmai gyakorlat teljesíthető élelmiszeripari feldolgozó tevékenységet is folytató mezőgazdasági üzemben, illetve élelmiszeripari üzemben, valamint laboratóriumban.

A gyakorlat megkezdésének feltétele: 140 kredit teljesítése

A gyakorlat tartama: összefüggő 12 hét

Levelező képzés esetén lehetőség van a gyakorlat munkatapasztalat alapján történő elfogadására.

A hallgató a gyakorlati hellyel kötött együttműködési megállapodás elfogadásáról szóló elektronikus visszaigazolást követően, valamint az érvényes egészségügyi alkalmasságát igazoló dokumentumok (üzemi szabályzatok szerint) birtokában kezdheti meg a gyakorlatát.

A gyakorlat kezdete és befejezése: gyakorlóhely munkarendje szerint az előzetes üzemi egyeztetés alapján hétfőtől péntekig.

A gyakorlat alatt a hallgató írásbeli beszámolót Jelenléti és feladatteljesítési nyilvántartást-t vezet („BSc\_FOSZK\_igazolás\_heti”), amelybe végzett munkáján, tevékenységein kívül gyakorlati tapasztalatait is rögzíti.

Az élelmiszeripari üzemi szakmai gyakorlat munkáltató jellegű, ezért a gyakorló hely által előírt munkaruha viselése kötelező. A hallgató a gyakorlat során a gyakorlatvezető üzemi szakember irányításával bekapcsolódhat a termelő tevékenységbe, ezért a hetesség megkezdésekor köteles gyakorlóhely aktuális szabályzataiban (pl. tűz- és balesetvédelmi, egyéni védőeszköz juttatási, biológiai kockázatbecslés) előírtakat megismerni és betartani.

**A gyakorlat helye és ideje:**

Az ÉM BSc szakhoz kihirdetett gyakorlatszervezővel egyeztetett és jóváhagyott gyakorlóhelyen/helyeken, időtartamban és időszakban.

A szakmai gyakorlatokhoz kapcsolódó dokumentumok leadási határidejét az ***1. SZ. MELLÉKLET*** – „**Szakmai gyakorlattal kapcsolatos információk”** tartalmazza.

A gyakorlati hely elfogadásáról a hallgató az Élelmiszertudományi Tanszék adminisztrációjáról e-mailben értesítést kap.

**Az gyakorlat szakmai felügyelője:**Élelmiszertudományi Tanszék

Az szak felelőse: Hanczné Dr. Lakatos Erika

e-mail: lakatos.erika@sze.hu

**I. Az üzemi gyakorlat általános követelményei:**

**A 6. szemeszterre a gyakorlatot felvett és teljesítő hallgatóknak *ÍRÁSBELI BESZÁMOLÓT* kell készíteni és *SZÓBELI BESZÁMÓLÓT* kell tenni az üzemi gyakorlat/-ok/ befejezését követően a kihirdetett időpontig.**

**1.** A hallgató a gyakorlaton köteles az üzemi gyakorlatok Követelményrendszereiben meghatározott feladatokat végrehajtani, a gyakorlaton végzett tevékenységekről megfigyelésekről, elemzésekről írásos anyagot készíteni. Az „**Írásbeli beszámolóban”** szerepeljen még az aktuális tevékenységekkel kapcsolatos szakmai értékelés, megfigyelés, elemzés eredménye is.

**2.** A gyakorlat összegzéseként készített **Írásbeli beszámoló,** számítógépen szerkesztett és kinyomtatott, összefűzött formában (pl.: iratgyűjtőben stb.) gyakorlóhelyenként 10 - 15 oldal terjedelemben kerüljön elkészítésre. A beszámolót az alábbi formátumba kell elkészíteni: Szakmai\_beszamolo\_szoveges\_sablon.docx

Formai követelmények: 1,5-es sortáv, sorkizárt, 12-es Times New Roman CE betűméret és típus. A margók alul és felül, jobb és baloldalon egységesen 2,5 cm méretűek legyenek.

A hallgató az írásbeli beszámolóját gyakorlatának letöltését igazoló dokumentumokkal együtt (Jelenléti és feladatteljesítési nyilvántartás - BSc\_FOSZK\_igazolás\_heti.xls, Igazoló lap – BSc\_FOSZK\_igazolas\_osszesitett.doc) **nyomtatott formában,** a szakmai beszámoló ppt-jét **elektronikusan** (Szakmai\_beszámoló\_előadás\_sablon.ppt,) a 12 hetes összefüggő szakmai **gyakorlat befejezését követő hét pénteki napján 12:00-ig köteles leadni** személyesen vagy postai úton (borítékon kérjük feltüntetni hogy ***„Gyakorlati beszámoló”)*** az alábbi címre:

***Széchenyi István Egyetem Mezőgazdaság- és Élelmiszertudományi Kar***

Élelmiszertudományi Tanszék

9200 Mosonmagyaróvár, Lucsony u. 15-17.

A gyakorlat irányítására felkért szakember - a gyakorlati hely mindegyikén - a gyakorlat befejezését követően értékeli és minősíti a hallgató tevékenységét, melyet a **„BSc\_FOSZK\_igazolás\_osszesített”** dokumentumban rögzít és cégszerű (pecséttel ellátott) aláírásával igazol. A hallgató jelenlétét a gyakorlóhelyen szintén igazolni kell az erre rendszeresített jelenléti és feladatteljesítési formanyomtatványon („**BSc\_FOSZK\_igazolás\_heti**”) Ezen dokumentumok valamelyikének hiányában a hallgató nem jelentkezhet szóbeli beszámolóra.

**A hiányosan leadott, vagy elküldött anyag „Nem teljesítés”-nek minősül!** A szóbeli beszámoló időpontjáról az Élelmiszermérnök szak szakfelelőse értesíti a hallgatót. A szóbeli beszámoló anyagát a megadott sablon szerint („Szakmai beszámoló előadás sablon.ppt”) ppt. formátumban (max. 10-12 dia) kell elkészíteni és annak tartalmát 10 perces szabad előadás formájában ismertetni.

**3.** A gyakorlat ideje alatt a hallgató köteles fegyelmezett magatartásával beilleszkedni az őt gyakorlatra fogadó gazdálkodó szervezet életébe.

**4.**  Amennyiben a gyakorlóhely feltételei (személyi, infrastrukturális stb.) a gyakorlat letöltését nem teszik lehetővé, annak tényét a gyakorlatot teljesítő hallgatónak az élelmiszermérnök BSc szak szakfelelősének írásban (e-mail) 24 órán belül jelenteni kell.

**5**. A hallgató távolmaradása csak a gyakorlatvezető szakember előzetes engedélyével lehetséges. ***Az igazolt távolmaradás / a gyakorlat programjának megváltoztatása / csak a szak szakfelelőse engedélyezhet a pótlás formájának egyidejű meghatározásával lehetésges.***

**7.** A **gyakorlóhely érvényes szabályzatainak (pl. munka-, baleset- és tűzvédelmi) előírásai** a gyakorlatot teljesítő hallgatóra is kötelező érvényűek. A hallgató a gyakorlatvezető szakembertől kérjen ezzel kapcsolatos tájékoztatást és oktatást **a gyakorlat megkezdése napján**, melynek megtartását az oktatási naplókban **dokumentálni kell! Az oktatásról készült oktatási naplót az Írásbeli beszámoló mellékleteként kérjük fénymásolt formában mellékelni!**

**II. Általános témakörök és feladatok az ÉM BSc szak Szakmai gyakorlatát teljesítő hallgatók számára, melyek egyben a beszámolóban javasolt fejezetcímek:**

**1. Általános gazdasági jellemzők**

A gyakorlóhely környezeti adottságainak, tevékenységi köreinek és gazdasági környezetének megismerése. A hallgató tájékozódjon a gyakorlóhely működési területéről, termékszerkezetéről, személyi állományáról és tulajdonviszonyairól. Ismerje meg a gazdálkodás fontosabb naturális mutatóit.

**2. Témakör: Az üzem belső és külső kapcsolatrendszere**

Rögzítse az ágazati együttműködési formákat /önelszámoló egységek/. A hallgató további feladata a gyakorlóhely kereskedelmi tevékenységének megismerése és leírása. (Értékesítési szerződések, értékesítési terv-, tény- és eredmény adatok, piaci tevékenység, pénzgazdálkodás).

**3. Témakör: Vezetés szervezet és irányítás**

Az élelemiszeripari üzem irányításával, valamint a termékgyártás szervezésével kapcsolatos vezetői feladatok megfigyelése /feladat meghatározás - teljesítés - ellenőrzés/. Ismertesse a gyakorlóhely vezetésszervezetét és rögzítse a vezetés szerkezetének sémáját. Ismerje meg a gyakorlóhely ügyvitel-szervezési rendszerét. Általánosságban ismerje meg a gyakorlóhely vezetői munkaköreivel kapcsolatos leírásokat és hatásköröket. Az adott üzemben valamely szakterületet irányító vezető felügyelete mellett a napi gyakorlat vezetői teendőinek tanulmányozása.

**4. Témakör: Tervezés, elemzés**

Tájékozódjon a gazdálkodás tervszámairól és tényadatairól, a termelési költségekről és az értékesítési eredményekről. Ismerje meg a gyakorlóhely pénzgazdálkodási és bizonylatolási rendjét.

**5. Témakör: Üzemi szabályzatok**

Tanulmányozza a gyakorlóhely Szervezeti és Működési Szabályzatát, valamint az érvényben lévő egyéb szabályzatokat. Ismerje meg a gyakorlóhely munkaügyi feladatait. /pl. munkaügyi nyilvántartás, bérgazdálkodás, teljesítmény előírások stb./, valamint a gyakorlóhely unkavédelmi, tűzvédelmi, biztonságtechnikai előírásait. Tanulmányozza az alkalmazott minőségbiztosítási rendszereket. Tájékozódás a gépüzemeltetési tevékenységekről (karbantartás, hibaelhárítás, javítás).

**6. Termelési technológiák**

Írja le a gyakorlóhely gazdálkodásának valamint a termékek előállításánál alkalmazott főbb technológiai jellemzőket és eszközrendszereket. Alap-, adalék- és segédanyagok beszállítása, minősítése. Az üzem által gyártott termékek köre, valamint gyártástechnológia feltételeinek megismerése. Lehetőség szerint részvétel egy-egy konkrét termelési folyamat komplex kivitelezésében. A készáru tárolásának körülményei és annak speciális szabályozására vonatkozó előírások megismerése.

**7. Laboratóriumi folyamatok**

Tanulmányozza (amennyiben releváns) az élelmiszer-technológiai és élelmiszerbiztonsági kockázatok azonosításhoz szükséges mintavételi és laboratóriumi vizsgálatok alapelveit, valamint a laboratórium ügyviteli és minőségbiztosítási rendszerét az adott gyakorlóhelyen.

**8. Élelmiszerbiztonság és minőségbiztosítás**

Tanulmányozza a gyakorlóhelyen alkalmazott minőségbiztosítási és minőségirányítási rendszereket és azok működését/működtetését.

A 12 hetes összefüggő szakmai gyakorlat letölthető a Széchenyi István Egyetem által biztosított gyakorlóhelyen, pl. az egyetem valamely szervezeti egységéhez tartozó egység, laboratórium stb. gyakorlati helyén is. Ennek lehetőségeiről bővebb tájékoztatást a szak felelőse ad.

**Az elégtelen (1) minősítésű írásbeli vagy szóbeli beszámoló** a gyakorlat megismétlését vonja maga után. A "Szakmai gyakorlat" elmulasztása a leckekönyv aláírásának megtagadását eredményezi.

**Mosonmagyaróvár**, 20…. ….. hó ….. nap

**Hanczné** Dr. Lakatos Erika sk.

*egyetemi docens, ÉM BSc szakfelelős*

A gyakorlathoz kapcsolatos dokumentumok az alábbi webhelyeken érhetőek el:

https://mek.sze.hu/szakmai-gyakorlatok-1

vagy

https://food.sze.hu/nyomtatvanyok

1. **melléklet**

**Szakmai gyakorlattal kapcsolatos információk**

**Élelmiszermérnök BSc szak**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Mit kell leadni?** | **Nappali és levelező** | **Levelező munkatapasztalat alapján történő elfogadás esetén** | **Kinek kell leadni?** |
| **A gyakorló hely részéről aláírt és lepecsételt Befogadó nyilatkozat**  (1 eredeti példányban) (BSc\_FSZ\_befogado\_nyil\_2016.xls) | legkésőbb az 5. szemeszter szorgalmi időszakának végéig |  | SZE - MÉK Élelmiszertudományi Tanszék  9200 Mosonmagyaróvár Lucsony u. 15-17.  Csete Tihamérné  e-mail: csete.tihamerne@sze.hu  tel: +36 96 566 653 |
| **A befogadó nyilatkozat (és az abban szereplő gyakorlóhely)** jóváhagyásának elektronikus visszaigazolása a hallgató felé | legkésőbb az 5. szemeszter vizsgaidőszakának december 20.-i napjáig |  | SZE - MÉK Élelmiszertudományi Tanszék  9200 Mosonmagyaróvár Lucsony u. 15-17.  Csete Tihamérné  e-mail: csete.tihamerne@sze.hu  tel: +36 96 566 653 |
| **Kérelem szakmai gyakorlat munkatapasztalat alapján történő elfogadásra** és **Munkaviszony igazolás (levelező tagozat)**  Levelezos\_hallgatoi\_kerelem\_szakmai\_gyak\_elfogadas.docx |  | legkésőbb az 5. szemeszter szorgalmi időszakának végéig | SZE - MÉK Élelmiszertudományi Tanszék  9200 Mosonmagyaróvár Lucsony u. 15-17.  Csete Tihamérné  e-mail: csete.tihamerne@sze.hu  tel: +36 96 566 653 |
| **A gyakorló hely részéről aláírt és lepecsételt Együttműködési megállapodás**  (2 eredeti példányban)\*  BSc\_FSZ\_szakmai\_gyak\_egyuttm\_megall\_2019\_05\_23.doc | legkésőbb az 5. szemeszter vizsgaidőszakának január 15.-i napjáig |  | SZE - MÉK Élelmiszertudományi Tanszék  9200 Mosonmagyaróvár Lucsony u. 15-17.  Csete Tihamérné  e-mail: csete.tihamerne@sze.hu  tel: +36 96 566 653 |
| **A gyakorló hely részéről aláírt és lepecsételt Hallgatói munkaszerződés**  (3 eredeti példányban)  Szakmai\_gyak\_hallg\_munkasz\_2016.doc | legkésőbb az 5. szemeszter vizsgaidőszakának január 15.-i napjáig |  | SZE - MÉK Élelmiszertudományi Tanszék  9200 Mosonmagyaróvár Lucsony u. 15-17.  Csete Tihamérné  e-mail: csete.tihamerne@sze.hu  tel: +36 96 566 653 |
| **Mit kell leadni?** | **Nappali és levelező** | **Levelező munkatapasztalat alapján történő elfogadás esetén** | **Kinek kell leadni?** |
| **Egészségügyi alkalmasságot igazoló dokumentumok** | legkésőbb az 5. szemeszter vizsgaidőszakának január 15.-i napjáig. |  | SZE - MÉK Élelmiszertudományi Tanszék  9200 Mosonmagyaróvár Lucsony u. 15-17.  Csete Tihamérné  e-mail: csete.tihamerne@sze.hu  tel: +36 96 566 653 |
| **Együttműködési megállapodás,**  **hallgatói munkaszerződés** jóváhagyásának elektronikus visszaigazolása a hallgató felé | legkésőbb az 5. szemeszteri vizsgaidőszakának utolsó napja |  |  |
| **A munkatapasztalat alapján történő szakmai gyakorlat elfogadására vonatkozó kérelem** jóváhagyásának elektronikus visszaigazolása a hallgató felé |  | legkésőbb az 5. szemeszteri vizsgaidőszak utolsó napja |  |
| **Jelenléti és feladatteljesítési nyilvántartás -** (BSc\_FOSZK\_igazolás\_heti.xls)  **Igazoló lap –** BSc\_FOSZK\_igazolas\_osszesitett.doc  **Szakmai beszámoló** (Szakmai\_beszamolo\_szoveges\_sablon.docx)  **Szakmai beszámoló ppt-je –** Szakmai\_beszámoló\_előadás\_sablon.ppt | legkésőbb a szakmai gyakorlat befejezését követő hét péntek 12 óráig | legkésőbb a szakmai gyakorlat befejezését követő hét péntek 12 óráig | SZE - MÉK Élelmiszertudományi Tanszék  9200 Mosonmagyaróvár Lucsony u. 15-17.  Csete Tihamérné  e-mail: csete.tihamerne@sze.hu  tel: +36 96 566 653 |
| **Szóbeli beszámoló** | az oktató által a félévben megjelölt időpont, a szakmai gyakorlat letelte után | az oktató által a félévben megjelölt időpont, a szakmai gyakorlat letelte után |  |

\* a pont Széchenyi István Egyetem saját gyakorlóhelyek esetében nem releváns