# Széchenyi István Egyetem

**Mezőgazdaság- és Élelmiszertudományi Kar**

**M O S O N M A G Y A R Ó V Á R**

**F E L A D A T T E R V**

a III. évfolyamos nappali tagozatos, ÉM alapszakos hallgatók üzemben töltendő „Szakmai gyakorlat”-ának teljesítéséhez

Az ÉM alapszakon 12 hét üzemi 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.

A továbbiak minden gyakorlatot teljesítő hallgatóra nézve kötelező érvényűek:

**A gyakorlat helye és ideje:**   
Az ÉM BSc szakhoz kihirdetett gyakorlatszervezővel egyeztetett és jóváhagyott gyakorlóhelyen/helyeken, időtartamban és időszakban.

**A Szakmai gyakorlat általános célja:** Tájékozottság és vezetői jártasság szerzése élelmiszeripari körülmények között.

Vezetői képességek fejlesztése.

**Az üzemi gyakorlat szervezője és szakmai felügyelője:**Agrárökonómiai és Vidékfejlesztési Tanszék

**Az üzemi gyakorlat vezetője:**   
A hallgató részéről felkért és az Intézeti tanszék által jóváhagyott üzemi/vállalati szakember/-ek/.

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

**A 7. 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.** Hallgatónk a gyakorlatán köteles az üzemi gyakorlatok Követelményrendszereiben meghatározott feladatokat végrehajtani, a gyakorlaton végzett tevékenységekről megfigyelésekről, elemzésekről írásos anyagot készíteni. A „**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 cca. 10 - 15 oldal terjedelemben kerüljön elkészítésre.**

**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 gyakorlóhelyenként** leadott anyag oldalszámaiba nem számítanak bele a fényképek és mellékletek.

**A hallgató az írásbeli** **beszámolóját nyomtatott formában a gyakorlatát igazoló dokumentumokkal (a gyakorlatvezető aláírásával és pecséttel ellátva) a 12 hetes összefüggő szakmai gyakorlat befejezését követő hét pénteki napján 12:00-ig** **köteles leadni (személyesen vagy postai úton, ez utóbbi esetben a postai bélyegző dátuma számít)**!

**A hiányosan leadott, vagy elküldött anyag „Nem teljesítés”-nek minősül! A szóbeli beszámoló időpontjáról a szak gyakorlatfelelős oktatója értesíti a hallgatót (az írásbeli beszámolók beérkezését követően). A szóbeli beszámoló anyagát ppt. formátumban (max. 10-12 dia/gyakorlóhely terjedelemben) kell elkészíteni és a szak gyakorlatát felügyelő oktató e-mail címére elküldeni.**

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

**3.** A gyakorlat irányítására felkért szakember - a gyakorlati hely mindegyikén - értékeli és minősíti a gyakorlat befejezésekor a hallgató tevékenységét, ezt a „**Beszámolóban”** rögzíti és az aláírásával, valamint a cég bélyegzőjének használatával is igazolja. A hallgató jelenlétét a gyakorlóhelyen szintén igazoltatni kell az erre rendszeresített nyomtatványon! Ennek hiányában a hallgató nem jelentkezhet szóbeli beszámolóra.

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

**5.** A hallgató munkaideje megegyezik a gyakorlatvezető szakember munkaidejével. A hallgató távolmaradása csak a gyakorlatvezető szakember előzetes engedélyével lehetséges. ***Ezt meghaladó időtartamú igazolatlan távolmaradást / a gyakorlat programjának megváltoztatását / csak a szak gyakorlatvezető tanára engedélyezhet a pótlás formájának egyidejű meghatározásával.***

**6.** A **gyakorlóhely munkásvédelmi és biztonságtechnikai előírásai** a hallgatóra is kötelező érvényűek. A hallgató a gyakorlatvezető szakembertől kérjen ezzel kapcsolatos tájékoztatást és oktatást **a gyakorlat megkezdése napján**, melynek megtartásáról készült dokumentumot **a hallgató aláírásával lássa el**!

**7.** A gyakorlóhellyel kapcsolatos adatok változtatásának legvégső határideje a befogadó nyilatkozat adott évben meghirdetett leadási határideje.

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

**1. Témakör: Általános gazdasági jellemzők**

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

**2. Témakör: Termelési technológiák**

Tájékozódjon és írja le a gyakorlat ideje alatti munkacsúcsok szervezési-, vezetési folyamatait. Írja le a gyakorlóhely gazdálkodásának (mezőgazdasági üzem esetében a termesztésnél és tenyésztésnél), valamint a termékek előállításánál alkalmazott főbb technológiai jellemzőket és eszközrendszerét.

Az *élelmiszeripari szakhoz kapcsolódó gyakorlóhelyen töltendő gyakorlat* ide vonatkozó egyéb speciális követelményeit külön leiratban közöljük.  
**3. 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).  
**4. Témakör: Vezetés szervezet és irányítás**

A növénytermesztési-, állattenyésztési- és melléküzemágak irányításával, az élelmiszeripari 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.  
**5. Témakör: Tervezés, elemzés**

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

**6. Témakör: Üzemi szabályzatok**

Tanulmányozza a gyakorlóhely *Sz*ervezeti és *M*űködési *Sz*abályzatát, valamint az érvényben lévő egyéb szabályzatokat. Ismerje meg a gyakorlóhely munkaügyi feladatait. /pl. munkaügyi nyilvántartás, bérgazdálkodás, teljesítmény előírások stb./, valamint a gyakorlóhely munkavédelmi, tűzvédelmi, biztonságtechnikai előírásait. Tanulmányozza az alkalmazott minőségbiztosítási rendszereket.

A gyakorlatot vezető és felügyelő szakemberek munkáját hallgatónk figyelmességével és szakmai érdeklődésével viszonozza.

**Mosonmagyaróvár**, 20…. ……hó ….nap

Dr. Kalmár Sándor sk.

egyetemi docens, gyakorlati koordinátor

**Követelményrendszer az Élelmiszermérnök BSc szakhoz kapcsolódó feladatteljesítéshez:**

**Élelmiszermérnök BSc szak felelőse:**

**Dr. Lakatos Erika egyetemi docens**

**Élelmiszeripari** /kereskedelmi, minőségellenőrzési/ feladatokat ellátó **munkahelyeken** a vezetési-, szervezési-, technológia-fejlesztési ismereteket bővítő gyakorlat.

- Az adott üzemben valamely szakterületet irányító vezető felügyelete mellett a napi gyakorlat vezetői teendőinek tanulmányozása.

- Az adott üzem termelésének (alapanyag vonzattól a végtermék expediálásig) megismerése.

- A termelés szervezésének, a műszaki-technológiai eszközök üzemeltetésének tanulmányozása.

- Tájékozódás a gépüzemeltetési tevékenységekről (karbantartás, hibaelhárítás, javítás).

- Egy-egy konkrét termelési folyamat komplex lebonyolításának kivitelezésében részvétel.

- A minősítési rendszerek, valamint a minőségbiztosítás eseteinek tanulmányozása konkrét termékcsoportoknál.

- Műszakvezető-, technológus helyettesi munkakörben foglalkoztatás, gyártósor, csomagolósor munkájának ellenőrzése, felügyelete.

- Élelmiszer-higiénikus munkakör feladatainak ellátása, mintavételek, minőség-ellenőrzési feladatok, új termékek minősítése, laborálás stb.

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

Dr. Lakatos Erika sk.

*egyetemi docens*

*ÉM BSc szakfelelős*