

TÁJÉKOZTATÓ

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

A MATE ÉTTI hallgatóinak kötelező **Élelmiszermérnök BSc nappali szakon 14 hetes**, a levelező szakon 5 hetes, a Biomérnök BSc nappali szakon 4 hetes üzemi-, az Élelmiszermérnök MSc és az Élelmiszerbiztonsági és -minőségi mérnök MSc szakon 4 hetes szakmai gyakorlatának előkészítése a tavaszi félév során történik, a gyakorlat tényleges teljesítésére a tavaszi félév lezárását (vizsgaidőszak vége) követő nyári időszak alatt kerül sor.

A leghosszabb időtartamú nyári gyakorlatot, azaz az Élelmiszermérnök BSc nappali képzésben kötelező min. **14-hetes nyári egybefüggő üzemi (BSc) gyakorlatot 2026. június 29. (hétfő) és 2026. október 9. (péntek) közötti** időben (összesen 14+1 hét áll erre rendelkezésre) kell teljesíteni. A többi képzés (nappali és levelező képzési rendnél is) esetében pedig az Egyetem aktuális félévi időbeosztásában (<https://oig.uni-mate.hu/tanev-idobeosztasa>) rögzített kötelező gyakorlati időszakok a mérvadóak és érvényesek.

A pontos tájékoztatás érdekében, célszerűnek látjuk áttekinteni a gyakorlatok elfogadásához és kredittel történő elismeréséhez szükséges, beadandó és szóban is ismertetendő üzemi (BSc) / szakmai (MSc) gyakorlati feladat (beszámoló) legfontosabb ismérveit.

„A gyakorlat teljesítéséről (lezárásáról) szóló **írással gyakorlati beszámolót és gyakorlati hely által hivatalos igazolásként kiadott "Igazolás és értékelés" c. dokumentumot** a hatályos MATE Szakmai Gyakorlati Szabályzat 7. §. (3) bekezdése szerint a **Hallgató a kötelező gyakorlata befejezését követően, „a NEPTUN TR-en keresztül (online) 5 munkanapon belül köteles benyújtani. A szakmai gyakorlóhely az értékelését eredeti példányban a Hallgátónak adja át, a Hallgató az értékelést köteles online a NEPTUN TR-ben benyújtandó, gyakorlatot lezáró dokumentációjához csatolni, eredeti példányát pedig leadni a campus DGYKO irodában”.**

A gyakorlati dokumentációs anyagok (gyakorlati beszámoló és igazolás) online leadására javasolt legkésőbbi időszak így a 2026. október 12-16. közötti időszak.

További, kiegészítő általános tájékoztatás elérhető a MATE-ÉTTI Üzemi (BSc) és szakmai (MSc) gyakorlat tájékoztató oldalán (<https://elelmiszertudomany.uni-mate.hu/szakmai-gyakorlat>), valamint a MATE Oktatási Igazgatóság szakmai gyakorlatos oldalán (<https://oig.uni-mate.hu/szakmai-gyakorlat>).

A hallgató gyakorlata akkor tekinthető elfogadottnak, ha:

- érvényes együttműködési megállapodása (szerződése) van az Egyetem (Intézet) és az adott gyakorlati hely (Együttműködő Partner) között,
- vagy online munkatapasztalat-beszámítási kérvényt adott le a Neptun TR-en keresztül az adott félévben (vagy akár korábban, pl. a legutóbbi online kérvényezési időszak alatt, azaz a 2026/2027 tavaszi félévben 2026.01.26. – 2026.03.01.) a korábbi munkatapasztalata(i) elfogadása ügyében, amit a MATE-ÉTTI Tanulmányi és Kreditárviteli Bizottság elfogadott,
- egyben, megszakítások nélkül töltötte le a gyakorlati időt,

- határidőre online a NeptunTR rendszeren keresztül és eredetiben is leadta a Budai Campus DGyKO Irodán a gyakorlati helytől kapott hivatalos igazolást („igazolás-értékelés” c. dokumentum, aláírt, pecsételt formában, továbbá az e-learning gyakorlati kurzusoldalra is feltöltötte),
- határidőre leadta online a NeptunTR rendszeren keresztül gyakorlatról készített írásos beszámolót (15-25 oldal, nyomtatott formában is leadva a szaktanszéken és a gyakorlati kurzus e-learninges oldalára is feltöltve),
- a határidőre leadott beszámolót a szaktanszék elfogadta, és a hallgató megfelelt (min. elégséges szinten) a szóbeli beszámolón.

A gyakorlat letöltését igazoló dokumentum a MATE-ÉTTI Üzemi (BSc) és szakmai (MSc) gyakorlat tájékoztató oldalán elérhető (<https://elelmiszertudomany.uni-mate.hu/szakmai-gyakorlat> „8a és 8b” letölthető mellékletek”. 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, aláírt és lepecsételt igazolás, amely tartalmazza:

- a gyakorlati hely (vállalat, intézmény, stb.) nevét, telephelyét, a gyakorlat időtartamát,
- a gyakorlatvezető(k) nevét, beosztását,
- a gyakorlati feladatok rövid, néhány soros leírását,
- a hallgató részvételéről, szakmai-emberi hozzáállásáról szóló rövid értékelést is,
- a gyakorlat utolsó napjának dátumát,
- cégszerű aláírást (cég pecsétje és gyakorlati helyen kijelölt felelős személy aláírását olvasható névvel és beosztással ellátva).

Írásbeli beszámoló:

15-25 oldal terjedelmű írásos gyakorlati beszámoló dokumentum.

A beszámolóban a hallgató röviden bemutatja a gyakorlati helyét, áttekintést ad a cég/vállalat/vállalkozás 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 **gazdaságtani-üzemszervezési** vetületei is vizsgálандók.

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), technológiai folyamatábrát, további 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 számozással, fő- és alfejezetekre bontva).
- Gyakorlati hely és a gyakorlati időszak bemutatása.
- Gyakorlat élelmiszertechnológiai vonatkozásai (technológiai folyamatábrával kiegészítve).

- Gyakorlat élelmiszeripari művelettani vonatkozásai (technológiai szempontból jelentős berendezések, gépek, teljesítményadatok, működési elv, stb.) .
- Gyakorlat élelmiszeripari gazdaságtani vonatkozásai (árképzés, gazdasági jellegű összehasonlító számítások, versenytársfigyelés, költségkalkuláció, innovációs folyamat leírása, gazdasági jellegű elemzése, stb.).
- Gyakorlat során szerzett (szakmai, emberi, stb.) tapasztalatok, a gyakorlati időszak értékelése (egyetemi és/vagy egyéb ismeretek használhatósága, stb.).

További részletek a beszámoló elkészítéshez:

A bevezetőben mutassa be röviden a foglalkoztató gyakorlati helyet. Adjon áttekintést röviden a gyakorlati 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 gazdaságtani 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 (gyakoriság, okok, időtartam), termelékenységi mutatók
- Egy termékcsoport versenyképességének elemzése
 - a. -a termékcsoport egységára a versenytársakhoz és a helyettesítő termékekhez képes a kiskereskedelembe,
 - b. -a termékcsoport beltartalmi jellemzői a helyettesítő termékekhez képest,
 - c. -ár-érték arány a kiskereskedelembe.
- 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 gyakorlati hely rövid bemutatására, a kapott

üzemi feladatra, a megoldás módszerére és eredményeire a fent említett 3 témakört (technológia, művelettan, gazdaságtan) érintve.

- A szóbeli beszámoló időpontját a gyakorlatot szervező-adminisztráló szaktanszék(ek) határozza/határozzák 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, azonban az ilyen irányú titkosítást előzetesen a gyakorlati helynek írásban kell kérvényeznie.

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 Neptun TR rendszerben.

Budapest, 2026. július 22.

Dr. Zsom Tamás
egyetemi docens
a Gyakorlati Oktatási Bizottság elnöke