

Tárgytematika

Félév:	2025/26/2
Tárgynév:	Szakmai gyakorlat
Tárgykód:	ELTUD160L
Felelős szervezet neve:	Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet, Budai Campus
Tárgyfelelős neve:	Dr. Zsom Tamás
Tárgy követelménye:	Gyakorlati jegy
Tárgy heti óraszám:	féléves óraszám: 0/160/0/0

Oktatás célja:

Szakmai gyakorlat általános célja:

- A szakmai gyakorlat általános célja az elméleti képzés során tanult általános és specifikus ismeretek gyakorlati alkalmazása, az elsajátított ismeretek szintetizálása, adaptálása a gyakorlatban a szakképzettségnek megfelelő munkahelyen és munkakörben;
- az elméleti ismeretek és a gyakorlat közötti kapcsolatok felismerése, előmozdítása, összekapcsolása valóságos helyzetekkel;
- a szakma-specifikus anyag-eszköz-technológiai-művelettani, illetve módszertani ismeretek elsajátítása, valamint az ezekkel összefüggő gyakorlati tapasztalatszerzés;
- munkavállalói kompetenciák fejlesztése, önálló munka végzése és megszervezése a gyakorlati helyen rendelkezésre álló infrastruktúra felhasználásával,
- információk gyűjtése a szervezeti struktúráról;
- együttműködési-, kommunikációs-, prezentációs- és innovációs készség és önismeret fejlesztése,
- a szakma megismertetése a hallgatóval, a pályára való alkalmasság megerősítése, a feladatmegoldásokban az értékelő és önértékelő magatartás fejlesztése, a hallgatók munkavállalási esélyeinek javítása.

A **szakmai gyakorlat célja**, hogy az Élelmiszermérnök MSc mesterképzésben résztvevő hallgatók alapvető és aktuális ismereteket szerezzenek a választott szakuknak megfelelő gyakorlati élelmiszermérnöki feladatokból.

A nappali képzési rendű hallgatók a 4 hetes ($4 \cdot 40 \text{ óra} = 160 \text{ óra}$) egybefüggő gyakorlati időszak alatt megismerkednek azokkal a szakmai tevékenységekkel, amelyekre tanulmányaik során elméleti és gyakorlati ismeretek megszerzésével készültek.

Továbbá, a hallgatók munkavállalói kompetenciái is továbbfejlesztésre kerülnek tényleges munkahelyi környezetben. Ezeknek megfelelően a hallgatók megismerkednek a gyakorlati hely (pl. élelmiszeripari termelő üzem, élelmiszerkereskedelemmel foglalkozó cég, élelmiszerellenőrzéssel foglalkozó hatóság, stb.) szervezeti és szakmai felépítésével, az élelmiszertermeléssel, termékfejlesztéssel, élelmiszerkereskedelemmel és -ellenőrzéssel összefüggő aktuális folyamatokkal, gépekkel, berendezésekkel és eljárásokkal.

Ugyancsak megismerik a vonatkozó szabályozási-, minőségbiztosítási- és ellenőrzési rendszereket, eljárásokat, szabályzókat, törvényi előírásokat. Gyakorlatuk során az elvégzett szervezési, ellenőrzési, fejlesztési, mérési stb. feladatok során aktív mérnöki tapasztalatot szereznek, és egyben készülnek későbbi mérnöki munkájukra.

Általános elvárás, hogy a gyakorlat során a hallgatónak lehetősége legyen a szakma egyes elemeinek készség-szintű alkalmazására, valamint a vezetői feladatok megoldási módozatainak megfigyelésére.

A szakmai gyakorlat feladata a technológiai, művelettani és gazdaságtani elméleti és gyakorlati tudás ötvözése és gyakorlati alkalmazása a képzés teljes befejezése előtt.

Oktatás célja:

A gyakorlat során a hallgatók várhatóan fejlesztési-, termelési-, tervezési-, szervezési-, értékelési-, üzemeltetési-, stb. és egyéb adminisztratív feladatokat kap(hat)nak, végez(het)nek el.

Ez a gyakorlati periódus - az elméleti ismeretanyagra alapozva - teljesebbé teszi a hallgatók technológiai-, üzemszervezési- és műszaki tudását, gyakorlatorientált szemléletmóddal kiegészítve képzsüket.

Tantárgy tartalma:

Tárgy szakirányok szerinti gyakorlati felelősei:

- Élelmiszermérnök MSc - Élelmiszer-biotechnológia szakirány (magyar, angol), dr. Kovács Mónika (Élelmiszer-mikrobiológia, -higiénia és -biztonság Tanszék).
- Élelmiszermérnök MSc - Élelmiszergazdasági termékkezelés és logisztika szakirány, Bogóné dr. Tóth Zsuzsanna (Agrár- és Élelmiszergazdasági Intézet, Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Vállalati Gazdaságtan Tanszék).
- Élelmiszermérnök MSc - Élelmiszeripari folyamatirányítás szakirány, Klosz Katalin (Élelmiszeripari Műveletek és Folyamattervezés Tanszék), dr. Gillay Biborka (Élelmiszeripari Méréstechnika és Automatizálási Tanszék).
- Élelmiszermérnök MSc - Technológia és termékfejlesztés szakirány (magyar, angol), dr. Szabó-Nótin Beatrix (Gyümölcs- és Zöldségfeldolgozás Technológia Tanszék).

A tantárgy tartalma:

A hatályos levelező képzési rendű Élelmiszermérnök MSc mesterképzésben a kötelező min. 4-hetes egybefüggő szakmai gyakorlat teljesítésére a képzés 3. féléve lezárását követően 10 hét áll a hallgatók rendelkezésére.

A hallgatók a 4 hetes gyakorlati időszakot egybefüggően általában egy gyakorlati helyen (pl. hatósági gyakorlati helyen vagy élelmiszeripari termelőüzemben) teljesíthetik.

Az adott szakiránynak megfelelő szakmai gyakorlati kurzus Neptun Tanulmányi Rendszeren keresztül felvételére és teljesítésére normál képzési rend szerint a képzés 4. félévében kerül sor.

A levelező tagozatos hallgatók esetében az szakmai gyakorlat szervezésének és megkezdésének minimális feltétele a szak(irány)választás és a képzés 1. félévének végére történő min. 20 kredit sikeres teljesítése. Amennyiben nem rendelkezik a hallgató a szükséges min. 20 kredittel, akkor szakmai gyakorlata legkorábban akkor szervezhető, amikor a következő lezárt félévben a hallgató eléri a szükséges min. 20 kreditet. A gyakorlatot ennek értelmében a következő szemeszterben kezdheti csak el.

Az egybefüggő és kötelező szakmai gyakorlat sikeres teljesítése 5 kreditet jelent, és egyben feltétele az abszolutórium (végbizonyítvány) megszerzésének is.

A szakmai gyakorlati kurzus teljesítésére személyes jelenléttel kerül sor. A hallgató a közte és a gyakorlólóhely (Együttműködő Partner) között létrejött hallgatói munkaszerződés alapján végezhet munkát, azaz kezdheti meg és töltheti le a kötelezően előírt gyakorlati idejét az Egyetemmel hivatalosan együttműködő gyakorlati partnernél.

Tantárgy tartalma:

Általában, nem kell együttműködési megállapodást kötni abban az esetben, ha a külső gyakorlóhelyen töltendő gyakorlat időtartama nem éri el a 6 hetet. Ennek megfelelően a képzésre vonatkozó képzési és kimeneti követelmények szerint a 6 hétnél rövidebb idejű egybefüggő gyakorlati idő, azaz az Élelmiszermérnök MSc levelező képzés esetében a 4 hét egybefüggő gyakorlati idő hivatalosan elfogadott teljesítése a hallgató és az Együttműködő Partner (gyakorlati hely) közötti szerződéses viszonyon, jelen esetben a gyakorlati hely között elkészült és aláírásra került hallgatói munkaszerződésen alapul.

Továbbá, a gyakorlati helyszín szervezése történhet a hallgató egyéni szervezésében is, de ebben az esetben a kiválasztott gyakorlati helyszínt a szakfelelősnek / szakirányfelelősnek / szakmai modulfelelősnek engedélyeznie kell.

Kiegészítésképpen, ebben az esetben is javasolt az Egyetem és a gyakorlati Együttműködő Partner (gyakorlati hely) között a minden érintett fél által hivatalosan elfogadásra és aláírásra került Együttműködési Megállapodás és/vagy annak 1. sz. mellékletének elkészítése is.

A hallgató a kötelező gyakorlata helyszínének megválasztásában és a szükséges egyeztetésben számíthat a képzésért felelős intézet releváns gyakorlati kapcsolatrendszerére is, valamint a képzésben részt vevő, az adott szaktechnológiához kapcsolódó tanszéki gyakorlati felelős(ök) adminisztratív, szervezési és egyéb jellegű közreműködésére és segítségére.

A gyakorlati hely tevékenységének minden esetben kapcsolódnia kell az élelmiszerelőállításához, élelmiszerkereskedelemhez, élelmiszer-minőségvizsgálathoz, stb.

A levelező képzési rendű hallgató a 4-hetes kötelező gyakorlatát csak abban az esetben kezdheti meg, ha és amennyiben a hallgató és a gyakorlati Együttműködő Partner (gyakorlati hely) között minden érintett fél által hivatalosan elfogadásra és aláírásra került a gyakorlatra vonatkozó hallgatói munkaszerződés.

A hallgató a kötelezően teljesítendő gyakorlati időszaka alatt a gyakorlóhelyen kijelölt kapcsolattartója és/vagy felelős vezetője felügyelete és irányítása mellett, valamint az ezen személy(ek) által kiadott és egyeztetett feladatokat látja el a megkötött és érvényes hallgatói munkaszerződésben rögzítettek figyelembe vételével.

Számonkérési és értékelési rendszere:

A tantárgyi követelmények teljesítésének, a mennyiségi kreditszám megszerzésének feltételei:

Az egybefüggő és kötelező üzemi gyakorlat sikeres teljesítése 5 kreditet jelent, és egyben feltétele az abszolutórium (végbizonyítvány) megszerzésének is.

Az Élelmiszermérnök mesterképzésen (MSc) a levelező tagozaton 4 +1 hetes ([4*40] 160 óra + 1 hét konzultációra és a beszámolóra) szakmai gyakorlat meghirdetése és hallgatók általi felvétele a Neptun TR rendszeren keresztül történik.

A hallgatók kötelező szakmai gyakorlata egy írásos gyakorlati beszámoló elkészítésével, határidőre leadásával,

Számonkérési és értékelési rendszere:

valamint a beszámoló egy véleményező bizottság előtt történő szóbeli prezentációjával zárul.

A szóbeli gyakorlati beszámoló a szorgalmi időszak időrendjébe beiktatott, a Neptun TR-ben a szakmai gyakorlati kurzushoz kiírt és előzetesen a hallgatókkal egyeztetett időpontban történő szóbeli beszámoló formájában kerül lebonyolításra. E szóbeli beszámoló során a hallgatónak a gyakorlati ideje alatt elvégzett tevékenységéről, feladatairól és tapasztalatairól kell beszámolót tartania (kitérve ezeknek [élelmiszer] technológiai, művelettani és gazdaságtani vonatkozásaira is).

A szakmai gyakorlati kurzus teljesítésének, illetve szóbeli gyakorlati beszámolón történő részvételnek feltétele a Neptun TR rendszerben kiírt szakmai gyakorlati kurzus az érintett hallgató általi felvétele, továbbá a formai és tartalmi előírásoknak megfelelő (legalább elégséges színvonalú) írott gyakorlati beszámoló az érintett tanszéken (tanszéki gyakorlati felelős részére) határidőre történő leadása, együtt a gyakorlati hely által kiállított és hiteles „Igazolás és értékelés” c. dokumentum (gyakorlat teljesítésének hivatalos leigazolása) leadásával. Az előbbi dokumentumok közül az "Igazolás és értékelés" c. dokumentum a szakmai gyakorlatért felelős szaktanszéken történő leadási határideje legkésőbb a gyakorlati szóbeli beszámoló napja. A hallgató az előbb nevezett dokumentumokat elektronikus formában is feltölti a szakmai gyakorlati kurzushoz tartozó MATE e-learning oldalra (ezzel is igazolva a gyakorlati teljesítését), amivel a hallgató teljesíti az adott félévben az általa felvett szakmai gyakorlati kurzus aláírásszerzéséhez előírt feltételeket (az előbbieket hiányában félévi aláírás nem adható).

A szakmai gyakorlat teljesítésére kötelezett hallgató releváns és elfogadható korábbi/vagy aktuális munkatapasztalata az előírt szakmai gyakorlatként is elfogadható az alábbiak figyelembe vételével:

A MATE által elfogadott és hatályos Szervezeti és Működési Szabályzat, III. Hallgatói Követelményrendszer, III. 1. Tanulmányi és Vizsgaszabályzat 1.sz. melléklete, azaz a Szakmai Gyakorlati Szabályzat (2025.08.01.) rendezi az üzemi (BSc) és szakmai (MSc) gyakorlatokkal kapcsolatos kérdéseket, köztük a korábbi munkatapasztalat (megjegyzés: MATE-ÉTTI elvárás ezekben az esetekben a szakmai gyakorlatra előírt, összesen min. 160 óra [min. 4 hét * 40 óra/hét] hivatalosan leigazolt munkaviszony megléte) kötelező hallgatói üzemi/szakmai gyakorlatként történő beszámítását és elfogadását.

A MATE-SZMSz III.1. TVSz és annak 1.sz. mellékletében megtalálható rendelkezések szerint a MATE-n a releváns munkatapasztalat üzemi (BSc) / szakmai (MSc) gyakorlatként történő beszámítását a Neptun Tanulmányi Rendszeren (Neptun TR) keresztül (eljárási díj megtérítésével) online kell kérvényezni. Az ezzel kapcsolatos további részletek a MATE Oktatási Igazgatósága által készített, on-line elérhető aktuális tájékoztatóban (MATE-OIg honlap [<https://oig.uni-mate.hu>], Tanulmányi információk, Kérvények, e-kérvények [<https://oig.uni-mate.hu/e-kervenyekek>]) olvashatóak.

Szükséges felhívni a figyelmet arra, hogy ha és amennyiben az üzemi (BSc) / szakmai (MSc) gyakorlati kötelezettségű hallgató korábbi munkatapasztalata üzemi/szakmai gyakorlatként történő elfogadása ügyében online, azaz a NEPTUN TR rendszeren keresztül (eljárási díj megfizetésével) a szükséges hivatalos dokumentumokkal alátámasztott és beadott kérelem elfogadásra került, akkor a hallgató még ebben az esetben sem mentesül az írásos gyakorlati beszámolója elkészítési és annak szóbeli bemutatási kötelezettsége alól!

A hallgató szakmai gyakorlata akkor tekinthető elfogadottnak, ha:

Számonkérési és értékelési rendszere:

- érvényes szerződése van az Egyetem és az adott gyakorlati hely között, vagy pozitív elbírálásban részesült online kérvényt adott be határidőig a Neptun TR rendszeren keresztül a korábbi munkatapasztalat elfogadása és beszámítása érdekében,
- egyben, megszakítások nélkül töltötte le az előírt gyakorlati időt,
- határidőig leadta a gyakorlati helytől kapott hivatalos (aláírt, pecsételt) eredeti igazolást ("Igazolás és értékelés" c. dokumentum, elektronikus formában is),
- határidőig elkészítette és leadta a gyakorlatáról készített írásos beszámolót (elektronikus formában is),
- a leadott írásos gyakorlati beszámolót a szaktanszék elfogadta, és a hallgató megfelelt a szóbeli beszámolón.

Kötelező irodalom:

Ajánlott irodalom (további releváns információforrások):

- MATE-ÉTTI szakmai gyakorlati hivatalos oldalon megtalálható információk (<https://elelmiszertudomany.uni-mate.hu/szakmai-gyakorlat>)
- MATE-ÉTTI szakmai gyakorlati hivatalos oldalon és/vagy a MATE hivatalos oldalán (MATE közzétételi kötelezettség) megtalálható MATE TVSz 1.sz. melléklet - Szakmai Gyakorlati Szabályzat (2025.08.01.)
- MATE-ÉTTI szakmai gyakorlati hivatalos oldalon és/vagy a MATE hivatalos oldalán (MATE közzétételi kötelezettség) megtalálható MATE TVSz 4. sz. függelék – Kérvényezés és kérvénykezelés rendje tanulmányi ügyekben (2025.08.01.)
- MATE-ÉTTI szakmai gyakorlati hivatalos oldalon és/vagy a MATE hivatalos oldalán (MATE közzétételi kötelezettség) megtalálható MATE Hallgatói Követelményrendszer – Tanulmányi és Vizsgaszabályzat (2025.07.21.)
- MATE Oktatási Igazgatóság, Tanulmányi információk, Kérvények, e-kérvények