

# Tárgytematika

Félév:	2024/25/1
Tárgynév:	Üzemi gyakorlat
Tárgykód:	ELTUD189N
Felelős szervezet neve:	Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet, Budai Campus
Tárgyfelelős neve:	Dr. Zsom Tamás
Tárgy követelménye:	Gyakorlati jegy
Tárgy heti óraszám:	0/40/0/0
féléves óraszám:	0/560/0/0

---

## Oktatás célja:

### Üzemi gyakorlat általános célja:

- Az üzemi 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.

Az **üzemi gyakorlat célja**, hogy az Élelmiszermérnök BSc alapképzésben résztvevő hallgatók alapvető és aktuális ismereteket szerezzenek a választott szakuknak megfelelő gyakorlati élelmiszermérnöki feladatokból.

A hallgatók a 14 hetes (14 \* 40 óra = 560 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.

## Oktatás célja:

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

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

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 képzésüket.

## Tantárgy tartalma:

### **Tárgy szaktechnológiák szerinti gyakorlati felelősei:**

- Élelmiszermérnök BSc - Állattermék technológiák és minőségügy, Nyulasné dr. Zeke Ildikó (Állattermék és Élelmiszertartósítási Technológia Tanszék)
- Élelmiszermérnök BSc - Árukezelési technológiák és minőségügy, dr. Zsom Tamás (Árukezelés, Kereskedelem, Ellátási Lánc és Érzékszervi Minősítés Tanszék)
- Élelmiszermérnök BSc - Borászat és üdítőitalipari technológiák, dr. Nagy Balázs (Szőlészeti és Borászati Intézet, Borászati Tanszék)
- Élelmiszermérnök BSc - Édes-, zsiradék-, gabona- és tésztaipari technológiák, Kóczán Györgyné dr. (Gabona és Iparinövény Technológia Tanszék)
- Élelmiszermérnök BSc - Élelmiszertechnológiai automatizálás és digitalizáció, dr. Gillay Báborka (Élelmiszeripari Méréstechnika és Automatizálási Tanszék)
- Élelmiszermérnök BSc - Élelmiszerkereskedelem, dr. Fehér Orsolya (Agrár- és Élelmiszergazdasági Intézet, Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Vállalati Gazdaságtan Tanszék)
- Élelmiszermérnök BSc - Sör- és szeszipari technológiák, Kis Zsuzsanna (Biomérnök és Erjedésipari Technológia Tanszék)
- Élelmiszermérnök BSc - Táplálkozás-élelmiszertechnológia, Némethné dr. Szerdahelyi Emőke (Táplálkozástudományi Tanszék)
- Élelmiszermérnök BSc - Tartósítóipari technológiák és minőségügy, Friedrich-Ivanics Judit (Gyümölcs- és Zöldségfeldolgozás Technológia Tanszék), dr. Kenesei György (Állattermék és Élelmiszertartósítási Technológia Tanszék)

### **A tantárgy tartalma:**

A hatályos nappali képzési rendű Élelmiszermérnök BSc alapképzésben a kötelező min. 14-hetes egybefüggő üzemi gyakorlat teljesítésére a képzés 6. féléve lezárását követően 15 hét áll a hallgatók rendelkezésére. A hallgatók a 14 hetes gyakorlati időszakot egybefüggően általában egy, de megszakítás (szünet) nélkül max. 2 gyakorlati helyen (pl. hatósági gyakorlati helyen 6 hét, élelmiszeripari termelőüzemben 8 hét) teljesíthetik. Az adott szaktechnológiának megfelelő üzemi gyakorlati kurzus Neptun Tanulmányi Rendszeren keresztül

## Tantárgy tartalma:

felvételére és teljesítésére normál képzési rend szerint a képzés 7. félévében kerül sor.

A nappali tagozatos hallgatók esetében az üzemi gyakorlat megkezdésének minimális feltétele a szak(technológia)választás, valamint a képzés 5. félévének végére történő min. 120 kredit megszerzése, továbbá az Iparági élelmiszertechnológiák és minőségügy I. és II. tárgyból legalább az aláírás megszerzése legkésőbb a 6. félév végére. Amennyiben a hallgató nem rendelkezik az 5. félév végére a szükséges min. 120 kredittel, az üzemi gyakorlata legkorábban akkor kezdhető meg, amikor a következő lezárt félévben a hallgató eléri a szükséges 120 kreditet, illetve aláírást szerzett az Iparági élelmiszertechnológiák és minőségügy I. és II. tárgyakból.

Az Élelmiszermérnök BSc hallgatóknál erősen ajánlott, hogy a hallgató teljesítse az Iparági élelmiszertechnológiák és minőségügy I. és II. tárgyakat az üzemi gyakorlat megkezdése előtt.

Az egybefüggő és kötelező üzemi gyakorlat sikeres teljesítése 30 kreditet jelent, és egyben feltétele az abszolutórium (végbizonyítvány) megszerzésének is.

Az üzemi gyakorlati kurzus teljesítésére személyes jelenléttel kerül sor. A hallgató a közte és a gyakorlólhely (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.

Általában, nem kell együttműködési megállapodást kötni abban az esetben, ha a külső gyakorlólhelyen töltendő gyakorlat időtartama nem éri el a 6 hetet. Ennek megfelelően a képzésre vonatkozó képzési és kimeneti követelmények szerint a 6 hétnél hosszabb idejű egybefüggő gyakorlati idő, azaz az Élelmiszermérnök BSc nappali képzés esetében a 14 hét egybefüggő gyakorlati idő hivatalosan elfogadott teljesítése az Egyetem és az Együttműködő Partner (gyakorlati hely) közötti szerződéses viszonyon (megkötött és hatályos szakmai gyakorlati Együttműködési megállapodás és/vagy annak 1. sz. melléklete) 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.

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 nappali képzési rendű hallgató a 14-hetes kötelező gyakorlatát csak abban az esetben kezdheti meg, ha és amennyiben az Egyetem és a gyakorlati Együttműködő Partner (gyakorlati hely) között minden érintett fél által hivatalosan elfogadásra és aláírásra került az Együttműködési megállapodás és/vagy annak 1. sz. melléklete, valamint a hallgató és a gyakorlati hely között elkészült és aláírásra került a gyakorlatra vonatkozó hallgatói

## Tantárgy tartalma:

munkaszerződés.

A hallgató a kötelezően teljesítendő gyakorlati időszaka alatt a gyakorlólhelyen 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 30 kreditet jelent, és egyben feltétele az abszolutorium (végbizonyítvány) megszerzésének is.

Az Élelmiszermérnök alapképzésen (BSc) a nappali tagozaton 14 hetes ([14\*40] 560 óra + 1 hét konzultációra és a szóbeli beszámolóra) üzemi gyakorlati kurzus meghirdetése és a hallgatók általi felvétele a Neptun TR rendszeren keresztül történik.

A hallgatók kötelező (ún. nyári) üzemi (BSc) gyakorlata egy írásos gyakorlati beszámoló elkészítésével, határidőre leadásával, valamint a beszámoló egy véleményező bizottság előtt történő szóbeli prezentációjával zárul. A gyakorlati beszámoló a szorgalmi időszak időrendjébe beiktatott, a Neptun TR-ben az üzemi gyakorlati kurzushoz kiírt és előzetesen a hallgatókkal egyeztetett időpontban történő szóbeli beszámoló formájában kerül lebonyolításra. E szóbeli beszámoló során az erre a vizsgaidőpontra jelentkezett hallgatónak a gyakorlati ideje alatt elvégzett tevékenységéről, feladatairól és tapasztalatairól kell beszámolót tartania (kiterve ezeknek [élelmiszer]technológiai, művelettani és gazdaságtani vonatkozásaira is).

Az üzemi gyakorlati kurzus teljesítésének, illetve szóbeli gyakorlati beszámolón történő részvételnek feltétele a Neptun TR rendszerben kiírt üzemi 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) és határidőre történő leadása, együtt a gyakorlati hely által kiállított és hiteles (aláírt és pecsételt) „Igazolás és értékelés” c. dokumentum (gyakorlat teljesítésének hivatalos leigazolása) leadásával. Az előbbi dokumentumok közül az "Igazolás és értékelés" c. aláírt dokumentum az üzemi gyakorlatért felelős szaktanszéken történő leadási határideje legkésőbb a gyakorlati szóbeli beszámoló napja. A hallgató az előbb nevezett dokumentumokat elektronikus formában is feltölti az üzemi gyakorlati kurzushoz tartozó MATE e-learning oldalra (ezzel is igazolva a gyakorlat teljesítését), amivel a hallgató teljesíti az adott félévben az általa felvett üzemi gyakorlati kurzus aláírásához előírt feltételeket (az előbbiek hiányában félévi aláírás nem adható).

Az üzemi gyakorlat teljesítésére kötelezett hallgató releváns és elfogadható korábbi, vagy aktuális munkatapasztalata az előírt üzemi gyakorlatként is elfogadható az alábbiak figyelembe vételével:

A MATE által elfogadott és hatályos (2021. február 1-től, módosítva 2021. június 25.) Szervezeti és Működési Szabályzat, III. Hallgatói Követelményrendszer, III. 1. Tanulmányi és Vizsgaszabályzat 1.sz. melléklete, azaz a

### Számonkérési és értékelési rendszere:

Szakmai Gyakorlati Szabályzat rendezi az üzemi (BSc) és szakmai (MSc) gyakorlatokkal kapcsolatos kérdéseket, köztük a korábbi munkatapasztalat (megjegyzés: MATE-ÉTTI elvárás ezekben az esetekben az üzemi gyakorlatra előírt, összesen min. 560 óra [min. 14hét\*40óra/hét] hivatalosan igazolt 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 és on-line elérhető aktuális félévhez tartozó tájékoztatóban (MATE-OIg honlap [<https://oig.uni-mate.hu/>], Tanulmányi információk, Kérvények, e-kérvények [<https://oig.uni-mate.hu/e-kervenyek/>]) olvashatóak.

Szükséges felhívni a figyelmet arra, hogy ha és amennyiben az üzemi (BSc) / szakmai (MSc) gyakorlati kötelezettségű hallgató korábbi munkatapasztalata üzemi (BSc) /szakmai (MSc) 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 üzemi gyakorlata akkor tekinthető elfogadottnak, ha:**

- 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 munkatapasztalata(i) 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 információk):**

- MATE-ÉTTI szakmai gyakorlati hivatalos oldalon megtalálható információk (<https://elemiszertudomany.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 \(2021.02.01.\)](#)
- [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 (2021.04.16.)
- [MATE-ÉTTI szakmai gyakorlati hivatalos oldalon](#) és/vagy a MATE hivatalos oldalán ([MATE közzétételi kötelezettség](#)) megtalálható MATE Hallgatói Követelményrendszer – [Tanulmányi és Vizsgaszabályzat \(2021.06.25.\)](#)

**Kötelező irodalom:**

- [Vizsgaszabályzat \(2021.06.25.\)](#)
- [MATE Oktatási Igazgatóság, Tanulmányi információk, Kérvények, e-kérvények](#)