

**ÉLELMISZERBIZTONSÁGI ÉS -MINŐSÉGI MÉRNÖK MSC
SZAKMAI GYAKORLAT KÖVETELMÉNYRENDSZERE
NAPPALI ÉS LEVELEZŐ TAGOZAT**

(Élelmiszertudományi Tanszék, 9200 Mosonmagyaróvár, Lucsony u. 15-17.)

Jelentkezés feltétele: aktív hallgatói jogviszony

Gyakorlat időtartama: 4 hét (napi 8 óra, heti 40 óra)

JELENTKEZÉS: A kötelező szakmai gyakorlatra jelentkezni a karrier.sze.hu oldalon bejelentkezés után (user.sze.hu felhasználó névvel és jelszóval) a szakmai gyakorlat menüpont alatt kell. Az ott található segédlet és információk almenüpontban olvassa el és kövesse az utasításokat. Amennyiben valamilyen technikai problémába ütközik, forduljon a mosonmagyaróvári Karrier Iroda munkatársaihoz az alábbi elérhetőségek valamelyikén.

NEPTUN: A szakmai gyakorlathoz tartozó tantárgyat a tárgyfelvételi időszakban fel kell venni.

Mosonmagyaróvári Karrier Iroda	A gyakorlat szakmai felelőse	A gyakorlat adminisztratív felelőse
Email: ovareszk@sze.hu Telefon: +36 96 566 711 Cím: 9200 Mosonmagyaróvár, Vár tér 2. (Vár ép. 1. em.) Nyitvatartás: Hétfő, Szerda, Csütörtök: 9:00- 15:00 Kedd: 12:00-14:00 Péntek: 9:00 - 13:00	Dr. habil. Ásványi Balázs egyetemi docens E-mail: asvanyi.balazs@sze.hu Telefon: +36 96 566 653	Boros Mária E-mail: boros.maria@sze.hu Telefon: +36 96 566 653

A szakmai gyakorlati hellyel kapcsolatos követelmények

Általános elvárás, hogy a gyakorlati helyszín rendelkezzen a szakmai kompetenciák elsajátításához szükséges üzemi mérettel és technológiai háttérrel. Élelmiszeripari feldolgozóhely esetén ez közép- vagy nagyvállalati szintű gyártókapacitást, valamint tanúsított élelmiszerbiztonsági irányítási rendszer (pl. HACCP, IFS, BRC vagy ISO 22000) meglétét jelenti. Előnyt élveznek a precíziós mezőgazdasági megoldásokat vagy smart-manufacturing (okos gyártás) technológiákat alkalmazó élelmiszeripari alapanyagokat előállító gazdaságok és feldolgozó üzemek. A gyakorlat felsőfokú végzettséggel rendelkező szakember felügyelete mellett végezhető. A kiválasztott gazdaságot/vállalkozást a gyakorlat szakmai felelőse hagyja jóvá.

A gyakorlat követelményei

A 4 hetes gyakorlatot egy helyen és egybefüggően kell eltölteni. A gyakorlatot nappali tagozatos hallgatók a nyári szünetben tudják teljesíteni, esetükben a gyakorlat ideje nem eshet egybe a szorgalmi időszakkal. Levelezős hallgatók gyakorlatukat a szorgalmi időszakban is végezhetik. A szakmai gyakorlat során a hallgatók szakértői mentorálás mellett aktívan bekapcsolódnak a növényi és állati eredetű élelmiszer-alapanyagok előállításának és/vagy feldolgozásának integrált folyamataiba. Tanulmányozzák a termesztés- és tartástechnológiai tényezők hatását a végtermék élelmiszer-biztonsági státuszára és minőségi paramétereire. A gyakorlat fókuszában az élelmiszerlánc-biztonsági kritikus pontok monitorozása, a higiéniai protokollok betartása, valamint a minőségirányítási rendszerekhez és a teljeskörű nyomonkövethetőséghez kapcsolódó mérnöki és adminisztrációs feladatok elsajátítása áll. A gyakorlat során a hallgató ismerje meg az adott gazdaság/vállalkozás felépítését, működési folyamatait, szabályzatait, döntési és irányítási mechanizmusait!

Az írásbeli beszámoló tartalmi, formai követelményei

A beszámoló elvárt terjedelme 12-15 oldal. A dokumentumban be kell mutatni a gyakorlati helyszínt, különös tekintettel a hallgató által végzett szakmai tevékenységekre és az üzem erőforrásaira. A leírásnak ki kell terjednie az alkalmazott technológiai folyamatokra (legyen szó alapanyag-előállításról vagy feldolgozásról), a minőségbiztosítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek (pl. HACCP, önellenőrzés) gyakorlati működésére, az auditokra, valamint a nyomonkövethetőséget biztosító adminisztrációs folyamatokra (pl. termelési naplók, laboratóriumi jegyzőkönyvek, hatósági nyilvántartások) és a mérnöki irányítást jelentő döntési folyamatokra. Napi és heti bontásban kell bemutatni azokat a tevékenységeket és feladatokat, amelyekben részt vett gyakorlata során. Fontos emellett a saját tapasztalatok, fejlesztési javaslatok megfogalmazása, bármely területen észlelt hiányosságok azonosítása és értékelése. A beszámoló saját készítésű képekkel kiegészíthető. A formai előírások (betűtípus, margók stb.) megegyeznek a diplomamunka követelményeivel. A beszámoló címlapját szintén a diplomamunka címlapjának alapján szükséges elkészíteni. A diplomamunka formai követelményei elérhetők az alábbi linken: <https://ovarikar.sze.hu/diplomamunka> honlapcímen.

A levelező képzésben résztvevő hallgatók esetében a folyamat ugyanaz, mint a nappali tagozatos hallgatóknál. A levelező képzésben résztvevők, amennyiben főállással rendelkeznek és ott is töltik a kötelező szakmai gyakorlatukat, ebben az esetben az együttműködési megállapodást nem kell a vállalatnak aláírnia ez helyettesíthető a munkáltatói igazolással. A „Szándéknyilatkozat és munkaköri leírásra” viszont ebben az esetben is szükség van.

HATÁRIDŐK

Jelentkezés véglegesítése a karrier.sze.hu oldalon a gyakorlati hellyel és a gyakorlattal kapcsolatos információk kitöltésével.	A gyakorlat megkezdése előtt 4 héttel.
A karrier.sze.hu oldalra feltöltött adatok jóváhagyása a szakfelelős által.	A gyakorlat véglegesítése után 5 munkanap áll rendelkezésre a szakfelelős tanárnak.
A gyakorlóhely részéről cégszerűen aláírt Szándéknyilatkozat és Együttműködési megállapodás leadása 2-2 eredeti példányban a mosonmagyaróvári Karrier Irodában*. (A karrier.sze.hu oldalon a szakfelelősi jóváhagyás után letölthető egy PDF fájlban mindkét dokumentum.)	Legkésőbb a gyakorlat megkezdése előtt 2 héttel.
Hallgatói és mentori kérdőív kitöltése. (Gyakorlati idő lejárta után kapja meg a hallgató és mentor is)	Gyakorlati idő lejárta után.
Beszámoló és vállalati igazolás feltöltése a karrier.sze.hu oldalon.	A gyakorlatot követő 1 héten belül.

*személyesen nyitvatartási időben, vagy postai úton.