

ÉLELMISZERMÉRNÖK BSC SZAKMAI GYAKORLAT KÖVETELMÉNYRENDSZERE

NAPPALI ÉS LEVELEZŐ TAGOZAT

ÉLELMISZERTUDOMÁNYI TANSZÉK

(C épület, 9200 Mosonmagyaróvár, Lucsony utca 15-17.)

Jelentkezés feltétele:

- **110** kredit
- **4** lezárt félév

Gyakorlat időtartama: 12 hét (napi max. 8 óra, heti max.40 óra)

Gyakorlat tervezett ütemezése: VI. félév

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

Email: ovareszk@sze.hu

Telefon: +36 96 566 711

Cím: 9200 Mosonmagyaróvár, Vár tér 2.
(Vár ép. 1. em.)

Nyitva tartás:

Hétfő, Szerda, Csütörtök: 9:00-15:00

Kedd: 12:00-14:00

Péntek: 9:00-13:00

A gyakorlat szakmai felelőse:

Hanczné Dr. Lakatos Erika

Email: lakatos.erika@sze.hu

A gyakorlat adminisztratív felelőse:

Csete Tihamérné

Email: csete.tihamerne@sze.hu

Telefon: +36 96 566 653

A hallgató akkor kezdheti meg a gyakorlatát, ha a karrier.sze.hu oldalon generált **dokumentumait** (Szándéknyilatkozat és munkaköri leírás, Együttműködési megállapodás) **cégszerűen aláírva 2 példányban leadta a mosonmagyaróvári Karrier Irodában**, valamint rendelkezik **érvényes egészségügyi alkalmassági igazolással** (üzemi szabályzatok szerint).

1. A szakmai gyakorlat felépítése, tartalma

A gyakorlat kezdete és befejezése: gyakorlólé hely munkarendje szerint az előzetes üzemi egyeztetés alapján hétfőtől péntekig (maximum napi 8, vagy heti 40 órában).

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

Általános témakörök és feladatok, melyek egyben a beszámolóban javasolt fejezetcímek:

1. Általános gazdasági jellemzők

A gyakorlólhely környezeti adottságainak, tevékenységi köreinek és gazdasági környezetének megismerése. A hallgató tájékozódjon a gyakorlólhely működési területéről, termékszerkezetéről, személyi állományáról és tulajdonviszonyairól. Ismerje meg a gazdálkodás fontosabb naturális mutatóit.

2. Témakör: Az üzem belső és külső kapcsolatrendszere

Rögzítse az ágazati együttműködési formákat /önelszámoló egységek/. A hallgató további feladata a gyakorlólhely kereskedelmi tevékenységének megismerése és leírása. (Értékesítési szerződések, értékesítési terv-, tény- és eredmény adatok, piaci tevékenység, pénzgazdálkodás).

3. Témakör: Vezetés szervezet és irányítás

Az élelemiszeripari üzem irányításával, valamint a termékgyártás szervezésével kapcsolatos vezetői feladatok megfigyelése /feladat meghatározás - teljesítés - ellenőrzés/. Ismertesse a gyakorlólhely vezetésszervezetét és rögzítse a vezetés szerkezetének sémáját. Ismerje meg a gyakorlólhely ügyvitel-szervezési rendszerét. Általánosságban ismerje meg a gyakorlólhely vezetői munkaköreivel kapcsolatos leírásokat és hatásköröket. Az adott üzemben valamely szakterületet irányító vezető felügyelete mellett a napi gyakorlat vezetői teendőinek tanulmányozása.

4. Témakör: Tervezés, elemzés

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

5. Témakör: Üzemi szabályzatok

Tanulmányozza a gyakorlólhely Szervezeti és Működési Szabályzatát, valamint az érvényben lévő egyéb szabályzatokat. Ismerje meg a gyakorlólhely munkaügyi feladatait. /pl. munkaügyi nyilvántartás, bérgazdálkodás, teljesítmény előírások stb./, valamint a gyakorlólhely munkavédelmi, tűzvédelmi, biztonságtechnikai előírásait. Tanulmányozza az alkalmazott minőségbiztosítási rendszereket. Tájékozódás a gépüzemeltetési tevékenységekről (karbantartás, hibaelhárítás, javítás).

6. Termelési technológiák

Írja le a gyakorlólhely gazdálkodásának valamint a termékek előállításánál alkalmazott főbb technológiai jellemzőket és eszközrendszereket. Alap-, adalék- és segédanyagok beszállítása, minősítése. Az üzem által gyártott termékek köre, valamint gyártástechnológia feltételeinek megismerése. Lehetőség szerint részvétel egy-egy konkrét termelési folyamat komplex kivitelezésében. A készáru tárolásának körülményei és annak speciális szabályozására vonatkozó előírások megismerése.

7. Laboratóriumi folyamatok

Tanulmányozza (amennyiben releváns) az élelmiszer-technológiai és élelmiszerbiztonsági kockázatok azonosításhoz szükséges mintavételi és laboratóriumi vizsgálatok alapelveit, valamint a laboratórium ügyviteli és minőségbiztosítási rendszerét az adott gyakorlólhelyen.

8. Élelmiszerbiztonság és minőségbiztosítás

Tanulmányozza a gyakorlólhelyen alkalmazott minőségbiztosítási és minőségirányítási rendszereket és azok működését/működtetését.

2. A szakmai gyakorlati helyvel kapcsolatos követelmények

Az üzemi szakmai gyakorlat teljesíthető élelmiszeripari feldolgozó tevékenységet is folytató mezőgazdasági üzemben, illetve élelmiszeripari üzemben, valamint laboratóriumban.

3. A beszámoló tartalmi és formai követelményei

A gyakorlat alatt a hallgató beszámolót készít. Tartalmi felépítés megegyezik a szakmai gyakorlat általános témaköreivel és feladataival. A gyakorlat összegzéseként készített írásbeli beszámoló, számítógépen szerkesztett formában, gyakorlólhelyenként 10 - 15 oldal terjedelemben kerüljön elkészítésre. A beszámolót az alábbi formátumba kell elkészíteni: Szakmai_beszamolo_szoveges_sablon.docx és feltölteni a karrier.sze.hu oldalra.

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 hiányosan leadott, vagy elküldött anyag „Nem teljesítés”-nek minősül!

4. Egyéb fontos információk

- ✓ Az élelmiszeripari üzemi szakmai gyakorlat munkáltató jellegű, ezért a gyakorló hely által előírt munkaruha viselése kötelező. A hallgató a gyakorlat során a gyakorlatvezető üzemi szakember irányításával bekapcsolódhat a termelő tevékenységbe, ezért a gyakorlat megkezdésekor köteles gyakorlólhely aktuális szabályzataiban (pl. tűz- és balesetvédelmi, egyéni védőeszköz juttatási, biológiai kockázatbecslés) előírtakat megismerni és betartani.
- ✓ A gyakorlat ideje alatt a hallgató köteles fegyelmezett magatartásával beilleszkedni az őt gyakorlatra fogadó gazdálkodó szervezet életébe.
- ✓ Amennyiben a gyakorlólhely feltételei (személyi, infrastrukturális stb.) a gyakorlat letöltését nem teszik lehetővé, annak tényét a gyakorlatot teljesítő hallgatónak az élelmiszermérnök BSc szak szakfelelősének írásban (e-mail) 24 órán belül jelenteni kell.
- ✓ A hallgató igazolt távolmaradását / tervezett gyakorlati programjában eszközölt bármiféle változtatást / csak a gyakorlatvezető szakember előzetes engedélyével a szak szakfelelőse engedélyezhet a pótlás formájának egyidejű meghatározásával.
- ✓ A gyakorlólhely érvényes szabályzatainak (pl. munka-, baleset- és tűzvédelmi) előírásai a gyakorlatot teljesítő hallgatóra is kötelező érvényűek. A hallgató a gyakorlatvezető szakembertől kérjen ezzel kapcsolatos tájékoztatást és oktatást a gyakorlat megkezdése napján, melynek megtartását az oktatási naplókban dokumentálni kell! **Az oktatásról készült oktatási naplót az írásbeli beszámoló mellékleteként kérjük feltölteni!**
- ✓ **Az elégtelen (1) minősítésű írásbeli vagy szóbeli beszámoló** a gyakorlat megismétlését vonja maga után. A "Szakmai gyakorlat" elmulasztása a leckeönyv aláírásának megtagadását eredményezi.
- ✓ A 12 hetes összefüggő szakmai gyakorlat letölthető a Széchenyi István Egyetem által biztosított gyakorlólhelyen, pl. az egyetem valamely szervezeti egységéhez tartozó egység, laboratórium stb. gyakorlati helyén is. Ennek lehetőségeiről bővebb tájékoztatást a szak felelőse ad.

HATÁRIDŐK

Jelentkezés véglegesítése a karrier.sze.hu oldalon a gyakorlati hellyel és a gyakorlattal kapcsolatos információk kitöltésével.	legkésőbb az 5. szemeszter szorgalmi időszakának végéig
A karrier.sze.hu oldalra feltöltött adatok jóváhagyása a szakfelelős által.	legkésőbb az 5. szemeszter vizsgaidőszakának december 20.-i napjáig
A gyakorló hely részéről cégszerűen aláírt Szándék nyilatkozat 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 az 5. szemeszter vizsgaidőszakának január 15.-i napjáig
Intézményi igazolás letöltése és kitöltése (1 héttel a gyakorlat vége előtt válik elérhetővé)	A beszámolóval együtt, annak 2. oldala a fedőlap után.
Hallgatói és mentori kérdőív kitöltése . (Gyakorlati idő lejárata után kapja meg a hallgató és a mentor is.)	Gyakorlati idő lejárata után.
Szakmai gyakorlat teljesítésének végső dátuma	Az adott félév vizsgaidőszakának záró dátuma előtti egy héttel szükséges a szakmai gyakorlatot befejezni és a beszámolót leadni.
Beszámoló és vállalati igazolás feltöltése a karrier.sze.hu oldalon.	legkésőbb a szakmai gyakorlat befejezését követő hét pénteki napján 12:00-ig.

*személyesen nyitvatartási időben, vagy postai úton.

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.