



A MAGYAR AGRÁR- ÉS ÉLETTUDOMÁNYI EGYETEM SZERVEZETI ÉS MŰKÖDÉSI SZABÁLYZAT

III. HALLGATÓI KÖVETELMÉNYRENDSZER

III.1. TANULMÁNYI ÉS VIZSGASZABÁLYZAT

6.2. sz. függeléke:

III.1.6.2F. A VOLT ÉLELMISZERTUDOMÁNYI KAR: ÚTMUTATÓ A SZAKDOLGOZAT ÉS A DIPLOMAMUNKA KÉSZÍTÉSÉHEZ, BEADÁSÁHOZ ÉS ÉRTÉKELÉSÉHEZ

2021. március 26.

Tartalomjegyzék

1. ÁLTALÁNOS TARTALMI KÖVETELMÉNYEK	3
1.1. SZAKDOLGOZAT	3
1.2. DIPLOMAMUNKA	4
2. A DOLGOZAT FELÉPÍTÉSE ÉS FORMAI KÖVETELMÉNYE	4
2.1. SZERKESZTÉS	4
2.2. A SZÖVEG FORMÁJA	4
2.3. A DOLGOZAT ELEMEINEK SZERKEZETI FELÉPÍTÉSE.....	5
2.3.1 <i>Borítólap</i>	<i>5</i>
2.3.2 <i>Belső címlap.....</i>	<i>5</i>
2.3.3 <i>Előlap.....</i>	<i>5</i>
2.3.4 <i>Titkosításra vonatkozó kérelem.....</i>	<i>5</i>
2.3.5 <i>Tartalomjegyzék.....</i>	<i>5</i>
2.3.6 <i>Dolgozat fejezetei.....</i>	<i>5</i>
2.4. A SZEMLÉLTETÉS FORMAI KÖVETELMÉNYE	6
2.4.1 <i>Táblázat</i>	<i>7</i>
2.4.2 <i>Ábra</i>	<i>7</i>
2.5. IRODALMI HIVATKOZÁS	8
2.5.1 <i>A hivatkozás módja</i>	<i>8</i>
2.6. AZ IRODALOMJEGYZÉK ÖSSZEÁLLÍTÁSA	9
2.7. DOLGOZAT TITKOSÍTÁSA	10
3. ÖSSZEFOGLALÓ KÉSZÍTÉSE	10
4. A DOLGOZAT BEADÁSÁNAK MÓDJA	10
5. SZAKDOLGOZAT, DIPLOMAMUNKA ÉRTÉKELÉSE	10
5.1. AZ ÉRTÉKELÉS MÓDJA ÉS MENETE.....	11
5.2. SZÖVEGES ÉRTÉKELÉS	11
5.3. PONTOZÁSOS ÉRTÉKELÉS	11
6. MELLÉKLETEK.....	11

Az egyetemi tanulmányok sikeres befejezésének, illetve a mérnöki diploma megszerzésének egyik feltétele a megfelelő színvonalú dolgozat készítése. A dolgozatok követelményrendszerében igen fontos a témaválasztás, a tartalmi és formai kivitel, melyet egységesíteni kell. Ez egyrészt az elbírálás megkönnyítése érdekében szükséges, másrészt, hogy a hallgatók első jelentősebb önálló munkájuk elkészítésénél megismerjék az irodalom feldolgozásának, a kísérletek beállításának és értékelésének korszerű módszereit. A dolgozatok témaválasztásával, tartalmi és formai követelményeivel kapcsolatos tudnivalókat az alábbiakban közöljük.

Bármilyen témakörből is készüljön a dolgozat, alapvető követelmény, hogy a tanszék elbírálhassa a hallgató **önálló, személyes munkájának mértékét**. A dolgozat készítése során tűnik ki a hallgató kísérletező, tervező, adatgyűjtő készsége és szintetizáló képessége. A dolgozat készítőjének bizonyítania kell, hogy a szerzett alapozó és szakirányú ismereteket jól tudja alkalmazni, a bonyolult és sokrétű összefüggéseket, hatásokat és kölcsönhatásokat képes feltárni, **tud következtetéseket levonni és helyes véleményt alkotni**.

A témavezető engedélyével/javaslatára a TDK dolgozat átdolgozás nélkül szakdolgozat/diplomamunkaként is beadható.

A Tanulmányi és Vizsgaszabályzat 95. §-a rendelkezik a képzés lezárásaként beadandó szakdolgozat, illetve diplomamunkáról. Egyéb, minden más kérdésben a jelen útmutató az irányadó.

A szakdolgozat/diplomamunka beadási határideje a tanév időbeosztása tartalmazza.

A dolgozat témaválasztásának határidejét a tanév időbeosztása tartalmazza.

Amennyiben a témaválasztás rendje szorosan kötődik szaktárgyhoz (pl. élelmiszermérnök alapszak, iparági technológiák), a témaválasztás határidejét a szaktárgy követelményrendszere szigoríthatja, de nem lehet későbbi a fenti dátumoknál.

A kurzust a hallgató veszi fel a Neptun rendszerben.

Határidőn túli szakdolgozat/diplomamunka készítés tárgy Neptunban történő felvétele csak kérvény beadásával lehetséges.

Amennyiben a hallgató témáját külső helyszínen készíti, a külső témavezető mellett köteles a témához kapcsolódó tanszéken belső, az intézménnyel közalkalmazotti viszonyban lévő konzulenszt felkérni.

A Szakdolgozat I. ill. Diplomamunka I. kurzus aláírásának feltétele a dolgozat céljának kijelölése, ütemterv elkészítése, szakirodalmi feldolgozás főbb szempontjainak meghatározása, bibliográfia összeállítása, szakirodalom feldolgozásában való előrehaladás, módszerek kiválasztása, kísérletterv elkészítése.

A Szakdolgozat II. ill. Diplomamunka II. kurzus aláírásának feltétele a szakirodalmi áttekintés elkészítése, Anyag és módszer c. fejezet összeállítása, empirikus jellegű munka esetében a vizsgálati eredmények bemutatása és értékelése.

Amennyiben a dolgozat legalább 80%-os szinten a leadási határidő előtt 1 hónappal nem készült el, a témavezető jogában áll a dolgozat aláírását megtagadni.

A dolgozat akkor bocsájtható bírálatra, ha a dolgozat leadási határideje után legkésőbb 2 nappal a témavezető – akadályoztatása esetében a tanszékvezető – az előlapon aláírásával jóváhagyja a dolgozatot.

1. Általános tartalmi követelmények

1.1. Szakdolgozat

A szakdolgozat háromféle témáról készülhet:

1. Valamely, a tág értelemben vett **élelmiszertudományi/biomérenői tudományokhoz kapcsolódó témakör szakirodalmának feltárása és elemzése**;
2. Egy technológiai/szervezési folyamat vagy egy, a tág értelemben tekintett **élelmiszergazdaságban jelentkező feladat** (pl. különböző technológiai megoldások összehasonlítása, egy új termék piaci bevezetése, egy áru szállításának megszervezése, egyszerű tervezési feladat megoldása) átfogó, monografikus leírása, bemutatása, elemzése, problémák feltárása, javaslatok megfogalmazása;
3. Valamely **kutató-fejlesztő** munkában történő részvétel vagy önálló kutatás **eredményeinek bemutatása**.

A háromféle szakdolgozat-típus különböző értékelési módszerek alkalmazását teszi szükségessé, ahol az egyes tényezők eltérő súllyal szerepelnek.

Az irodalmi forrásmunkák száma a témától függően változó lehet. Kifejezetten szakirodalmi feldolgozásra épülő dolgozat (1-es típus) esetében több, kísérleti és egyéb feladatoknál kevesebb hivatkozás is elegendő lehet. Az érdemi hivatkozások a szerző szakmai tájékozottságát, az ismeretek alkalmazásának helyességét bizonyítják.

Amennyiben a téma nem kísérleti, hanem tervezési, technológiai stb. jellegű (2-es típus), vagy egy-egy témakör szintézisszerű feldolgozása (1-es típus), úgy természetesen az arányok is változnak. Ez esetben a konzulens tanár segítségével a téma jellegének és a feldolgozás módjának megfelelő fejezeteket kell szerkeszteni. Arra azonban ügyelni kell, hogy a **hallgató önálló munkája egyértelműen elkülönüljön**, s mindenképpen legyen **bevezetés és összefoglalás**.

Ez lényeges eleme a dolgozat elbírálásának, minősítésének.

A dolgozat közérthető nyelven, magyaros stílusban készüljön. Kerülni kell a terjedelmes, pongyola mondat szerkesztést és a dolgozat értékét csökkentő, egyéb stiláris hibákat.

Az 1. típusú dolgozat esetében a következő fő részeket kell elkülöníteni a konzulens tanárral kialakítva:

1. **Bevezetés** (a téma indoklása, jelentősége, max. 2 oldal)
2. **A munka célja és módszertana** (15-25%)
3. **Irodalmi áttekintés** (a témára vonatkozó szakirodalom tömör ismertetése, témakörönkénti összesítése, a dolgozat terjedelmének kb. 40%-a)
4. **Eredmények és következtetések** (kb. 40%)
5. **Összefoglalás** (az elért eredmények, tapasztalatok, következtetések, esetleges javaslatok pontokba foglalt felsorolása, 1-2 oldal)
6. **Irodalmi hivatkozás**

A 2. és 3. típusú dolgozat esetében a dolgozat taglalásakor a következő fő részeket kell elkülöníteni:

1. **Bevezetés** (a téma indoklása, jelentősége, max. 2 oldal)
2. **A munka célja** (1-2 oldal)
3. **Irodalmi áttekintés** (a témára vonatkozó szakirodalom tömör ismertetése, témakörönkénti összesítése, a dolgozat terjedelmének kb. 30-40%-a)
4. **Anyagok és módszerek**
5. **Kísérleti/tervezési eredmények és értékelésük** (35-45%)
6. **Összefoglalás** (az elért eredmények, tapasztalatok, következtetések, esetleges javaslatok pontokba foglalt felsorolása, 1-2 oldal)
7. **Irodalmi hivatkozás**

1.2. Diplomamunka

A **diplomamunkánál** a téma kidolgozásának mélységében és az alkalmazott módszerekben ki kell tűnnie a kétéves mesterképzés hatásának, a módszertan biztosabb használatának, de itt sem várható el követelményként az új tudományos értékű eredmény, megkövetelhető viszont a hallgató önálló gondolkodásának, probléma-felismerő és problémamegoldó vagy szintetizáló készségének igazolása.

A **diplomamunka** kétféle lehet:

1. Valamely vizsgált folyamat mérnöki elemzése és egy konkrét kiadott tervezési/szervezési feladat megoldásának lehetősége;
2. Önálló vagy kísérleti munkán alapuló

Amennyiben a téma nem kísérleti, hanem tervezési, technológiai stb. jellegű, úgy természetesen az arányok is változnak. Ez esetben a konzulens tanár segítségével a téma jellegének és a feldolgozás módjának megfelelő fejezeteket kell szerkeszteni. Arra azonban ügyelni kell, hogy a **hallgató önálló munkája egyértelműen elkülönüljön**, s mindenképpen legyen **bevezetés és összefoglalás**.

Az irodalmi forrásmunkák száma a témától függően változó lehet. Az érdemi hivatkozások a szerző szakmai tájékozottságát, az ismeretek alkalmazásának helyességét bizonyítják. Ez lényeges eleme a dolgozat elbírálásának, minősítésének.

A dolgozat közérthető nyelven, magyaros stílusban készüljön. Kerülni kell a terjedelmes, pongyola mondatszerkesztést és a dolgozat értékét csökkentő, egyéb stiláris hibákat.

A dolgozat taglalásakor a következő fő részeket kell elkülöníteni:

1. **Bevezetés** (a téma indoklása, jelentősége, max. 2 oldal)
2. **A munka célja** (1-2 oldal)
3. **Irodalmi áttekintés** (a témára vonatkozó szakirodalom tömör ismertetése, témakörönkénti összesítése, a dolgozat terjedelmének kb. 30-40 %-a)
4. **Anyag és módszer**
5. **Kísérleti eredmények és értékelésük** (35-45%)
6. **Összefoglalás** (az elért eredmények, tapasztalatok, következtetések, esetleges javaslatok pontokba foglalt felsorolása, 1-2 oldal)
7. **Irodalmi hivatkozás**

2. A dolgozat felépítése és formai követelménye

A szakdolgozat/diplomamunka nyelve magyar, vagy amennyiben az illetékes tanszékvezető/intézetigazgató arra engedélyt ad, idegen nyelven is elkészíthető.

2.1. Szerkesztés

Az oldalak szabványos A/4-es papíron, számítógéppel szerkesztetten oldalanként 2000 leütéssel, 1,5-es sortávolsággal, soronként kb. 80 leütéssel, oldalanként 28-30 sorral készüljenek.

2.2. A szöveg formája

Szakedolgozat terjedelme: min. 30, max. 50 oldal az irodalomjegyzék és a mellékletek nélkül

Diplomamunka terjedelme: min. 40, max. 60 oldal az irodalomjegyzék és mellékletek nélkül

Betűtípus: Times New Roman, 12 pontos, sorkizárt

Sortávolság: 1,5

Margók: bal 30 mm, jobb, alsó és felső 25 mm

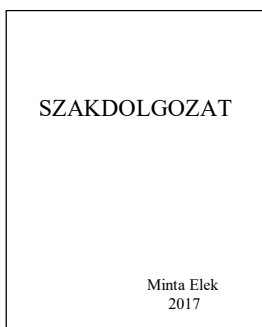
Fejezetek: A fő fejezetek (bevezetés, irodalmi áttekintés stb.) címeit nagybetűvel szedve, decimálisan számozva, minden esetben új oldalon a lapok tetején kell elhelyezni. Az alfejezetek számozása a szövegben folytatólagosan történjen. A szöveg további tagolása többféle módon (pl. soremelés, bekezdés) is megoldható.

Oldalszámozás: valamennyi fejezetben egységesen kell elhelyezni. Megengedett a fejléc/lábléc vagy egyéb, a szöveg áttekintését segítő szövegszerkesztési megoldások alkalmazása.

2.3. A dolgozat elemeinek szerkezeti felépítése

2.3.1 Borítólap

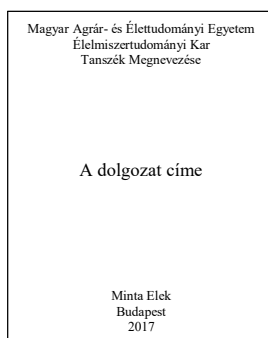
SZAKDOLGOZAT/DIPLOMAMUNKA felirat középre zártan csupa nagybetűvel, az oldalon kb. 1/3-ad részén elhelyezve. Az alsó részen a név, alatta a beadás dátuma



2.3.2 Belső címlap

Tartalmaznia kell az alábbi adatokat (logó használata opcionális):

- Egyetem, alatta Intézet alatta Tanszék megnevezése (lap bal felső része, középre igazítva)
- dolgozat címe (lap közepén, középre igazítva)
- a dolgozat készítőjének neve, alatta BUDAPEST, alatta beadás dátuma (lap alsó részén, középre igazítva)



2.3.3 Előlap

Az előlapot a témavezető adja ki a hallgató részére, amelyet a dolgozat elejére kell bekötni (M1-M5. sz. melléklet).

2.3.4 Titkosításra vonatkozó kérelem

Amennyiben a dolgozat titkosításra kerül, úgy az erre irányuló aláírt kérelmet be kell köttetni a dolgozatba. Bővebb információ a 2.7. pontban. (M6. sz. melléklet)

2.3.5 Tartalomjegyzék

A tartalomjegyzéket célszerű a legvégén elkészíteni, amikor a szerkesztés már befejeződött, és ezután beilleszteni a dolgozatba. A tartalomjegyzéket ki kell hagyni az oldalszámozásból.

2.3.6 Dolgozat fejezetei

A szakdolgozat/diplomamunka egyes részeit fejezetekre tagolandó. Az egyes fejezetek szükség esetén alfejezetekre bonthatók. A fejezeteknek és alfejezeteknek is címet szükséges adni, melyet decimálisan számozni kell. Az alfejezetekre bontás csak akkor indokolt, ha a fejezet tartalma és terjedelme megkívánja.

A tartalomjegyzék decimálás nélkül szerepeljen.

Opcionális fejezetek: alkalmazott jelölések vagy rövidítések jegyzéke, valamint ábra és táblázatok listája. Ezek szintén decimálás nélkül szerepeljenek a dolgozatban.

Bevezetés

A bevezetésben kell a téma indoklását, jelentőségét, illetve a célkitűzést megfogalmazni. Az oldalszámozás ennél a fejezetenél kezdődjön.

A munka célja (célkitűzés)

A fejezetben a dolgozat célkitűzését kell megfogalmazni max. 2 oldal terjedelemben.

Irodalmi áttekintés

Ebben a fejezetben kell a kidolgozandó témára vonatkozó hazai és nemzetközi szakirodalmat ismertetni, témakörönként összesíteni.

Anyagok és módszerek

A vizsgált anyagokat, módszereket, illetve a munka során használt eszközöket és a kísérletek pontos leírását, a munka módszertanát bemutató fejezet.

Kísérleti eredmények és értékelésük

Az elért eredmények, tapasztalatok, következtetések vagy javaslatok megfogalmazására szolgáló fejezet, mely tartalmazza az Anyag és módszer részben taglalt vizsgálati anyagok, módszerek elemzését, értékelését.

Összefoglalás

Az összefoglalás az előző fejezetek rövid, tömör összegzése. Tartalmazza a munka lényegét: téma indoklása, a munka célja, az elért eredmények, tapasztalatok, következtetések vagy javaslatok pontokba foglalva. Az oldalszámozás utolsó eleme.

Irodalmi hivatkozás

Az irodalomjegyzékben kell felsorolni azokat a hazai, illetve nemzetközi szakirodalmakat, melyek a dolgozat készítésekor elolvasásra, feldolgozásra kerültek. A listában csak olyan szakirodalom szerepelhet, amely a dolgozat szöveges részében hivatkozás is történik. A hivatkozások felsorolása betűrendben történjen.

Melléklet

A melléklet nem kötelező eleme a dolgozatnak. Amennyiben része a dolgozatnak, akkor ide kerülhetnek például a nagyméretű táblázatok, ábrák, rajzok, esetleg képek. A jelölés lehet pl.: Melléklet 1. táblázat, M1. táblázat, stb.

Köszönetnyilvánítás

Egy gesztus azok felé, akik segítették a dolgozat elkészítését.

Nyilatkozat

A nyilatkozat kötelező eleme a dolgozatnak. A hallgató által kitöltött és aláírt szerzői nyilatkozatot (M7. sz. melléklet) a dolgozat végére kell beszerkeszteni.

Az Entz Ferenc Könyvtár és Levéltár részére benyújtandó M8. vagy M9. sz. „Nyilatkozat a szakdolgozat, diplomamunka nyilvános hozzáféréséről és eredetiségéről” szülő nyomtatványt a dolgozattól elkülönítve kell beadni.

2.4. A szemléltetés formai követelménye

A táblázatokat és ábrákat külön-külön folytatólagos sorszámmal, címfelirattal kell ellátni, és a szöveg közé célszerű beiktatni. Nagyobb terjedelmű vagy bizonyos részadatokat tartalmazó táblázatok, ábrák a mellékletben is elhelyezhetők (pl.: M1. táblázat, M1. ábra). Egy-egy táblázat és ábra önmagában is érthető legyen! A szövegben egyértelműen kell hivatkozni a témához tartozó táblázatra, illetve ábrára. Más szerző(k)től átvett táblázatok, valamint ábrák címe mögött a szerzőre hivatkozni kell, pl.: (Kovács, 1990 nyomán). A dolgozatban szereplő összes táblázatról és ábráról jegyzéket is lehet készíteni.

2.4.1 Táblázat

A táblázatot sorszámozni kell, amely folyamatos az egész dolgozatban. A táblázatnak minden esetben címet is kell adni. A táblázat, annak száma és címe középre igazított legyen. A mértékegységet vagy az évet csak akkor kell a cím mögött szerepeltetni, ha az a táblázat valamennyi adatára vonatkozik, különben a fejléc megfelelő oszlopaiban van a helyük.

A) Saját táblázat közlési módja:

1. táblázat: A táblázat címe tömör és szabatos megfogalmazásban

Megnevezés	Fejléc 1 mértékegység	Fejléc 2 mértékegység	Fejléc 3 mértékegység
Kontroll	18,45	23,60	3,18
Kezelés A	3,70	16,70	4,17

B) Átvett táblázat közlési módja:

1. táblázat: A táblázat címe (Kovács, 1991 nyomán)

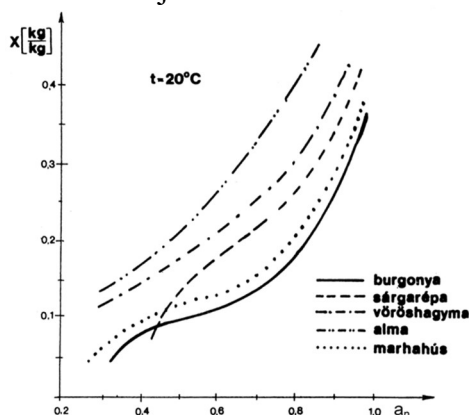
Megnevezés	Fejléc 1 mértékegység	Fejléc 2 mértékegység	Fejléc 3 mértékegység
Kontroll	18,45	23,60	3,18
Kezelés A	3,70	16,70	4,17

2.4.2 Ábra

Az ábra (grafikon, rajz, fénykép) száma és megnevezése az ábra alá írandó, amelyet középre kell igazítani. Oldalanként egynél több ábra is elhelyezhető. Ha az ábra nem a szerző által készített, akkor a megnevezés mögött hivatkozni kell a készítőre – pl. (Fotó: MTI). Rajzok és grafikonok esetén az ábrát jelmagyarázattal kell ellátni. Az adatok szemléltetésére legjobban megfelelő ábrázolási formát válasszunk. Csak indokolt esetben alkalmazható nagy felületeket kitöltő térdiagram.

Ha a kép vagy egyéb illusztráció az internetről letöltött, akkor forrásként ne az oldal honlapjának címét adjuk meg, hanem zárójelben használjuk pl. ezt a formát: Internet 1. Ebben az esetben az irodalomjegyzékben kell elhelyezni a pontos elérhetőséget, amely az alábbi: Internet 1. Alma <https://www.organicfacts.net/health-benefits/fruit/health-benefits-of-apple.html#Apples>

Átvett ábra közlési módja:



1. ábra: Élelmiszerek szorpciós izotermái (Barta , 2007)



2. ábra: Alma (Internet 1.)

2.5. Irodalmi hivatkozás

A felhasznált irodalomra a szövegben minden esetben hivatkozni kell.

2.5.1 A hivatkozás módja

Az előírások szerint a dolgozat szövegében az irodalomjegyzékben felsorolt művekre a szerző családneve és a mű kiadásának éve alapján lehet hivatkozni az alábbiak szerint:

	mondatszerkezetben	mondatszerkezeten kívül
egy szerző esetén	Kiss (1995) megállapítása szerint ...	Hazai vizsgálatok szerint (Kiss, 1995) ...
két szerző esetén	Kiss és Nagy (1996) megállapították, ...	Hazai vizsgálatok szerint (Kiss és Nagy, 1996) ...
kettőnél több szerző esetén	Kiss és munkatársai (1996) megállapították, ...	Hazai vizsgálatok szerint (Kiss et al., 1996) ...vagy (Kiss és munkatársai, 1996) a dolgozatban egységes legyen

Ha egy szerzőnek ugyanabban az évben több műve is megjelent, akkor a szövegben és irodalomjegyzékben az alábbi szerint kell megkülönböztetni: Kiss, 1995a; Kiss, 1995b; Kiss, 1995c

Könyv, könyvfejezet

A hivatkozási rend magyar nyelvű kiadványok esetében a szerző családneve után vessző nélkül személynevek kezdőbetűje írandó. Idegen nyelvű kiadványok esetében az első szerzőnél a családnevet előre tesszük, és vesszővel választjuk el a személynév(ek) – és egyéb név(ek) – kezdőbetűjétől. A felsorolásban az egyes szerzőket vesszővel és **nem kötőjellel** különítjük el. A szerzőknél nem kell feltüntetni a titulust (dr., prof., habil).

Amennyiben a könyvnek csak szerkesztője, illetve háromnál több szerző esetében szerkesztője is van, a szerkesztőt tüntetjük fel, a név után zárójelben feltüntetett (szerk. vagy ed.) megjelöléssel, majd a megjelenés éve, a mű címe, a kiadás száma, többkötetes mű esetében a kötet száma, a kiadó és a megjelenés helye következik. Amennyiben a kiadványnak van ISBN száma, fel kell tüntetni.

Példák:

a. önálló alkotás:

- Vukov K. (1989): Hőkezelés a tartósítóiparban. Kertészeti Egyetem, jegyzet
- Duke, A.J. (1989): Handbook of Medicinal Herbs. CRC Press Inc., Boca Raton, Florida
- Lea, A.G.H, Pigott, J.R. (2003): Fermented Beverage Production. Kluwer Academic Plenum Publishers New York, ISBN 1-897676-13-01

b. szerkesztett, többszerzős mű:

- Barta J. (szerk.) (2007): A gyümölcsfeldolgozás technológiái. Mezőgazda Kiadó, Budapest
- Szenes E., Oláh M. (1991): Konzervipari kézikönyv. Integra-Projekt Kft., Budapest
- Briggs, D.E. (ed.) (2004): Brewing science and practice. CRC Press, Boca Ranton
- Nyitray László, Pál Gábor (2013): A biokémia és molekuláris biológia alapjai. Eötvös Loránd Tudományegyetem. http://www.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tamop412A/2011-0073_biokemia_molekularis_biologia_alapjai/adatok.html

c) könyvrészlet

- Szabó G. (1995): Membránszűrés 2. fejezet. In: Fábry Gy. (szerk.): Élelmiszeripari eljárások és berendezések. Mezőgazda Kiadó, Budapest, 616-631. o.
- Barta, J., Balla. Cs., Vatai, Gy. (2012): Dehydration Preservation of Fruits. Chapter 10. In: Sinha, N., Sidhu, J., Barta, J., Wu, J., Pilar Cano, M. (ed): Handbook of Fruits and Fruit Processing, Wiley-Blackwell Publishing, Ames, Iowa, USA, pp. 153-174 ISBN: 978-0-8138-0894-9

Folyóiratcikk

Szerzők esetében a könyv, könyvfejezetnél feltüntetett módon.

A hivatkozási rend: megjelenés éve, cikk címe, folyóirat címe (dőlt betűvel), cikk helye a folyóiraton belül: kötet (évfolyam): szám, oldalszám. Amennyiben a forrás rendelkezik DOI számmal, azt is fel kell tüntetni.

Példák:

- Sebő J., Bánvölgyi Sz., Vatai Gy., Furulyás D., Stégerné Máté M., Stefanovitsné Bányai É. (2016): Feketebodza-lé (*Sambucus nigra* L.) tükrösítése mikroszűrőssel - a műveleti paraméterek hatásának vizsgálata. *Membrántechnika és Ipari Biotechnológia*. 7(2): 30.
- Narvaiz, P., Lescano, G. Kairimaya, E., Kaupert, N. (1989): Decontamination of spices by irradiation. *Journal of Food Safety*. 10(1): 49-61.
- Tjaberg, T. B., Underdal, B., Lunge, G. (1972): The effect of ionizing radiation on the volatile constituents of spices. *Journal of Applied Bacteriology*. 35(3): 473-478.
- Hann, S., Dernovics, M., Koellensperger, G. (2015): Elemental analysis in biotechnology. *Current Opinion in Biotechnology* 31: 93-100. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.copbio.2014.08.008>
- Prasad, R., Bhattacharyya, A., Quang D Nguyen, D.Q. (2017): Nanotechnology in sustainable agriculture: recent developments, challenges and perspectives. *Frontiers in Microbiology* 8: 1014. DOI: 10.3389/fmicb.2017.01014
- Kerepesi K (2017): Felejtük el az 1200 forintos borjúárakat. *Magyarmezogazdasag.hu* <http://magyarmezogazdasag.hu/2017/09/03/felejtuk-el-az-1200-forintos-borjuarakat> (Megtekintési dátum: 2017. január 10.)

Elektronikus forrás

Az elektronikus források feltüntetése hasonló a nyomtatott forrásokéhoz, de fel kell tüntetni az elérésükre vonatkozó információt.

Jogszabály, törvény, rendelet: Ennél a formánál a hivatkozási rend a következő: cím (megnevezés), megjelenés éve, honlap címe. A szövegben célszerű az alábbi formát használni: Internet 1., Internet 2. Az irodalomjegyzékben minden információ kiírandó annak érdekében, hogy beazonosítható legyen, valamint a honlap címét is meg kell adni.

Hasonló módon kell eljárni a szerző nélküli weboldalra való hivatkozás esetében is.

Példák:

- 2012. évi CLXXXV. törvény a hulladékról. http://net.jogtar.hu/jr/gen/hjegy_doc.cgi?docid=A1200185.TV
- FAO (2013): FAOSTAT-Agriculture. Production/Crops. <http://faostat3.fao.org/browse/Q/QC/E>
- MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV 2-601 számú irányelv (2013): Hőkezeléssel tartósított élelmiszerek. <http://www.omgk.hu/Mekv/2/2-601.pdf>
- Internet 1. Zöldségtermesztés Magyarországon 2004-2014 között. <https://www.farmit.hu/kerteszet/2016/12/28/zoldsegtermesztes-magyarorszagon-2004-2015>

2.6. Az irodalomjegyzék összeállítása

Azokat a műveket, amelyekre hivatkozunk, vagy amelyekből idéztünk, átvettünk, kötelező az irodalomjegyzékben feltüntetni. Az áttanulmányozott művek közül csak azok kerüljenek az irodalomjegyzékbe, amelyeknek szellemisége meghatározó volt, ötleteket, gondolatokat lehetett belőle meríteni.

Az irodalomjegyzéket célszerű sorszámozva, a szerzők betűrendjében összeállítani. Amennyiben egy szerző több művére, illetve cikkére hivatkozunk, azokat a megjelenés időrendjében soroljuk fel.

2.7. Dolgozat titkosítása

Lehetőség van a szakdolgozat/diplomamunka titkosítására is, amennyiben azt a téma indokolja. Az erre vonatkozó szabályt a TVSZ 95. § (5) bekezdése tartalmazza.

A hallgató kérheti a szakdolgozatának/diplomamunkájának titkosítását, ha az általa felhasznált adatokban érintett külső személy vagy szervezeti egység olyan információt vagy olyan adatokat szolgáltat, amelyet az érintett fél nem kíván nyilvánosságra hozni, és kéri az adatok titkosított kezelési eljárás alá vonását.

A hallgató a szakdolgozat/diplomamunka titkosítását a TVSZ 7. sz. függeléke szerinti formanyomtatványon kérheti. Amennyiben a hallgató dolgozatát külső helyszínen készíti (pl. vállalat, hatóság, labor, stb.), a titkosítást a külső helyszín vezetője is kérelmezheti.

A titkosított szakdolgozat/diplomamunka nem kerül be az intézményi könyvtár nyilvános állományába, nem kölcsönözhető, nem megtekinthető.

Az aláírt és elfogadott titkosítási kérelmet a dolgozat elejére be kell szerkeszteni.

3. Összefoglaló készítése

A Záróvizsga-bizottság tagjai számára **el kell készíteni a szakdolgozat legfőbb eredményeit tartalmazó összefoglalót elektronikus formában, amely nem azonos az összefoglalás fejezettel.**

Az első oldal tetején az Egyetem, az Intézet, a választott iparági technológia és minőségügy/specializáció/modul, és a tanszék(ek) neve szerepeljen. Alatta középen a szerző neve majd a szakdolgozat címe következik.

Az összefoglalónak nagyon tömören tartalmaznia kell a vizsgálat indítékát, módszerét, a legfontosabb eredményeket (lehetőleg számadatok nélkül) s a legfontosabb megállapításokat. Maximális terjedelem: 2 oldal (M10. sz. melléklet)

A dolgozatok beadási határidejét a tanév időbeosztása tartalmazza.

4. A dolgozat beadásának módja

A dolgozatot és a 2 oldalas Összefoglalót kizárólag elektronikus formában kell benyújtani vízjellel ellátva. A vízjel alkalmazásának módja: Microsoft Office Word: Formátum/Háttér/Nyomtatott vízjel. Itt adható meg a háttérszöveg: a hallgató neve és Szakdolgozat vagy Diplomamunka ill. Összefoglaló felirat. A dolgozat és az Összefoglaló elektronikus példányát a Intézet által meghatározott helyre kell feltölteni.

A Budai Campus Tanulmányi Osztályon kell leadni:

- 1 előre kitöltött és aláírt Könyvtári nyilatkozat a szakdolgozat, diplomamunka nyilvános/korlátozott hozzáféréséről és eredetiségéről (továbbiakban Nyilatkozat) a könyvtár számára szerintem törölhető, mert be kell szerkeszteni a dolgozatba
- 1 előre kitöltött és aláírt Könyvtári igazolás, hogy a hallgató nem tartozik kikölcsönzött dokumentummal a SZIE Entz Ferenc Könyvtár és Levéltárnak.

Az elektronikusan elkészített diplomadolgozat leadásának követelményei:

- az összes melléklettel egybefűzött egy PDF dokumentum,
- a nyilatkozatok – könyvtári nyilatkozat a nyilvános vagy korlátozott hozzáférésről, szerzői nyilatkozat, titkosítási nyilatkozat (ha titkos a dolgozat) - a dolgozatban egy helyre kerüljenek.
- a fájlnev a hallgató neve ékezetek nélkül valamint a Neptun kód bármelyik két karaktere: (Minta_Nora_S4.pdf; TITKOS_Minta_Géza_XZ.pdf – titkosított dolgozatnál)
- vízjellel ellátott a szerzői jog védelme érdekében,
- nincs jelszóval védve,
- tartalmazza a címodalt.

5. Szakdolgozat, diplomamunka értékelése

5.1. Az értékelés módja és menete

A szakdolgozat/diplomamunkát alap- és mester szakokon egymástól függetlenül egy belső (lehet tanszéki munkatárs is) és egy külső bíráló (szakdolgozat esetében lehet társtanszék munkatársa is, diplomamunka esetében legalább társintézet munkatársa) a záróvizsgát megelőzően írásban értékeli. A szakmérnök és szaktanácsadó szakirányú továbbképzési szakokon a belső bíráló személye lehet a hallgató konzulense is.

A bírálók szöveges és pontozásos értékelést is készítenek, és javaslatot tesznek az érdemjegyre.

A szakdolgozat/diplomamunka pontozásos értékelése a hatályos tanulmányi- és vizsgaszabályzatnak megfelelően történik, azzal a kikötéssel, hogy a jelöltnek **minden egyes értékelési szempont szerint el kell érnie az adott szempont alapján adható pontok legalább egynegyedét (25%-át)**. Ha ez a feltétel nem teljesül, a dolgozat értékelésére az államvizsga bizottság elnökének vagy az általa felkért bizottsági tagnak a véleménye a mérvadó.

Ezt az eljárást kell követni akkor is, ha a dolgozat értékelésére felkért két bíráló által adott érdemjegyek közötti különbség kettő vagy annál nagyobb.

A bírálatok és a védés alapján a végső érdemjegyet a Záróvizsga-bizottság határozza meg.

5.2. Szöveges értékelés

Az értékelésnek tartalmaznia kell: a bíráló véleményét a témáról, a szakdolgozat/diplomamunka szembetűnő eredményeit, a főbb hiányosságokat és hibákat. Minden szöveges értékelésben célszerű megfogalmazni a dolgozattal kapcsolatban legalább két kérdést, amelyre a hallgató a Záróvizsga-bizottság előtt válaszol.

5.3. Pontozásos értékelés

Az egyes dolgozat típusok pontozásos értékelése a 11., 12. sz. mellékletben található.

6. Mellékletek

A dolgozat írásához és beadásához szükséges minden szabályzat, információ, nyomtatvány elérhető a <https://etk.szie.hu/hallgatoknak/letoltheto-dokumentumok> oldalról.

M1. Szakdolgozat (Biomérnöki BSc)

M2. Szakdolgozat (Élelmiszermérnöki BSc)

M3. Diplomamunka (Élelmiszermérnök MSc)

M4. Diplomamunka (Élelmiszerbiztonság és –minőség MSc)

M5. Szakmérnök és szaktanácsadó szakok

M6. Szerzői nyilatkozat

M7. Szerzői nyilatkozat a szakdolgozat/diplomamunka leadásához könyvtár részére

M8. Szerzői nyilatkozat titkosított szakdolgozat/diplomamunka leadásához könyvtár részére

M9. Összefoglaló készítése

M10. Szakdolgozat pontozásos értékelése

M11. Diplomamunka pontozásos értékelése

Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem
Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet

Szak neve: BSc Biomérnöki

Modul neve: Alkalmazott biotechnológiai/Környezetgazdasági/Környezetvédelmi*

Modul szerinti tanszék: annak a tanszéknek a neve, ahol a dolgozat készült

Szakedolgozat készítés helye: annak a tanszéknek a neve, ahol a dolgozat készült

Hallgató:

A szakedolgozat címe:

Konzulens:

Külső konzulens esetén tanszéki felelős:

Beadás dátuma:

szakedolgozat készítés helyének vezetője
(név)

konzulens
(név)

.....
modul szerinti tanszék vezetője

*Nem kívánt rész törölendő!

Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem
Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet

Szak neve: BSc Élelmiszermérnöki
Árukezelési technológiák és minőségügy

Szakedolgozat készítés helye: annak a tanszéknek a neve, ahol a dolgozat készült

Hallgató:

A szakedolgozat címe:

Konzulens:

Külső konzulens esetén tanszéki felelős:

Beadás dátuma:

szakedolgozat készítés helyének vezetője
(név)

konzulens
(név)

Dr. Hitka Géza
Árukezelési technológiák és minőségügy ismeretkör felelős

Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem
Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet

Szak neve: BSc Élelmiszermérnöki
Állattermék technológiák és minőségügy

Szakedolgozat készítés helye: annak a tanszéknek a neve, ahol a dolgozat készült

Hallgató:

A szakedolgozat címe:

Konzulens:

Külső konzulens esetén tanszéki felelős:

Beadás dátuma:

szakedolgozat készítés helyének vezetője
(név)

konzulens
(név)

Dr. Friedrich László
Állattermék technológiák és minőségügy ismeretkör felelős

Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem
Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet

Szak neve: BSc Élelmiszermérnöki
Borászati és üdítőitalipari technológiák és minőségügy

Szakedolgozat készítés helye: annak a tanszéknek a neve, ahol a dolgozat készült

Hallgató:

A szakedolgozat címe:

Konzulens:
Külső konzulens esetén tanszéki felelős:

Beadás dátuma:

szakedolgozat készítés helyének vezetője
(név)

konzulens
(név)

Nyitrai dr. Sárdy Diána
Borászati és üdítőitalipari technológiák és minőségügy

Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem
Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet

Szak neve: BSc Élelmiszermérnöki
Édes- és zsíradékipari technológiák és minőségügy

Szakedolgozat készítés helye: annak a tanszéknek a neve, ahol a dolgozat készült

Hallgató:

A szakedolgozat címe:

Konzulens:

Külső konzulens esetén tanszéki felelős:

Beadás dátuma:

szakedolgozat készítés helyének vezetője
(név)

konzulens
(név)

Badakné dr. Kerti Katalin
Édes- és zsíradékipari technológiák és minőségügy

Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem
Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet

Szak neve: BSc Élelmiszermérnöki
Élelmiszerkereskedelem

Szakedolgozat készítés helye: annak a tanszéknek a neve, ahol a dolgozat készült

Hallgató:

A szakedolgozat címe:

Konzulens:

Külső konzulens esetén tanszéki felelős:

Beadás dátuma:

szakedolgozat készítés helyének vezetője
(név)

konzulens
(név)

Dr. Fehér Orsolya
Élelmiszerkereskedelem ismeretkör felelős

Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem
Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet

Szak neve: BSc Élelmiszermérnöki
Sör- és szeszipari technológiák és minőségügy

Szakedolgozat készítés helye: annak a tanszéknek a neve, ahol a dolgozat készült

Hallgató:

A szakedolgozat címe:

Konzulens:

Külső konzulens esetén tanszéki felelős:

Beadás dátuma:

szakedolgozat készítés helyének vezetője
(név)

konzulens
(név)

Dr. Nguyen Duc Quang
Sör- és szeszipari technológiák és minőségügy

Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem
Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet

Szak neve: BSc Élelmiszermérnöki
Sütő- és tésztaipari technológiák és minőségügy

Szakedolgozat készítés helye: annak a tanszéknek a neve, ahol a dolgozat készült

Hallgató:

A szakedolgozat címe:

Konzulens:

Külső konzulens esetén tanszéki felelős:

Beadás dátuma:

szakedolgozat készítés helyének vezetője
(név)

konzulens
(név)

Badakné dr. Kerti Katalin
Sütő- és tésztaipari technológiák és minőségügy

Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem
Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet

Szak neve: BSc Élelmiszermérnöki
Tartósítóipari technológiák és minőségügy

Szakedolgozat készítés helye: annak a tanszéknek a neve, ahol a dolgozat készült

Hallgató:

A szakedolgozat címe:

Konzulens:

Külső konzulens esetén tanszéki felelős:

Beadás dátuma:

szakedolgozat készítés helyének vezetője
(név)

konzulens
(név)

Stégerné dr. Máté Mónika
Tartósítóipari technológiák és minőségügy

***Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem
Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet***

Szak neve: MSc Élelmiszermérnöki
Specializáció neve: Élelmiszer-biotechnológia

Diplomadolgozat készítés helye:

Hallgató:

A diplomadolgozat címe:

Konzulens:
Külső konzulens esetén tanszéki felelős

Beadás dátuma:

diplomadolgozat készítés helyének vezetője
(név)

konzulens
(név)

Dr. Pomázi Andrea
specializáció felelős

***Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem
Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet***

Szak neve: MSc Élelmiszermérnöki
Specializáció neve: Élelmiszeripari folyamattervezés

Diplomadolgozat készítés helye:

Hallgató:

A diplomadolgozat címe:

Konzulens:
Külső konzulens esetén tanszéki felelős

Beadás dátuma:

diplomadolgozat készítés helyének vezetője
(név)

konzulens
(név)

Dr. Kovács Zoltán
specializáció felelős

Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem
Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet

Szak neve: MSc Élelmiszermérnöki

Specializáció neve: Élelmiszergazdasági termékkezelés és logisztika

Diplomadolgozat készítés helye:

Hallgató:

A diplomadolgozat címe:

Konzulens:

Külső konzulens esetén tanszéki felelős

Beadás dátuma:

diplomadolgozat készítés helyének vezetője
(név)

konzulens
(név)

Dr. Lakner Zoltán
specializáció felelős

Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem
Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet

Szak neve: MSc Élelmiszermérnöki

Specializáció neve: Élelmiszertechnológia és termékfejlesztés

Diplomadolgozat készítés helye:

Hallgató:

A diplomadolgozat címe:

Konzulens:

Külső konzulens esetén tanszéki felelős

Beadás dátuma:

diplomadolgozat készítés helyének vezetője
(név)

konzulens
(név)

Dr. Friedrich László
specializáció felelős

***Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem
Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet***

Szak neve: MSc Élelmiszerbiztonsági és –minőségi mérnök

Diplomadolgozat készítés helye:

Hallgató:

A diplomadolgozat címe:

Konzulens:

Külső konzulens esetén tanszéki felelős

Beadás dátuma:

diplomadolgozat készítés helyének vezetője
(név)

konzulens
(név)

Mohácsiné dr. Farkas Csilla
szakfelelős

***Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem
Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet***

Szak neve: Pálinkamester szakmérnök / szaktanácsadó szakirányú továbbképzési szak

Szakedolgozat készítés helye:

Hallgató:

A szakedolgozat címe:

Konzulens:

Külső konzulens esetén tanszéki felelős

Beadás dátuma:

szakedolgozat készítés helyének vezetője
(név)

konzulens
(név)

Dr. Kun Szilárd
szakfelelős

***Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem
Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet***

Szak neve: Sörfőző mester szakmérnök / szaktanácsadó szakirányú továbbképzési szak

Szakedolgozat készítés helye:

Hallgató:

A szakedolgozat címe:

Konzulens:

Külső konzulens esetén tanszéki felelős

Beadás dátuma:

szakedolgozat készítés helyének vezetője
(név)

konzulens
(név)

Dr. Kun-Farkas Gabriella
szakfelelős

Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem
Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet

Szak neve: Agrár és természettudományi szakfordító szakirányú továbbképzési szak

Szakedolgozat készítés helye:

Hallgató:

A szakedolgozat címe:

Konzulens:

Külső konzulens esetén tanszéki felelős

Beadás dátuma:

szakedolgozat készítés helyének vezetője
(név)

konzulens
(név)

Dr. Mohácsi János
szakfelelős

***Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem
Szőlészeti és Borászati Intézet***

Szak neve: Szőlő- és borgazdasági szakmérnök / szaktanácsadó szakirányú továbbképzési szak

Szakedolgozat készítés helye:

Hallgató:

A szakedolgozat címe:

Konzulens:

Külső konzulens esetén tanszéki felelős

Beadás dátuma:

szakedolgozat készítés helyének vezetője
(név)

konzulens
(név)

Dr. Fehér Orsolya
szakfelelős

**Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem
Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet**

**Szak neve: Csokoládé-, kávé-, teakészítő mester szakmérnök / szaktanácsadó szakirányú
továbbképzési szak**

Szakedolgozat készítés helye:

Hallgató:

A szakedolgozat címe:

Konzulens:

Külső konzulens esetén tanszéki felelős

Beadás dátuma:

szakedolgozat készítés helyének vezetője
(név)

konzulens
(név)

Badakné dr. Kerti Katalin
szakfelelős

Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet

Szerzői nyilatkozat

Alulírott _____ (név)

_____ (szak, tagozat)

kijelentem, hogy a _____

_____ című

szakdolgozat/diplomamunka* a saját munkám eredménye. Azon részeket, melyeket más szerzők munkájából vettem át, egyértelműen megjelöltem, s az irodalomjegyzékben szerepeltettem.

Ha a fenti nyilatkozattal valótlan állítottam, tudomásul veszem, hogy a Záróvizsga-bizottság a záróvizsgából kizár és záróvizsgát csak új dolgozat készítése után tehetek.

Budapest, _____

a hallgató aláírása

**A nem kívánt rész törölendő
Az adatokat kérjük géppel kitölteni!*

NYILATKOZAT

a szakdolgozat, diplomamunka nyilvános hozzáféréséről és eredetiségéről

A szerző neve:

A dolgozat címe:

A megjelenés éve:

A tanszék neve:

Kijelentem, hogy az általam benyújtott szakdolgozat / diplomamunka** egyéni, eredeti jellegű, saját szellemi alkotásom.

A leadott dolgozat, mely védett, a szerző nevének vízjelével ellátott pdf dokumentum, szerkesztését nem, megtekintését és nyomtatását engedélyezem.

Tudomásul veszem, hogy dolgozatom elektronikus változata feltöltésre kerül a SZIE Budai Campus Igazgatóság Entz Ferenc Könyvtár és Levéltár szakdolgozat archívumába.

A dolgozat bibliográfiai leírása az Entz Ferenc Könyvtár és Levéltár elektronikus katalógusából érhető el: <http://opac.szie.hu/entzferenc/>. A teljes szöveg kizárólag a Budai Campus számítógépeiről tekinthető meg.

Tudomásul veszem, hogy a vízjel nélkül leadott dokumentum szerzői jogai sérülhetnek.

A Nyilatkozat a dolgozat adatainak megadásával érvényes, melyet az elektronikus hordozóval együtt leadok.

Budapest,

.....
a szerző aláírása

**Az adatokat kérjük géppel kitölteni!*

***Megfelelő aláhúzendó vagy géppel való kitöltés esetén törölhető!*

NYILATKOZAT

a szakdolgozat, diplomamunka korlátozott hozzáféréséről és eredetiségéről

A szerző neve:

A dolgozat címe:

A megjelenés éve:

A tanszék neve:

Kijelentem, hogy az általam benyújtott szakdolgozat / diplomamunka** egyéni, eredeti jellegű, saját szellemi alkotásom.

Dolgozatom titkosított. A titkosítás lejáratának dátuma: évhónap.

A leadott dolgozat, mely védett, vízjellel ellátott pdf dokumentum, szerkesztését nem, megtekintését és nyomtatását a titkosítás/embargó lejárata után engedélyezem.

Tudomásul veszem, hogy az embargó lejártá után dolgozatom elektronikus változata feltöltésre kerül a SZIE Budai Campus Igazgatóság Entz Ferenc Könyvtár és Levéltár szakdolgozat archívumába.

A teljes szöveg – a titkosítás leteltével – az Entz Ferenc Könyvtár és Levéltár elektronikus katalógusából érhető el: <http://opac.szie.hu/entzferenc/>. A teljes szöveg kizárólag a Budai Campus számítógépeiről tekinthető meg.

Tudomásul veszem, hogy a vízjel nélkül leadott dokumentum szerzői jogai sérülhetnek.

A Nyilatkozat a dolgozat adatainak megadásával érvényes, melyet az elektronikus hordozóval együtt leadok.

Budapest,

.....
a szerző aláírása

**Az adatokat kérjük géppel kitölteni!*

***Megfelelő aláhúzendó vagy géppel való kitöltés esetén törölhető!*

Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet
Választott modul, iparági technológia, szakmérnök képzés megnevezése
Tanszék megnevezése (ahol a dolgozat készült, több tanszék is megnevezhető)

Hallgató neve

Dolgozat címe

Az összefoglaló szövege nem azonos a dolgozatban szereplő összefoglalással!
Maximális terjedelem 2 oldal!

A szakdolgozatok pontozásos értékelésére

Sz.1. Szakirodalmi feltáró szakdolgozat értékelése

(A táblázatoknál szereplő pontszámok orientációul szolgálnak a bíráló által adott pontok meghatározásához.)

Sz.1.1. A szakirodalom feltárása (1-15)

Pontszám	Értékelés
1-5	A szerző csak a legelemibb szakirodalmakat tárta fel és elemezte
6-10	A szerző csak a legismertebb/legkönnyebben elérhető szakirodalmakat használja fel. A szerző megérti a szakirodalom főbb következtetéseit, azokat képes egymással ütköztetni
11-15	A szerző önálló, könyvtári kutatást, szakirodalmi adatbázis-elemzést végzett, munkáját a meghatározó nemzetközi és hazai szakirodalomra támaszkodva állította össze. A szerző megérti a szakirodalom főbb következtetéseit, azokat képes egymással ütköztetni és kritikailag elemezni

Sz.1.2. A szakirodalom feldolgozásának színvonala (1-35)

Pontszám	Értékelés
1-15	A szerző kritika, ütköztetés, mélyebb elemzés nélkül mutatja be az egyes irodalmi források megállapításait
16-30	A szerző összefüggéseiben, komplexitásukban kezeli az irodalmi megállapításokat
31-35	A szerző ütközteti, kritikailag elemzi az irodalmi megállapításokat. A dolgozatban feltárt irodalmi összefüggések egy „review article” elkészítéséhez is alapot szolgáltathatnak

Sz.1.3. A dolgozat felépítése, az egyes fejezetek tagolása (1-10)

Pontszám	Értékelés
1-8	A munka felépítése logikai buktatókat tartalmaz, az egyes fejezetek tagolása nem megalapozott
9-10	A munka felépítése gondolatmenetileg világos, jól szolgálja a tartalmi mondanivaló megértését, az egyes fejezetek aránya megfelelő

Sz.1.4. Stílus (1-10)

Pontszám	Értékelés
1-5	Jelentős szakmai szóhasználati és nyelvi hibák
6-7	Kevés szakmai és nyelvhelyességi hiba
8-10	Kifogástalan, magyaros szóhasználat és stílus

Sz.1.5. Formai kialakítás (1-10)

Pontszám	Értékelés
1-5	A dolgozat formai kialakítása nem tükrözi kellően a mérnöki igényességet
6-8	A dolgozat megfelel az alapvető formai követelményeknek, az ábrák és táblázatok értelmezhetőek, követhetőek kisebb hibákkal
9-10	A formai kialakítás kifogástalan, a szerző széles körben használja ki a korszerű számítás- és ábrázolás-technika lehetőségeit

Sz.1.6. Összbenyomás (1-20)

Pontszám	Értékelés
1-8	A munka szintje nem kellően kidolgozott, nem elég annak igazolására, hogy a hallgató képes értelmes, a képzettségét igazoló végzettségnek megfelelő elemző munkát végezni és annak eredményeit összefoglalni. A hallgató nem érti a vizsgált problémát és nem látja át annak kapcsolódását a tanulmányai során megszerzett ismeretekhez
9-14	A dolgozat kielégíti az alapvető követelményeket, a hallgató igazolta vele, hogy képes értelmes, a képzettségét igazoló végzettségnek megfelelő elemző munkát végezni és annak eredményeit megadott követelmények szerint összefoglalni. A hallgató érti a vizsgált problémát. annak megoldásának menetét. Összességében elfogadható képe van arról, hogy a vizsgált kérdéskör hogy illeszkedik korábbi tanulmányaihoz és a tudomány/gyakorlat aktuális problémáihoz
15-20	A munka tartalmi és formai kialakítása egyaránt mérnöki szintű felkészültséget igazol, szakmai szempontból újdonságtartalma van. A hallgató érti a vizsgált problémát. annak megoldásának menetét. Pontos képe van arról, hogy a vizsgált kérdéskör hogy illeszkedik korábbi tanulmányaihoz és a tudomány/gyakorlat aktuális problémáihoz

Sz.2. Feltáráson/feladat vagy folyamat leírásán alapuló szakdolgozat értékelése

(A táblázatoknál szereplő pontszámok orientációul szolgálnak a bíráló által adott pontok meghatározásához.)

Sz.2.1. A szakirodalom feldolgozásának színvonala (1-15)

Pontszám	Értékelés
1-5	A szerző csak a legelemibb szakirodalmakat tárta fel és elemezte
6-10	A szerző csak a legismertebb/legkönnyebben elérhető szakirodalmakat használja fel. A szerző megérti a szakirodalom főbb következtetéseit, azokat képes egymással ütköztetni
11-15	A szerző önálló, könyvtári kutatást, szakirodalmi adatbázis-elemzést végzett, munkáját a meghatározó nemzetközi és hazai szakirodalomra támaszkodva állította össze. A szerző megérti a szakirodalom főbb következtetéseit, azokat képes egymással ütköztetni és kritikailag elemezni

Sz.2.2. A vizsgált folyamat leírása, a kiadott elemzési/tervezési/szervezési feladat megoldása (1-35)

Pontszám	Értékelés
1-20	A folyamatok leírása nem kellően alapos, nem világos, hogy a hallgató kellően érti-e feladatát
21-30	A folyamatok, technológiák leírása, megtervezése értelmes, jól követhető
31-35	A folyamatok, technológiák leírása, megtervezése értelmes, jól követhető, elmélyült, átgondolt, önálló probléma-felismerési készséget tükröz. A dolgozathoz kitűnik, hogy a hallgató érti a folyamatokat, képes azokat kritikailag áttekinteni és értelmezni

Sz.2.3. A dolgozat felépítése, az egyes fejezetek tagolása (1-10)

Pontszám	Értékelés
1-8	A munka felépítése logikai buktatókat tartalmaz, az egyes fejezetek tagolása nem megalapozott
9-10	A munka felépítése gondolatmenetileg világos, jól szolgálja a tartalmi mondanivaló megértését, az egyes fejezetek aránya megfelelő

Sz.2.4. Stílus (1-10)

Pontszám	Értékelés
1-5	Jelentős szakmai szóhasználati és nyelvi hibák
6-7	Kevés szakmai és nyelvhelyességi hiba
8-10	Kifogástalan, magyaros szóhasználat és stílus

Sz.2.5. Formai kialakítás (1-10)

Pontszám	Értékelés
1-5	A dolgozat formai kialakítása nem tükrözi kellően a mérnöki igényességet
6-8	A dolgozat megfelel az alapvető formai követelményeknek, az ábrák és táblázatok értelmezhetőek, követhetőek kisebb hibákkal
9-10	A formai kialakítás kifogástalan, a szerző széles körben használja ki a korszerű számítás- és ábrázolás-technika lehetőségeit

Sz.2.6. Összbenyomás (1-20)

Pontszám	Értékelés
1-8	A munka szintje nem kellően kidolgozott, nem elég annak igazolására, hogy a hallgató képes értelmes, a képzettségét igazoló végzettségnek megfelelő feltáró/elemző munkát végezni és annak eredményeit összefoglalni. A hallgató nem érti a vizsgált problémát és nem látja át annak kapcsolódását a tanulmányai során megszerzett ismeretekhez
9-14	A dolgozat kielégíti az alapvető követelményeket, a hallgató igazolta vele, hogy képes értelmes, a képzettségét igazoló végzettségnek megfelelő feltáró/elemző munkát végezni és annak eredményeit megadott követelmények szerint összefoglalni. A hallgató érti a vizsgált problémát. annak megoldásának menetét. Összességében elfogadható képe van arról, hogy a vizsgált kérdéskör hogyan illeszkedik korábbi tanulmányaihoz és a tudomány/gyakorlat aktuális problémáihoz
15-20	A munka tartalmi és formai kialakítása egyaránt mérnöki szintű felkészültséget igazol, szakmai szempontból újdonságtartalma van. A hallgató érti a vizsgált problémát. annak megoldásának menetét. Pontos képe van arról, hogy a vizsgált kérdéskör hogyan illeszkedik korábbi tanulmányaihoz és a tudomány/gyakorlat aktuális problémáihoz

Sz.3. Kísérleti munkán alapuló szakdolgozat értékelése

Sz.3.1. A szakirodalom feldolgozásának színvonala (1-15)

Pontszám	Értékelés
1-5	A szerző csak a legelemibb szakirodalmakat tárta fel és elemezte
6-10	A szerző csak a legismertebb/legkönnyebben elérhető szakirodalmakat használja fel. A szerző megérti a szakirodalom főbb következtetéseit, azokat képes egymással ütköztetni
11-15	A szerző önálló, könyvtári kutatást, szakirodalmi adatbázis-elemzést végzett, munkáját a meghatározó nemzetközi és hazai szakirodalomra támaszkodva állította össze. A szerző megérti a szakirodalom főbb következtetéseit, azokat képes egymással ütköztetni és kritikailag elemezni

Sz.3.2. A kísérleti tevékenység leírása (1-35)

Pontszám	Értékelés
1-20	A kísérleti tevékenység leírása nem kellően alapos, nem világos, hogy a hallgató kellően érti-e feladatát
21-30	A folyamatok, technológiák, kísérletek leírása, megtervezése értelmes, jól követhető
31-35	A folyamatok, technológiák, kísérletek leírása, megtervezése értelmes, jól követhető, elmélyült, átgondolt, önálló probléma-felismerési készséget tükröz

Sz.3.3. A dolgozat felépítése, az egyes fejezetek tagolása (1-10)

Pontszám	Értékelés
1-8	A munka felépítése logikai buktatókat tartalmaz, az egyes fejezetek tagolása nem megalapozott
9-10	A munka felépítése gondolatmenetileg világos, jól szolgálja a tartalmi mondanivaló megértését, az egyes fejezetek aránya megfelelő

Sz.3.4. Stílus (1-10)

Pontszám	Értékelés
1-5	Jelentős szakmai szóhasználati és nyelvi hibák
6-7	Kevés szakmai és nyelvhelyességi hiba
8-10	Kifogástalan, magyaros szóhasználat és stílus

Sz.3.5. Formai kialakítás (1-10)

Pontszám	Értékelés
1-5	A dolgozat formai kialakítása nem tükrözi kellően a mérnöki igényességet
6-8	A dolgozat megfelel az alapvető formai követelményeknek, az ábrák és táblázatok értelmezhetőek, követhetőek kisebb hibákkal
9-10	A formai kialakítás kifogástalan, a szerző széles körben használja ki a korszerű számítás- és ábrázolás-technika lehetőségeit

Sz.3.6. Összbenyomás (1-20)

Pontszám	Értékelés
1-8	A munka szintje nem kellően kidolgozott, nem elég annak igazolására, hogy a hallgató képes értelmes, a képzettségét igazoló végzettségnek megfelelő feltáró/elemző/kísérleti munkát végezni és annak eredményeit összefoglalni. A hallgató nem érti a vizsgált problémát és nem látja át annak kapcsolódását a tanulmányai során megszerzett ismeretekhez
9-14	A dolgozat kielégíti az alapvető követelményeket, a hallgató igazolta vele, hogy képes értelmes, a képzettségét igazoló végzettségnek megfelelő feltáró/elemző/kísérleti munkát végezni és annak eredményeit megadott követelmények szerint összefoglalni. A hallgató érti a vizsgált problémát. annak megoldásának menetét. Összességében elfogadható képe van arról, hogy a vizsgált kérdéskör hogy illeszkedik korábbi tanulmányaihoz és a tudomány/gyakorlat aktuális problémáihoz
15-20	A munka tartalmi és formai kialakítása egyaránt mérnöki szintű felkészültséget igazol, szakmai szempontból újdonságtartalma van. A hallgató érti a vizsgált problémát. annak megoldásának menetét. Pontos képe van arról, hogy a vizsgált kérdéskör hogy illeszkedik korábbi tanulmányaihoz és a tudomány/gyakorlat aktuális problémáihoz

Értékelés

A szakdolgozat pontozásos értékelése a hatályos tanulmányi- és vizsgaszabályzatnak megfelelően történik, azzal a kikötéssel, hogy a jelöltnek **minden egyes értékelési szempont szerint el kell érnie az adott szempont alapján adható pontok legalább egynegyedét (25%-át)**. Ha ez nem teljesül, a szakdolgozat/diplomamunka értékelése elégtelen. Ez alapján:

Pont	Érdemjegy
86-100	jeles
76-85	jó
61-75	közepes
51-60	elégéséges
1-50	elégtelen

A diplomamunka pontozásos értékelésére

D.1. A vizsgált folyamat mérnöki elemzése, a kiadott tervezési/szervezési feladat megoldása

D.1.1. A szakirodalom feldolgozásának színvonala (1-15)

Pontszám	Értékelés
1-7	A szerző csak a legismertebb vagy legkönnyebben elérhető szakirodalmakat használja fel. A szerző megérti a szakirodalom főbb következtetéseit, azokat képes egymással ütköztetni
8-12	A szerző önálló, könyvtári kutatást, szakirodalmi adatbázis-elemzést végzett, munkáját a meghatározó nemzetközi és hazai szakirodalomra támaszkodva állította össze. A szerző megérti a szakirodalom főbb következtetéseit, azokat képes egymással ütköztetni és kritikailag elemezni
13-15	A szerző önálló, könyvtári kutatást, szakirodalmi adatbázis-elemzést végzett, munkáját a meghatározó nemzetközi és hazai szakirodalomra támaszkodva állította össze. A szerző megérti a szakirodalom főbb következtetéseit, azokat képes egymással ütköztetni és kritikailag elemezni. A dolgozat szakirodalmi része áttekintő cikk (review article) készítését alapozhatja meg

D.1.2. A kísérleti tevékenység leírása (1-35)

Pontszám	Értékelés
1-10	A kísérleti feladat, az alkalmazott módszer és az eredmények bemutatása számos hibát tükröz
11-20	A kísérleti feladat, az alkalmazott módszer és az eredmények bemutatása szakmailag korrekt, korszerű módszereket alkalmaz, eredményeit matematikai-statisztikai módszerekkel vizsgálja
21-35	A kísérleti feladat, az alkalmazott módszer és az eredmények bemutatása korrekt, a hallgató vizsgálatait további kutatások alapján teremti meg, a kutatási eredmények értéket jelentenek a szakmai közvélemény számára

D.1.3. A dolgozat felépítése, az egyes fejezetek tagolása (1-10)

Pontszám	Értékelés
1-5	A munka felépítése nem kellően tagolt és logikus
6-10	A munka felépítése gondolatmenetileg világos, jól szolgálja a tartalmi mondanivaló megértését, az egyes fejezetek aránya megfelelő

D.1.4. Stílus (1-10)

Pontszám	Értékelés
1-4	Sok szakmai szóhasználati és nyelvi hibák
5-8	Kevés szakmai és nyelvhelyességi hiba
9-10	Kifogástalan, magyaros szóhasználat és stílus

D.1.5. Formai kialakítás (1-10)

Pontszám	Értékelés
1-5	A dolgozat formai kialakítása nem tükrözi kellően a mérnöki igényességet
6-8	A dolgozat megfelel az alapvető formai követelményeknek, az ábrák és táblázatok értelmezhetőek, követhetőek kisebb hibákkal
9-10	A formai kialakítás kifogástalan, a szerző széles körben használja ki a korszerű számítás- és ábrázolás-technika lehetőségeit

D.1.6. Összbenyomás (1-20)

Pontszám	Értékelés
1-8	A munka szintje nem kellően kidolgozott, nem elég annak igazolására, hogy a hallgató képes értelmes, a képzettségét igazoló végzettségnek megfelelő feltáró/elemező/kísérleti munkát végezni és annak eredményeit összefoglalni. A hallgató nem érti a vizsgált problémát és nem látja át annak kapcsolódását a tanulmányai során megszerzett ismeretekhez
9-14	A dolgozat kielégíti az alapvető követelményeket, a hallgató igazolta vele, hogy képes értelmes, a képzettségét igazoló végzettségnek megfelelő feltáró/elemező/kísérleti munkát végezni és annak eredményeit megadott követelmények szerint összefoglalni. A hallgató érti a vizsgált problémát, annak megoldásának menetét. Összességében elfogadható képe van arról, hogy a vizsgált kérdéskör hogy illeszkedik korábbi tanulmányaihoz és a tudomány/gyakorlat aktuális problémáihoz

15-20	A munka tartalmi és formai kialakítása egyaránt mérnöki szintű felkészültséget igazol, szakmai szempontból újdonságtartalma van. A hallgató érti a vizsgált problémát. annak megoldásának menetét. Pontos képe van arról, hogy a vizsgált kérdéskör hogy illeszkedik korábbi tanulmányaihoz és a tudomány/gyakorlat aktuális problémáihoz
-------	---

D.2. Önálló kísérleti munkán alapuló diplomamunka értékelése

D.2.1. A szakirodalom feldolgozásának színvonala (1-15)

Pontszám	Értékelés
1-5	A szerző csak a legismertebb/legkönnyebben elérhető szakirodalmakat használja fel. A szerző megérti a szakirodalom főbb következtetéseit, azokat képes egymással ütköztetni
6-10	A szerző önálló, könyvtári kutatást, szakirodalmi adatbázis-elemzést végzett, munkáját a meghatározó nemzetközi és hazai szakirodalomra támaszkodva állította össze. A szerző megérti a szakirodalom főbb következtetéseit, azokat képes egymással ütköztetni és kritikailag elemezni
11-15	A szerző önálló, könyvtári kutatást, szakirodalmi adatbázis-elemzést végzett, munkáját a meghatározó nemzetközi és hazai szakirodalomra támaszkodva állította össze. A szerző megérti a szakirodalom főbb következtetéseit, azokat képes egymással ütköztetni és kritikailag elemezni. A dolgozat szakirodalmi része áttekintő cikk (review article) készítését alapozhatja meg

D.2.2. A kísérleti tevékenység leírása (1-35)

Pontszám	Értékelés
1-20	A kísérleti tevékenység leírása nem kellően alapos, nem világos, hogy a hallgató kellően érti-e feladatát
21-30	A folyamatok, technológiák, kísérletek leírása, megtervezése értelmes, jól követhető
31-35	A folyamatok, technológiák, kísérletek leírása, megtervezése értelmes, jól követhető, elmélyült, átgondolt, önálló probléma-felismerési készséget tükröz

D.2.3. A dolgozat felépítése, az egyes fejezetek tagolása (1-10)

Pontszám	Értékelés
1-8	A munka felépítése logikai buktatókat tartalmaz, az egyes fejezetek tagolása nem megalapozott
9-10	A munka felépítése gondolatmenetileg világos, jól szolgálja a tartalmi mondanivaló megértését, az egyes fejezetek aránya megfelelő

D.2.4. Stílus (1-10)

Pontszám	értékelés
1-5	Jelentős szakmai szóhasználati és nyelvi hibák
6-7	Kevés szakmai és nyelvhelyességi hiba
8-10	Kifogástalan, magyaros szóhasználat és stílus

D.2.5. Formai kialakítás (1-10)

Pontszám	értékelés
1-5	A dolgozat formai kialakítása nem tükrözi kellően a mérnöki igényességet
6-8	A dolgozat megfelel az alapvető formai követelményeknek, az ábrák és táblázatok értelmezhetőek, követhetőek kisebb hibákkal
9-10	A formai kialakítás kifogástalan, a szerző széles körben használja ki a korszerű számítás- és ábrázolás-technika lehetőségeit

D.2.6. Összbenyomás (1-20)

Pontszám	értékelés
1-8	A munka szintje nem kellően kidolgozott, nem elég annak igazolására, hogy a hallgató képes értelmes, a képzettségét igazoló végzettségnek megfelelő feltáró/elemző/kísérleti munkát végezni és annak eredményeit összefoglalni. A hallgató nem érti a vizsgált problémát és nem látja át annak kapcsolódását a tanulmányai során megszerzett ismeretekhez
9-14	A dolgozat kielégíti az alapvető követelményeket, a hallgató igazolta vele, hogy képes értelmes, a képzettségét igazoló végzettségnek megfelelő feltáró/elemző/kísérleti munkát végezni és annak eredményeit megadott követelmények szerint összefoglalni. A hallgató érti a vizsgált problémát. annak megoldásának menetét. Összességében elfogadható képe van arról, hogy a vizsgált kérdéskör hogy illeszkedik korábbi tanulmányaihoz és a tudomány/gyakorlat aktuális problémáihoz

15-20

A munka tartalmi és formai kialakítása egyaránt mérnöki szintű felkészültséget igazol, szakmai szempontból újdonságtartalma van. A hallgató érti a vizsgált problémát. annak megoldásának menetét. Pontos képe van arról, hogy a vizsgált kérdéskör hogy illeszkedik korábbi tanulmányaihoz és a tudomány/gyakorlat aktuális problémáihoz

Értékelés

A diplomamunka pontozásos értékelése a hatályos tanulmányi- és vizsgaszabályzatnak megfelelően történik, azzal a kikötéssel, hogy a jelöltnek **minden egyes értékelési szempont szerint el kell érnie az adott szempont alapján adható pontok legalább egynegyedét (25%-át)**. Ha ez nem teljesül, a szakdolgozat/diplomamunka értékelése elégtelen. Ez alapján:

Pont	Érdemjegy
86-100	jeles
76-85	jó
61-75	közepes
51-60	elégséges
1-50	elégtelen

Záradék

Az egyetemi Oktatási Bizottság a Tanulmányi és Vizsgaszabályzat 6.2. számú függelékét képező a volt Élelmiszertudományi Kar szakdolgozat és diplomadolgozat készítési útmutatóját a Tanulmányi és Vizsgaszabályzat 95. § (1) bekezdése alapján 2020. március 26-i ülésén fogadta el. Határozatszám: 39/2020/21. (III.26.) EOB határozat.

Gödöllő, 2021. március 26.

Dr. Szabó István
oktatási és nemzetközi rektorhelyettes