

# **HÍRLEVÉL (2.)**

## **„Készítsünk új funkcionális sütőipari termékeket emésztési zavarokban szenvedők számára” - *FBforPDD***

**Pályázati azonosító: 2019-1-RO01-KA202-063170**

**Program: Erasmus+ 2014–2020**

**2. kulcsintézkedés: Stratégiai partnerkapcsolati projekt a szakoktatás és szakképzés területén**

**Megvalósítási időszak: 2019. december – 2021. november**

### **Partnerintézmények:**

- **PATRONATUL ROMÂN DIN INDUSTRIA DE MORĂRIT, PANIFICAȚIE ȘI PRODUSE FĂINOASE ROMPAN, Bukarest, Románia (Koordinátor)**
- **KERRY INGREDIENTS (IRELAND) LIMITED, Írország (P1)**
- **SZEGEDI TUDOMÁNYEGYETEM, Szeged, Magyarország (P2)**
- **UNIVERSITA DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO, Bari, Olaszország (P3)**
- **UNIVERSITATEA DE STIINTE AGRICOLE SI MEDICINA VETERINARA A BANATULUI REGELE MIHAI I AL ROMANIEI DIN TIMISOARA ROMANIA, Temesvár, Románia (P4)**
- **UNIVERSITATEA DE MEDICINA SI FARMACIE „CAROL DAVILA” DIN BUCURESTI, Bukarest, Románia (P5)**

A képzési program közvetlenül a partnerintézmények szakembereinek készül, ők jelentik a pályázat célcsoportját.

A képzési programot úgy szerkesztettük, hogy a szakemberek számára könnyen érthető formába tartalmazza az információkat.

Az anyag hat fejezetre tagolódik, legalább 50 oldal terjedelmű és angol nyelven íródott. A könnyebb disszemináció érdekében a partnerországok az anyagok lefordították a saját nemzeti nyelvükre.

A képzési program tartalmazza a részvételi feltételeket és előfeltételeket, általános célkitűzést, konkrét célokat, oktatási módszereket, témaköröket, értékelés fejezetet. Természetesen megfogalmazzuk azokat a specifikus szakmai kompetenciákat, amelyeket a résztvevők a képzés során elsajátítanak.

Az elkészült képzési program innovatív, mivel úgy került kidolgozásra, hogy megfeleljen azon szakmai képzések igényeinek, amelyek a jövőbeli, vagy a partnerországok által még nem alkalmazott technológiák alkalmazásának elsajátíttatását tűzi ki célul.

A most fejlesztett képzési anyag szakmai körökben való nagy hatékonysága érdekében, a partnerországokban megrendezett programokon a szakértők és a résztvevők figyelmét felhívjuk erre az anyagra.

A képzési program alapján kerül kidolgozásra a kézikönyv, valamint a projekt keretében kerül megszervezésre a továbbképzési tréningek, valamint egyéb továbbképzési kurzusok. Az elkészült anyag tudományos, gazdasági és társadalmi szempontokat egyaránt figyelembe vesz.

#### **Tudományos hatás:**

- Új eljárások kidolgozása funkcionális sütőipari termékek előállításához.
- Megvalósítható táplálkozási megoldások kidolgozása emésztési zavarokban szenvedők számára.
- A partnerek élelmiszeripari technológusai, oktatói, kutatói, orvosai és táplálkozási szakemberei közötti kapcsolatépítés, amely lehetővé teszi az információcserét.

**Társadalmi hatás** A lakosság életminőségének és egészségi állapotának javulása a funkcionális élelmiszerek fogyasztásának köszönhetően.

#### **Gazdasági hatás**

- A pályázat gyakorlati megoldásokat nyújt a sütőipar szereplői számára.
- A képzési program struktúráját követő kézikönyv hasznos információkkal szolgál a helyi egészségügyi hatóságok számára; segítségével olyan javaslatokat dolgozhatnak ki, amelyek révén a funkcionális élelmiszerek fogyasztásának ösztönzésével mérsékelhetők az egészségügyi kockázatok.

A várható hatás elősegítése céljából minden partner rendezvényeket szervez, amely lehetőséget biztosít a saját országbeli érdeklődők (oktatási szektor, kutatás fejlesztési szektor) találkozására.

A kidolgozott képzési program alapul szolgál a kézikönyv elkészítéséhez, amelynek megvalósítása a technikai csoport szakértőinek feladata.

- A képzési program szerkezete: minimum 40 oldalból és 6 fejezetet tartalmaz.

A képzési program kidolgozásának lépései/szakaszai:

1. A BUAS minden partnernek elküldi a képzési program felépítésével kapcsolatos javaslatait.
2. Megjegyzések, javaslatok megtétele a megküldött anyaggal kapcsolatban.
3. A képzési program végső felépítésének a projekt menedzser általi jóváhagyása.
4. A fejezetek megküldése konzultációra különálló projektekként a fejezet elkészítésével megbízott partnernek.
5. Megjegyzések, javaslatok megtétele a kidolgozott anyaggal kapcsolatban.
6. A fejezetek végleges változatának jóváhagyása.

A megvalósított célok:

1. A funkcionális sütőipari termékek fogyasztásának fontossága – felelős UMF Bukarest (P5 partner)
2. A funkcionális sütőipari termékek típusai – felelős: ROMPAN
3. Új, funkcionális sütőipari termék fejlesztése emésztési rendellenességekre – felelős: BUAS (P4 partner)
4. Oldható rostokkal dúsított sütőipari termék gyártástechnológiájának kidolgozása – felelős: P1 - KERRY INGREDIENTS
5. Probiotikumokkal dúsított, az emésztőrendszer helyreállítását támogató sütőipari termék gyártástechnológiájának kidolgozása – felelős: UNIVERSITA DEGLI STUDI DI BARI
6. Alacsony cukor- és zsírtartalmú sütőipari termék technológiájának kidolgozása – felelős: P2 Szegedi Tudományegyetem.

A képzési program szakmai eseménysorozat keretében kerül bemutatásra, amely lehetőséget biztosít a résztvevőktől érkező visszajelzések megvitatására is.