

HÍRLEVÉL (3.)

„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 „Funkcionális sütőipari termékek előállítására” c. kézikönyv a projekt keretében már korábban fejlesztett képzési program alapján, a P1 - KERRY INGREDIENTS partner koordinálásával készült el.

A kézikönyv közvetlenül az adott sütőipari ágazat szakemberei számára készült.

Ahhoz, hogy a munkahelyeken bizonyos kitűzött célok megvalósulhassanak elengedhetetlen a tudás, a képességek és a készségek folyamatos gyarapítása, melynek célja a dolgozók munkájának minőségbeli javulása. A munkavállalók oktatásának javításával szeretnénk elérni az egyenletes munkateljesítményt.

Jelenleg egyik partnerországban (Románia, Olaszországa, Magyarországa és Írországa) sincs a sütőipar szakágazatban dolgozó szakemberek számára készült hasonló képzési program.

A továbbképzés 6 modulból fog állni, a modulok a résztvevők igényeihez igazítva oktathatóak. Ezáltal, a tananyag tartalom és a képzési kimenetel úgy kerül kialakításra, hogy a partnerek oktatási tapasztalattal rendelkező 9 szakembere segítségével a résztvevők könnyen elsajátítsák azokat a specifikus készségeket, amelyek a funkcionális sütőipari termékek előállításához szükségesek.

A 6 modult összesen 32 képzési órára tervezzük. Minden modul magába foglal elméleti és gyakorlati részt, továbbá egy értékelő szakaszt, valamint modullal kapcsolatos kérdéseket és válaszokat.

Az angolnyelvű kézikönyv esztétikus külalakkal fog rendelkezni, és tartalmazza a képzés tananyagát, az elméleti részt ábrákkal gazdagon illusztrálva. A kézikönyv újszerű és hiánypótló, hiszen tárgyalja a funkcionális sütőipari termékek fogyasztásának fontosságát, a funkcionális sütőipari termék jelenlegi, illetve a táplálkozásélettani és speciális igények alapján újonnan kifejlesztett funkcionális pékáruk típusait. Végül, de nem utolsó sorban ismerteti az oldható rostokkal, valamint probiotikumokkal dúsított, az emésztőrendszer helyreállítását elősegítő, továbbá csökkentett cukor és zsírtartalmú pékáruk gyártástechnológiáját.

A projekt hatását mennyiségi mutatókkal értékeljük: 9 oktató 220 szakember továbbképzését végzi majd el a projekt részét képező továbbképzések során.

Mind az oktatók, mind a képzésben résztvevők új gyártástechnológiákat sajátíthatnak el a kurzusok során.

A projekt keretében szervezett továbbképzéseknek tudományos, gazdasági és társadalmi hatása is lesz.

Tudományos hatás:

- Új élelmiszertechnológiai 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 kézikönyv hasznos információkkal fog szolgálni a helyi egészségügyi hatóságok számára; segítségével olyan javaslatokat dolgozhatnak ki, amelyek révén, a funkcionális élelmiszerek fogyasztásának ösztönzésével, mérsékelhetők az egészségügyi kockázatok. Ezen kívül minden partner rendezvényeket szervez, amely lehetőséget biztosít a saját országbeli érdeklődők (oktatási szektor, kutatás fejlesztési szektor) találkozására.

Szeretnénk, ha a projektet követően a képzési program, illetve a kézikönyv alapján kidolgozott továbbképző programok beépülnének a felnőtt képzésbe.

Hasonlóan lényeges eleme a projektnek, hogy a kézikönyv tartalma mind regionálisan mind a résztvevők számát tekintve minél szélesebb célcsoportnál kerüljön a gyakorlatban is átültetésre.

A jövőben hasonló programok szervezése és szélesebb körben történő terjesztése várhatóan hozzájárul a termelés, az élelmiszerbiztonság és a munkaminőség javulásához az adott területen.

Annak érdekében, hogy a későbbiekben hasonló továbbképző programokat fejlesszünk és biztosítsunk kifejezetten a sütőipari munkavállalók számára a projektben kidolgozott képzési program és a kézikönyv alapján, a román, a magyar, az olasz és az ír hatóságokkal a kapcsolatot fenntartjuk.

Mivel a ROMPAN és a hasonló magyarországi munkáltatói szervezetek kapcsolatban állnak más országok hasonló szervezeteivel, törekedni fogunk a projekt ötletet további partnerek felé történő közvetítésével biztosítani a projekt minél szélesebb körű hasznosíthatóságát.