

HÍRLEVÉL (4.)

**„Készítsünk funkcionális sütőipari termékeket emésztési rendellenességben szenvedők részére” -
FbforPDD**

Pályázat száma: 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 (+9 hónap)

Partnerintézmények:

- **RÓMÁNIAI MALOM- ÉS PÉKIPARI MUNKÁLTATÓK SZÖVETSÉGE - ROMPAN (Koordinátor)**
- **KERRY INGREDIENTS (ÍRORSZÁG) KFT. (P1)**
- **SZEGEDI TUDOMÁNYEGYETEM - MAGYARORSZÁG (P2)**
- **BARI ALDO MORO EGYETEM (UNIBA), OLASZORSZÁG (P3)**
- **BÁNSÁGI I. MIHÁLY ROMÁN KIRÁLY AGRÁRTUDOMÁNYI ÉS ÁLLATORVOSI EGYETEM (USAMVB), TEMESVÁR, ROMÁNIA (P4)**
- **CAROL DAVILA ORVOS- ÉS GYÓGYSZERÉSZTUDOMÁNYI EGYETEM (CAROL DAVILA UMF), BUKAREST, ROMÁNIA (P5)**

A képzés szervezője a BARI ALDO MORO EGYETEM volt, míg a többi pályázati partner résztvevőként csatlakozott a tevékenységhez. A négy napos képzés 2021. szeptember 14–17. között Olaszországban került megrendezésre az olasz partnerek által biztosított helyszínen.

A C1 képzés - Szakemberek számára szervezett „Funkcionális sütőipari termékek készítése emésztési rendellenességben szenvedők részére” képzésen 11 fő, a célcsoportból származó szakember vett részt.

Ebben a rövid képzési programban résztvevő 11 szakember a következő helyekről érkeztek:

- ROMPAN - Románia, 2 szakember
- SZEGEDI TUDOMÁNYEGYETEM - Magyarország, 2 szakember
- UNIBA - Olaszország, 3 szakember
- USAMVB - Románia, 2 szakember
- Carol Davila UMF, 1 szakember és 1 hallgató

A szakemberek kiválasztása az előzőleg kidolgozott módszer alapján történt.

A 11 résztvevő az olaszországi partnereknél tapasztalatcsere útján gyarapította a tudását, fejlesztette a készségeit és képességeit.

A képzési terv tematikája:

- Elméleti megfontolások a „Funkcionális sütőipari termékek gyártása” c. Curriculummal kapcsolatban – ROMPAN
- A 1. fejezet elméleti szempontjai A funkcionális sütőipari termékek jelentősége - Felelős: P5 UMF Bukarest
- A 2. fejezet elméleti szempontjai A funkcionális sütőipari termékek típusai - Felelős: ROMPAN
- A 3. fejezet elméleti szempontjai *Emésztőszervrendszeri rendellenességekre újonnan fejlesztett funkcionális sütőipari termékek* – Felelős: P4 BUAS
- A 4. fejezet elméleti szempontjai Hozzáadott oldódó rostot tartalmazó sütőipari termékek előállításának technológiája - Felelős: P1 KERRY
- A 5. fejezet elméleti szempontjai Emésztést szabályozó hozzáadott probiotikumot tartalmazó sütőipari termékek előállításának technológiája – Felelős: P3 UNIBA
- A 6. fejezet elméleti szempontjai Alacsony cukor- és zsírtartalmú sütőipari termékek előállításának technológiája – Felelős: P2 SZEGEDI TUDOMÁNYEGYETEM

A képzés elvégzésével szerzett tudás a képzésértékelő-kérdőív kitöltésével került értékelésre, ami lehetővé tette a képzés minőségének felmérését is.

A résztvevők a képzés végén oklevelet kaptak, amit a pályázat testülete állított ki.

A képzés befejezése után mindegyik szakember egyénileg jelentést készített, amelyben leírták a képzésen szerzett tapasztalataikat.