X. FIATAL MŰSZAKIAK TUDOMÁNYOS ÜLÉSSZAKA

Kolozsvár, 2005. március 18-19.

TÁJÉKOZTATÓ A SZEGEDI TUDOMÁNYEGYETEM ÉLELMISZERIPARI FŐISKOLAI KARA TEVÉKENYSÉGÉRŐL

Fenyvessy József

Magyarországon a felsőfokú élelmiszeripari szakemberképzés a budapesti és szegedi intézményekben kezdődött. A *felsőoktatási integráció* eredményeként a Kar **2000. január 1.** napjától a *Szegedi Tudományegyetem*, mint jogutód intézmény *főiskolai karaként* működik.

A Szegedi Élelmiszeripari Főiskolai Kar és a Mezőgazdasági Főiskolai Kar (Hódmezővásárhely) szorosan együttműködik a *Dél-alföldi Agrártudományi Centrum* keretei között.

A Főiskolai Kar *oktatási feladatának* tekinti a társadalom és a gazdaság fejlődését szolgáló korszerű szaktudás közvetítését, a piaci igényeknek megfelelő gyakorlati szakemberek, mérnökök, menedzserek magas színvonalú képzését.

A Kar oktatói állomány **54 fő**.

A Kar rendelkezik a **BSc** szakok oktatásához szükséges minősített oktatókkal.

Az **54 fő** oktatóból minősített:

19 fő (CSc, PhD és habilitált)

14 fő (egyetemi doktor)

összesen **33 fő**, amely **61 %**.

A hallgatók létszáma:

élelmiszer-mérnök: 270 fő; élelmiszeripari gépészmérnök: 120 fő; vállalkozó-menedzser mérnök: 450 fő; levelező tagozaton: 800 fő

A Kar oktatási tevékenysége

A **BOLOGNAI NYILATKOZATNAK** megfelelően, a Magyar Felsőoktatás Európai Unióhoz történő csatlakozásának programja szerint, Karunkon az alapszakok képzése megújult. A *lineáris képzés BSc szintjét* két szakon 2005-ben már indítjuk. A leendő hallgatók számára ennek a képzésnek az előnye, hogy az MSc képzésben további két év tanulmány után *egyetemi mesterdiplomát* kaphatnak. A lineáris képzés feltételeinek megfelelően közös tantervek alapján, közös oktatási anyag kerül

mindazokon a Karokon és Intézményekben átadásra, amelyek a szakok indítására engedélyt kaptak. Így az **Élelmiszermérnök** (BSc) szakon egyetemi alapidipломát 3 magyarországi felsőoktatási intézményben szerezhettek a hallgatók (Mosonmagyaróvár, Budapest, Szeged) és bármelyik intézményből különbözeti vizsga nélkül folytathatják tanulmányaikat az MSc képzésben.

Egyetemi alapidiploma kerül kiadásra a 2005-ben induló tanévtől kezdődően a **Mezőgazdasági és élelmiszeripari gépészmérnök** szakunkon is, amely szintén összehangolt tantervek és tananyagok alapján oktatott, 2 magyarországi felsőoktatási intézményben (Gödöllő, Szeged). Itt is a BSc diploma megszerzése lehetőséget nyújt az egyetemi mesterdiploma megszerzésére irányuló továbbtanuláshoz.

A Bolognai folyamat és az azt követő felsőoktatás átalakítása a magyarországi felsőoktatásban megszüntette az oktatás tartalmát tekintően a duális jelleget, de megtartotta az intézmények **duális jellegét** (egyetem-főiskola, egyetemi kar – főiskolai kar), viszont a hallgatók számára könnyebbé tette az intézmények közötti átjárhatóságot, illetve a továbbtanulásnak a lehetőségét.

2006-ban hasonló körülmények között tudjuk indítani a **gazdasági és vidékfejlesztő agrármérnök** szakot.

Az alapképzés keretében oktatott szakok, szakirányok

Élelmiszermérnök szak

Az élelmiszermérnök jártas a technológiai folyamatok irányításában, átfogó tudással rendelkezik a feldolgozás, tartósítás, termékgyártás elméleti és gyakorlati területein, képes üzemszervezési és üzemgazdasági feladatok ellátására.

Szakirányok: állati eredetű nyersanyagokat feldolgozó, növényi eredetű nyersanyagokat feldolgozó.

A tanulmányi kötelezettségnek eleget tett hallgatók főiskolai szintű (BSc.) végzettséget tanúsító oklevelet kapnak. A végzettség megnevezése: élelmiszermérnök.

Mezőgazdasági és élelmiszeripari gépészmérnök szak

A mezőgazdasági és élelmiszeripari gépészmérnök képes a termelési folyamatok és ipari szolgáltatások előkészítési, üzemeltetési és irányítási feladatainak, valamint a tervezés és a fejlesztés részfeladatainak megoldására.

Szakirányok: élelmiszeripari gépész, környezetinformatika.

A tanulmányi kötelezettségnek eleget tett hallgatók főiskolai szintű (BSc.) végzettséget tanúsító oklevelet kapnak. A végzettség megnevezése: mezőgazdasági és élelmiszeripari gépészmérnök.

Élelmiszeripari vállalkozó-menedzser mérnök szak

2005- évben még a hagyományos tantárgyi programokkal, szervezettel indul.

Az élelmiszeripari vállalkozó-menedzser ismeri a marketing tevékenység gyakorlati és elméleti tennivalóit, képes önálló marketing munkára, annak megszervezésére és irányítására. Alkalmas

különböző vállalati irányítási rendszerekben menedzseri munkakörök betöltésére.

A tanulmányi kötelezettségnek eleget tett hallgatók főiskolai szintű (BSc.) végzettséget tanúsító oklevelet kapnak. A végzettség megnevezése: élelmiszeripari vállalkozó-menedzser mérnök.

Alapképzésben választható modulok

Tanulmányaik során a hallgatók a 3. félévtől kezdődően olyan speciális tantárgyi modulokat választhatnak, amelyek elvégzését a diplomájukban betétlap igazol. Három féléven keresztül a modul tárgyait a választható tárgyak, illetve a szabadidejük terhére tanulják.

Választható modulok:

műszaki menedzser; élelmiszeripari környezetgazdálkodás; élelmiszeripari biotechnológia; élelmiszeripari higiénikus; műszaki informatika; logisztika; pénzügyi-informatika; régió- és térségfejlesztés.

A kiegészítő alapképzés keretében oktatott szak: mérnöktanár (műszaki).

Akkreditált felsőfokú szakképzés: élelmiszeripari menedzser

Továbbképzés: élelmiszeripari higiénia szakmérnök; tejipari szakmérnök; hús- és baromfiipari szakmérnök.

A hallgatók végzés utáni elhelyezkedése igen sokrétű: élelmiszeripari nagyvállalatok mellett a kereskedelem, banki, pénzügyi, menedzsment-marketing területen találnak munkalehetőséget.

A Kar kutatási és egyéb tevékenységei

A magyar élelmiszergazdaság előtt álló feladatok és kihívások alapján a Kar kutatási tevékenységét négy fő témakör köré csoportosíthatjuk: élelmiszer minőség és biztonság, élelmiszeripari technológia, agrár ökonómia, élelmiszeripari mérnöki kutatások:

- Élelmiszerbiztonság és élelmiszer-minőség kérdései
- Impulzus-, hő és anyag transzportfolyamatok modellezése vizsgálata az élelmiszeripari megvalósíthatóság szempontjából, műveleti paraméterek optimalizálásához
- Egészségtudatos táplálkozást megalapozó nyersanyagok, technológiák és termékek fejlesztése
- Spektroszkópiai módszerek alkalmazása az Élelmiszeripari és Környezeti feladatok megoldásában
- Agrárműszaki, és műszaki-technológiai fejlesztések, diagnosztikai eljárások
- Terület-, régió- és településfejlesztés szerepe és jelentősége Magyarországon és Európai-Unióban

- Bio-informatika
- Az EU csatlakozás és a globalizáció hatása a magyar élelmiszergazdaságra
- Multimédiás oktatóanyagok tervezése, hatékonyság vizsgálata
- Intelligens irányítási rendszerek

Az SZTE Szegedi Élelmiszeripari Főiskolai Kar elmúlt évi **pályázati tevékenységének** eredményeképpen a Kar **222 millió Ft** összegű sikeres és elnyert pályázati összeget tudhat magánénak. Hallgatói és oktatói mobilitásunkat a következő **EU programok** segítik: EU 4-es program; Leonardo da Vinci program; Erasmus program; Ceepus program.

A Kar **nemzetközi kapcsolatai széleskörűek**, igen jelentősek mind az oktatás, mind a tudományos tevékenység tekintetében. A külföldi partnerintézményekkel való kapcsolataink, a szakmai tapasztalatcsere rendszeres, amely a kölcsönös látogatások alkalmával valósul meg.

Gyakorinak mondható oktatóink nemzetközi konferenciákon való részvétele, azokon előadások tartása, illetve poszterek bemutatása.

A nemzetközi kapcsolatok szélesítése, az oktatók szakmai kapcsolatainak bővítése a képzés fejlesztése szempontjából indokolt.

A hallgatói élet

A hallgatók tájékoztatása a kari kiadványok mellett, a diák-tanácsadási rendszeren keresztül valósul meg. A HÖK szervezésében külön bizottság foglalkozik a tanulmányi ügyekkel, illetve a hallgatók szociális támogatásával, ösztöndíj adományozásával.

A hallgatók – oktatók közvetlen kapcsolata, a kari rendezvények, a diákköri munkában részt vevő hallgatók száma mind-mind hozzájárul a végzés utáni együttműködéshez.

A 90-es évek közepén alakult meg a Végzett Hallgatók Szövetsége, amely segítője, támogatója a kari célok, tervek megvalósításának. A végzettek alkotják az élelmiszeripari vezető szakemberek nagy táborát. A jó kapcsolat, az együttműködés anyagiakban is megmutatkozik.

A HÖK szervezésében valósul meg 2005. tavaszán az „Európai Élelmiszeripari Hallgatók Egyesületének” éves közgyűlése Szegeden, amelyen kb. 15 ország részvétele várható.

A **Kar Kollégiuma** fontos része a képzési folyamatnak. Itt gondoskodunk a „szabadidő” értelmes és hasznos eltöltéséről. E célt szolgálják a sportpályák (kézilabda, kosárlabda, strandröplabda, konditerem, stb.), a könyvtár.

Dr. habil. **Fenyvessy József** egyetemi tanár, CSc

Szegedi Tudományegyetem Szegedi Élelmiszeripari Főiskolai Kar

Telefon: 62/546-003; Fax: 62/546-003; e-mail: fotit@szef.u-szeged.hu