

## **Korszerű tananyagok az élelmiszervizsgálatok szolgálatában**

„Az bizonyos, hogy az élelmiszerbiztonsági problémák növekedni fognak és fokozódó figyelmet fognak kapni a 21. században. Különösen azok a globális változások, amelyek már ebben az évszázadban jelentkeznek, befolyásolni fogják – többnyire negatívan – az élelmiszer- és ivóvíz-biztonságot a következő században”

*(Käferstein és M. Abdussalam, WHO, 1998)*

Az élelmiszerbiztonság garantálása az élelmiszert előállító vállalatok kötelessége, amire szigorú nemzetközi, EU-s és hazai szabályozás vonatkozik. Az élelmiszerbiztonság és minőségbiztosítás elméleti és gyakorlati ismereteiben jártas, jól felkészült diplomás szakemberek iránt egyre növekvő kereslet figyelhető meg, ezért számos hazai egyetem kezdte meg az élelmiszerbiztonsági és élelmiszermínősítő felsőfokú szakemberek képzését és folytatta a már gyakorló szakemberek továbbképzését. A szakmai ismeretanyag gyors és dinamikus fejlődése, a jogszabályi háttér folyamatos változása megköveteli az ezekhez igazodó elméleti és gyakorlati tankönyvek kiadását, azonban sajnos még az angol nyelvű szakkönyvek sem tudnak ezzel az igénnyel lépést tartani. Ennek a problémának a megoldásához nyújt támogatást az Új Széchenyi Terv TÁMOP 4.1.2-08/2/A/KMR-2009-0011 projektje, melynek keretében a Budapesti Corvinus Egyetem Élelmiszertudományi Kara a Budapesti Műszaki és Gazdaságtudományi Egyetem Vegyész-mérnöki és Biomérnöki Karának Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszertudományi Tanszékével közösen olyan új tananyagokat dolgozott ki, amelyek a jelenleg futó mesterképezéseknek a kulcsmoduljait alkotják.

A projekt keretében a következő 7 tankönyv és egy mozgófilm készült el a két egyetem tapasztalt oktatóinak közreműködésével.

- Élelmiszerbiztonsági kockázatbecslés
- Élelmiszerbiztonsági kockázatkezelés és kommunikáció
- Hagyományos, gyors és automatizált módszerek alkalmazása élelmiszerek kémiai vizsgálatára
- Élelmiszeralitika gyors és automatizált módszerei
- Gyors és molekuláris biológiai módszerek alkalmazása az élelmiszerek mikrobiológiai vizsgálatára
- Automatizált mikrobiológiai eljárások az élelmiszerek minőségének és biztonságának vizsgálatára
- Táplálkozás biokémia
- Érzékszervi minősítés



A kidolgozott tananyagok a modern informatikai eljárásokat és oktatási módszereket kihasználva elektronikus formában készültek el és rövidesen mindenki számára ingyenesen elérhetőek lesznek a [www.tankonyvtar.hu](http://www.tankonyvtar.hu) weboldalon akár mobilinternet vagy okostelefon segítségével is.

Kockázatbecslést az élelmiszergazdaság különféle területein már sok éven át végeztek valamilyen formában. A korszerű kockázatbecslés azonban a kockázat mértékének formalizált, validált, átlátható és tudományosan megalapozott becslése, amelynek eredménye a döntéshozók, minőségbiztosítási szakemberek és a fogyasztók számára alapul szolgálhat döntéshozatalhoz a prioritások meghatározásához vagy az élelmiszerbiztonság menedzselésében használható megfelelő eljárások kiválasztásához.

Az élelmiszerbiztonságot számos – elsősorban kémiai és mikrobiológiai – tényező veszélyezteti, amelyek gyors és megbízható kimutatása elengedhetetlen az élelmiszerbiztonság megítéléshez. Az alkalmazható vizsgálati eljárások azonban folyamatosan fejlődnek és az újabb és újabb feltárt esetek is új veszélytényezők kimutatását követelik meg. Az elektronikus tananyagokon keresztül lehetőségünk van arra, hogy annak naprakészen tartásával, frissítésével mindig a legkorszerűbb és legújabb ismereteket közvetítsük hallgatóink számára. Így lehetőség van arra, hogy egy-egy újonnan megismert vagy azonosított veszélytényezővel kapcsolatos vizsgálati eljárást azonnal beépítsünk a tananyagba és bevezethessünk az oktatásba is.

Az elektronikus tankönyvekben és gyakorlati kézikönyvekben különböző médiaelemek (animációk, mozgókép elemek, interaktív tesztkérdések) teszik vonzóbbá, érdekesebbé és várhatóan hatékonyabbá az új ismeretek megszerzését, a tanulást. Mivel az oktatási intézményekben nem áll rendelkezésre valamennyi vizsgáló műszer, berendezés, ezért külső helyszíneken felvett mozgófilmekkel segítjük ezeknek a vizsgálati eljárásoknak a megismerését DVD formátumban.

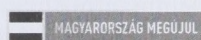
Az elektronikus kiadás arra is lehetőséget nyújt, hogy a tudás- és ismeretanyag fejlődésével lépést tartsanak a kidolgozott tankönyvek, amelyek tartalma évenként frissítésre, modernizálásra kerül.

Bízunk abban, hogy a kidolgozott tananyagok nemcsak modernnek, de egyben hiánypótlók is a felsőoktatásban és a hallgatókon kívül a gyakorló szakembereknek is friss, modern ismereteket nyújtanak.

*Kókai Zoltán*



Nemzeti Fejlesztési Ügynökség  
[www.ujszachenyiterv.gov.hu](http://www.ujszachenyiterv.gov.hu)  
06 40 638 638



A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap társfinanszírozásával valósul meg.