

Magasabb követelmények, emelkedő oktatási színvonal

Negyedszázad a SZÉF-en

A SZÉF-en szerzett dpiloma piacképes, állítja Szabó Gábor professzor, aki több mint huszonöt éve oktatója és immár hat esztendeje főigazgatója a Szegedi Tudományegyetem Szegedi Élelmiszeripari Főiskolájának. A főigazgatóval a SZÉF fennállásának negyvenedik évfordulója alkalmából rendezett ünnepségsorozat alkalmából beszélgettünk.

Végzős gépészmérnökként kapott tanársegédi felkérést Szabó Gábor a Szegedi Élelmiszeripari Főiskola gépészeti- és automatizálási intézetének vezetőjétől. A fiatalember elfogadta az ajánlatot, így első munkahelyén, a SZÉF-en járta végig az oktatói és a kutatói szakma minden gráciáját.

– Horváth Lajos, a főiskola akkori intézményvezetője ajánlott oktatói állást, amikor Moszkvában találkoztunk 1975-ben egy cserediák gyakorlaton. Hűtés és klimatizálás tárgy oktatása volt az első feladatomban, ami komoly erőpróbát jelentett számomra, hisz ezen a téren kevés gyakorlatom volt. Az élelmiszeripari üzemeket járva szereztem meg a szakmai rutint. Azóta az alkalmazott műszaki hőtán, energia-menedzsment, valamint élelmiszer-ipari műveletek és berendezések tárgyakat oktatok. Tudományos munkám elismeréseként 1999-ben egyetemi tanári kinevezést kaptam – mondta a főigazgató.

Szabó Gábor elmondta: amikor a SZÉF munkatársa lett,



Szabó Gábor: csak az elődeink által lefektetett alapokon fejlődhetünk tovább.

Fotó: Schmidt Andrea

mindössze két oktatási épülettel rendelkezett az intézmény. Ma már három épület, köztük az 1989-ben átadott, Moszkvai körúton álló gyakorlati oktatási bázis is a főiskolai kart szolgálja.

Nagyon szoros a hazai élelmiszeripar és a SZÉF kapcsolata, hiszen a vállalatoknak is érdeke, hogy megfelelően képzett szak-

ember-utánpótlást biztosítsanak számukra.

– Az utóbbi két és fél évtizedben több mint 7000 mérnököt és szakmenedzsert bocsátott ki intézményünk. Sokukkal maig él a kapcsolatunk, a vezető szakemberek részt vesznek oktatási programjaink, intézményfejlesztési stratégiánk folyamatos kor-

szerűsítésében. A jó kapcsolatnak köszönhetően több nagy vállalkozás is jelentős összeggel támogatja a SZÉF-et – fogalmazott Szabó Gábor, aki hozzátette: az utóbbi időben jelentős mértékben javult a képzés minősége is.

A különböző pályázati források elnyerése és a kutatási eredmények oktatásban történő alkalmazása jelentősen növelte hazai és nemzetközi szakmai elismertségünket az utóbbi évtizedben – tudtuk meg a főigazgatótól.

A hallgatói létszám persze folyamatosan nőtt, mára elérte a 1600 főt a nappali és a levelező tagozatokon, és az egy oktatóra jutó 31 hallgató nemzetközi összehasonlításban is megállja a helyét. Jelenleg ötven egyetemet végzett tanár vesz részt a szakember-képzésben, a munkatársak több mint fele tudományos fokozattal rendelkezik.

– Fontosnak tartjuk a szakok és szakirányok fejlesztését oly módon, hogy azok megfeleljenek az európai integrációs kihívásoknak. Többek között környezetgazdálkodás, műszaki informatika és menedzsment, termékfejlesztés és logisztika szakirányai közül is választhatnak a hallgatók – mondta Szabó Gábor. – A SZÉF-diploma piacképesnek mondható, kijelenthetjük: a nálunk végzeteknek több mint a fele a mérnöki-szakmenedzseri pályán marad. Sokan a főiskolai oklevél megszerzése után továbbtanulnak egyetemi szinten, vagy speciális szakmai képzésen vesznek részt.

ILLYÉS SZABOLCS

A konferencia résztvevői:

Horn Péter rektor, akadémikus, Kaposvári Egyetem; Nagy János rektor, Debreceni Egyetem; Szendrő Péter rektor, Szent István Egyetem; Lengyel Antal főigazgató, Nyíregyházi Főiskola; Patay István rektor, Tessedik Sámuel Főiskola; Sztahó-Pekári István rektor, Kecskeméti Főiskola; Vermes Pál főigazgató, Mezőtúri Főiskola, valamint a Szegedi Tudományegyetem rektora, rektorhelyettesei, dékánjai és főigazgatói.

Biacs Péter, az FVM helyettes államtitkára, Medgyes Péter, az OM helyettes államtitkára, Marton István, az FVM főosztályvezetője, Ha-

buda Judit, a MEH főcsoportfőnöke, Fenyvessy László, az FVM Műszaki Intézetének igazgatója.

A hazai tudományos élet kiemelkedő személyiségei, akik a konferencia tudományos bizottságának tagjai, többek között: Csermely Jenő professzor, Dimény Imre akadémikus, Dudits Dénes akadémikus, az SZBK igazgatója, Gyenis János professzor, Mucsi Imre professzor, Neményi Miklós professzor, Sitkei György akadémikus, Solymosi Frigyes akadémikus, az MTA SZAB elnöke, Széles Gyula professzor.

Konferenciaprogram

A szegedi élelmiszer-ipari szakképzés alapításának 40. évfordulóját a SZÉF hagyományaihoz méltó módon az V. Nemzetközi Élelmiszer-tudományi Konferencia keretében ünnepli meg. A tudományos találkozóra 2002. október 24–25-én kerül sor a Pick Szabadidőközpontjában (Szeged, Felső Tisza part 10.) illetve a SZÉF főépületében (Szeged, Mars tér 7.). A rendezvény fővédnöke Magyar Bálint oktatási miniszter, védnökei Mészáros Rezső, a Szegedi Tudományegyetem rektora és Frank József, a Csongrád Megyei Közgyűlés elnöke.

MAI PROGRAM:

10.00–11.00: (Pick Szabadidőközpont), a konferencia megnyitó ünnepsége. Köszöntőt mond: dr. Mészáros Rezső, a SZTE rektora, dr. Szabó Gábor, a SZÉF főigazgatója, dr. Szendrő Péter, a Szent István Egyetem rektora, dr. Horváth Károly, a SZÉF volt főigazgatója, Berend Richárd, az Európai Tudományos és Művészeti Akadémia tagja. Ezt a SZÉF- emléklapok átadása és a köztársasági ösztöndíjak, vala-

mint a SOLE-ösztöndíj átadása követi.

11.30–13.00: (Pick Szabadidőközpont) plenáris ülés

Előadók, előadások: Dr. Medgyes Péter, az OM helyettes államtitkára (A magyar tudósok nyelvtudása). Dr. Biacs Péter, az FVM helyettes államtitkára (Az EU-csatlakozás élelmiszer-biztonsági kérdései). Habuda Judit, a MEH Nemzeti Fejlesztési Terv főcsoportfőnöke (A Nemzeti Fejlesztési Terv). Dr. Benedek György, a SZTE rektorhelyettese (Az egyetemen folyó kutatás-fejlesztési tevékenység).

14.00–14.30: (SZÉF főépület) Intézménytörténeti kiállítás és poszterbemutató megnyitása.

14.30–18.30: (SZÉF főépület) szekcióülések: élelmiszer-technológia, élelmiszer-gazdaság, élelmiszer-tudomány, agrárműszaki és poszterszekció.

19 óra: (Pick Szabadidőközpont) Szakember-találkozó.

HOLNAPI PROGRAM:

9.00–13.00 (SZÉF főépület) szekcióülések.

13.00: (SZÉF főépület) a konferencia zárása.

Tisztelt Főigazgató Úr!

Különleges és örömteli az alkalom, hogy elismeréssel és nagyrabecsüléssel köszöntsem a Szegedi Tudományegyetem Szegedi Élelmiszeripari Főiskolai Karának hallgatóit, oktatóit, valamennyi munkatársát a kar alapításának negyvenedik évfordulója alkalmából.

Az oktatási kormányzat mindig figyelemmel kísérte és jól ismeri a kar, illetve jogelődjei eredményes oktató- és kutatómunkáját. Rendkívüli jelentőséget tulajdonítunk a szakemberképzés, a magyar élelmiszer-ipari fejlesztés érdekében nemzetközileg is elismert kimagasló tevékenységüknek, sikereiknek. Külön is köszöntöm az ünnepség és a konferencia résztvevőit, akik érdeklődésükkel megtisztelték a magyar felsőoktatás e szép múlttal rendelkező intézményének születésnapját.

Elismerés és köszönet illeti a kar valamennyi egykori és jelenlegi vezetőjét, munkatársát, s kívánom, hogy munkásságukat mind jobb feltételek között, még több siker övezze. Azt kívánom, hogy szakmai elhivatottságuknak megfelelően ezután is eredményesen munkálkodjanak a Magyarország élelmiszeriparának fejlődését szolgáló képzési feladatokon, oktatási és kutatási munkájukat, szaktanácsadói tevékenységüket jellemezze továbbra is a hagyományok ápolása, egyszersmind a felsőoktatás irányítóival fenntartott jó kapcsolat.

Budapest, 2002. október. Üdvözlettel:

MAGYAR BÁLINT OKTATÁSI MINISZTER

Jól felhasznált szakértelem

Negyven esztendő köti az élelmiszeriparhoz, s e kötelék a legjobb minőségűek közül való: Kühn András (képünkön), a Pick Rt. húsigazgatója, több évtizede dolgozik a cégnél.

– Ritka, hogy valaki ilyen hosszú időt töltsön el ugyanannál a társaságnál, s az sem túl gyakori, hogy ezzel párhuzamosan egy felsőoktatási intézmény történetét annak kezdeteitől ismerje.

– Igen, a helyzet nem nevezhető szokványosnak, bár hozzáteszem, hogy egy hagyományosan az élelmiszeréről is híres térségben nem meglepő, ha az oktatás és később a foglalkoztatás szorosan összefonódik.

– Milyen messzire nyúlik vissza ez az ismeretség?



– Amikor helyhiány miatt nem nyertem felvételt az egyetem általános vegyészeti szakára, úgy döntöttem, dolgozom egy esztendő. A húsfeldolgozás nálunk családi hagyomány, édesapám hentes és mészárosként dolgozott. A Pick kapuját 1962 októberében léptem át, majd az akkori gyakorlat szerint vállalati ösztöndíjasként kerültem a SZÉF-re. Az iskola nagyon fiatal volt, a mi csoportunk volt a harmadik évfolyam. 1967-ben végeztem, amit ott kaptam elkísér, Sárosi Herbertől, Gábor Miklósnétól, Huszka Tibortól nagyon sokat, tudományt és emberséget egyaránt tanultunk. Akkor más volt az oktatás rendszere, így hangulata is.

– Később is visszautat az iskolapadba, s akkor is a SZÉF-et választotta.

– Igen, a főiskolától nem szakadtam el, 1990-ben az országban akkor csak néhány helyen indított magas szintű marketing-menedzseri másoddiplomás képzés indult, erre jelentkeztem.

– Akkor már a Pick húsigazgatói posztját töltötte be. Milyen érzéssel vált felsővezetőből újra diákká?

– Abban a csoportban tizenketten voltunk, hasonló beosztású emberek. Éppen ezért keményen kellett tanulni, mert egy esetleges „leégés” több lett volna, mint kínos. Az első diploma megszerzése utáni több mint húsz év alatt óriási változás, fejlődés, színvonal-emelkedés volt érzékelhető a SZÉF-en. Negyedszázad alatt többszörösére emelkedett a szakok, az idejára helybeli és az ország távoli részeiről is érkező diákok száma, és az iskola e mellett speciális másoddiplomás képzéseket is el tudott indítani.

– Azért mind mai napig mégiscsak ismerős-ként üdvözlök a kapuban.

– Ez jó érzés és így is marad. Az iskolával intenzív a kapcsolat, hiszen számos SZÉF-es diák keres meg minket. Akad aki jó gyakorlóhelyet keres, van aki ösztöndíjért, később állásért jön hozzánk. Ezek a fiatalok hihetetlenül széles elméleti tudásról tesznek tanúbizonyságot, a kollégáimmal nem egyszer elismerően össze is nézünk a diák feje felett. Gyakran államvizsga-bizottsági tagként élvezettel és elégedetten hallgatom ezeket a fiatalokat.

O. K. K.

Korszerű képzés a főiskolán



A SZÉF Mars téri épületében eddig több mint hétezer hallgató kapott szakképzést. Fotó: Schmidt Andrea

A szegedi élelmiszeripari főiskolai kar az alapítástól, 1962-től kezdődően fontos szerepet tölt be a magyar élelmiszer-ipari szakemberképzésben.

A főiskola az elmúlt 40 év alatt végzett tudományos munkája eredményeivel, szaktanácsadói tevékenységével, széles körű vállalati kapcsolataival jelentősen hozzájárult a magyar élelmiszeripar fejlesztéséhez, hazai és nemzetközi elismertségének gyarapításához. A SZÉF korábban a Kertészeti és Élelmiszeripari Egyetem, 2000. január elsejétől a Szegedi Tudományegyetem karaként működik. Négy évtizedes történetében több

mint hétezeren végeztek és kaptak mérnöki vagy szakmenedzseri főiskolai oklevelet nappali és levelező tagozaton.

Két hagyományos szakja: az élelmiszer-technológus mérnök és az élelmiszer-ipari gépészmérnök mellett egyre népszerűbb a legújabb, az élelmiszer-ipari vállalkozó-menedzser szak.

Az alapképzés mellett a főiskolán kiegészítő alapképzésként műszaki tanár szak működik levelező tagozaton. A SZÉF akkreditált iskolai rendszerű felsőfokú szakképzést is folytat élelmiszer-ipari menedzser szakon, nappali és levelező tagozaton. Ennek célja olyan, korszerű élelmiszer-ipari menedzser szemlélettel rendelkező szakemberek

képzése, akik jártasak az élelmiszer-technológiában, a gépészetben az élelmiszer-ipari műveletekben, és képesek önálló vállalkozások alapítására, üzemeltetésére.

A jövőben új típusú műszaki képzés (gépészmérnök, villamosmérnök, mérnök-informatikus, logisztikus és környezetmérnök) megszervezésével kívánja a főiskola tovább bővíteni a felsőfokú szakemberképzést.

A SZÉF az SZTE Mezőgazdasági Főiskolai Karával közösen 2000 januárjában megalapította a Dél-alföldi Agrártudományi Centrumot, amelynek célja, hogy szakmai szolgáltatásokat nyújtó oktató-tanácsadó központtá váljék.