

Ismét dobogós a Neumann – III. helyezést értünk el a FOODTESZT II. Országos Középiskolai Tanulmányi Versenyen

2014. október 17-én az Eszterházy Károly Főiskola Dísztermében megrendezésre került a FOODTESZT II. Országos Középiskolai Tanulmányi Verseny. A 2013-tól országos szintűvé bővített élelmiszerbiztonsági vetélkedőt az Eszterházy Károly Főiskola Egerfood Regionális Egyetemi Tudásközpont munkatársai koordinálták, Rapi Sándor főiskolai adjunktus vezetésével. A verseny célja az új információkra leginkább fogékony, 14-16 év közötti korosztály (9-10. osztály) korszerű élelmiszerbiztonsági, élelmiszeripari, és gyártástechnológiai tájékozottságának fokozása a tudatos fogyasztói magatartás kialakulásának és egy magasabb szintű életminőségre való törekvés elősegítése mellett. 2014-ben 12 közép fokú oktatási intézmény nevezését fogadta el a szakmai zsűri. Ebben az évben a rendezvény nemzetközi rangot kapott, ugyanis a szerbiai Szabadkáról is érkezett nevezés a Svetozar Markovic Gimnázium részéről.



A tanulók felkészülését a szervezők által készített 4 db, egyenként mintegy 25 oldalas információs anyag segítette élelmiszertudományok, fogyasztóvédelmi ismeretek, élelmiszeripari technológiák és az Egerfood Klaszter bemutatása témakörökben. A verseny 4 fős csapatok részvételével zajlott, a felkészítő anyagban foglaltak alapján. A vetélkedő során 7 feladatot kellett megoldani a résztvevő csapatok tagjainak, melyek

hibátlan megoldásával 145 pont volt a megszerezhető maximális pontszám. A vetélkedő feladatainak megoldását rangos szakmai zsűri felügyelte. A zsűri elnöki feladatait Dr. habil. Marschall Marianna Intézetvezető - Eszterházy Károly Főiskola Biológiai Intézet látta el, a zsűri tagjai dr. habil. Forgó Péter főiskolai tanár- Eszterházy Károly Főiskola- Egerfood Regionális Egyetemi Tudásközpont és Rázi András tudományos munkatárs, Eszterházy Károly Főiskola, Földrajz- és Környezettudományi intézet volt.



A versenyen iskolánk csapata 3. helyezést ért el. A csapat tagjai: Bak Dominika, Benyó Blanka, Csőke Patrícia, Kiss Tímea; felkészítő tanáruk: Dr. Virág Diána.



A résztvevők ajándékait az Egerfood Klaszter partnercégei Eger Innovations Nonprofit Kft, Egertej Kft, Hesi Kft., Stühmer Édesipari Kft., Detki Keksz Édesipari Kft., Fish and Food Kft, Kőporos Borászat, Gál Lajos Pincészete segítségével biztosították.

A rendezvény "Az élelmiszerbiztonság, a táplálkozástudomány, az eredet- és fogyasztóvédelem aktuális kihívásai és eredményei ismertetése modern és sokrétű eszközökkel, összehangolt tartalomfejlesztéssel az egészségtudatos fogyasztói kultúra elősegítése érdekében" - TÁMOP-4.2.3-12/1/KONV-2012-0025 projekt keretén belül valósult meg.