

# Országos Innovációs Fórum 2019

## Nyíregyházi Egyetem

előadó: Dr. Szigeti Ferenc főiskolai tanár

Nyíregyháza, 2019. február 12.



NYÍREGYHÁZI  
EGYETEM



NEMZETI KUTATÁSI, FEJLESZTÉSI  
ÉS INNOVÁCIÓS HIVATAL

# Az Egyetem KFI szolgáltatásai



**A Város egyeteme**

**Az Egyetem városa**



NYÍREGYHÁZI  
EGYETEM



NEMZETI KUTATÁSI, FEJLESZTÉSI  
ÉS INNOVÁCIÓS HIVATAL

## Az Egyetem KFI szolgáltatásai

- Együttműködési keretmegállapodások keretében az alábbi partnerekkel működünk együtt:
  - **FINNAMED Egészségügyi Szolgáltató Központ** – egészségügyi kutatások, egymás innovációs munkájának segítése;
  - **Mátészalka Város Önkormányzata** – Tudományos és Technológiai Ipari Park létrehozása a városban;
  - **Magyar Növényvédő Mérnöki és Növényorvosi Kamara** – közreműködés növényvédőgép (ültetvénypermetező) vizsgálóberendezés fejlesztésében;
  - **Nitrogénművek Zrt.** – fenntartható tápanyaggazdálkodási tartamkísérletek a növény- és gyümölcsstermesztésben;



NYÍREGYHÁZI  
EGYETEM



NEMZETI KUTATÁSI, FEJLESZTÉSI  
ÉS INNOVÁCIÓS HIVATAL

## Az Egyetem KFI szolgáltatásai

- A **Nyíregyházi Egyetem** az alkalmazott tudományok egyetemeként képzési, kutatási, társadalmi feladatait az Észak-alföldi régióban látja el.
- Képzési profilját főként a teljes vertikumú pedagógusképzés és a duális képzési formával kiegészülő mérnökképzés, informatikai és gazdasági szakemberképzés alkotja.
- Kutatási profilját az alkalmazott kutatásai határozzák meg **informatikai, agrár és műszaki, pedagógusképzési, valamint természet- és társadalomtudományi területeken.**

# Az Egyetem KFI szolgáltatásai

- **Élelmiszeripari K+F+I**

- Kíméletes szárítási eljárás (liofilizálás) technológiájának kidolgozása zöldségek és gyümölcsök esetén.
- Zöldség- és gyümölcs kapszulák előállítása;
- Speciális lisztkeverékek (pl. tökmagliszt, dióliszt, brokkoliliszt stb.);
- Alternatív édesítőszer előállítása cukorcirok szárból;
- Egészségmegőrző élelmiszerek előállítása édesburgonyából.

- **Agrár K+F+I**

- Fenntartható tápanyag-gazdálkodási kutatások (energianövények és ökológiai termesztésre átállított területek vonatkozásában);
- Biológiai alapok megőrzése, fejlesztése és adaptálása a fenntartható tájgazdálkodásba (torma, pritamin paprika, fejes káposzta és csemege szőlő nemesítése);





# Az Egyetem KFI szolgáltatásai

- **Informatikai K+F+I**
  - Részvétel csont- és ízületpótló implantátumok kutatásában és fejlesztésében (konzorciális);
- **Műszaki K+F+I**
  - Anyagvizsgálatok és kutatások (roncsolásos, roncsolásmentes);
  - Motorhajtóanyag vizsgálatok és kutatások;
  - Gyümölcsök és zöldségek kíméletes szárítási (liofilizációs) technológiájának kidolgozása;



# Duális képzés a Nyíregyházi Egyetemen

- ***Mely partnerekkel alakított ki duális képzési programot?***

Gépészmérnöki szak: 25 vállalat;

Gazdálkodási és menedzsment szak: 13 vállalat;

Közlekedésmérnöki szak: 11 vállalat;

Mezőgazdasági és élelmiszeripari gépészmérnöki szak: 8 vállalat;

Mezőgazdasági mérnöki szak: 12 vállalat;

Programtervező informatikus szak: 7 vállalat;

Összesen: 60 vállalati partner

- ***Mióta folyik duális képzés az egyetemen?***

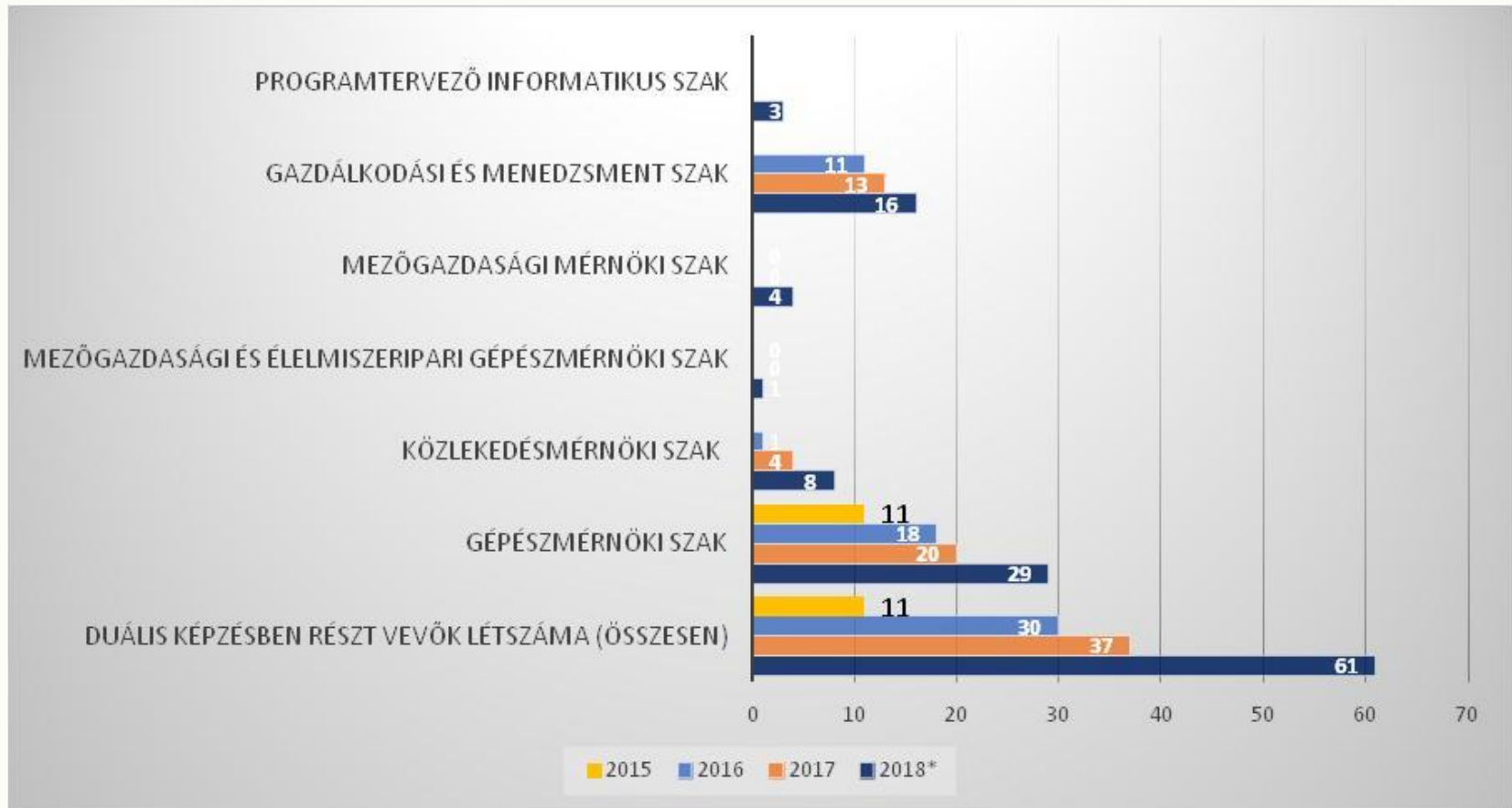
2015-től: Gépészmérnöki szakon

2016-tól: Gazdálkodás és menedzsment Közlekedésmérnöki, Mezőgazdasági és élelmiszeripari gépészmérnöki szakokon

2018-tól: Mezőgazdasági mérnöki, Programtervező informatikus szakokon



# Duális képzés a Nyíregyházi Egyetemen





# A duális képzésben résztvevő vállalatokkal való együttműködés tapasztalatai

- **Jelentős érdeklődés duális képzés iránt** a cégek részéről – **utánpótlás!**
- **Jó együttműködés**, folyamatos kapcsolattartás (szakmai és HR-s mentor-szakfelelős);
- Szakfelelős rendszeres látogatása a vállalatnál ( félévente, évente);
- **Félévente szakmai kerekasztal**, workshop; évente **szakmai konferenciák**;
- Cégek **meghívása nyílt napra, állásbörzére**;
- **Pályaorientációs** és hallgatói **üzemlátogatások**;
- **A duális képzés erősíti az egyetem vállalati kapcsolatait**: képzések, továbbképzések (szakmérnöki, tanfolyami), anyagvizsgálati, mérési szolgáltatások, stb.
- **Partnerszervezeti megállapodás (8 vállalat)**: módszertani, tananyagfejlesztő képzések, együttműködés tananyag és taneszköz fejlesztésben, tantárgyi modulok, tananyag tartalmak fejlesztésében.

# A Nyíregyházi Egyetem szolgáltatási portfóliója

## Főbb területek:

- Fémek mechanikai anyagvizsgálata (szakítóvizsgálat, keménység-mérés, ütőmunka vizsgálat stb.);
- Roncsolásmentes anyagvizsgálatok (folyadékpenetrációs vizsgálat, laboratóriumi és mobil röntgenes vizsgálatok);
- Roncsolásos anyagvizsgálatok (vegyi összetétel elemzés acél és alumínium bázison, mikroszkópikus vizsgálat);
- Műszaki szakértés és tanácsadás, tanulmányok készítése;
- Mikrobiológiai mérések és vizsgálatok;
- Új - főként funkcionális - élelmiszerek tervezése és kifejlesztése;
- Speciális tréningek és oktatások;
- Egyéb egyedi igények szerinti szolgáltatás.

## K+F eredmények hasznosítása

- Akkreditált anyagvizsgálatok a megye és a régió ipari vállalatai részére – MCE Nyíregyháza Kft., Mageba Hungary Kft., Vibracoustic CV Air Springs Kft., Gémtech Kft. és még sokan mások.
- Fenntartható tápanyaggazdálkodási vizsgálatok eredményei – Nitrogénművek Zrt.
- Korszerű élelmiszeripari szárítástechnológiák alkalmazása- NOBILIS Zrt.
- Új fejlesztésű motor hajtóanyagok és kenőanyagok vizsgálatának eredményei- MOL Zrt.

# Köszönöm megtisztelő figyelmüket!

Reméljük, Önöket is hamarosan a Nyíregyházi Egyetem partnerei között üdvözölhetjük.

**Dr. Szigeti Ferenc**  
Nyíregyházi Egyetem  
szigeti.ferenc@nye.hu

