

TÁPLÁLKOZÁSTUDOMÁNYI MESTERKÉPZÉSI SZAK

Képzési terület:	orvos- és egészségtudomány
Képzési ciklus:	mesterképzés (MSc)
Szakért felelős kar:	Egészségtudományi Kar
Szakfelelős neve:	Dr. Somodi Sándor egyetemi docens
Képzési hely(ek) munkarenddel:	Debrecen – nappali, levelező
Képzési idő:	4 félév
Az oklevélhez szükséges kreditek száma:	120 kredit

Összes kontaktóra száma

nappali tagozaton: 1211

levelező tagozaton:

Szakmai gyakorlat ideje, kreditje, jellege

nappali tagozaton: 126 óra 10 kredit

levelező tagozaton:

A szak képzési és kimeneti követelményei:

KIM miniszteri hivatalos kiadvány (2024. január 23.)

- 1. A mesterképzési szak megnevezése:** táplálkozástudományi (Nutritional Sciences)
- 2. A mesterképzési szakon szerzhető végzettségi szint és a szakképzettség oklevélben szereplő megjelölése**
végzettségi szint: mester- (magister, master; rövidítve: MSc-) fokozat
szakképzettség: okleveles táplálkozástudományi szakember
a szakképzettség angol nyelvű megjelölése: Nutritionist
- 3. Képzési terület:** orvos- és egészségtudomány
- 4. A mesterképzésbe történő belépésnél előzményként elfogadott szakok**

4.1. Teljes kreditérték beszámításával vehető figyelembe:

az orvos- és egészségtudomány képzési területéről az ápolás és betegellátás alapképzési szak ápoló, dietetikus szakirányai, az egészségügyi gondozás és prevenció alapképzési szak védőnő, népegészségügyi ellenőr valamint a dentálhigiénikus szakirányai, az agrár képzési területéről az élelmiszer-mérnöki alapképzési szak, a természettudomány képzési területéről a biológia alapképzési szak, továbbá a felsőoktatásról szóló 1993. évi LXXX. törvény szerinti főiskolai szintű ápoló, dietetikus, közegészségügyi- járványügyi felügyelő, védőnő, élelmiszer technológus mérnöki, biológiatanári, biológus laboratóriumi operátor alapképzési szakok.

4.2. A 9.3. pontban meghatározott kreditek teljesítésével elsősorban számításba vehető:

a sporttudomány képzési területéről a humánkineziológia, a rekreációs szervezés és egészségfejlesztés alapképzési szak egészségfejlesztés specializációja, az agár képzési területéről a növénytermesztő mérnöki, az állattenyésztő mérnöki, a kertészmérnöki, a mezőgazdasági mérnöki, a természettudomány képzési területéről a kémia, a műszaki képzési területéről a biomérnöki, a környezetmérnöki alapképzési szak.

4.3. A 9.3. pontban meghatározott kreditek teljesítésével vehetők figyelembe továbbá:

azok az alapképzési és mesterképzési szakok, illetve a felsőoktatásról szóló 1993. évi LXXX. törvény szerinti szakok, amelyeket a kredit megállapításának alapjául szolgáló ismeretek összevetése alapján a felsőoktatási intézmény kreditátviteli bizottsága elfogad.

5. A képzési idő félévekben: 4 félév

6. A mesterfokozat megszerzéséhez összegyűjtendő kreditek száma: 120 kredit

a szakorientációja: kiegyensúlyozott (40-60 százalék)

a diplomamunka készítéséhez rendelt kreditérték: 20 kredit

intézményen kívüli összefüggő gyakorlati képzés minimális kreditértéke: 10 kredit

a szabadon választható tantárgyakhoz rendelhető minimális kreditérték: 6 kredit

7. A szakképzettség képzési területek egységes osztályozási rendszere szerinti tanulmányi területi besorolása:

723/0913

8. A mesterképzési szak képzési célja és a szakmai kompetenciák

A képzés célja táplálkozástudományi szakemberek képzése, akik egészségügyi, élelmiszeripari és természettudományos szemléletű, tudásuk birtokában képesek a világszerte fokozódó igényeknek megfelelően,

az egészségmegőrzés szempontjait is figyelembe vevő minőségi élelmiszerek, funkcionális élelmiszerek, étrend- kiegészítők, speciális tápszerek, gyógytermékek, gyógyhatású termékek fejlesztésére és magas szintű táplálkozástudományi kutató, tanácsadó, egészségnevelő munkára, az élelmiszerbiztonsággal és toxikológiai vizsgálatokkal kapcsolatos szabályozási rendszer kialakítására ágazatközi és társadalmi együttműködésben, hazánkban és az Európai Unióban. A táplálkozástudomány legújabb eredményeit képesek a gyakorlatban hatékonyan alkalmazni az elvárásoknak megfelelően a kutatás-fejlesztés, az élelmiszeripar, az oktatás, az egészségmegőrzés és egyéb vonatkozásban, hazai és nemzetközi szinten. Képességeiket azon országban, intézményben alkalmazhatják a gyakorlatban is, ahol az irányadó jogszabályok, irányelvek, protokollok ezt lehetővé teszik. Felkészültek tanulmányaik doktori képzésben történő folytatására.

8.1. Az elsajátítandó szakmai kompetenciák

8.1.1. A táplálkozástudományi szakember

a) tudása

- Ismeri a modern táplálkozás-, élelmiszer- és egészségtudományokat.
- Ismeri a statisztikai és epidemiológiai elemző módszereket.
- Ismeri a szervezetbe kerülő anyagok élettani-farmakológiai hatásait, toxikológiai vonatkozásait.
- Ismeri a dietetikai alapelveket, valamint a táplálkozásterápia lehetőségeit, azok gyakorlati alkalmazását a termékfejlesztés szempontjából.
- Ismeri az élelmiszeripari technológiákat.
- Ismeri a termékfejlesztés folyamatát, gazdasági környezetbe illesztését.
- Ismeri az élelmiszercímkézés törvényi szabályozását, az élelmiszerekre vonatkozó általános jogszabályokat.
- Ismeri az élelmiszerek minőségének vizsgálatára alkalmas analitikai, biológiai, mikrobiológiai, farmakológiai módszereket.
- Ismeri az élelmiszerbiztonságot.
- Ismeri a minőségügyi, minőségbiztosítási rendszereket.
- Ismeri a szervezetbe kerülő anyagok toxikológiai besorolását.

b) képességei

- Képes összefüggésében látni a modern táplálkozás-, élelmiszer- és egészségtudományi ismereteket.
- Képes a különböző statisztikai és epidemiológiai elemző módszerek alkalmazására.
- A statisztikai elemzőmódszerekkel kapott eredményeket megérti és képes összefoglalni azokat.
- Képes a termékfejlesztés során a dietetikai ismereteinek, valamint a táplálkozásterápia lehetőségeinek gyakorlati alkalmazására.
- Képes különbséget tenni az élelmiszeripari technológiák között, képes azokat a termékfejlesztés során alkalmazni.
- Érti és alkalmazza az élelmiszerjog hazai és nemzetközi szabályozásának egyes paragrafusait.
- Képes minőségi, funkcionális élelmiszer, étrend-kiegészítő, tápszer és egyéb gyógytermék fejlesztésére, egészségügyi hatásainak lemérésére és toxikológiai vizsgálatára.
- Képes az élelmiszeripari újítások során a legújabb táplálkozástudományi ismeretek érvényesítésére.
- Képes az élelmiszerbiztonságot veszélyeztető tényezők komplex elemzésére, a kockázat minimalizálására, ellenőrzésére és vizsgálatára
- Képes hazai és nemzetközi szervezetekben a táplálkozástudománnyal kapcsolatos területeken szakértői és szaktanácsadási feladatok ellátására, vállalati, kutatóintézeti és szakigazgatási szinten, valamint képes egészségpolitikai döntések előkészítésére.

- Képes az előbbieket szolgáló szabványok, jogalkotási gyakorlat és intézményi rendszer kialakításában való részvételre.
- Képes meghatározni az egészséges táplálkozásnak, valamint a kórállapotoknak megfelelő étrendek és élelmiszerek tápanyag-összetételét.
- Képes az európai uniós pályázati rendszerek által preferált innovatív kutató-fejlesztő munkára.
- Képes a szakterülete speciális problémáinak biztonságos megoldására, eredeti ötletek felvetésére, innovatív tevékenység folytatására.
- Képes multidiszciplináris team tagjaként tevékenykedni.
- Képes az egészségiparban, a wellness- és gyógyturizmus, valamint a szállodaipar területén a helyes táplálkozási gyakorlatnak megfelelő étrendek tervezésére.
- Képes egészségmegőrző és betegségmegelőző célból egyéni és csoportos táplálkozási és életmód tanácsadásra. Képes eldönteni, hogy mely klienseket kell klinikai dietetikushoz, vagy orvoshoz irányítani.
- Képes a táplálkozástudomány eredményeinek népszerűsítésére, a lakosság népegészségügyi mutatóinak javítására irányuló programok megalkotására.
- Képes ismeretei folyamatos bővítésére magyar és idegen nyelvű szakirodalom felhasználásával.
- Képes önálló táplálkozás-epidemiológiai és egyéb táplálkozástudományi vizsgálatokat tervezni és elvégezni.
- Képes epidemiológiai vizsgálatok eredményeinek statisztikai feldolgozására, összefoglalására.
- Képes egészségfejlesztő anyagok összeállítására és népszerűsítésére.
- Képes más szakterületek művelőivel való szakmai kommunikációra, kapcsolattartásra.

c) attitűdje

- Nyitott, kreatív személyiségi jegyekkel rendelkezik.
- A tudomány eszköztárával felismer és megold problémákat.
- Érdeklődik a tudományterülete újabb eredményei iránt.
- Motivált az ismeretei folyamatos bővítésére, az új ismeretek alkalmazására.
- Törekszik a saját tudásának magasabb szintre emelésére, tudomány- és munkaterületének alkotó művelésére, továbbfejlesztésére és eredményeik gyakorlati hasznosítására.
- Szakterületén lojális gondolkodás jellemzi.
- Elfogadja és hitelesen közvetíti a táplálkozástudományi szakma társadalmi szerepét és értékeit.
- Tudatosan vállalja szakmája etikai normáit.
- Az élethosszig tartó tanulás és szakmai fejlődés elkötelezettje, képes a tanulási lehetőségeinek kihasználására.
- A hivatást a nemzeti és nemzetközi elvárásoknak, szabályozásoknak és etikai irányelveknek megfelelően gyakorolja.

d) autonómiája és felelőssége

- Jó szervező- és koordinálókészséggel műveli szakmáját.
- Képes önmagát és szakmáját is menedzselni.
- Alkalmas az együttműködésre más szakmaterületekkel.
- Kellő gyakorlat megszerzése után vezetői feladatok ellátására alkalmas.
- Etikusan gyakorolja szakmáját, lojalitás jellemzi a kliensekkel és a munkatársakkal szemben egyaránt.
- Önállóan véleményt alkot.
- Szakterületén önállóan végzi munkáját.
- Képes a szakmai önellenőrzésre.
- Felelősségteljes szakmai döntéseket hoz.
- Együttműködik a multidiszciplináris team tagjaival.
- Szerepet vállal problémák megértésében, szakterülete speciális problémáinak biztonságos megoldásában.
- Kezdeményez eredeti ötletek felvetésével, innovatív tevékenység folytatásával.
- Vezető szerepet vállal a termékek fejlesztése során, hogy a modern táplálkozástudományi ismeretek érvényre jussanak.
- Képviseli az egészségügyi ismereteket az élelmiszeripar területén.
- Döntéseit kellő ismereteivel alátámasztja, megindokolja annak háttérét tudományos ismereteinek birtokában.
- Felelősséget érez a lakosság egészségi állapotának hatékony javítására.
- Szakmai kapcsolatokat épít ki és tart fenn. Egyenrangú partner a szakmai kooperációban.
- Vezeti és irányítja mások munkáját.
- Felelősséget vállal a megfelelő forrásfelhasználásért.
- Személyes felelősséget vállal döntéseiért és tevékenységéért.

9. A mesterképzés jellemzői

9.1. Szakmai jellemzők

A szakképzettséghez vezető tudományágak, szakterületek, amelyekből a szak felépül:

- alapozó egészségtudományok 2-4 kredit;
- alkalmazott egészségtudományok 10-15 kredit;
- egészségügyi menedzsment 4-6 kredit;
- elméleti és klinikai orvostudományok 5-10 kredit;
- élelmiszer- és táplálkozástudományok 50-55 kredit;
- természettudományok 2-4 kredit.

9.2. A szakmai gyakorlat követelményei

A szakmai gyakorlat kilencven órás, diplomakészítéssel kapcsolatos laboratóriumi, táplálkozástudományi vagy termelési gyakorlat (egészségmegőrzés, táplálkozástudományi kutatás, tanácsadás, egészségnevelő munka, élelmiszerbiztonság, hazai és európai uniós élelmiszerszabályozási rendszer, egészségpolitikai döntés előkészítésben eltöltött gyakorlat).

9.3. A 4.2. és 4.3. pontban megadott oklevéllel rendelkezők esetén a mesterképzési képzési ciklusba való belépés minimális feltételei

A mesterképzésbe való belépéshez szükséges minimális kreditek száma 50 kredit az alábbi területekről:

- természet- és egészségtudományi ismeretek (biológia, sejtbiológia, mikrobiológia, genetika, kémia, biokémia, anatómia) területéről 40 kredit;
- agrártudományi és gazdasági ismeretek (élelmiszerkémia, élelmiszeripari alapműveletek, gazdasági-gazdálkodási ismeretek) területéről 10 kredit.

A mesterképzésbe való felvétel feltétele, hogy a hallgató legalább 40 kredittel rendelkezzen. A hiányzó krediteket a felsőoktatási intézmény tanulmányi és vizsgaszabályzatában meghatározottak szerint meg kell szerezni.

A záróvizsga szerkezete és formája

A záróvizsga legalább 3 tagú vizsgáztató bizottság előtt történik. Elnökét és tagjait a dékán kéri fel. A bizottságot úgy kell összeállítani, hogy legalább egy tagja egyetemi vagy főiskolai tanár, illetve egyetemi vagy főiskolai docens legyen, továbbá legalább egy tagja vagy ne álljon az Nftv. szerint foglalkoztatási jogviszonyban az egyetemmel, vagy az egyetem másik karának/szakjának oktatója legyen.

A záróvizsga (ZV) írásbeli és szóbeli részből áll.

A ZV sorrendje: írásbeli és szóbeli vizsga, melyek pontos időpontját a kar dékánja határozza meg.

A záróvizsga akkor sikeres, ha valamennyi elemének az osztályzata külön-külön legalább elégséges. Sikeres írásbeli záróvizsga hiányában a hallgató szóbeli záróvizsgára nem bocsátható. Amennyiben a záróvizsga bármely eleméből a hallgató elégtelen érdemjegyet szerzett, záróvizsgájának adott részét meg kell ismételnie. Erre leghamarabb a következő záróvizsga időszakban kerülhet sor. Ha a záróvizsga bármely részjegye elégtelen, akkor a záróvizsga eredménye elégtelen. A sikertelen záróvizsga javítására leghamarabb mindig a soron következő záróvizsga időszakban kerülhet sor. Az eredménytelen záróvizsgának csak azokat a részeit kell megismételni, amelyek eredménye elégtelen.

A ZV eredményét a rész-záróvizsgák érdemjegyeinek egyszerű, két tizedes jegyig kiszámított számtani átlaga adja.

- Írásbeli záróvizsga

A törzsanyag és a szakirány ismeretein alapuló vizsga. A kérdések egy része egyszeres és többszörös választás (teszt), másik része rövid kérdés és erre adandó rövid válasz. Az írásbeli vizsgát ötfokozatú osztályzattal értékelik.

- Szóbeli záróvizsga

A törzsanyag és a szakirány ismeretein alapuló vizsga, mely legalább 3 tagú vizsgáztató bizottság előtt történik.

Tagjai az elnök és a képzés fő szakterületeit képviselő tagok, akiket a dékán kér fel. Témaköreit a Kar évenként megjelenő tanrendje tartalmazza. A szóbeli vizsgát a záróvizsga bizottság tagjai ötfokozatú osztályzattal értékelik, majd zárt tanácskozás keretében szavazással állapítják meg a záróvizsga végosztályzatát. Szavazategyenlőség esetén az elnök szavazata dönt. A záróvizsga eredményét a bizottság elnöke hirdeti ki.