

TÁPLÁLKOZÁSTUDOMÁNYI MESTERKÉPZÉSI SZAK

1. A mesterképzési szak megnevezése: táplálkozástudományi (Nutritional Sciences)

2. A mesterképzési szakon szerezhető 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 szakirányai, az agrár képzési területéről az élelmiszermérnöki alapképzési szak, a természettudomány képzési területéről a biológia alapképzési szak, továbbá a felsőoktatásról szóló 1993. évi LXXX. törvény szerinti főiskolai szintű ápoló, dietetikus, közegészségügyijárványügyi felügyelő, védőnő, élelmiszer technológus mérnöki, biológiatanári, biológus laboratóriumi operátor alapképzési szakok.

4.2. A 9.4. pontban meghatározott kreditek teljesítésével elsősorban számításba vehető: a sporttudomány képzési területéről a humánkineziológia, a rekreációs szervezés és egészségfejlesztés alapképzési szak egészségfejlesztés specializációja, az agrár 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 9.4. 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

8. A mesterképzési szak képzési célja és a szakmai kompetenciák A képzés célja táplálkozástudományi szakemberek képzése, akik egészségügyi, élelmiszeripari és természettudományos szemléletük, 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 le mérésére 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. - Alkalmos 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. - Képvisei az egészségügyi ismereteket az élelmiszeripar területén. - Döntéseit kellő ismereteivel alátámasztja, megindokolja annak hátterét 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. Idegennyelvi követelmény A mesterfokozat megszerzéséhez egy élő idegen nyelvből államilag elismert középfokú (B2), komplex típusú nyelvvizsga vagy azzal egyenértékű érettségi bizonyítvány vagy oklevél szükséges.

9.3. 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).

9.4. 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 alpműveletek, 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.