

TÁPLÁLKOZÁSTUDOMÁNYI MESTERKÉPZÉSI SZAK  
felvételi elbeszélgetés

**A felvételi szakmai beszélgetés:**

A Felvételi elbeszélgetés a szak által összeállított Vizsgabizottságok előtt zajlik, melyre a jelentkezőknek magukkal kell hozni a felvételi pontszámítás alapjául szolgáló eredeti dokumentumaikat vagy annak hitelesített másolatát. A szóbeli elbeszélgetésre ezeken kívül a felvételizőnek max. 2 oldalas motivációs levélben meg kell indokolnia a mesterképzésbe való belépési szándékát. A felvételi szakmai beszélgetés a jelentkező szakmai és általános tájékozottságának, logikus gondolkodásának és motivációjának felmérése céljából történik az előző diplomájának megfelelő, a táplálkozástudománnyal kapcsolatos alapozó témakörök ismeretanyagából.

A jelentkező a szóbeli elbeszélgetés időpontjáról a Központi Tanulmányi Irodától kap tájékoztatást.

1. Makrotápanyagok: fehérjék jellemző tulajdonságai és szerepük az emberi szervezetben
2. Makrotápanyagok: zsírok jellemző tulajdonságai és szerepük az emberi szervezetben
3. Makrotápanyagok: szénhidrátok jellemző tulajdonságai és szerepük az emberi szervezetben
4. Élelmi rostok jellemző tulajdonságai és szerepük az emberi szervezetben
5. Mikrotápanyagok: zsírban oldódó vitaminok jellemző tulajdonságai és szerepük az emberi szervezetben
6. Mikrotápanyagok: vízben oldódó vitaminok jellemző tulajdonságai és szerepük az emberi szervezetben
7. Mikrotápanyagok: kalcium, vas, jód jellemző tulajdonságai és szerepük az emberi szervezetben
8. Húsok, húskészítmények táplálkozási jelentősége
9. Tej, tejtermékek táplálkozási jelentősége
10. Gabona- és malomipari termékek táplálkozási jelentősége
11. Zöldségek táplálkozási jelentősége
12. Gyümölcsök táplálkozási jelentősége
13. Diófélék, olajos magvak táplálkozási jelentősége
14. Állati és növényi zsiradékok táplálkozási jelentősége
15. Az egészséges táplálkozás jellemzői

Pécs, 2023. november 3.