

# ALKALMAZOTT TÁPLÁLKOZÁSTUDOMÁNYI MENEDZSER

## SZAKIRÁNYÚ TOVÁBBKÉPZÉSI SZAK MINTATANTERVE

**1. A szakirányú továbbképzésért felelős oktató:**

Dr. Reiber István

**2. Az oklevélben szereplő szakképzettség megnevezése:**

Alkalmazott táplálkozásmenedzser

**3. Az oklevélben szereplő szakképzettség angol megnevezése:**

Applied nutrition manager

**4. Képzési terület:**

Gazdaságtudományok

**5. A képzési idő:**

2 félév

**6. A szakképzettség megszerzéséhez összegyűjtendő kreditek száma:**

60 kredit

**7. A képzés célja és a szakmai kompetenciák (tudás, képesség, attitűd, autonómia és felelősség):**

**7.1. A szakirányú továbbképzési szak célja:**

A képzés célja olyan multidiszciplináris ismeretekkel rendelkező szakemberek képzése, akik egészségügyi, élelmiszeripari, vendéglátási vagy szociális szemléletű, tudásuk birtokában képesek a világszerte fokozódó igényeknek megfelelően az egészségmegőrzés szempontjait is figyelembe vevő minőségi élelmiszerek, funkcionális élelmiszerek, táplálék kiegészítők, speciális tápszerek, gyógytermékek, gyógyhatású termékek fejlesztésében való közreműködésre. Magas szintű táplálkozástudományi kutatási, tanácsadási, egészségnevelési, az élelmiszerbiztonsággal és toxikológiai vizsgálatokkal kapcsolatos szabályozási rendszer kialakításában közreműködni, ágazatközi és társadalmi együttműködésben részt venni.

**7.2. Szakmai kompetenciák:**

**7.2.1. Tudás:**

A hallgató ismeri:

a modern táplálkozás-és élelmiszer-tudományi, egészség és gazdaságtudományi alapvetéseket, az egészség táplálkozástudományi összetevőit, a szegénységgel kapcsolatos egyoldalú táplálkozások speciális hatásait,

az alapvető élelmiszereket, az élelmiszerek pozitív hatásait,

a dietetikai folyamatokat, a táplálkozásterápia lehetőségeit, gyakorlati alkalmazását a termékfejlesztés szempontjából,

az élelmiszerek minőségvizsgálati eljárásait, annak szabályozását, analitikai, biológiai, mikrobiológiai és farmakológiai módszereit,

az élelmiszerbiztonsági, minőségügyi rendszereket és minőségbiztosítási eljárásokat,

a statisztikai és epidemológiai helyzetre vonatkozó forrásokat és elemzési módszereket, a táplálkozási adatmérés és analitika módszereit és eljárásait, a modern táplálkozás és élelmiszertudomány alkalmazási lehetőségeit, a tápanyagok és egyéb élelmiszerkomponensek hatásait a test funkcióira, hogy miként védekezhetnek betegség ellen, melyek az egészség helyreállítás táplálkozási módszerei,

### **7.2.2. Képességek:**

A hallgató képes:

annak értelmezésére, hogy a táplálkozás miként segíti elő az egészséget, miként alkalmas csúcsteljesítmény elérésének segítésére, és a személyes gondozásra, a táplálkozási státusz megállapítását követően a táplálkozási egyensúly helyreállítását kialakító étrend összeállítására, perszonalizált táplálkozási és életstílus program kialakítására, a gyermek és felnőttkori túlsúlyosság tanácsadására, az eltérő táplálkozási jól-léti tanácsadások és programok értékelésére, az üzletág jellemző termékeinek és szolgáltatásainak áttekintésére, az életstílus és fogyasztási szokások értelmezésére, ismeri az európai északi (individuális) és déli (szociális) dimenzióit az étkezésnek, azt miként hat az idősödő lakosságra a nem kiegyensúlyozott táplálkozás, a nemzeti dietáris útmutatók alapján megfelelő élelmiszercsoportok értékelésére, a fogyasztás átalakítására, alkalmas minőségi, funkcionális élelmiszer, táplálék kiegészítő forgalmazására, az élelmiszeri technológiai újítások elemzésére és összevetésére, az egészségiparban, a wellness és gyógyturizmus, szállodaipar területén helyes étrendek összeállítására, a dietetikai gyakorlat javítására, motiválni az egyént a táplálkozásában bekövetkező változásra, rutin szakmai problémák azonosítására, az azok megoldására szükséges elvi és gyakorlati háttér feltárására, megfogalmazására és megoldására, résztvenni az egészségügyi, illetve szociális ellátásban a megelőző, gyógyító, gondozó és rehabilitációs munka folyamataiban a dietetikával összefüggésben.

### **7.2.3. Attitűd:**

A hallgató:

nyitott tudásának színvonalon tartására, a szakterületén új eredmények befogadására, törekszik az újdonságok megismerésére, megértésére, alkalmazására, értéknek tekinti az egészséges életmódot és az életminőséget, az egészséges táplálkozást, valamint rendelkezik az egészségtudatos ember szemléletével, elkötelezett az élelmiszer-minőség, élelmiszer-biztonság, valamint az egyén és a társadalom egészségét támogató, környezetbarát megoldások iránt, érzékeny és nyitott az egészséges táplálkozás iránt, felelősségteljesen áll hozzá a táplálkozás problémáihoz, törekszik azok elemzésére és megoldására, tiszteletben tartja mások táplálkozással kapcsolatos vallási, etnikai és morális érzékenységét, tudatosan vállalja a dietetika szakma etikai normáit.

### **7.2.4. Autonómia és felelősség:**

A hallgató:

önállóan végzi szakmai feladatait és bővíti szakmai ismereteit, vállalja a felelősséget a szakterületével kapcsolatos tevékenysége megvalósításáért,

felelősséget érez az egyén, a beteg dietetikai ismereteinek és táplálkozási szokásainak befolyásolásában,  
felelős döntéseket tud hozni a dietetika alapvető kérdéseiben,  
vállalja a modern táplálkozási ismeretek érvényre juttatását a prevenció minden területén,  
mások munkáját vezeti és irányítja (élelmezésvezetőként, vezető dietetikusként).

**7. A képzésben részt vevők köre:**

A képzésben bármilyen szakon alapképzésben vagy mesterképzésben (ideértve a főiskolai, illetve egyetemi szintű végzettséget is) szerzett végzettséggel rendelkezők vehetnek részt.

**8. A szakirányú továbbképzés szakmai jellemzői, a szakképzettséghez vezető szakterületek és azok kreditaránya, amelyből a szak felépül:**

**8.1. Alapozó ismeretek:** 10-15 kredit:

Élelmiszer és táplálkozási ismeretek

**8.2. Szakmai törzsanyag:** 40-45 kredit:

Táplálkozás és egészségfejlesztés, táplálkozás és kultúra, a táplálkozás szociális és gazdasági meghatározói, táplálkozásmenedzsment ismeretek

**8.3. Szakdolgozat:** 5 kredit

**8.4. Elmélet és gyakorlat:** 40 %-60%

**9. A szakdolgozat/képzést záró portfólió követelményei:**

Kreditértéke: 5vkredit

A képzés zárásaként a hallgató választhat, hogy szakdolgozatot (1) vagy képzést záró portfóliót (2) készít

1. A szakdolgozat célja, hogy a hallgatók a vállalt téma aktuális szakirodalmának feldolgozásával és a saját tapasztalatok felhasználásával bizonyítsák elméleti és gyakorlati szintetizáló készségeiket, kutatás-módszertani ismereteik alapján képesek legyenek önálló vizsgálatok lefolytatására és a kapott adatok elemzésére, valamint elősegítsék az eredmények gyakorlatban való hasznosítását is.

A szakdolgozat tartalmi követelményei:

A vállalt téma szakmai megalapozottsága, aktualitása, kifejtése megfelelő legyen, a jelölt alkalmazzon különböző kutatási módszereket, követhető adatfeldolgozás szükséges, az eredmények értelmezése, relevanciája elengedhetetlen, továbbá a dolgozat összefoglalása összegző, ugyanakkor továbbmutató legyen. A tartalmi tényezők mellett a munkának formailag is elfogadhatónak kell lennie.

Nem fogadható el olyan szakdolgozat, amely nem felel meg a mindenkor érvényben lévő szakdolgozati szabályzat előírásainak, illetve nem önálló munka eredménye.

2. A képzést záró portfólió olyan dokumentumgyűjtemény, amely megvilágítja a hallgató szakterületen szerzett tudását, jártasságát, hozzáállását, tehát a képzés során megszerzett kompetenciáját, továbbá egy-egy területen elért fejlődését, előrehaladását, eredményeit.

A portfólió tehát a hallgatók munkáinak olyan célirányos, szisztematikus gyűjteménye, melyet a képzés során elkészített dokumentumokból előzetes szempontok alapján tudatosan, gondosan maga a hallgató állít össze. A portfólió célja, hogy a szükséges és előírt kompetenciák meglétét, mélységét, alkalmazni tudását, feltárja, bizonyítsa. Általa pontosabban, átfogóbban, minőségi szempontokat is mérlegelve lehet értékelni a hallgatói teljesítményt.

A záróvizsga részét képezi ez a dokumentumgyűjtemény. Az egyes szakirányú továbbképzési szakok esetében a szakról szóló képesítési követelményrendszer írja elő a bemutatandó kompetenciák meglétét.

#### **10. Záróvizsga követelményei és tantárgyai:**

A hallgatók tanulmányaikat záróvizsgával fejezik be.

A záróvizsga a szakképzettség megszerzéséhez szükséges tudás valamint készségek ellenőrzése és értékelése, ahol a hallgatónak arról is tanúságot kell tennie, hogy a tanult ismereteket alkalmazni is tudja.

*A záróvizsgára bocsátás feltételei:*

- Abszolutórium megszerzése.
- Szakdolgozat/portfólió elkészítése és határidőre történő leadása, valamint bírálattal ellátott, legalább elégséges szintű értékelése.

*A záróvizsga részei:*

- Komplex szóbeli vizsga.
- Szakdolgozat/portfólió megvédése.

*Az eredmény kiszámítási módja:*

Az eredmény kiszámítása a szakdolgozat/portfólióra és a védésre, valamint a komplex szóbeli vizsgára adott érdemjegyek átlagolásával történik. Nem egész számjegy esetén kerekítéssel történik a minősítés. Ha bármelyik részjegy elégtelen, akkor a záróvizsga eredménye is elégtelen.

#### **11. Az oklevél megszerzésének feltétele:**

- A tantervben meghatározott követelmények teljesítése (abszolutórium megszerzése).
- Szakdolgozat/portfólió elkészítése és bírálattal ellátott, legalább elégséges szintű értékelése.
- A záróvizsga sikeres abszolválása legalább elégséges szintű értékeléssel.

*Az oklevél minősítése:*

Az oklevél minősítése az alábbi minősítések kerekített átlaga:

- A komplex szóbeli záróvizsga eredménye.
- A hallgató szemeszterenkénti tanulmányi átlagának átlageredménye (amely a lecke-könyvben is szerepel).

A képzés bővebb szerkezetét az *áttekintő* és a *részletes* tanterv tartalmazza.

#### **12. A tantárgyakra vonatkozó információk:**

A tantárgyakra vonatkozó információk a Moodle-ben (<http://moodle.kodolanyi.hu>) található meg.

## ÁTTEKINTŐ TANTERV

Óra	1. félév	kredit	2. félév	kredit
18	EMBER ÉS KÖRNYEZETE (VÍZ, LEVEGŐ, ÉLELMISZER)	5	TÁPLÁLKOZÁSTUDOMÁNY ÉS DIETETIKA	5
9	ÉLELMISZERISMERETEK: ÉLELMISZERKATEGÓRIÁK	5	EGYÉNRE SZABOTT TÁPLÁLKOZÁS	5
9	TÁPLÁLKOZÁS ÉS EGÉSZSÉGVÉDELEM	5		
18	FUNKCIONÁLIS ÉLELMISZERISMERETEK	5	KÖZÉTKEZTETÉS ÉS EGÉSZSÉGFEJLESZTÉS	5
18	A TÁPLÁLKOZÁS ALAPVETŐ FOLYAMATAI, HUMÁN METABOLIZMUS	5	TÁPLÁLKOZÁSMENEDZSMENT	5
18	FUNKCIONÁLIS ÉLELMISZEREK OSZTÁLYOZÁSA ÉS MINŐSÉGE, ÉLELMISZERBIZTONSÁG	5	A TÁPLÁLKOZÁS KULTURÁLIS ASPEKTUSAI	5
<b>Szakdolgozat</b>			<b>5 kredit</b>	
<b>Kredit</b>	<b>30</b>		<b>30</b>	
<b>Összóra</b>	<b>90</b>		<b>90</b>	

Élelmiszer és táplálkozási ismeretek: 15 kredit; Táplálkozás és egészségfejlesztés, jól-lét: 10 kredit; Táplálkozás és kultúra: 10 kredit; A táplálkozás szociális és gazdasági meghatározói: 10 kredit; Táplálkozásmenedzsment ismeretek: 10 kredit; A szakdolgozat kreditértéke: 5 kredit

## RÉSZLETES TANTERV

Kód	Tantárgy	Kre-dit	Tanóra	Követelmény	Félév	Jelleg	Előfeltétel	Felelős tanszék
HU 093	Ember és környezet (Víz, levegő, Élelmiszer)	5	18	kollokvium	1.	előadás	-	HUMÁN
HU 094	Élelmiszerismeretek: Élelmiszerkategóriák	5	9	kollokvium	1.	előadás	-	HUMÁN
HU 095	Táplálkozás és egészségvédelem	5	9	kollokvium	1.	előadás	-	HUMÁN
HU 096	Funkcionális élelmiszerismeretek	5	18	kollokvium	1.	előadás	-	HUMÁN
HU 097	A táplálkozás alapvető folyamatai, humán metabolizmus	5	18	kollokvium	1.	előadás	-	HUMÁN
HU 098	Funkcionális élelmiszerek osztályozása és minősége, Élelmiszerbiztonság	5	18	kollokvium	1.	előadás	-	HUMÁN
HU 100	Táplálkozástudomány és diétetika	5	18	kollokvium	2.	előadás	-	HUMÁN
HU 101	Egyénre szabott táplálkozás	5	18	kollokvium	2.	előadás	-	HUMÁN
HU 102	Közétkeztetés és egészségfejlesztés	5	18	kollokvium	2.	előadás	-	HUMÁN
HU 103	Táplálkozásmenedzsment	5	18	kollokvium	2.	előadás		HUMÁN
HU 104	A táplálkozás kulturális aspektusai	5	18	kollokvium	2.	előadás	-	HUMÁN
HU 066	Szakdolgozati konzultáció	5	0	aláírás	2.	k.gyak		HUMÁN