

Táplálkozástudományi mesterképzési szak - SZTE Mérnöki Kar, 2022. április, levelező tagozat

S.sz.	Tantárgy	1. félév					2. félév					3. félév					4. félév					Összesen (15 hét/félév)													
		ea	gy	kr	k	gy	ea	gy	kr	k	gy	ea	gy	kr	k	gy	ea	gy	kr	k	gy	ea	gy	kr											
ALAPOZÓ ISMERETKÖRÖK - TERMÉSZETTUDOMÁNYOS ISMERETEK, 20 - 35 kredit															Összesen:					1530	1230	48													
1	Élelmiszerkémia	10	10	4	1																	150	150	4											
2	Élelmiszer analitika	5	10	4		1																75	150	4											
3	Humán élettan	20	0	5	1																	300	0	5											
4	A mikrobiom jelentősége						5	5	3	1												75	75	3											
5	Élelmiszer nyersanyag ismeret	10	10	4	1																	150	150	4											
6	Élelmiszer-technológia	10	10	4	1																	150	150	4											
7	Termékfejlesztés és innováció						5	10	4	1												75	150	4											
8	Klinikai immunológia alapjai, táplálékallergia és -intolerancia											10	0	3	1							150	0	3											
9	A csecsemő- és a gyermekkor táplálási sajátosságai, tápszerek															5	5	3	1			75	75	3											
10	Táplálkozás-biokémia						15	10	6	1												30	30	6											
11	Élelmiszer-biztonság I.: Élelmiszer-mikrobiológia	10	10	4	1																	150	150	4											
12	Élelmiszer-biztonság II.: Élelmiszer-toxikológia						10	10	4		1											150	150	4											
Összesen:		65	50	25	5	1	35	35	17	3	1	10	0	3	1	0	5	5	3	1	0	1725	1350	48											
ALAPOZÓ ISMERETKÖRÖK - GAZDASÁGI ÉS HUMÁN ISMERETEK, 10 - 20 kredit															Összesen:					375	300	12													
13	Táplálkozási zavarok pszichológiája és terápiája											5	5	3	1							75	75	3											
14	Egészségügyi menedzsment															5	10	4	1			75	150	4											
15	Epidemiológia és a statisztika módszertana	5	5	2		1																75	75	2											
16	Élelmiszer minőség és -biztonság jogi szabályozása															10	0	3	1			150	0	3											
Összesen:		5	5	2	0	1	0	0	0	0	0	5	5	3	1	0	15	10	7	2	0	375	300	12											
DIFFERENCIÁLT SZAKMAI ISMERETEK (specializáció + diplomaterv), 46 - 60 kredit															Összesen:					975	1875	44													
17	Funkcionális élelmiszerek											15	10	4	1							225	150	4											
18	Étrend-kiegészítők, élettani hatások és kockázatok						10	0	3	1												150	0	3											
19	Tápanyagok, étrend-kiegészítők farmakológiája, gyógyszerterapeutika alapok						10	0	3	1												150	0	3											
20	Gyógyszer-élelmiszer interakciók															5	5	2	1			75	75	2											
21	Táplálkozás-egészségtan	5	5	3	1																	75	75	3											
22	Táplálkozással összefüggő civilizációs betegségek											5	5	3	1							75	75	3											
23	Egészségmegőrző táplálkozás															10	5	3	1			150	75	3											
24	Táplálkozásterápia															5	5	3		1		75	75	3											
25	DIPLOMAMUNKA						20	5		1		30	5		1		40	10		1		0	1350	20											
SZABADON VÁLASZTHATÓ TÁRGYAK, min. 6 kredit															Összesen:					450	0	6													
26	Választható tárgy I.						10	0	2	besz												150	0	2											
27	Választható tárgy II.											10	0	2	besz							150	0	2											
28	Választható tárgy III.															10	0	2	besz			150	0	2											
Összesen:		5	5	3	1	0	30	20	13	2	1	30	45	14	2	1	30	55	20	2	2	1425	1875	56											
SZAKMAI GYAKORLAT															Összesen:							10													
29	Szakmai gyakorlat	30 óra, előírt program és beszámoló teljesítésével, a 2. félév után																																	10
												30	10		1								240												
Mindösszesen		75	60	30	6	2	65	55	30	5	2	45	80	30	4	2	50	70	30	5	2	3525	3765	120											
Heti óraszám:		135					120					125					120					7290	7500												
Számonkérések félévente összesen:		Koll.		Gy.j.		Koll.		Gy.j.		Koll.		Gy.j.		Koll.		Gy.j.		Koll. össz.		Gy.j. össz.															
		6		2		5		2		4		2		5		2		20		8															
		1. félév					2. félév					3. félév					4. félév																		