



## Szegedi Tudományegyetemen táplálkozástudományi mesterképzési szak indítása

### A MAB Testület 2021/9/VI/9. sz. határozata

A Testület nem támogatja a táplálkozástudományi mesterképzési szak (táplálékkiegészítők fejlesztése specializáció) indítását a Szegedi Tudományegyetemen.

### A Testület által elfogadott szakbizottsági indoklás a MAB 2021/9/VI/9. sz. határozatához:

A beadvány adatlapja szerint az intézmény a táplálkozástudományi mesterképzési szakot táplálékkiegészítők fejlesztése specializációval kívánja indítani, ugyanakkor a tantervben étrend-kiegészítők fejlesztése specializáció ismeretköreinek felsorolása szerepel. A táplálékkiegészítők kifejezés a tárgyleírásokban is előfordul. A táplálékkiegészítő terminus használata már nem megfelelő, a 37/2004. (IV.26.) ESZCSM rendelet határozza meg az étrend-kiegészítők fogalmát. A szakindítási beadványban a természettudományi ismeretkör azonosítható a KKK 9.1 pontja szerinti természettudományok szakterülettel, azonban az előírt 2-4 kredit helyett 9 kreditértékkel szerepel, így az indítani tervezett képzés képzési programja nem felel meg a szak képzési és kimeneti követelményeinek (KKK).

A szakot felépítő tárgyak elsajátítandó ismeretanyagából hiányzik a genomika, a nutrigenomika, a molekuláris neurobiológia, valamint a klinikai dietetika, a dietetika gyakorlat és az etika témaköre. A Speciális táplálkozási ismeretkörben szereplő Klinikai immunológia alapjai, táplálékallergia és intolerancia, A csecsemő- és a gyermekkor táplálási sajátosságai, tápszerek, valamint a Táplálkozás-biokémia tárgyak elsajátítandó ismeretanyagukat tekintve az ismeretkörben való szerepeltetésük nem indokolt. Az élelmiszer analitika tárgy a modern ismeretek helyett általános analitikai ismereteket tartalmaz. Az élelmiszer mikrobiológia csak egy része az élelmiszer biztonságának, ezért két tantárgyba kellene sorolni az ismereteket.

A beadvány fő feladatként jelöli meg, hogy jellemzően a szervezetbe jutott tápanyagok molekuláris szintű kölcsönhatásaival foglalkozik, ehhez képest nagyon kis hangsúllyal szerepelnek az ezt tárgyaló tantárgyak, mint például a táplálkozás-biokémia, ugyanakkor a humánélettan tárgy túlzott hangsúllyal jelenik meg a képzésben.

Az Étrend-kiegészítők fejlesztése specializáció ismeretkörei és tantárgyai között nem szerepel olyan elméleti vagy gyakorlati tantárgy, amely az étrend-kiegészítők fejlesztésével vagy fejlesztésének gyakorlatával foglalkozik. A Tápanyagok, étrend-kiegészítők farmakológiája, gyógyszeres alapok című tárgy felépítése, tartalma lefedi a kötelező alapozó ismeretkörök közül a gyógyszeres részét, nem a specializáció ismereteihez tartozik.

A Táplálkozásterápia, a Klinikai immunológia alapjai, táplálékallergia és intolerancia című tárgyakhoz megadott kötelező irodalmak nem tartalmaznak naprakész ismereteket. Az Egészségmegőrző táplálkozás című tárgyhoz megadott kötelező irodalmak (Morava Endre – Antoni Ferenc (1991): Az emberi táplálkozás alapjai; Bíró Gy. – Lindner K. (1998): Tápanyagtáblázat) nem tartalmaznak naprakész és a tárgyat lefedő ismereteket.

A tantárgyleírások alapján a képzés során a KKK-ban rögzített alábbi kompetenciák elérése nem valósul meg: „Képes meghatározni az egészséges táplálkozásnak, valamint a kórállapotoknak megfelelő étrendek és élelmiszerek tápanyag-összetételét. 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.”. Az alábbi kompetencia pedig csak részben valósul



M A B

meg: „Képes hazai és nemzetközi szervezetekben a táplálkozástudománnyal kapcsolatos területeken szakértői és szaktanácsadási feladatok ellátására, vállalati, kutatóintézeti és szakigazgatási szinten, valamint képes egészségpolitikai döntések előkészítésére.”. Egyes tantárgyak nem fedik le a hozzájuk sorolt kompetenciákat, például A csecsemő- gyermekkor és táplálási sajátosságai, Egészségmegőrző táplálkozás, Egészségügyi menedzsment és Élelmiszer-technológia című tárgyak esetében: Ismeri az élelmiszercímkezés törvényi szabályozását, az élelmiszerekre vonatkozó általános jogszabályokat. Egészségügyi menedzsment, Az élelmiszerminőség és -biztonság jogi szabályozása című tárgyak esetében: Képes az egészségiparban, a wellness- és gyógyturizmus, valamint a szállodaipar területén a helyes táplálkozási gyakorlatnak megfelelő étrendek tervezésére. Táplálkozási zavarok pszichológiája és terápiája című tárgynál: Ismeri a szervezetbe kerülő anyagok toxikológiai besorolását. Humán élettan I., II., A mikrobiom jelentősége című tárgyaknál: Képes a termékfejlesztés során a dietetikai ismereteinek, valamint a táplálkozásterápia lehetőségeinek gyakorlati alkalmazására.

A tanulástámogatás intézményi eszközrendszere megfelelő.

A KKK 9.3 pontja szerint a szakmai gyakorlat 90 órás. A beadványban a gyakorlat óraszámát ellentmondásos: a tantervben 90 óra, a kredit összesítő táblázatban 240 óra szerepel. A gyakorlati képzés az egyetem közreműködő Karain magas színvonalon megvalósítható. Az intézményen kívüli gyakorlati helyek többsége élelmiszeripari nagyvállalat, amely inkább az élelmiszermérnöki képzés bázisai, fejleszthetik a termékfejlesztői készséget, de a táplálkozásélettani szemlélet elmélyítéséhez szükséges műhelyek (pl. OÉTI), valamint dietetikai, vagy laboratóriumi gyakorlati helyek nem jelennek meg.

A záróvizsga tárgyai között az élelmiszermérnöki és az élelmiszerbiztonsági és -minőségi mérnöki képzésre jellemző tárgyak (Élelmiszertechnológia, Élelmiszerbiztonság) jelennek meg, ugyanakkor az Élelmiszerkémia nem. A záróvizsga tárgyak arányait az egészségtudományi képzésnek megfelelően szükséges módosítani.

A szakfelelős egyetemi tanár, az MTA doktora, több éves oktatói és kutatói tapasztalattal rendelkezik, teljes mértékben megfelel a szakfelelőssel szemben támasztott követelményeknek. Az oktatók többsége kellő tapasztalattal, oktatási gyakorlattal és megfelelő minősítéssel rendelkezik, ugyanakkor dietetikus vagy táplálkozástudományi végzettségű szakember nem szerepel közöttük. Az oktatók személye döntően a mérnöki kar oktatói közül kerül ki. Az Étrend-kiegészítők, élettani hatások és kockázatok és az Egészségmegőrző táplálkozás tantárgyak felelősének végzettsége és szakmai kompetenciája, kutatási/oktatásfejlesztői irányultsága nincs összhangban az általa oktatott tárgyakkal. A tudományos szakmai műhelyek biztos háttérrel nyújthatnak a hallgatóknak. Az egyetem rendelkezik a képzéshez szükséges alapvető infrastruktúrával (tanterem, előadóterem, laboratóriumok, számítástechnika stb.). Az infrastrukturális lista számos szakmai pontatlansággal terhelt (pl. Ph mérő helyett pH mérő a helyes, nem derül ki, hogy digitális-e, stb.), egy-egy esetben több adat (pl. típus) megadása szükséges egy készülék megfelelőségének megítéléséhez. A speciális technológiai (kapszulázás, tablettázás) analitikai feltételekről kevés az információ. Az egyetem könyvtári ellátottsága és a szolgáltatás teljes körűen megfelelő.

Budapest, 2021. október 15.