



Szegedi Tudományegyetemen táplálkozástudományi mesterképzési szak indítása

A MAB Testület 2022/6/VI/5/1. sz. határozata

A Testület nem támogatja a táplálkozástudományi mesterképzési szak indítását a Szegedi Tudományegyetemen.

A Testület által elfogadott szakbizottsági indoklás a MAB 2022/6/VI/5/1. sz. határozatához:

A tervezett táplálkozástudományi szak képzési programja erőteljesen élelmiszer-mérnöki szemléletű, nem illeszkedik az ország más egyetemén folyó Dietetikus és Táplálkozástudományi képzésekhez. Az orvos- és egészség tudományi területen a szakmai tartalmak megfelelőek. Az Analitikai kémia című tárgy tantárgyi tematikája alapképzési szintű, egyáltalán nem tartalmazza a modern nagyműszeres ismereteket (ICP-k, GC-k és HPLC-k, NMR-k, IR-k), pedig ezek a biológiailag aktív vegyületek meghatározásában ma már kulcsszerepet játszanak. Ezek az ismeretek műszerek az állóeszközök felsorolásából is teljesen kimaradtak. Nem megfelelő a Funkcionális élelmiszerek tárgy tematikája, hiszen az nem nemesítés, ugyanakkor meg kellene jelenni benne a tejtermékeknek. Az Élelmiszer-mikrobiológia és az Élelmiszerbiztonság együttes oktatása nem javasolt, hiszen ez utóbbi vállalatirányítási ismereteket is magában foglal az élelmiszerbiztonságot veszélyeztető fizikai és kémiai anyagokon kívül. Az Élelmiszertechnológia tárgyban nem esik szó az alkoholos italokról, a kávéról. Mindezek alapján olyan kompetencia hiányok lépnek fel, amelyek melyek megléte szükséges a képzési cél elérése érdekében. Az agrokemikáliák táplálkozástudományi és élelmiszerbiztonsági megítélése szakterület kimaradt a szakmai tartalomból. Több tantárgy esetén nem elég újak a megadott könyvek és jegyzetek (Élelmiszerkémia, Étrend kiegészítők, Funkcionális élelmiszerek, Egészségmegőrző táplálkozás). A Termékfejlesztés és innováció című tárgy esetében kevés a megadott hazai kötelező irodalma.

A tanulás támogatásának a széles tudományterületeket átfogó egyetemen számos lehetőség rendelkezésre áll, ugyanakkor szükség van a korábban említett oktatási anyagok korszerűsítésére is (műszeres analitikában vagy a funkcionális élelmiszer tárgykörében tejtermékek említésével).

Az elmélet és a gyakorlat aránya megfelelő, de elsősorban élelmiszertechnológiai dominanciájú. A gyakorlati képzéshez a lehetőségek a közreműködő, továbbá az együttműködő (pl. Természettudományi) Karokon rendelkezésre állnak. Az intézményen kívüli élelmiszeres gyakorlati helyszínek megfelelőek. A KKK 8.8.1. b) pontjában felsorolt kompetencia elemek közül az étrend tervezésére vonatkozó ismereteket (elmélet-gyakorlati) a beadvány nem tartalmaz. Ebből következik, hogy a gyakorlati helyek között nincs kórházi élelmezési vagy nagy konyhai helyszín felsorolva. Olyan gyakorlóléhelyek vannak megnevezve, ahol az élelmiszertechnológiát lehet tanulmányozni, nincs egyetlen különleges élelmiszer alapanyagot vagy étrend kiegészítőt gyártó vagy fejlesztő vállalkozás sem megemlítve.

Az ismeretellenőrzési és az értékelési módszerek megfelelőek. A záróvizsga tárgyai nem alkalmasak a táplálkozástudományi képzés lezárásához. A záróvizsga tárgyait az orvos- és egészség tudományi területnek megfelelőre szükséges cserélni. A diplomát a Mérnöki Kar adja ki, ugyanakkor hazánkban a több helyen is folyó képzés során minden esetben azt az orvos- és egészség tudományi karok adják ki.

A szakfelelős egyetemi tanár, az MTA doktora, szakterületének ismert és elismert képviselője. A beadványban az oktatói adatlapok egy részén nem megfelelően dokumentált a képzéshez szorosan kapcsolódó tudományos munka bemutatása. Több oktató közleményei között vannak egy oldalas konferencia absztraktok (Élelmiszer nyersanyag ismeret, Élelmiszer technológia, Funkcionális



M A B

élelmiszerek), van, akinek nem a tantárgyhoz kapcsolódik a megadott cikkek zöme (Élelmiszer mikrobiológia), illetve van, akinek nincs közleménye megadva (Táplálkozási zavarok pszichológiája és terápiája). Az oktatók nagy többsége rendelkezik azokkal az adottságokkal, hogy magas színvonalon teljesítse azokat az elvárásokat, amiket ennek a szaknak a követelményei vele szemben állítanak. Vannak azonban olyanok is, akik az oktató szakterületeken nem tudtak jelentős tudományos eredményességet felmutatni.

Az egyetemen folyó műhelyek kutatói megfelelő háttérrel biztosíthatnak a leendő hallgatók számára mind a diplomamunka-készítést, mind a kutatóvá válás folyamatában. A folyamatos pályázati tevékenység biztosítja a szak tudományos háttérét.

A képzéshez szükséges infrastruktúra biztosított. További intézetek bevonásával a képzésbe a korábban említett analitikai hiányosságok is megoldhatók (ez elengedhetetlen, mivel az élelmiszer alapanyagok és az élelmiszerek biológiailag fontos vegyületeinek vizsgálata kiemelt fontosságú). A könyvtári ellátottság kiváló, de a naprakész ismeretek elérhetőségét is biztosítani kell a kézikönyvek mellett.

Budapest, 2022. július 8.