



OKLEVÉLMELLÉKLET

Az adatok birtokosa

Kovács Viktória

Kibocsátotta

Pécsi Tudományegyetem

Intézményi azonosító szám

FI58544

A dokumentum személyes adatokat tartalmazó oldalainak száma: 10

OKLEVÉLMELLÉKLET

Az oklevél törzskönyvi száma: ETK-ABEBNA-DIET-N-11 4/2022., a kiállítás éve: 2022

1. AZ OKLEVÉL MEGSZERZŐJÉNEK ADATAI

1.1. Vezetéknév
Kovács

1.2. Utónév
Viktória

1.3. Születési hely (ország, város) és idő
Magyarország, Bonyhád, 1999.01.05.

1.4. Hallgatói azonosító szám
H0S85G, 75526157826

1.5. Törzslap sorszáma:
T080624/FI58544/1

2. AZ OKLEVÉL ADATAI

2.1. A szakképzettség megnevezése, és a vele járó cím (teljes és rövidített formában)

dietetikus

2.2. Az oklevél megszerzése érdekében elvégzett szak/szakok
ápolás és betegellátás

2.3. Az oklevelet kibocsátó intézmény neve, intézményi azonosító száma és jogállása
Pécsi Tudományegyetem FI 58544

Az Egyetem az Nftv. 1. számú melléklete alapján Magyarország államilag elismert felsőoktatási intézménye, nem állami egyetem.

2.4. A képzést folytató intézmény neve, intézményi azonosító száma és jogállása (ha eltér a 2.3 pontban megjelölttől)

2.5. A képzés nyelve
magyar

3. A KÉPZÉS SZINTJÉNEK ADATAI

3.1. A képzés szintje EKKR szintje
alapképzés (BA/BSc/BProf)
6

3.2. A képzési idő a képzési és kimeneti követelmény szerint
8 félév

3.3. A képzésbe való belépés feltételei
Középfok, érettségi ISCED 3AG



4. A KÉPZÉS TARTALMÁRA ÉS AZ ELÉRT EREDMÉNYEKRE VONATKOZÓ ADATOK

4.1. A KÉPZÉS KÖVETELMÉNYEI

4.1.1. A szak követelményeit meghatározó jogszabály, határozat
18/2016. (VIII. 5.) EMMI rendelet

4.1.2. A képzési cél

A képzés célja olyan dietetikusok képzése, akik mint táplálkozási és ételmezési szakemberek képesek a dietoterápia önálló művelésére és ételmezési üzemek vezetésére, egyéni és csoportos dietetikai szaktanácsadásra. A dietetikus a táplálkozástudomány és a dietetika területén szerzett végzettséggel rendelkező személy, aki a táplálkozástudományt egészséges és beteg egyének, valamint csoportok ételmezési ellátása, gyógyítása és egészségnevelése céljából alkalmazza. A dietetikusok általános ismeretekkel rendelkeznek az anatómia, élettan, kórélettan, kémia, biológia, mikrobiológia és számítástechnika alaptudományokban. Speciális ismeretekkel rendelkeznek az élelmiszer-, egészségügyi menedzsment, belgyógyászat és gyógyszer-tudományban, valamint speciális alapismeretekkel a táplálkozásbiológia, élelmiszerkémia, élelmiszer higiéné, ételkészítési technológiák, gyakorlati- és klinikai dietetika, üzemszervezés és műszaki ismeretek terén.

4.1.3. A megszerzendő kreditek száma

240

4.1.4. Az ismeretek ellenőrzésének rendszere

- Kötelező szigorlati tárgyak az anatómia - élettan - kórélettan, az ételkészítési technológiák - élelmiszerismeret - élelmiszeripari technológiák, a gyakorlati dietetika, klinikai dietetika - belgyógyászat, valamint ételmezésmenedzsment - közétkeztetési ismeretek témakörökből.

- Szakdolgozat témát a klinikai dietetika, üzemszervezés, közétkeztetés, élelmiszer analitika, táplálkozástudomány, táplálkozás epidemiológia témák közül kell választani.

- A szakdolgozatnak bizonyítania kell, hogy készítője a választott témakörben önálló adatgyűjtésre, kutatási terv készítésre, kísérleti munkára, az eredmények szakszerű feldolgozására és helyes következtetések levonására képes.

- A záróvizsga írásbeli része az alaptudományokra vonatkozó, szaktudományokra vonatkozó és társadalomtudományi tudásra vonatkozó kérdéseket is tartalmaz. A gyakorlati államvizsga során a jelöltnek bizonyítani kell, hogy a megszerzett ismereteit a gyakorlatban önállóan, klinikai környezetben és ételmezési üzemben, alkalmazni tudja. A záróvizsga szóbeli része a dietetikai, a táplálkozás- és élelmiszertudományi ismeretek komplex számonkérése, melynek során mód nyílik a jelölt felkészültségének és szemléletének megítélésére.

4.1.5. A szakmai gyakorlat jellege, hossza, kreditértéke

4.2. AZ EGYES TANTÁRGYAK / ÉRDEMJEK / KREDITPONTOK

4.2.1. Tanulmányok során megszerzett tudás (követelmény megnevezése, kreditpont, érdemjegy)

Tantárgy neve	Tantárgy kódja	Óraszám	Követelmény	Kredit	Eredmény	Félév
Egészségügyi terminológia I.	AB17DIN04	F: 0/20/0	Gyakorlati jegy	4	Jó (4)	2017/18/1
Alkalmazott élettan és kórélettan az egészségtudományban I. gyakorlat	AB17DIN0202	F: 0/20/0	Gyakorlati jegy	2	Jeles (5)	2017/18/1
Szabadon választható tantárgy I. - Egészségtudomány története I. (ik: betegápolás története)	AB17AVN01	F: 14/0/0	Gyakorlati jegy	3	Jó (4)	2017/18/1

Tantárgy neve	Tantárgy kódja	Óraszám	Követelmény	Kredit	Eredmény	Félév
Elsősegélynyújtás gyakorlat	AB17DIN0302	F: 0/14/0	Gyakorlati jegy	2	Jeles (5)	2017/18/1
Elsősegélynyújtás elmélet	AB17DIN0301	F: 14/0/0	Gyakorlati jegy	2	Jeles (5)	2017/18/1
Alkalmazott anatómia az egészségtudományban I. gyakorlat	AB17DIN0102	F: 0/20/0	Gyakorlati jegy	2	Elégséges (2)	2017/18/1
Az egészségtudomány sejtből és biokémiai alapjai	AB17DIN05	F: 36/0/0	Kollokvium	4	Közepes (3)	2017/18/1
Alkalmazott anatómia az egészségtudományban I. elmélet	AB17DIN0101	F: 30/0/0	Kollokvium	3	Közepes (3)	2017/18/1
Alkalmazott élettan és körélettan az egészségtudományban I. elmélet	AB17DIN0201	F: 55/0/0	Kollokvium	5	Jó (4)	2017/18/1
Ápolástan I. gyakorlat	AB17DIN1002	F: 0/34/0	Gyakorlati jegy	3	Közepes (3)	2017/18/2
Alkalmazott anatómia az egészségtudományban II. gyakorlat	AB17DIN0602	F: 0/20/0	Gyakorlati jegy	2	Jó (4)	2017/18/2
Alkalmazott élettan és körélettan az egészségtudományban II. gyakorlat	AB17DIN0702	F: 0/20/0	Gyakorlati jegy	2	Jeles (5)	2017/18/2
Egészségügyi terminológia II.	AB17DIN09	F: 0/20/0	Gyakorlati jegy	4	Elégséges (2)	2017/18/2
Biofizikai és egészségügyi műszaki ismeretek I.	AB17DIN08	F: 14/0/0	Kollokvium	2	Jeles (5)	2017/18/2
Alkalmazott anatómia az egészségtudományban II. elmélet	AB17DIN0601	F: 30/0/0	Kollokvium	3	Elégséges (2)	2017/18/2
Szabadon választható tantárgy II. - Komplementer medicina	AB17AVN02	F: 14/0/0	Kollokvium	3	Jeles (5)	2017/18/2
Ápolástan I. elmélet	AB17DIN1001	F: 20/0/0	Kollokvium	3	Elégséges (2)	2017/18/2
Alkalmazott élettan és körélettan az egészségtudományban II. elmélet	AB17DIN0701	F: 55/0/0	Kollokvium	5	Közepes (3)	2017/18/2
Élelmiszerkémia, -biokémia I. gyakorlat	AB17DIN1902	F: 0/15/0	Gyakorlati jegy	2	Jeles (5)	2018/19/1
Szabadon választható tantárgy III. - Fűszerek, gyógynövények, fűszerezési ismeret	AB17DIVN01	F: 8/0/0	Gyakorlati jegy	3	Jó (4)	2018/19/1
Élelmiszerkémia, -biokémia I. területi gyakorlat	AB17DIN1903	F: 0/19/0	Aláírás megszerzése	0	Aláírva	2018/19/1
Egészségügyi kommunikáció I.	AB17DIN13	F: 0/14/0	Gyakorlati jegy	2	Jeles (5)	2018/19/1
Táplálkozásbiológia I. gyakorlat	AB17DIN1802	F: 0/28/0	Gyakorlati jegy	2	Jó (4)	2018/19/1
Etika az egészségtudományokban	AB17DIN15	F: 14/0/0	Gyakorlati jegy	2	Elégséges (2)	2018/19/1
Ételkészítési technológiák I. gyakorlat	AB17DIN1702	F: 0/28/0	Gyakorlati jegy	2	Jeles (5)	2018/19/1
Ételkészítési technológiák I. elmélet	AB17DIN1701	F: 70/0/0	Kollokvium	5	Jeles (5)	2018/19/1
Élelmiszerkémia, -biokémia I. elmélet	AB17DIN1901	F: 42/0/0	Kollokvium	3	Elégséges (2)	2018/19/1
Táplálkozásbiológia I. elmélet	AB17DIN1801	F: 28/0/0	Kollokvium	2	Közepes (3)	2018/19/1
Népegészségtan	AB17DIN14	F: 28/0/0	Kollokvium	2	Közepes (3)	2018/19/1
Mikrobiológia I.	AB17DIN12	F: 28/0/0	Kollokvium	3	Jó (4)	2018/19/1
Gyógyszertan I. elmélet	AB17DIN1101	F: 30/0/0	Kollokvium	2	Közepes (3)	2018/19/1
Egészségügyi jog	AB17DIN16	F: 21/0/0	Kollokvium	3	Jeles (5)	2018/19/1



Tantárgy neve	Tantárgy kódja	Óraszám	Követelmény	Kredit	Eredmény	Félév
Szabadon választható tantárgy IV. - Bevezetés a növényi-alapú étrendbe	AB17DIVN02	F: 8/0/0	Gyakorlati jegy	3	Jeles (5)	2018/19/2
Ételkészítési technológiák III. gyakorlat	AB17DIN2402	F: 0/20/0	Gyakorlati jegy	1	Jeles (5)	2018/19/2
Belgyógyászat I. gyakorlat	AB17DIN2702	F: 0/28/0	Aláírás megszerzése	0	Aláírva	2018/19/2
Mikrobiológia II. gyakorlat	AB17DIN2202	F: 0/28/0	Aláírás megszerzése	0	Aláírva	2018/19/2
Ételkészítési technológiák III. elmélet	AB17DIN2401	F: 20/0/0	Gyakorlati jegy	2	Jó (4)	2018/19/2
Ételkészítési technológiák II. gyakorlat	AB17DIN2302	F: 0/42/0	Gyakorlati jegy	3	Jeles (5)	2018/19/2
Egészségpszichológia I.	AB17DIN25	F: 8/0/0	Gyakorlati jegy	1	Jó (4)	2018/19/2
Belgyógyászat I. elmélet	AB17DIN2701	F: 42/0/0	Kollokvium	4	Közepes (3)	2018/19/2
Dietetika I.	AB17DIN26	F: 20/0/0	Kollokvium	2	Elégséges (2)	2018/19/2
Élelmiszerismeret és élelmiszeripari technológiák I.	AB17DIN29	F: 36/0/0	Kollokvium	3	Jó (4)	2018/19/2
Kutatásmódszertani és biostatistikai ismeretek I.	AB17DIN20	F: 21/0/0	Kollokvium	2	Jeles (5)	2018/19/2
Mikrobiológia II. elmélet	AB17DIN2201	F: 20/0/0	Kollokvium	2	Jó (4)	2018/19/2
Ételkészítési technológiák II. elmélet	AB17DIN2301	F: 49/0/0	Kollokvium	3	Közepes (3)	2018/19/2
Egészségpedagógia I.	AB17DIN21	F: 14/0/0	Kollokvium	2	Jó (4)	2018/19/2
Klinikai dietetika I.	AB17DIN28	F: 34/0/0	Kollokvium	2	Elégséges (2)	2018/19/2
Egészségügyi informatika I.	AB17DIN30	F: 0/28/0	Gyakorlati jegy	2	Elégséges (2)	2019/20/1
Dietetika III. gyakorlat	AB17DIN3302	F: 0/16/0	Gyakorlati jegy	1	Jeles (5)	2019/20/1
Dietetika II. gyakorlat	AB17DIN3202	F: 0/42/0	Gyakorlati jegy	5	Jeles (5)	2019/20/1
Dietetika III. elmélet	AB17DIN3301	F: 14/0/0	Gyakorlati jegy	1	Közepes (3)	2019/20/1
Szabadon választható V. - Minőségbiztosítás, borászat	AB17DIVN03	F: 10/0/0	Gyakorlati jegy	3	Jeles (5)	2019/20/1
Szakkolgozat készítés I.	AB17DIN31	F: 0/8/0	Gyakorlati jegy	2	Jeles (5)	2019/20/1
Belgyógyászat II. gyakorlat	AB17DIN3602	F: 0/100/0	Aláírás megszerzése	0	Aláírva	2019/20/1
Élelmiszerismeret és élelmiszeripari technológiák II. gyakorlat	AB17DIN3702	F: 0/14/0	Aláírás megszerzése	0	Aláírva	2019/20/1
Klinikai dietetika II.	AB17DIN35	F: 34/0/0	Kollokvium	3	Jeles (5)	2019/20/1
Dietetika II. elmélet	AB17DIN3201	F: 42/0/0	Kollokvium	4	Jó (4)	2019/20/1
Egészségügyi menedzsment I. elmélet	AB17DIN34	F: 42/0/0	Kollokvium	3	Jó (4)	2019/20/2
Kutatásmódszertani és biostatistikai ismeretek II.	AB17DIN38	F: 0/28/0	Gyakorlati jegy	2	Jeles (5)	2019/20/2
Egészségügyi informatika II.	AB17DIN39	F: 0/28/0	Gyakorlati jegy	2	Jeles (5)	2019/20/2
Egészségügyi menedzsment II.	AB17DIN43	F: 21/0/0	Gyakorlati jegy	3	Jó (4)	2019/20/2
Táplálkozás a mindennapjainkban I.	AB17DIN45	F: 28/0/0	Gyakorlati jegy	3	Jeles (5)	2019/20/2
Funkcionális élelmiszerek	AB17DIN44	F: 14/0/0	Gyakorlati jegy	2	Jeles (5)	2019/20/2
Egészségpolitika	AB17DIN42	F: 21/0/0	Gyakorlati jegy	3	Jó (4)	2019/20/2
Belgyógyászat II. elmélet	AB17DIN3601	F: 28/0/0	Kollokvium	3	Közepes (3)	2019/20/2
Egészségügyi menedzsment III. elmélet	AB17DIN4601	F: 30/0/0	Kollokvium	3	Jeles (5)	2019/20/2
Élelmiszerismeret és élelmiszeripari technológiák II. elmélet	AB17DIN3701	F: 34/0/0	Kollokvium	3	Közepes (3)	2019/20/2
Egészségügyi menedzsment III. területi gyakorlat	AB17DIN4602	F: 0/100/0	Aláírás megszerzése	0	Aláírva	2019/20/2

Tantárgy neve	Tantárgy kódja	Elismerés	Követelmény	Kredit	Eredmény	Dátum
---------------	----------------	-----------	-------------	--------	----------	-------

megszerzett kredit: 0

Megszerzett kreditpontok összesen: 247

4.3. Az értékelés rendszere

Az értékelési skála ötfokozatú:

jeles (5) - a hallgató tudása a tananyag egészére és összefüggéseire teljes;

jó (4) - a hallgató a tananyagot ismeri, ismereteinek alkalmazására képes;

közepes (3) - a hallgató a tananyag lényeges részeit ismeri, tudását kielégítően képes alkalmazni;

elégséges (2) - a hallgató a tananyag lényeges részeit ismeri, tudását még elfogatható szinten képes alkalmazni;

elégtelen (1) - a hallgató nem képes bizonyítani, hogy a tananyag lényeges részeit ismeri és alkalmazni tudja.

Minősítés - Jól megfelelt (JMF), Megfelelt (M) vagy Nem felelt meg (NMF)

Aláírás - Megfelelt (M) - Nem felelt meg (N)

4.4. Az oklevél minősítése

közepes (3,33)

5. AZ OKLEVÉLLEL JÁRÓ JOGOSULTSÁGOK

5.1. Továbbtanulási jogosultságok

mesterképzés (MA/MSc)

5.2. Szakmai jogosultságok

6. TOVÁBBI INFORMÁCIÓK

6.1. Egyéb információk

6.2. Intézményi információk

6.3. Egyéb hasznos információk forrásának megjelölése

Az intézmény címe: 7621 Pécs, Szepesy I. u. 1-3.

E-mail cím: info@etk.pte.hu

Internet cím(ek): www.etk.pte.hu

Tantárgy neve	Tantárgy kódja	Elismerés	Követelmény	Kredit	Eredmény	Dátum
---------------	----------------	-----------	-------------	--------	----------	-------

megszerzett kredit: 0

Megszerzett kreditpontok összesen: 247

4.3. Az értékelés rendszere

Az értékelési skála ötfokozatú:

jeles (5) - a hallgató tudása a tananyag egészére és összefüggéseire teljes;

jó (4) - a hallgató a tananyagot ismeri, ismereteinek alkalmazására képes;

közepes (3) - a hallgató a tananyag lényeges részeit ismeri, tudását kielégítően képes alkalmazni;

elégséges (2) - a hallgató a tananyag lényeges részeit ismeri, tudását még elfogatható szinten képes alkalmazni;

elégtelen (1) - a hallgató nem képes bizonyítani, hogy a tananyag lényeges részeit ismeri és alkalmazni tudja.

Minősítés - Jól megfelelt (JMF), Megfelelt (M) vagy Nem felelt meg (NMF)

Aláírás - Megfelelt (M) - Nem felelt meg (N)

4.4. Az oklevél minősítése

közepes (3,33)

5. AZ OKLEVÉLLEL JÁRÓ JOGOSULTSÁGOK

5.1. Továbbtanulási jogosultságok

mesterképzés (MA/MSc)

5.2. Szakmai jogosultságok

6. TOVÁBBI INFORMÁCIÓK

6.1. Egyéb információk

6.2. Intézményi információk

6.3. Egyéb hasznos információk forrásának megjelölése

Az intézmény címe: 7621 Pécs, Szepesy I. u. 1-3.

E-mail cím: info@etk.pte.hu

Internet cím(ek): www.etk.pte.hu

7. AZ OKLEVÉLMELLÉKLET HITELESÍTÉSE

7.1. Dátum

2022.06.27.

7.4. Hivatalos bélyegző

7.2. Az aláíró neve

Bertáné Antal Marianna

7.3. Az aláíró beosztása

tanulmányi osztályvezető



8. A MAGYAR FELSOŐOKTATÁSI RENDSZER LEÍRÁSA

(módosítva 2020 áprilisában)

8.1. A felsőoktatási intézmények típusai és az intézmények igazgatása

A felsőoktatási intézmények létesítését és működését a nemzeti felsőoktatásról szóló 2011. évi CCIV. törvény szabályozza. A nemzeti felsőoktatási törvény jogszabályi keretei között működve a magyar felsőoktatási intézmények államilag elismert, állami vagy nem állami (egyházi vagy magán-) intézmények. Az államilag elismert intézmények felsorolása megtalálható a nemzeti felsőoktatási törvény 1. mellékletében. A felsőoktatási intézmények típusukat tekintve egyetemek vagy főiskolák lehetnek. Az egyetem és a főiskola is mind a három képzési ciklusban folytathat képzést. A képzések nem különböznek intézménytípus szerint.

8.2. A képzések és a megszerezhető oklevelek típusai

A felsőoktatás egymásra épülő, felsőfokú végzettséget adó képzési ciklusai az alapképzés, a mesterképzés és a doktori képzés. Mesterfokozatot jogszabályban meghatározott esetekben osztatlan képzésben is lehet szerezni.

A felsőoktatási intézmények – a fentiek mellett – felsőfokú végzettségi szintet nem nyújtó felsőoktatási szakképzést és szakirányú továbbképzést is folytathatnak, valamint az élethosszig tartó tanulás keretében felnőttképzést is szervezhetnek.

A felsőoktatási intézmények az Európai Kreditviteli Rendszerre épülő kreditrendszert alkalmaznak. Egy kredit átlagosan 30 hallgatói tanulmányi munkaóra elvégzésével egyenértékű.

8.3. A képzések és a fokozatok engedélyezése/akkreditálása

Valamennyi felsőoktatási szakképzés, alap- és mesterképzés esetében jogszabály határozza meg a képzési és kimeneti követelményeket, vagyis a képzés szintjét, a megszerezhető szakképzettséget és azon kompetenciáknak az összességét, amelyek megszerzése esetén az adott szakon az oklevél kiadható.

A felsőoktatási intézmények kérelmére, a Magyar Felsőoktatási Akkreditációs Bizottság által adott szakvélemény birtokában az Oktatási Hivatal jár el a felsőoktatási szakképzés, az alap- és a mesterképzés indítására irányuló eljárásokban, valamint a doktori iskola nyilvántartásba vételében. A Magyar Felsőoktatási Akkreditációs Bizottság szakvéleményének figyelembevételével szintén az Oktatási Hivatal vizsgálja felül ötévente a felsőoktatási intézmények működési engedélyét. A fenti eljárások valamennyi államilag elismert, állami vagy nem állami felsőoktatási intézmény esetében azonosak azzal az eltéréssel, hogy a hitéleti képzések esetében minőségitelesítésre sem a Magyar Felsőoktatási Akkreditációs Bizottságnak, sem az Oktatási Hivatalnak nincs hatásköre. A hitéleti képzések esetében kizárólag a tárgyi és személyi feltételek vizsgálhatók.

8.4. A képzés rendszere

A hallgatók tanulmányaikat a felsőoktatási szakképzésben, az alap- és a mesterképzésben, valamint a szakirányú továbbképzésben záróvizsgálattal fejezik be. A záróvizsga szakdolgozat vagy diplomamunka megvédéséből, valamint további szóbeli, írásbeli és gyakorlati vizsgarészekből állhat.

8.4.1. Felsőoktatási szakképzések

A felsőoktatási szakképzésben megszerzett oklevél felsőfokú szakképzettséget tanúsít, önálló végzettségi szintet azonban nem. A felsőoktatási szakképzésben legalább 120 kreditet kell teljesíteni, a képzési idő

