

Előtanulmányi rend				
Táplálkozástudományi mesterképzési szak				
Részidős munkarend				
EK_TAPLTUD_M_RM_2024-25-1				
Neptun kód	Tantárgy	Előtanulmányi feltétel		
EMRMTETADI01	Biokémia I.	–	–	–
EMRMTETAMO02	Humán élettan	–	–	–
EMRMTETADI03	Biokémia II.	–	–	–
EMRMTETAEM04	Biostatisztika	–	–	–
EMRMTETADI05	Dietetológia	Ételkészítési technológia	Klinikai ismeretek	Élelmiszer áruismeret és élelmiszertechnológia alapjai
EMRMTETASI06	Élelmiszertoxikológia	–	–	–
EMRMTETAMO07	Kórélettan	Humán élettan	–	–
EMRMTETAEK08	Megelőző orvostan	–	–	–
EMRMTETADI09	Nutrigenomika, nutrigenetika	–	–	–
EMRMTETADI10	Sporttáplálkozás	–	–	–
EMRMTETAPS11	Szociálpszichológia	–	–	–
EMRMTETADI12	Táplálkozási szaktanácsadás	Preventív táplálkozástudomány	–	–
EMRMTETASI13	Élelmezés-politika	Preventív táplálkozástudomány	–	–
EMRMTETASI14	Élelmiszer marketing	–	–	–
EMRMTETASI15	Minőségirányítás	–	–	–
EMRMTETAMO16	Genetika és molekuláris biológia alapjai	Biokémia I.	Biokémia II.	-
EMRMTETAEK17	Gyógyszertan	–	–	–
EMRMTETADI18	Klinikai ismeretek	–	–	–
EMRMTETAEP19	Orvosi mikrobiológia	–	–	–
EMRMTETASI20	A biotechnológia biztonsági, jogi és etikai kérdései	Genetika és molekuláris biológia alapjai	Élelmiszerjog	–
EMRMTETASI21	Biotechnológiai eljárások az élelmiszeriparban	–	–	–
EMRMTETASI22	Élelmiszecsomagolási rendszerek	–	–	–
EMRMTETADI23	Élelmiszer áruismeret és élelmiszertechnológia alapjai	–	–	–
EMRMTETADI24	Élelmiszerbiokémia	Biokémia I.	Biokémia II.	–
EMRMTETASI25	Élelmiszerek tápanyagtartalmának meghatározása	–	–	–
EMRMTETASI26	Élelmiszergazdasági innováció	–	–	–
EMRMTETASI27	Élelmiszerjog	–	–	–
EMRMTETASI28	Élelmiszerkémia	–	–	–
EMRMTETADI29	Ételkészítési technológia	–	–	–
EMRMTETASI30	Ételkészítési technológia hatása a tápanyagokra	Élelmiszerkémia	–	–
EMRMTETASI31	Fermentált és funkcionális élelmiszerek	–	–	–
EMRMTETASI32	Mikrobiológiai élelmiszerbiztonság és higiéné	Orvosi mikrobiológia	–	–
EMRMTETADI33	Preventív táplálkozástudomány	Megelőző orvostan	–	–
EMRMTETADI34	Szakmai gyakorlat	Preventív táplálkozástudomány	–	–
EMRMTETASI35	Élelmiszerek reformulálása	Élelmiszer áruismeret és élelmiszertechnológia alapjai	–	–
EMRMTETADI36	Természetes eredetű anyagok, gyógyszerek, gyógyhatású készítmények, gyógynövények	Gyógyszertan	Élelmiszer áruismeret és élelmiszertechnológia alapjai	–
EMRMTETADI37	Étrendkiegészítők	Élelmiszerkémia		
EMRMTETADI38	Diplomamunka - Irodalomkutatás	–	–	–
EMRMTETAEM39	Diplomamunka - Kutatásmódszertan	–	–	–
EMRMTETAEM40	Diplomamunka - Tudományos vizuálizáció	–	–	–
EMRMTETADI41	Diplomamunka - Táplálkozásegészségügyi vizsgálatok	–	–	–
EMRMTETADI42	Diplomamunka - Dolgozatírás	Diplomamunka-Irodalomkutatás	Diplomamunka - kutatásmódszertan	Biostatisztika