

Tárgytematika / Course Description

Csomagolás

MMNBBEMA154

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: dr. Farkas László Imre

Félév / Semester: 2017/18/1

Beszámolási forma /

Assesment: Folyamatos számonkérés

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 2/1/0

Tárgy féléves óraszám /

Teaching hours(sem.): 0/0/0

OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

A tantárgy oktatásának a célja, hogy a hallgatók megismerkednek az élelmiszeripari termékek, ezen belül a gyorsan romló élelmiszerek csomagolásának korszerű anyagaival és berendezéseivel. Bemutatásra kerülnek a hagyományos és az új csomagolási rendszerek, a csomagolás technikai tényezői, valamint a csomagolás gazdaságossági kérdései. A hallgatók megismerik a csomagolástervezések különleges szempontjait, a kapcsolódó marketing tevékenységeket és a csomagolóanyagok minősítő vizsgálatait. További témakör: a csomagolóanyagok szerkezete és a védőképessége közötti összefüggések; a csomagolóanyagok vízgőz-, gáz- és fényáteresztő képessége; a hőmérséklet hatása.

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

Az előadások főbb témakörei: csomagolás szerepe a minőségmegőrzésben, eltarthatóság növelése; mechanikai, kémiai, mikrobiológiai hatások elleni védelem növelése; csomagolóanyagok felosztása anyaguk és szerkezetük szerint; csomagolási módok felosztása (gyűjtő, egyedi, kis kiszerezés); csomagolóanyagok funkcionális tulajdonságai; élelmiszeripari fóliák csoportosítása, felhasználási lehetőségeik; csomagolóanyagokkal szemben támasztott speciális élelmiszeripari követelmények; vákuum és védőgáz csomagolás alkalmazási területei; többrétegű fóliák; csomagolás információtovábbítási funkciói; „intelligens csomagolás”; csomagolóanyagokra vonatkozó szabványok, előírások.

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

Kollokvium

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Kötelező és ajánlott irodalomjegyzék:

Benzcurné Pásztor H, Birinszki R., Egyed K., Vágó K. (2003): Marketing és minőségbiztosítás a csomagolásban. Papír-Press Egyesülés, Budapest

Bíró O., Kunos I. (1993): Csomagolás az élelmiszer-ipari kisüzemben. Integra-Projekt Kft., Budapest

Deák T., Farkas J., Incze K. (1981): Konzerv-, hús- és hűtőipari mikrobiológia. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest

Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium- FVM (2000): Gyártmányfejlesztési útmutató az élelmiszeripar számára. C&C Kiadó, Budapest

Györgyi A., Tiefbrunner A., Varga J. (1999): Csomagolástervezés, Papír Press Egyesülés, Budapest

Az előadásokon elhangzottak, valamint az elektronikus formában rendelkezésre bocsátott anyagok.
