**I.2. Tantárgyi programok, tantárgyleírások** *(a tantervi táblázatban szereplő minden tárgyról)*

|  |  |
| --- | --- |
| **Tantárgy neve: Csomagolástechnológia** | **Kreditszáma: 1** |
| A tanóra[[1]](#footnote-1) típusa: **ea.** és száma:  **15** az adott félévben |
| A számonkérés módja (koll. / gyj. / egyéb[[2]](#footnote-2)): **félévközi jegy** |
| A tantárgy tantervi helye (hányadik félév):  **VI.** |
| Előtanulmányi feltételek *(ha vannak)*:***Állati eredetű termékek feldolgozása; Növényi eredetű termékek feldolgozása*** |
| **Tantárgy-leírás**: az elsajátítandó ismeretanyag és a kialakítandó kompetenciák tömör, ugyanakkor informáló leírása |
| A tantárgy oktatásának célja, hogy a hallgatók megismerkedjenek mind az állati, mind a növényi eredetű élelmiszeripari termékek védelmében, valamint eladhatóságában meghatározó szempontot jelentő csomagolással kapcsolatos kérdésekkel.A tananyag ismerteti a csomagolóanyagok csoportosítását, típusait, alkalmazási területeit. |
| A **3-5** legfontosabb *kötelező,* illetve *ajánlott***irodalom** (jegyzet, tankönyv) felsorolása bibliográfiai adatokkal (szerző, cím, kiadás adatai, (esetleg oldalak), ISBN) |
| 1. DEÁK, T., FARKAS, J., INCZE, K. (1981): Konzerv-, hús-, és hűtőipari mikrobiológia. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest
2. Magyar Élelmiszerkönyv 2-33 számú Irányelv: Tartósított termékek Bp. (1997.)
3. Magyar Élelmiszerkönyv 2-33/2. számú Irányelv: Gyorsfagyasztással tartósított termékek (1997.)
 |
| **Tantárgy felelőse** (*név, beosztás, tud. fokozat*)**: Dr. Farkas László** |
| **Tantárgy oktatásába bevont oktató(k),** ha vannak(*név, beosztás, tud. fokozat*)**: …….** |

* esetleges *eltérések* a magyar nyelvű képzéstől, ezek indokolása.
1. **Nftv. 108. §** 37. *tanóra*: a tantervben meghatározott tanulmányi követelmények teljesítéséhez az oktató személyes közreműködését igénylő foglalkozás (előadás, szeminárium, gyakorlat, konzultáció), amelynek időtartama legalább negyvenöt, legfeljebb hatvan perc. [↑](#footnote-ref-1)
2. pl. évközi beszámoló [↑](#footnote-ref-2)