

Kaposvári Egyetem Gazdaságtudományi Kar
Marketing és Kereskedelem Tanszék
Kaposvár, Guba Sándor u. 40.

OKTATÓI TEMATIKA

***Kereskedelem és Marketing szak
(nappali tagozat)***

FOSZK/ BSC/ BA/ MSC/ MA képzés

Élelmiszertan/csomagolás (3FNKM13)

Oktatási időszak: 4. félév

Óraszám: 1/2óra

Kreditérték: 5

Oktatási forma: előadás és szeminárium

Csoportforma: Élelmiszermarketing specializáció

Értékelési forma: kollokvium

Terjedelem: 3 oldal

Tantárgyfelelős oktató: DR. SZIGETI ORSOLYA

Előadást vezető oktató: DR. OLSOVSKYNÉ NÉMEDI ANDREA

Szemináriumvezető oktató: DR. OLSOVSKYNÉ NÉMEDI ANDREA

Műtermi munkát vezető oktató: —

Gyakorlatvezető oktató: —

Demonstrátor: —

Tanszékvezető:

DR. SZIGETI ORSOLYA
egyetemi docens

Kaposvár, 2013-2014. oktatási év

Célok

A tantárgy képzési célja megismertetni a hallgatókkal az egyes élelmiszercsoportok jellemzőit, azok tápanyagtartalmáról, táplálkozás-élettani jelentőségéről információt nyújtani. Ezen felül a hallgatók tájékozottságot szereznek az alapvető csomagolástechnológiáról.

Feladatok

Az ismeretek birtokában a hallgatók képesek legyenek értékelni az egyes élelmiszercsoportok helyét és szerepét a táplálkozásban. Továbbá képes a megfelelő csomagolási módszereket kiválasztani.

A tantárgy tartalma (tematika)

HÉT	ÓRA	MUNKAFORMA	MUNKAPROGRAM	
			TÉMÁK / TANMENET	EGYÉNI FELKÉSZÜLÉS
1.	1	előadás	Bevezetés. Az élelmiszer-áruismeret alapjai.	
	2	szeminárium	Az élelmiszerek áru jellemzői	
2.	1	előadás	Az élelmiszereket felépítő anyagok	
	2	szeminárium	Élelmiszer biztonság, élelmiszer jog	
3.	1	előadás	Gabonafélék fajtái, jellemző tápanyagai, táplálkozás-élettani jelentőségük.	
	2	szeminárium	Malomipari termékek fajtái, jellemzése.	
4.	1	előadás	Zöldségfélék csoportosítása, jellemző tápanyagaik, táplálkozás-élettani jelentőségük.	
	2	szeminárium	Gyümölcsök a táplálkozásban	
5.	1	előadás	Tej, tejkészítmények, tejtermékek tápanyag összetétele	
	2	szeminárium	A tej táplálkozásban betöltött szerepe A zsiradékok fajtái, jellemzésük. A tojás jellemzése, tárolása, tartósítása.	
6.	1	előadás	A húsok szerepe a táplálkozásban, jellemző tápanyagaik, húskészítmények.	
	2	szeminárium	A húsok összetétele és táplálkozási értéke.	
7.	1	előadás	ZH.	
	2	szeminárium		
8.	1	előadás	Csomagolási alapismeretek, a korszerű csomagolás célja, feladata.	
	2	szeminárium	Csomagolás és logisztika kapcsolata.	
9.	1	előadás	Oktatási szünet	
	2	szeminárium		
10.	1	előadás	A csomagolás funkciói.	
	2	szeminárium	A csomagolás esztétikuma, információ tartalma.	
11.	1	Előadás	Csomagoló anyagok, eszközök és szerek.	
	2	szeminárium	Műanyag alapú és társított csomagolószerek	
12.	1	előadás	Élelmiszercsomagolások, új és újszerű csomagolási megoldások .	
	2	szeminárium	A csomagolás környezetvédelmi vonatkozásai	
13.	1	előadás	Üzemlátogatás.	
	2	szeminárium		
14.	1	előadás	ZH	
	2	szeminárium	Félév értékelés, jegymegajánlás	

Követelmény

A félév elismerésének feltétele az órákon való részvétel és az évközi zárthelyi dolgozat megírása, legalább elégségesre való teljesítése. Javításra lehetőség egy alkalommal van.

Az értékelés formája

A félév szóbeli kollokviummal zárul, a zárthelyi dolgozatok alapján megajánlott jegy lehetséges.

Szakirodalom

kötelező irodalom:

VARGA LAJOSNÉ- SZABÓ TAMÁSNÉ- DR. BUZÁS GIZELLA- DR. BARTHA LÁSZLÓNÉ: Szakáruismeret-élelmiszer és vegyi áruk. Képzőművészeti Kiadó, Budapest, 2007.

KEREKES TITUSZ: Bevezetés a csomagolástechnikába I-II. Papír Press Egyesülés, Budapest, 2002.

ELŐADÁSOK ANYAGAI

ajánlott irodalom:

BIACS PÉTER- BERKE SZILÁRD: Csomagolás. in: Szakály Z.-Pallóné Kisérdi I-Nábrádi A.(szerk.) Marketing a hagyományos és tájjellegű élelmiszerek piacán, Kaposvári Egyetem, GTK, Kaposvár, 2010. pp 147-153

Kaposvár, 2014. január 28.


Dr. Olsovskyné Némédi Andrea
egyetemi tanársegéd


Dr. Szigeti Orsolya
tanszékegyetemi docens