



TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG
Khoa: CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM
Bộ môn: Công nghệ Chế biến

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Thông tin về học phần:

Tên học phần:

- Tiếng Việt: **BAO GÓI THỰC PHẨM**
- Tiếng Anh: **Food Packaging Technology**

Mã học phần: POT346

Số tín chỉ: 2 (2-0)

Đào tạo trình độ: Đại học

Học phần tiên quyết: không

2. Thông tin về GV:

Họ và tên: BÙI TRẦN NỮ THANH VIỆT

Chức danh, học vị: GVC.TS

Điện thoại: 0979234623

Email: thanhviet@ntu.edu.vn

Địa chỉ NTU E-learning: <https://elearning.ntu.edu.vn>

Địa chỉ Google Meet: <https://meet.google.com/pvd-opne-mpt>

Địa điểm tiếp SV: Văn phòng BM Công nghệ Chế biến (tầng 9, NDN)

3. Mô tả học phần: Học phần cung cấp cho người học kiến thức nguyên lý chung về bao bì và bao gói thực phẩm, đặc tính và công dụng của một số vật liệu làm bao bì, nhãn bao bì, các phương pháp bao gói thông dụng, cách thức tổ chức bao gói trong nhà máy thực phẩm, những nguy cơ gây hư hỏng thực phẩm bên trong bao bì; nhằm giúp người học có thể đưa ra các phương án lựa chọn bao bì và kỹ thuật bao gói đúng cho sản phẩm cụ thể, đáp ứng yêu cầu của pháp luật về bao bì và nhãn hàng hóa, phục vụ tốt cho sản xuất, kinh doanh của doanh nghiệp.

4. Mục tiêu:

- Lựa chọn loại bao bì và phương pháp bao gói phù hợp với tình hình sản xuất hàng hóa trong và ngoài nước.
- Có thể lựa chọn thông tin nhãn hàng hóa phù hợp với yêu cầu của pháp luật và người tiêu dùng.
- Có thể cải tiến phương pháp bao gói tại xí nghiệp cho phù hợp với điều kiện máy móc thiết bị.
- Tham gia thực hiện đảm bảo vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm trong chuỗi sản xuất và cung ứng thực phẩm.
- Giúp nâng cao ý thức giảm thiểu tình trạng ô nhiễm môi trường do chất/rác thải bao bì.

5. Chuẩn đầu ra (CLOs): Sau khi học xong học phần, người học có thể:

- Giải thích được đặc điểm, tính chất, ứng dụng các loại vật liệu bao bì sử dụng trong ngành CNTP hiện này. Có khả năng đánh giá các loại bao bì, phụ gia bao bì có nguy cơ thôi nhiễm vào sản phẩm làm mất vệ sinh an toàn thực phẩm và/ hoặc ảnh hưởng đến sức khỏe người tiêu dùng.
- Phân biệt được một số đặc điểm, thông số, tiến trình thực hiện một số kỹ thuật bao gói: bao gói hút chân không, bao gói thay đổi khí quyển, bao gói dùng chất hấp phụ/ hấp thụ; kỹ thuật bao gói thông minh.
- Lựa chọn được phương án bao bì và phương pháp bao gói phù hợp cho sản phẩm cụ thể.
- Có khả năng thiết kế nhãn hàng hóa cho sản phẩm cụ thể. Hiểu và có khả năng sử dụng hệ thống mã số mã vạch trong thương mại và truy xuất nguồn gốc sản phẩm.
- Áp dụng được các kiến thức của môn học để giải thích các hiện tượng xảy ra, hoặc các hiện tượng hư hỏng của thực phẩm trong quá trình bao gói và bảo quản thực phẩm đã đóng gói.

6. Đánh giá kết quả học tập:

| STT | Hình thức đánh giá | Nhằm đạt CLOs | Trọng số (%) |
|-----|--------------------|---------------|--------------|
| 1 | Đánh giá quá trình | a,b,c,d,e | 50 |
| 2 | Thi giữa kỳ | | 0 |
| 3 | Thi cuối kỳ | a,b,c,d,e | 50 |

7. Tài liệu dạy học:

| TT | Tên tác giả | Tên tài liệu | Năm xuất bản | Nhà xuất bản | Địa chỉ khai thác tài liệu | Mục đích sử dụng | |
|----|--|---|--------------|-----------------|----------------------------|------------------|-----------|
| | | | | | | Tài liệu chính | Tham khảo |
| 1 | Bùi Trần Nữ Thanh Việt | Bài giảng tóm tắt (trình bày dạng slides) | | | Thư viện số ĐHNT | x | |
| 2 | Đỗ V. Chương, Nguyễn Thị Hiền, Bùi Trần Nữ Thanh Việt, | Phụ gia và bao bì thực phẩm | 2010 | NXB LD & TBXH | Thư viện Trường ĐHNT | | x |
| 3 | Đông Thị Anh Đào (chủ biên) | Kỹ thuật bao bì thực phẩm | 2010 | NXB ĐHQG TPHCM | Thư viện Trường ĐHNT | | x |
| 4 | Đỗ Kim Cương (Biên | Bao gói thủy sản và sản phẩm thủy sản | 1999 | NXB Nông nghiệp | Thư viện Trường ĐHNT | | x |

| | | | | | | | |
|----|----------------------------------|--|------|---------------------|----------------------|---|---|
| | dịch) | | | | | | |
| 5 | Đỗ Kim Cương (Biên dịch) | Bao gói các mặt hàng bao bột và tấm bột | 2002 | NXB Nông nghiệp | Thư viện Trường ĐHNT | | x |
| 6 | Hiệp hội Vasep | TL tập huấn về MSMV | 2006 | Vasep | CBGD | | x |
| 8 | Salvatore Parisi, Smithers Rapra | Food industry and packaging materials, , 2013. | 2013 | Technology Ltd. | Thư viện Trường ĐHNT | | x |
| 9 | Richard Coles, Mark Kirwan. | Food and beverage packaging technology | 2011 | NXB Wiley-Blackwell | Thư viện Trường ĐHNT | | x |
| 10 | Qui định liên quan | - Nghị định 111-2021-ND-CP - Nghị định 119-2017.ND - Thông tư 21.2014.TT.BKHCN | | | CBGD/Internet | x | |

8. Kế hoạch dạy học:

| Tuần | NỘI DUNG | Nhằm đạt CLOs | Số tiết | Phương pháp dạy học | Nhiệm vụ của người học |
|------|----------|---------------|---------|---------------------|------------------------|
|------|----------|---------------|---------|---------------------|------------------------|

| | | | | | |
|--|---|--|----------|--|---|
| <p>1 (09/09÷ 14/09/2 024)</p> | <p>Giới thiệu về bao bì thực phẩm - Lịch sử phát triển ngành công nghiệp bao bì thực phẩm - Môi trường quan giữa sự phát triển xã hội và ngành công nghiệp bao bì - Các thuật ngữ thường dùng - Vai trò của bao bì thực phẩm - Yêu cầu của bao bì thực phẩm - Ảnh hưởng của bao bì đến môi trường sống</p> | <p>a a,c a,c a,c a b,d b,a</p> | <p>4</p> | <p>Thuyết giảng Dạy học dựa trên vấn đề</p> | <p>- Nghiên cứu tài liệu (TL) 1- chủ đề 1; TL2 (tr 91-106); TL3 (9-56 và 249-265) - Tại lớp: nghe giảng, ghi chép và thảo luận. - Trả lời câu hỏi của chủ đề (trong mục câu hỏi của Chủ đề 01)</p> |
| <p>2 (16/09÷ 21/09)</p> | <p>Vật liệu bao bì thực phẩm - Phân loại bao bì thực phẩm - Các loại vật liệu chế tạo bao bì thực phẩm - Tiêu chuẩn vật liệu chế tạo bao bì thực phẩm</p> | <p>a,c a,c</p> | <p>4</p> | <p>Diễn giảng, nêu vấn đề và kết hợp minh chứng thực tế.</p> | <p>- Nghiên cứu TL1- chủ đề 2; TL2 (tr 108- 138); TL3 (99-244). Đọc thêm TL4 và TL8 - Trả lời câu hỏi của chủ đề (trong mục câu hỏi của Chủ đề 02) - Suu tầm mỗi sinh viên một loại vật liệu/ bao bì và có 1 câu hỏi về bao bì đó</p> |
| <p>3 (23/09÷ 28/09)</p> | <p>Vật liệu bao bì thực phẩm - Xu thế sử dụng bao bì trong tương lai - Bài tập nhóm - Kiểm tra 01</p> | <p>a,c a,c c,d</p> | <p>4</p> | <p>Thảo luận tại lớp</p> | <p>Chuẩn bị bài trình bày theo nhóm trên PPT và trình bày trước lớp.</p> |
| <p>4 (30/09÷ 05/10)</p> | <p>Nhãn hàng hóa - Giới thiệu về nhãn - Các loại nhãn thông dụng - Các văn bản pháp qui</p> | <p>c,d c,d</p> | <p>4</p> | <p>Dạy học dựa trên tình huống thực tế</p> | <p>-Nghiên cứu TL1- chủ đề 3, TL2 (tr154-165), TL3 (59-76) và đọc các văn bản liên quan</p> |

| | | | | | |
|--|---|--------------------------------------|---|--|--|
| | <p>về nhãn hàng hóa nội địa và xuất khẩu</p> <ul style="list-style-type: none"> - Thiết kế nhãn - Bài tập nhóm | c,d | | | (TL10). Sưu tầm các nhãn hàng nhái, hàng giả và mang thảo luận trước lớp (theo nhóm). |
| <p>5 (07/10÷ 12/10)</p> | <p>Hệ thống mã số mã vạch hàng hóa</p> <ul style="list-style-type: none"> - Khái quát hệ thống MSMV - Hệ thống mã số mã vạch hàng hóa - Ứng dụng hệ thống MSMV trong quá trình phân phối và truy xuất nguồn gốc sản phẩm thực phẩm | d d d | 4 | Thuyết giảng và thực hành trên máy tính | Nghiên cứu TL1-chủ đề 4, TL2 (tr140-153), TL6 và GS1 Việt Nam Chuẩn bị bài tập ở nhà và phát biểu tại lớp |
| <p>6 (14/10÷ 19/10)</p> | <p>Kỹ thuật bao gói thực phẩm</p> <ul style="list-style-type: none"> - Yêu cầu về vệ sinh, an toàn thực phẩm trong quá trình đóng gói - Các kỹ thuật bao gói trong công nghiệp thực phẩm. - Ảnh hưởng của bao bì và phương pháp bao gói đến chất lượng sản phẩm - Giới thiệu một số máy móc, thiết bị đóng gói | b,c b,c b,c | 6 | <p>Diễn giảng và dạy học dựa theo tình</p> <p>Dạy học dựa vào video về quy trình bao gói tại xí nghiệp thực phẩm hướng thực tế</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Nghiên cứu TL1-chủ đề 5, TL4, TL5, TL9. - Mỗi sinh viên chuẩn bị một câu hỏi liên quan đến chủ đề - Nghiên cứu TL1-chủ đề 5, TL4, TL5, TL9. Chuẩn bị bài trình bày theo nhóm trên PPT và trình bày trước lớp. |
| <p>7 (21/10÷ 26/10)</p> | <p>Nguy cơ hư hỏng thực phẩm đóng gói</p> <p>Nguy cơ từ môi trường xung quanh</p> <p>Nguy cơ hư hỏng thực phẩm do chính bản thân bao bì</p> <p>Nguy cơ hư hỏng thực phẩm do tác động cơ học</p> <p>Nguy cơ hư hỏng do enzyme</p> <p>Nguy cơ hư hỏng do tác</p> | c,e c,e c,e c,e | 4 | Dạy học dựa trên kết quả NCKH và tình huống thực tế | Nghiên cứu TL1-chủ đề 06. Lắng nghe, và thảo luận và báo cáo tại lớp |

| | | | | |
|--|-----------|--|--|--|
| nhân vi sinh vật Tính toán lượng khí thâm nhập qua màng vật liệu bao bì | a,b,c,d,e | | | |
|--|-----------|--|--|--|

9. Yêu cầu đối với người học:

- Thường xuyên cập nhật và thực hiện đúng kế hoạch dạy học, kiểm tra, đánh giá theo Đề cương chi tiết học phần trên hệ thống NTU E-learning lớp học phần;
- Thực hiện đầy đủ và trung thực các nhiệm vụ học tập, kiểm tra, đánh giá theo Đề cương chi tiết học phần và hướng dẫn của GV giảng dạy học phần;
- Thu thập thêm tài liệu liên quan đến học phần để rèn luyện kỹ năng tìm kiếm tài liệu, nâng cao năng lực tự học tập, tự nghiên cứu, chủ động trong công việc.
- Tự nghiên cứu trước tài liệu về vấn đề sẽ học trước khi lên lớp, ghi nhận những điều chưa hiểu hoặc những điều bản thân còn thắc mắc để hỏi giảng viên hoặc đưa ra thảo luận trên lớp.

Ngày cập nhật: 01/09/2024

GIẢNG VIÊN
(Ký và ghi họ tên)



Bùi Trần Nữ Thanh Việt

CHỦ NHIỆM HỌC PHẦN
(Ký và ghi họ tên)



Bùi Trần Nữ Thanh Việt

TRƯỞNG BỘ MÔN
(Ký và ghi họ tên)