

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Khoa Công nghệ Thực phẩm

Bộ môn Công nghệ sau thu hoạch

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN



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: Nguyễn Hồng Ngân

Chức danh, học vị: Giảng viên- Thạc sĩ

Điện thoại: 0394990762

Email: nganh@ntu.edu.vn

Địa chỉ NTU E-learning: Ngân Nguyễn Hồng

Địa chỉ Google Meet: <https://meet.google.com/cdy-hzmd-whb>

Địa điểm tiếp SV: Văn phòng Bộ môn Công nghệ sau thu hoạch (nếu học trực tiếp), trao đổi qua Email nếu học trực tuyến.

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

4. Mục tiêu:

Người học có thể đưa ra các phương án lựa chọn bao bì và cách bao gói đúng cho sản phẩm cụ thể, đáp ứng yêu cầu của pháp luật và người tiêu dùng về bao bì và nhãn hàng hóa, phục vụ tốt cho sản xuất, kinh doanh của doanh nghiệp.

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

- Nêu được đặc điểm, tính chất, ứng dụng các loại vật liệu bao bì sử dụng trong ngành CNTP hiện nay
- Trình bày được một số đặc điểm, thông số, tiến trình thực hiện bao gói 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

- c) Vận dụng kiến thức về đã học về các phương pháp bao gói để đề ra phương án bao gói cho các sản phẩm cụ thể
- d) Trình bày nội dung thiết kế trên nhãn hàng hóa theo qui định tại thị trường Việt Nam.
- e) Có khả năng thiết kế nhãn hàng hóa
- f) Có khả năng sử dụng hệ thống mã số mã vạch (MSMV)
- g) 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 hoặc sử dụng vật liệu bao bì, phương pháp đóng gói không phù hợp
- h) 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

6. Đánh giá kết quả học tập:

TT.	Hoạt động đánh giá	Hình thức/công cụ đánh giá	Nhằm đạt CLOs	Trọng số (%)
1	Đánh giá quá trình	Điểm kiểm tra lần 1	a,g	15
		Điểm kiểm tra lần 2	a,b,c,d,g,h	25
		Điểm thảo luận/bài tập	h,i,k,l	10
3	Thi cuối kỳ	Thi viết 60 phút	a,b,c,d,e,f,g,h,i,k	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	Nguyễn Hồng Ngân	Bài giảng tóm tắt (trình bày dạng slides)			Thư viện số ĐHNT	x	
2	TS. Đỗ Văn Chương, GS.TS. Nguyễn Thị Hiền, ThS. Bùi Trần Nữ Thanh Việt, ThS.	Phụ gia và bao bì thực phẩm	2010	NXB LD & TBXH	Thư viện Trường ĐHNT		x

	Trần Thanh Đại						
3	Đổng Thị Anh Đào (chủ biên)	Kỹ thuật bao bì thực phẩm	2005	NXB ĐHQG TPHCM	Thư viện Trường ĐHT	x	
4	Đỗ Kim Cương (Biên dịch)	Bao gói thủy sản và sản phẩm thủy sản	1999	NXB Nông nghiệp	Thư viện Trường ĐHT		x
5	Đỗ Kim Cương (Biên dịch)	Bao gói các mặt hàng bao bột và tằm bột	2002	NXB Nông nghiệp	Thư viện Trường ĐHT		x
6	Hiệp hội Vasep	TL tập huấn về MSMV	2006	Vasep	CBGD		x
7	Vương Trí Dũng Phạm Bằng Giang	99 câu hỏi về nhãn hàng hóa và nhãn hiệu hàng hóa	1999	NXB lao động xã hội	CBGD		x
8	Aaron L. Brody	Active packaging for food application	2001	VCH publishers	CBGD		x
9	G. Bureau	Food packaging (volumn 1 &2)	1996	VCH publishers	CBGD		x
10	Quy định liên quan	<p>- Nghị định 43/2017/NĐ-CP về nhãn hàng hóa</p> <p>- TT05/2019/TT-BKHCN- Quy định chi tiết thi hành một số điều của nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 4 năm 2017 của chính phủ về nhãn hàng hóa.</p> <p>-Nghị định 119/2017/NĐ-CP-Quy định về xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực tiêu</p>			Internet	x	

		chuẩn, đo lường và chất lượng sản phẩm, hàng hoá -TT 21/2014/TT- BKHCN – Qui định về đo lường đối với lượng hàng hóa đóng gói sẵn TT05/2019/TT- BKHCN- Quy định chi tiết thi hành một số điều của nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 4 năm 2017 của chính phủ về nhãn hàng hóa					
--	--	--	--	--	--	--	--

8. Kế hoạch dạy học:

TT.	Chủ đề	Nhằm đạt CLOs	Số tiết	Phương pháp dạy học	Nhiệm vụ của người học
Lý thuyết					
1	Bao bì và quan hệ bao bì đến chất lượng thực phẩm và sự phát triển xã hội 1. Lịch sử phát triển ngành CN bao bì thực phẩm 2. Mối tương quan giữa sự phát triển xã hội và ngành CN bao bì 3. Bao bì và an toàn chất lượng thực phẩm 4. Ảnh hưởng của bao bì đến môi trường sống	a a h h	3	Diễn giảng - Thảo luận	Đọc trước bài giảng chủ đề 1. Suu tầm cá hình ảnh, video về ảnh hưởng của bao bì tới môi trường sống

2	Chức năng và yêu cầu của bao bì thực phẩm 1. Các thuật ngữ liên quan 2. Vai trò của bao bì thực phẩm 3. Yêu cầu của bao bì thực phẩm	a b b	3	Diễn giảng – Thảo luận	Trước bài giảng chủ đề 2 Sưu tầm một số hình ảnh bao bì của các sản phẩm thực phẩm
3	Các loại bao bì thực phẩm 1. Phân loại bao bì thực phẩm 2. Các loại vật liệu chế tạo bao bì thực phẩm 3. Tiêu chuẩn vật liệu chế tạo bao bì thực phẩm 4. Xu thế sử dụng bao bì trong tương lai	a, c c c, h c	8	Diễn giảng – Thảo luận	Trước bài giảng chủ đề 3 Chuẩn bị một số loại bao bì làm từ các loại vật liệu khác nhau
4	Nhãn hàng hóa 1. Vật liệu làm nhãn 2. Các loại nhãn thông dụng 3. Các văn bản pháp qui về nhãn hàng hóa nội địa và xuất khẩu 4. Thiết kế nhãn	d d, e d, d e	5	Diễn giảng – thảo luận nhóm	Trước bài giảng chủ đề 4 Đọc các văn bản pháp luật liên quan tới nhãn hàng hoá Sưu tầm một số nhãn hàng hóa
5	Hệ thống mã số mã vạch hàng hóa 1. Khái quát hệ thống MSMV 2. Hệ thống mã số mã vạch hàng hoá 3. Ứng dụng hệ thống MSMV trong quá trình phân phối và truy xuất nguồn gốc sản phẩm thực phẩm	f f f	5	Diễn giảng	Trước bài giảng chủ đề 5 Sưu tầm một số loại mã vạch trên hàng hóa
6	Tổ chức bao gói trong xí nghiệp thực phẩm	b b,d	4	Diễn giảng Thảo luận nhóm	Đọc trước tài liệu chủ đề 6

	<p>1. Yêu cầu về vệ sinh, an toàn thực phẩm trong quá trình đóng gói</p> <p>2. Các phương pháp bao gói trong công nghiệp thực phẩm</p> <p>3. Ảnh hưởng của bao bì và phương pháp bao gói đến chất lượng sản phẩm</p> <p>4. Giới thiệu một số máy móc thiết bị phục vụ quá trình bao gói</p>	<p>b, d</p> <p>b, c</p>			
7	<p>Nguy cơ hư hỏng thực phẩm đóng gói</p> <p>1. Nguy cơ từ môi trường xung quanh</p> <p>2. Nguy cơ hư hỏng thực phẩm do chính bản thân bao bì</p> <p>3. Nguy cơ hư hỏng thực phẩm do tác động cơ học</p> <p>4. Nguy cơ hư hỏng do enzyme</p> <p>5. Nguy cơ hư hỏng do tác nhân vi sinh vật</p> <p>6. Tính toán lượng khí thâm nhập qua màng vật liệu bao bì</p>	<p>g, h</p> <p>g, h</p> <p>g, h</p> <p>g, h</p> <p>g, h</p>	2	<p>Diễn giảng – Thảo luận nhóm</p>	<p>Đọc trước tài liệu tham khảo</p> <p>Sưu tầm hình ảnh thực phẩm đóng gói sẵn bị hư hỏng</p>

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;
- Tham dự học đầy đủ và làm các bài thảo luận, bài kiểm tra

Ngày cập nhật: 10/9/2021

GIẢNG VIÊN

CHỦ NHIỆM HỌC PHẦN

Nguyễn Hồng Ngân

TRƯỞNG BỘ MÔN

PGS-TS.Nguyễn Thị Mỹ Hương