

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Khoa : Công nghệ thực phẩm

Bộ môn: CN Sau thu hoạch

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

Đào tạo trình độ: ĐH

Học phần tiên quyết: *không*

2. Thông tin về giảng viên

Họ và tên: Bùi Trần Nữ Thanh Việt Học vị: TS

Điện thoại: 0979234623; Email: thanhviet@ntu.edu.vn

Lịch tiếp sinh viên: sáng thứ 6 hằng tuần, vp BM CNSTH, tầng 9-tòa nhà đa năng

3. Mô tả tóm tắt 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 đóng gói.

4. Mục tiêu :

Nhằm giúp người học có thể đưa ra các phương án lựa chọn bao bì và phương pháp bao gói phù hợp 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. Kết quả học tập mong đợi (KQHT):

- Nêu được đặc điểm, tính chất, ứng dụng các loại vật liệu bao bì sử dụng trong ngành CNTP hiện này
- Trình bày 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
- 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
- Trình này được các thông tin bắt buộc phải có trên nhãn hàng hóa theo qui định tại thị trường Việt Nam.
- Có khả năng thiết kế nhãn hàng hóa
- 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. Kế hoạch dạy học

STT	Chủ đề	Nhằm đạt KQHT	Số tiết		Phương pháp dạy – học	Chuẩn bị của người học
			LT	TH		
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. Môi trường 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	2 0,5 0,5 0,5		Diễn giảng	Đọc trước bài giảng chủ đề 1
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	2 0,5 0,5 1		Nêu vấn đề	- Đọc trước bài giảng - Chuẩn bị các câu trả lời trong mục câu hỏi của chủ đề
3	Vật liệu 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	7 0,5 5,5 0,5 0,5		Diễn giảng, nêu vấn đề và kết hợp minh chứng thực tế. Thảo luận tại lớp	-Đọc tài liệu - Sưu tầm mỗi sinh viên một loại vật liệu/ bao bì và có 1 câu hỏi về bao bì đó
4	Nhãn hàng hóa		4		Dạy học dựa trên	Sinh viên đọc các văn

	<p>1. Vật liệu làm nhãn</p> <p>2. Các loại nhãn thông dụng</p> <p>3. Các văn bản pháp qui về nhãn hàng hóa nội địa và xuất khẩu</p> <p>4. Thiết kế nhãn</p>	<p>d</p> <p>d, e</p> <p>d, d</p> <p>e</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>		<p>tình huống thực tế</p>	<p>bản liên quan</p> <p>Sưu tầm các nhãn hàng nhái, hàng giả và mang thảo luận trước lớp.</p>
5	<p>Hệ thống mã số mã vạch hàng hóa</p> <p>1. Khái quát hệ thống MSMV</p> <p>2. Hệ thống mã số mã vạch hàng hoá</p> <p>3. Ứng dụng hệ thống MSMV trong quá trình phân phối và truy xuất nguồn gốc sản phẩm thực phẩm</p>	<p>f</p> <p>f</p> <p>f</p>	<p>4</p> <p>0,5</p> <p>2</p> <p>1,5</p>		<p>Diễn giảng</p>	<p>Chuẩn bị bài tập ở nhà và phát biểu tại lớp</p>
6	<p>Tổ chức bao gói trong xí nghiệp thực phẩm</p> <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</p> <p>b,d</p> <p>b,d</p> <p>b, c</p>	<p>8</p> <p>1</p> <p>5</p> <p>3</p> <p>1</p>		<p>Diễn giảng và dạy học dựa theo tình huống thực tế</p>	<p>Đọc trước tài liệu</p> <p>Mỗi sinh viên chuẩn bị một câu hỏi liên quan đến chủ đề</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> <p>g, h</p>	<p>3</p> <p>0,5</p> <p>0,5</p> <p>0,5</p> <p>0,5</p> <p>0,5</p> <p>0,5</p>		<p>Dạy học dựa trên kết quả NCKH và tình huống thực tế</p>	<p>Lắng nghe, và thảo luận tại lớp</p>

7. Tài liệu dạy và 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, GS.TS. Nguyễn Thị Hiền, ThS. 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	2005	NXB ĐHQG TPHCM	Thư viện Trường ĐHNT		x
4	Đỗ Kim Cương (Biên dịch)	Bao gói thủy sản và sản phẩm thủy sản	1999	NXB Nông nghiệp	Thư viện Trường ĐHNT		x
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
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	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	Quy định liên quan	- Nghị định 89/2006/ND-CP			Internet	x	

		-Nghị định 54/2009/ND- CP - Qui định 01/2008/QĐ- BNN - Qui định 02/2008/QĐ- BKHCN					
--	--	---	--	--	--	--	--

8. Yêu cầu của giảng viên đối với học phần: sinh viên phải có tài liệu học tập khi đến lớp. Sinh viên phải chuẩn bị câu hỏi và câu trả lời (đã có trong bài giảng) trước khi đến lớp từng buổi học. Sẽ có một số bài kiểm tra đột xuất do vậy sinh viên cần chuẩn bị những mẫu giấy nhỏ ½ trang giấy A4.

9. Đánh giá kết quả học tập

9.1 Lịch kiểm tra giữa kỳ (dự kiến):

<i>Lần kiểm tra</i>	<i>Tiết thứ</i>	<i>Hình thức kiểm tra</i>	<i>Chủ đề/Nội dung được kiểm tra</i>	<i>Nhằm đạt KQHT</i>
1	15	Viết	2,3,4	b,c,d
2	30	Báo cáo nhóm	2, 3, 4, 5, 6	a→h

9.2 Thang điểm học phần:

TT	Hình thức đánh giá	<i>Nhằm đạt KQHT</i>	Trọng số (%)
1	Điểm các lần kiểm tra giữa kỳ	c,d,e,f,g,h	25
2	Điểm chuyên cần/thái độ	a-h	5
3	Điểm thảo luận/bài tập	b-h	20
	Thi kết thúc học phần: - Hình thức thi: viết - Đề mở	a→h	50

TRƯỞNG BỘ MÔN
(Ký và ghi họ tên)

Nguyễn Thị Mỹ Hương

GIẢNG VIÊN
(Ký và ghi họ tên)

Bùi Trần Nữ Thanh Việt