

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Khoa : Công nghệ thực phẩm

Bộ môn: CN Sau thu hoạch

ĐỀ CƯƠNG 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: *Phân tích, đánh giá chất lượng thực phẩm*

2. Mô tả tóm tắt học phần

Học phần cung cấp cho người học kiến thức 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 cách 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

3. 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 pháp luật và yêu cầu 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

4. 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 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.
- 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 nội dung thiết kế trên nhãn hàng hóa theo qui định tại thị trường Việt Nam.

- e. Có khả năng sử dụng hệ thống mã số mã vạch (MSMV)
- f. Giải thích các hiện tượng hư hỏng của thực phẩm trong quá trình lưu thông liên quan đến bao bì và phương pháp đóng gói không phù hợp.
- g. 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

5. Nội dung

| STT | Chủ đề | Nhằm đạt KQHT | Số tiết | |
|-----|---|-------------------------|---------|----|
| | | | 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. 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 g g | 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 a b | 2 | |
| 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 a a,g a,g,c | 9 | |
| 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 d d, a,b,c | 4 | |
| 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 | e e e | 4 | |
| 6 | Tổ chức bao gói trong xí nghiệp thực phẩm 1. Yêu cầu về vệ sinh, an toàn thực phẩm trong quá trình đóng gói 2. Các kỹ thuật bao gói trong công nghiệp thực phẩm 3. Ảnh hưởng của bao bì và phương pháp bao gói đến chất lượng sản phẩm 4. Giới thiệu một số máy móc thiết bị phục vụ quá trình bao gói | a,b b,c b,c b | 6 | |

| | | | | |
|---|---|--|---|--|
| 7 | Nguy cơ hư hỏng thực phẩm đóng gói 1. Nguy cơ từ môi trường xung quanh 2. Nguy cơ hư hỏng thực phẩm do chính bản thân bao bì 3. Nguy cơ hư hỏng thực phẩm do tác động cơ học 4. Nguy cơ hư hỏng do enzyme 5. Nguy cơ hư hỏng do tác nhân vi sinh vật 6. Tính toán lượng khí thâm nhập qua màng vật liệu bao bì | f,g f,g f,g f,g f,g f,g | 4 | |
|---|---|--|---|--|

6. 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 Văn 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 tằm 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 | Technology Ltd. | Thư viện Trường ĐHNT | | x |
| 9 | Richard Coles, Mark Kirwan | Food and beverage packaging technology | 2011 | Wiley-Blackwell publishers | Thư viện Trường ĐHNT | | x |
| | Gordon L. Robertson | Food Packaging, | 2013 | CRC Press publishers | | | |

| | | | | | | | |
|----|--------------------|---|--|--|----------|---|--|
| 10 | Qui định liên quan | - Nghị định 89/2006/ND-CP về nhân hàng hóa - Nghị định 54/2009/ND-CP - Qui định 02/2008/QĐ-BKHCN- | | | Internet | x | |
|----|--------------------|---|--|--|----------|---|--|

7. Đánh giá kết quả học tập

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

GIẢNG VIÊN BIÊN SOẠN
(Ký và ghi họ tên)

Bùi Trần Nữ Thanh Việt

TRƯỞNG KHOA/VIỆN
(Ký và ghi họ tên)

Vũ Ngọc Bội

TRƯỞNG BỘ MÔN
(Ký và ghi họ tên)

Nguyễn Thị Mỹ Hương