

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Khoa Công nghệ Thực phẩm

Bộ môn công nghệ 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: POT257

Số tín chỉ: 3 (1,5 - 1,5)

Đào tạo trình độ: Cao đẳng

Học phần tiên quyết: Không

2. 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 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 thiết kế 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): Sau khi học xong học phần, sinh viên có thể:

- a. Nêu được đặc điểm, tính chất và ứng dụng các loại vật liệu bao bì sử dụng trong ngành CNTP hiện nay.
- b. 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; bao gói thông minh.
- c. Vận dụng kiến thức đã học về các phương pháp bao gói để đề ra phương án bao gói cho các sản phẩm cụ thể.

- d. Trình bày 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	3	2
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	4
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 c	8	6
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	2	6
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	1

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 phương pháp 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	b b,c b,c b, c	2	2
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	g g g g g	1	1

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	TS. Đỗ Văn Chương, GS.TS. Nguyễn Thị Hiền, ThS. Bùi Trần Nữ Thanh Việt, ThS. Trần Thanh Đại	Phụ gia và bao bì thực phẩm	2010	NXB LD & TBXH	Thư viện Trường ĐHNT		x
3	Đông Thị Anh Đào	Kỹ thuật bao bì thực phẩm	2005	NXB ĐHQG	Thư viện Trường		x

	(chủ biên)			TPHCM	ĐHNT		
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	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	Qui định liên quan	- Nghị định 43/2017/NĐ-CP về nhãn hàng hóa - Nghị định 119/2017/NĐ-CP-Quy định về xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực tiêu chuẩn, đo lường và chất lượng sản phẩm, hàng hoá Thông tư 21/2014/TT-BKHCN Quy định về đo lường đối với lượng của hàng hóa đóng gói sẵn			Internet	x	

7. Đánh giá kết quả học tập:

STT	Hình thức đánh giá	Nhằm đạt KQHT	Trọng số (%)
1	Bài kiểm tra cá nhân tại lớp	a, b, c, d, e, f	15
2	Thực hành	c, d, e, f	25
3	Thảo luận	c,d,e,f	10
3	Thi kết thúc học phần	a, b, c, d, e, f	50

NHÓM GIẢNG VIÊN BIÊN SOẠN
(Ký và ghi họ tên)

Bùi Trần Nữ Thanh Việt

Nguyễn Hồng Ngân

TRƯỞNG KHOA/VIỆN
(Ký và ghi họ tên)

TS. Vũ Ngọc Bội

TRƯỞNG BỘ MÔN
(Ký và ghi họ tên)

TS. Nguyễn Thị Mỹ Hương