

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Tên học phần : *Bao bì thực phẩm* (Food Packaging)

- Mã số học phần : NN226

- Số tín chỉ học phần : 2 tín chỉ

- Số tiết học phần : 30 tiết lý thuyết, 0 tiết thực hành, 0 tiết thực tế, 0 tiết đồ án, 0 tiết niên luận, 0 tiết tiểu luận tốt nghiệp, 0 tiết luận văn tốt nghiệp, và 30 tiết tự học.

2. Đơn vị phụ trách học phần:

- Bộ môn : Bộ môn Công Nghệ Thực Phẩm

- Khoa/Viện/Trung tâm/Bộ môn: Khoa NN & SHƯD

3. Điều kiện tiên quyết: Đã học xong học phần cơ sở

-Nguyên lý bảo quản thực phẩm (NN210)

4. Mục tiêu của học phần:

4.1.Kiến thức:

4.1.1. Giúp cho sinh viên hiểu được các tính chất của bao gói và sự tiến bộ nhanh chóng của bao bì hiện đại góp phần vào sự tiến bộ trong sản xuất thực phẩm.

4.1.2. Môn học này nhằm giới thiệu, bên cạnh các yếu tố liên quan đến tâm lý xã hội trong tiêu thụ thực phẩm, đặc biệt chú ý đến vai trò khoa học kỹ thuật của bao bì như một phương tiện điều chỉnh các mối quan hệ giữa sự ổn định phẩm chất thực phẩm với các yếu tố của môi trường. Môn học còn giúp sinh viên có khả năng chọn lựa vật liệu bao gói thích hợp, tính toán thiết kế, sử dụng bao bì, để đạt các nhiều mục tiêu trên.

4.2. Kỹ năng

4.2.1. Giúp sinh viên ứng dụng chọn lựa vật liệu, nêu các yêu cầu thiết kế để thỏa mãn các mục tiêu sản xuất, bảo quản, tiếp thị ...Công dụng của các loại phụ gia trong chế biến thực phẩm

4.2.2. Giúp sinh viên có khả năng chọn lựa vật liệu bao gói thích hợp, tính toán thiết kế, sử dụng bao bì, để đạt các nhiều mục tiêu trên.

4.3. Thái độ:

4.3.1. Sau các tiến trình công nghệ, đóng gói có một vai trò hết sức quan trọng trong sản xuất thực phẩm hiện đại. Ngày nay có nhiều loại bao bì gây ô nhiễm môi trường. Việc chọn lựa bao bì ăn được, bao bì tái chế, bao bì thông minh, ...để bảo quản thực phẩm, hạn chế ô nhiễm môi trường là vấn đề rất cần thiết.

4.3.2. Nâng cao ý thức bảo vệ môi trường

5. Mô tả tóm tắt nội dung học phần:

Môn bao gói thực phẩm gồm 4 chương:

Chương 1: Giới thiệu vai trò, vị trí của bao bì trong sản xuất và thương mại

- Chương 2: Giới thiệu về chức năng bảo quản thực phẩm của bao bì
 Chương 3: Các yếu tố môi trường gây ảnh hưởng đến sự ổn định thực phẩm
 Chương 4: Sự quan hệ của tính chất vật liệu bao gói và tính bảo vệ thực phẩm

6. Cấu trúc nội dung học phần:

6.1. Lý thuyết

	Nội dung	Số tiết	Mục tiêu
Chương 1.	Giới thiệu vai trò, vị trí của bao bì trong sản xuất và thương mại	8	4.1.1, 4.1.2,
1.1.	Đại cương		4.2.1, 4.2.2,
1.2.	Chức năng của bao bì		4.3.1, 4.3.2.
1.3.	Cấu tạo và phân loại bao bì		
1.4.	Ý nghĩa của bao bì		
1.5.	Những yêu cầu của bao bì thực phẩm		
Chương 2.	Giới thiệu về chức năng bảo quản thực phẩm của bao bì	8	4.1.1, 4.1.2,
2.1.	Bao bì để bảo quản thực phẩm		4.2.1, 4.2.2.
2.2.	Các loại bao bì		4.3.1, 4.3.2
Chương 3.	Các yếu tố môi trường gây ảnh hưởng đến sự ổn định thực phẩm	6	
3.1.	Ánh sáng		4.1.1, 4.1.2,
3.2.	Oxy		4.2.1, 4.2.2.
3.3.	Nước		4.3.1
3.4.	Nhiệt độ		
3.5.	Bảo vệ các hư hỏng do cơ học		
3.6.	Bảo vệ thực phẩm chống lại tác nhân sinh học		
Chương 4.	Sự quan hệ của tính chất vật liệu bao gói và tính bảo vệ thực phẩm	8	
4.1.	Đặc tính bảo vệ ánh sáng		4.1.1, 4.1.2,
4.2.	Bảo vệ chống thấm khí và hơi nước		4.2.1, 4.2.2.
4.3.	Ổn định nhiệt độ bằng bao bì		4.3.1
4.4.	Ngăn chặn sự tấn công sinh vật bằng bao bì		

6.2. Thực hành

7. Phương pháp giảng dạy:

Trình bày power point + tình huống

8. Nhiệm vụ của sinh viên:

Sinh viên phải thực hiện các nhiệm vụ như sau:

- Tham dự tối thiểu 50% số tiết học lý thuyết.
- Tham gia đầy đủ các bài buổi thảo luận nhóm (có biên bản) và các buổi báo cáo tình huống.
- Tham dự thi kết thúc học phần.

9. Đánh giá kết quả học tập của sinh viên:

9.1. Cách đánh giá

Sinh viên được đánh giá tích lũy học phần như sau:

TT	Điểm thành phần	Quy định	Trọng số	Mục tiêu
1	Điểm bài tập nhóm	- Báo cáo/thuyết minh. - Được nhóm xác nhận có tham gia	30% 10%	4.1.1, 4.1.2, 4.2.1, 4.2.2., 4.3.1.
2	Điểm thi kết thúc học phần	- Thi trắc nghiệm (45 phút) - Bắt buộc dự thi	60%	4.1.1, 4.1.2, 4.2.1, 4.2.2.

9.2. Cách tính điểm

- Điểm đánh giá thành phần và điểm thi kết thúc học phần được chấm theo thang điểm 10 (từ 0 đến 10), làm tròn đến một chữ số thập phân.
- Điểm học phần là tổng điểm của tất cả các điểm đánh giá thành phần của học phần nhân với trọng số tương ứng. Điểm học phần theo thang điểm 10 làm tròn đến một chữ số thập phân, sau đó được quy đổi sang điểm chữ và điểm số theo thang điểm 4 theo quy định về công tác học vụ của Trường.

10. Tài liệu học tập:

Thông tin về tài liệu

Số đăng ký cá biệt

[1] Đồng Thị Anh Đào. *Kỹ thuật bao bì thực phẩm*. NXB ĐH Quốc Gia TPHCM, 2005.

[2] Alderson M.G., *Advances in Food Packaging and Processing*, proceedings of Food Conference 88, Bangkok Thailand 24-26 Octobre 1988

[3] Pfeiffer Christian *et al.*, *Optimizing food packaging and shelf life*, Food Technologie vol 53, june 1999

[4] Smith James P. *et al.*, *Development in food packaging*, Trend in food Science & Technology November 1990

[5] Tice Philip, *Packaging Migration and Food Safety*, the European Food and Drink, Autumn 1994

[6] WILLHOFT Edward M A., *Aseptic processing and Packaging of Particulate Foods*, Blackie Academic & Professional, 1995

11. Hướng dẫn sinh viên tự học:

Tuần	Nội dung	Lý thuyết (tiết)	Thực hành (tiết)	Nhiệm vụ của sinh viên
1	Giới thiệu vai trò, vị trí của bao bì trong sản xuất và thương mại	2	0	-Nghiên cứu trước: +Tài liệu [1] +Ôn lại nội dung đã học ở học phần
2	Giới thiệu vai trò, vị trí của bao bì trong sản xuất và thương mại (tt)	2	5	-Nghiên cứu trước: +Tài liệu [1] +Ôn lại nội dung đã học ở học phần

3	Giới thiệu vai trò, vị trí của bao bì trong sản xuất và thương mại (tt)	2	5	-Nghiên cứu trước: +Tài liệu [1] +Xem lại nội dung đã học ở học phần -Tìm hiểu thêm tài liệu [4]
4	Giới thiệu vai trò, vị trí của bao bì trong sản xuất và thương mại (tt)	2	...	-Nghiên cứu trước: +Tài liệu [1] +Xem lại nội dung đã học ở học phần -Tìm hiểu thêm tài liệu [3],[4]
5	Giới thiệu về chức năng bảo quản thực phẩm của bao bì	2	...	Nghiên cứu trước: +Tài liệu [1] +Xem lại nội dung đã học ở học phần -Tìm hiểu thêm tài liệu [3],[4], [2]
6	Giới thiệu về chức năng bảo quản thực phẩm của bao bì (tt)	2		Nghiên cứu trước: +Tài liệu [1] +Xem lại nội dung đã học ở học phần -Tìm hiểu thêm tài liệu [3],[4], [2]
7	Giới thiệu về chức năng bảo quản thực phẩm của bao bì (tt)	2		Nghiên cứu trước: +Tài liệu [1] +Xem lại nội dung đã học ở học phần -Tìm hiểu thêm tài liệu [3],[4], [2] Làm việc nhóm (<i>theo danh sách phân nhóm</i>)
8	Giới thiệu về chức năng bảo quản thực phẩm của bao bì (tt)	2		Nghiên cứu trước: +Tài liệu [1] +Xem lại nội dung đã học ở học phần -Tìm hiểu thêm tài liệu [3],[4],[2]; [6] Làm việc nhóm (<i>theo danh sách phân nhóm</i>)
9	Các yếu tố môi trường gây ảnh hưởng đến sự ổn định thực phẩm	2		Nghiên cứu trước: +Tài liệu [1] +Xem lại nội dung đã học ở học phần -Tìm hiểu thêm tài liệu [3],[4],[2]; [6] Làm việc nhóm (<i>theo danh sách phân nhóm</i>)
10	Các yếu tố môi trường gây ảnh hưởng đến sự ổn định thực phẩm (tt)	2		Nghiên cứu trước: +Tài liệu [1] +Xem lại nội dung đã học ở học phần -Tìm hiểu thêm tài liệu [3],[4],[2]; [6] Làm việc nhóm (<i>theo danh sách phân nhóm</i>)
11	Các yếu tố môi trường gây ảnh hưởng đến sự ổn định thực phẩm (tt)	2		Nghiên cứu trước: +Tài liệu [1] +Xem lại nội dung đã học ở học phần -Tìm hiểu thêm tài liệu [3],[4],[2]; [6] Làm việc nhóm (<i>theo danh sách phân nhóm</i>)
12	Sự quan hệ của tính chất vật liệu bao gói và tính bảo vệ thực phẩm	2		Nghiên cứu trước: +Tài liệu [1] +Xem lại nội dung đã học ở học phần -Tìm hiểu thêm tài liệu [3],[4],[2]; [6] Làm việc nhóm (<i>theo danh sách phân</i>

				<i>nhóm)</i>
13	Sự quan hệ của tính chất vật liệu bao gói và tính bảo vệ thực phẩm (tt)	2		Nghiên cứu trước: +Tài liệu [1] +Xem lại nội dung đã học ở học phần -Tìm hiểu thêm tài liệu [3],[4],[2]; [6] Làm việc nhóm (<i>theo danh sách phân nhóm</i>)
14	Sự quan hệ của tính chất vật liệu bao gói và tính bảo vệ thực phẩm (tt)	2		Nghiên cứu trước: +Tài liệu [1] +Xem lại nội dung đã học ở học phần -Tìm hiểu thêm tài liệu [3],[4],[2]; [6] Làm việc nhóm (<i>theo danh sách phân nhóm</i>)
15	Sự quan hệ của tính chất vật liệu bao gói và tính bảo vệ thực phẩm (tt)	2		Nghiên cứu trước: +Tài liệu [1] +Xem lại nội dung đã học ở học phần -Tìm hiểu thêm tài liệu [3],[4],[2]; [6] Làm việc nhóm (<i>theo danh sách phân nhóm</i>)

Cần Thơ, ngày ... tháng ... năm 20...

TRƯỞNG BỘ MÔN

**TL. HIỆU TRƯỞNG
TRƯỞNG KHOA/GIÁM ĐỐC VIỆN/
GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM**

Cần Thơ, ngày ... tháng ... năm 20...

**TL. HIỆU TRƯỞNG
TRƯỞNG BỘ MÔN**