



CP03039: BAO GÓI THỰC PHẨM (FOOD PACKAGING)



Số tín chỉ: 02 (Lý thuyết 1,5 - Thực hành 0,5)

KẾT QUẢ HỌC TẬP MONG ĐỢI

Ký hiệu	KQHTMĐ của học phần Hoàn thành học phần này, sinh viên có thể:	CĐR của CTĐT
Kiến thức		
K1	Áp dụng các kiến thức nền tảng về thực phẩm, bao bì và công nghệ bao gói thực phẩm trong nghiên cứu, sản xuất và phát triển sản phẩm thực phẩm một cách linh hoạt và phù hợp.	CĐR3
K2	Phân tích ảnh hưởng của các yếu tố kỹ thuật trong công đoạn đóng gói, nạp rót để đảm bảo và nâng cao chất lượng sản phẩm thực phẩm.	CĐR3
K3	Trình bày các vấn đề kỹ thuật cần giải quyết ở công đoạn đóng gói, nạp rót để tham gia xây dựng hệ thống sản xuất và hệ thống đảm bảo chất lượng an toàn bao bì, an toàn thực phẩm.	CĐR5
Kỹ năng		
K4	Làm việc nhóm một cách hiệu quả và các kỹ năng thuyết trình, kỹ năng đặt và trả lời câu hỏi có sự tiến bộ.	CĐR6
K5	Kiểm soát quy trình đóng gói, nạp rót thực phẩm trong các nhà máy chế biến thực phẩm đáp ứng các yêu cầu kỹ thuật.	CĐR11, CĐR13
Năng lực tự chủ và trách nhiệm		
K6	Tuân thủ các quy chuẩn, quy định pháp luật về lĩnh vực bao gói thực phẩm và ghi nhãn hàng hóa thực phẩm.	CĐR15

NỘI DUNG HỌC PHẦN

Chương 1. Đặc điểm của thực phẩm và tầm quan trọng của bao gói thực phẩm
Chương 2. Chức năng, phân loại và yêu cầu đối với bao bì thực phẩm
Chương 3. Thương hiệu, nhãn hiệu và nhãn hàng thực phẩm
Chương 4. Vật liệu bao bì thực phẩm
Chương 5. Các công nghệ đóng gói, nạp rót thực phẩm
Chương 6. Bao bì thực phẩm và môi trường

Học phần gồm 3 bài thực hành:

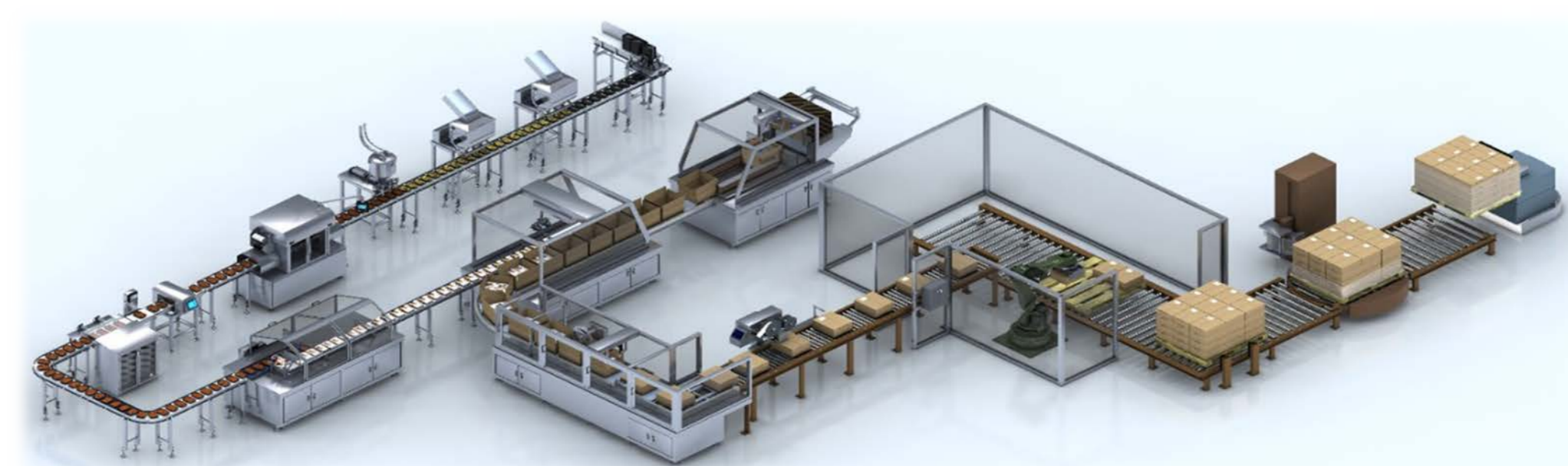
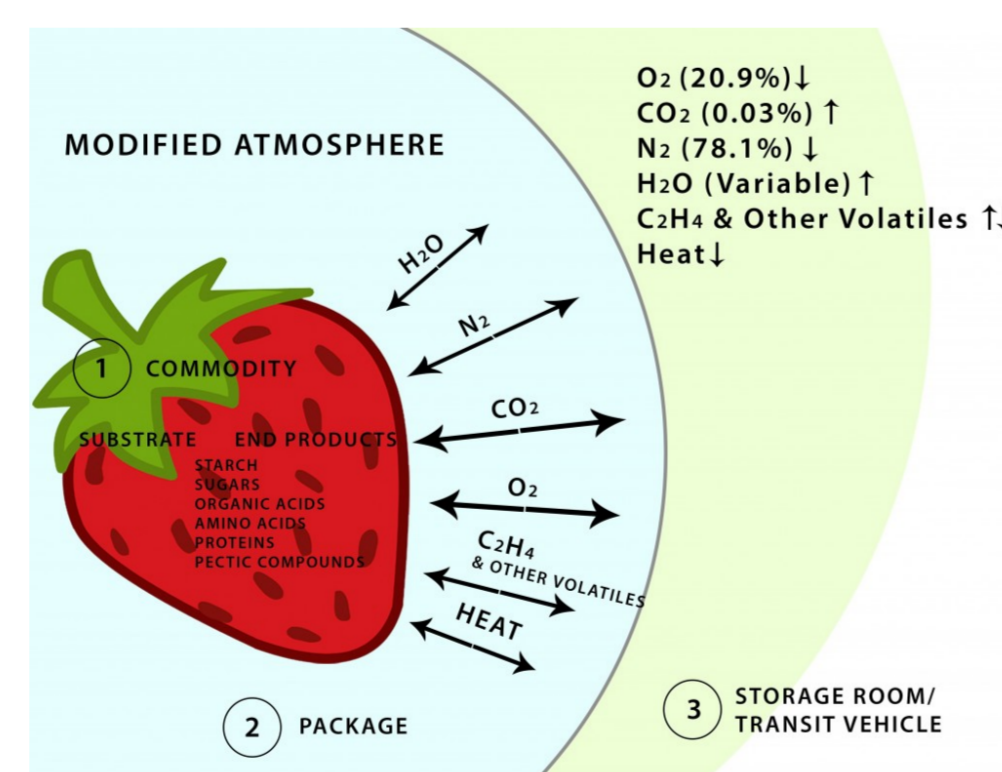
- Nhận dạng, kết cấu và một số thông số kỹ thuật của bao bì thực phẩm.
- Khảo sát nhãn hàng hóa trên bao bì thực phẩm.
- Ảnh hưởng của phương pháp đóng gói đến chất lượng một số loại thực phẩm.

PHƯƠNG PHÁP HỌC TẬP

- Đọc tài liệu trước khi lên lớp
- Nghe giảng và ghi chép
- Học tập thông qua seminar, thuyết trình, video
- Học tập theo nhóm và thảo luận
- Học tập thông qua thực hành

NHIỆM VỤ CỦA SINH VIÊN

- Tham dự tối thiểu 75% số tiết lý thuyết, 100% thực hành.
- Chuẩn bị cho bài giảng, đọc sách tham khảo trước khi đến lớp.
- Tích cực tham gia đặt và trả lời câu hỏi, seminar, thảo luận, thực hành.



ĐÁNH GIÁ VÀ CHO ĐIỂM

- Thang điểm: 10
- Điểm trung bình của học phần là tổng điểm của các rubric nhân với trọng số tương ứng của từng rubric
- Đánh giá quá trình: 50%: Tham gia học tập - 10%; Đánh giá seminar - 20%; Đánh giá thực hành - 20%.
- Đánh giá cuối kì 50%: trắc nghiệm

GIẢNG VIÊN PHỤ TRÁCH

1. TS. Vũ Thị Kim Oanh
(email: vtkoanh@vnua.edu.vn)
2. ThS. Nguyễn Trọng Thăng
(email: trongthang6886@vnua.edu.vn)
3. ThS. Nguyễn Thị Thu Nga
(email: ngacntp@gmail.com)