

《食品包装学》课程教学大纲

课程基本信息 (Course Information)					
课程代码 (Course Code)	FS404	*学时 (Credit Hours)	32	*学分 (Credits)	2
*课程名称 (Course Name)	(中文) 食品包装学 (英文) Food Packaging				
课程性质 (Course Type)	专业选修课				
授课对象 (Target Audience)	食品科学与工程专业大三、大四本科生				
授课语言 (Language of Instruction)	中文				
*开课院系 (School)	农业与生物学院				
先修课程 (Prerequisite)	食品工程原理, 食品化学, 食品微生物				
授课教师 (Instructor)	焦顺山	课程网址 (Course Webpage)			
*课程简介 (Description)	食品包装学是食品类专业的重要选修课, 是以食品为核心的系统工程, 涉及食品科学、包装材料、包装技术方法、标准法规与质量控制等相关知识和技术问题。其主要教学目标是使学生掌握常见食品包装材料的性能, 及各类材料在食品包装中的应用, 能够根据食品的不同特性和要求, 提出相应的包装要求, 并选取合适包材; 能够使用食品营养成分指标评判包装的优劣; 并掌握食品包装的基本原理, 了解光、氧、水分、温度等环境因素对食品的影响, 掌握其控制手段; 了解包装食品中微生物及品质变化机理。通过本课程的学习, 为今后进一步学习食品领域的其它专业课程或从事食品科研、产品开发、工业生产管理及相关领域的工作打下坚实的基础。				
*课程简介 (Description)	Food packaging is the system engineering based on foods, it is one of the most important elective courses for students majoring in Food Science and Engineering; It involves knowledge related to food science, packaging materials, packaging technologies and methods, food standards and quality control etc. The main objective is to enable students to master the performance of common food packaging materials and the applications of various materials in food packaging. Students should be able to provide corresponding packaging requirements and select proper packaging materials according to different properties and characteristics of food. They should also be able to judge the quality of packaging with the food nutritive index. Besides, they should master basic principles of food packaging, learning the influence of environmental factors on foods, including light, oxygen, water, temperature, etc. and how to control it. And students are required to understand the mechanism of microorganism and quality changes in packaged food.				

	Through this course, students will establish a solid foundation for further study of other specialized courses in food area or working on research, product development, industrial production management and other related fields.
--	---

课程教学大纲 (Course Syllabus)

*学习目标(Learning Outcomes)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 了解并认识工程与科学的关系 (A3) 2. 掌握食品科学的基本知识体系 (A5.2.1) 3. 通过课堂讲授、讨论以及学生汇报等多种形式, 培育学生进行批判性思维以及认识和发现问题的能力 (B1, B2, B3, C2), 以及查阅文献及各种资料的能力 (B9)。
--------------------------	---

*教学内容 进度安排及要求 (Class Schedule & Requirements)	教学内容	学时	教学方式	作业及要求	基本要求	考查方式
	食品包装概论	2	讲授	阅读相关食品包装方面相关资料	掌握食品包装的基本概念	课堂提问 & 期末考试
	食品包装原理	2	讲授&课堂讨论	阅读相关食品包装方面相关资料	掌握食品变质与包装原理	课堂提问 & 期末考试
	食品包装技术要求	2	讲授&课堂讨论	阅读相关食品包装方面相关资料	掌握食品包装的一些技术要求	课堂提问 & 期末考试
	纸类包装材料及其包装容器	2	讲授&课堂讨论	阅读相关食品包装方面相关资料	了解常用纸类包材的类型及其特点	课堂提问 & 期末考试
	塑料包装材料及其包装容器	2	讲授&课堂讨论	准备口头汇报	了解常用塑料包材的类型及其特点	课堂提问 & 期末考试
	金属、玻璃、陶瓷包装材料及容器	2	讲授&汇报讨论	准备口头汇报	了解金属、玻璃和陶瓷包材及容器	课堂提问 & 期末考试
	食品包装基本技术方法及其设备	4	讲授&汇报讨论	准备口头汇报	认识并了解食品包装基本技术方法及其设备	课堂提问 & 期末考试
	食品包装专用技术方法及其设备	6	讲授&汇报讨论	准备口头汇报	熟悉食品包装专用技术方法	课堂提问 & 期末考试

	各类食品包装	6	讲授&汇报 讨论	准备口头汇报	熟悉各类食品的包装特点及方法	课堂提问 &期末考试
	食品包装标准与法规	2	讲授&汇报 讨论	准备口头汇报	了解与食品包装相关的标准与法规	课堂提问 &期末考试
	食品包装保质与安全评价	2	讲授&汇报 讨论	准备口头汇报	了解食品包装安全迁移理论	课堂提问 &期末考试
*考核方式 (Grading)	课堂出勤&表现: 15%, 口头汇报: 35%, 期末考试: 50%					
*教材或参考资料 (Textbooks & Other Materials)	<p>教材: 食品包装学, 章建浩主编 (非我校教师), 中国农业出版社, 2010年8月, 第三版, ISBN:9787109137455, 使用届数: 3届。非外文教材, 十一五国家级规划教材。</p> <p>参考资料: 食品包装技术, 蔡和平等译, 中国轻工业出版社, 2012年 食品包装学, 杨福馨主编, 印刷工业出版社, 2012年, 第一版</p>					
其它 (More)						
备注 (Notes)						

备注说明:

1. 带*内容为必填项。
2. 课程简介字数为 300-500 字; 课程大纲以表述清楚教学安排为宜, 字数不限。