

51. ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN CÔNG NGHỆ BAO BÌ, ĐÓNG GÓI THỰC PHẨM

1. THÔNG TIN TỔNG QUÁT

Tên học phần (tiếng Việt): Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm

Tên học phần (tiếng Anh): Food Packaging technology

Trình độ: Đại học

Mã học phần: 0101000687

Mã tự quản: 05200022

Thuộc khối kiến thức: Chuyên ngành

Loại học phần: Bắt buộc

Đơn vị phụ trách: Bộ môn Công nghệ sau thu hoạch – Khoa Công nghệ thực phẩm

Số tín chỉ: 2 (2,0)

Phân bố thời gian:

- Số tiết lý thuyết : 30 tiết
- Số tiết thí nghiệm/Thực hành (TN/TH) : 00 tiết
- Số giờ tự học : 60 giờ

Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: Không;
- Học phần học trước: Không;
- Học phần song hành: Không.

Hình thức giảng dạy: Trực tiếp Trực tuyến (online) Thay đổi theo HK

2. THÔNG TIN GIẢNG VIÊN

TT	Họ và tên	Email	Đơn vị công tác
1.	ThS. Đặng Thị Yến	yendt@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
2.	TS. Châu Ngọc Mai	maicn@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
3.	ThS. Đỗ Vĩnh Long	longdv@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
4.	ThS. Đỗ Mai Nguyên Phương	phuongdmn@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT

3. MÔ TẢ HỌC PHẦN

Học phần Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm cung cấp cho người học các kiến thức cơ bản về bao bì thực phẩm, ưu nhược điểm các loại bao bì, nguyên vật liệu sản xuất bao bì, quy trình công nghệ cũng như các biện pháp quản lý chất lượng trong quá trình sản xuất bao bì, đóng gói thực phẩm, ứng dụng của các loại bao bì trong công nghệ chế biến thực phẩm.

4. CHUẨN ĐẦU RA HỌC PHẦN

Chuẩn đầu ra (CĐR) chi tiết của học phần như sau:

CDR của CTĐT	CDR học phần	Mô tả CDR (Sau khi học xong học phần này, người học có khả năng)	Mức độ năng lực
PLO2.1	CLO1	<u>Phân tích</u> kiến thức khoa học thực phẩm gồm hóa học thực phẩm, vi sinh vật thực phẩm và các chuyển hóa trong quá trình chế biến, bảo quản thực phẩm	C3
PLO2.2	CLO2	<u>Phân tích</u> kiến thức về kỹ thuật thực phẩm và công nghệ chế biến thực phẩm.	C3
PLO4	CLO3	Thực hiện <u>thuần thục</u> kỹ năng cập nhật, đọc các tài liệu về Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm và các tài liệu liên quan.	P3
PLO6	CLO4	Thực hiện <u>thuần thục</u> kỹ năng làm việc nhóm hiệu quả trong các điều kiện khác nhau.	P3
PLO7	CLO5	Thực hiện <u>thành thạo</u> có sáng tạo kỹ năng truyền thông khoa học bao gồm kỹ năng nói, viết, thuyết trình, và sử dụng ngoại ngữ.	P3

5. NỘI DUNG HỌC PHẦN

5.1. Phân bố thời gian tổng quát

STT	Tên chương/bài	Chuẩn đầu ra của học phần	Phân bố thời gian (tiết/giờ)		
			Lý thuyết	TN/TH	Tự học
1.	Giới thiệu về bao bì thực phẩm	CLO1, CLO2	6	0	12
2.	Nhãn hàng hóa thực phẩm	CLO3, CLO4	10	0	20
3.	Các loại bao bì thực phẩm	CLO1, CLO2, CLO3, CLO4, CLO5	12	0	24
4.	An toàn vệ sinh bao bì thực phẩm	CLO1, CLO2, CLO3, CLO4, CLO5	02	0	04
Tổng			30	0	60

5.2. Nội dung chi tiết

Chương 1. Giới thiệu về bao bì thực phẩm

- 1.1. Mối quan hệ giữa bao bì và chất lượng thực phẩm
- 1.2. Lịch sử hình thành và phát triển của ngành bao bì
- 1.3. Tình hình sử dụng bao bì trên thế giới và tại Việt Nam
- 1.4. Chức năng của bao bì thực phẩm
- 1.5. Phân loại bao bì thực phẩm

Chương 2. Nhãn hàng hóa thực phẩm

- 2.1. Vai trò của nhãn hàng hóa thực phẩm

- 2.2. Vật liệu làm nhãn
- 2.3. Quy định nhãn hàng hóa tại Việt Nam
- 2.4. Nội dung của nhãn hàng hóa
- 2.5. Mã số, mã vạch
- 2.6. Trình bày các nội dung ghi nhãn
- 2.7. Đăng ký nhãn hàng hóa
- 2.8. Bảo hộ pháp lý nhãn hàng hóa

Chương 3. Các loại bao bì thực phẩm

- 3.1. Những yêu cầu chung về vật liệu làm bao bì thực phẩm
- 3.2. Các loại bao bì thường sử dụng trong thực phẩm
 - 3.2.1. Bao bì thủy tinh
 - 3.2.2. Bao bì kim loại
 - 3.2.3. Bao bì plastic
 - 3.2.4. Bao bì giấy
 - 3.2.5. Bao bì nhiều lớp
 - 3.2.6. Bao bì vận chuyển hàng hóa

Chương 4. An toàn vệ sinh bao bì thực phẩm

- 4.1. Chất lượng bao bì thực phẩm
- 4.2. Kí hiệu vật liệu plastic để phân loại và tái chế bao bì
- 4.3. Tiêu chuẩn phẩm màu in ấn bao bì
- 4.4. Vệ sinh chai lọ tái sử dụng

6. PHƯƠNG PHÁP DẠY VÀ HỌC

Phương pháp giảng dạy	Phương pháp học tập	Nhóm CDR của học phần			
		Kiến thức	Kỹ năng cá nhân	Kỹ năng tương tác/nhóm	Năng lực thực hành nghề nghiệp
		CLO1 CLO2	CLO3	CLO4	CLO5
Thuyết trình	Lắng nghe, ghi chép, ghi nhớ và đặt câu hỏi	x			
Minh họa	Quan sát, ghi chép, đặt câu hỏi	x			
Vấn đáp	Vấn đáp	x	x		

Phương pháp giảng dạy	Phương pháp học tập	Nhóm CDR của học phần			
		Kiến thức	Kỹ năng cá nhân	Kỹ năng tương tác/nhóm	Năng lực thực hành nghề nghiệp
		CLO1 CLO2	CLO3	CLO4	CLO5
Bài tập tình huống (bài tập nhóm)	Đọc tài liệu, thảo luận nhóm, phản biện, trình bày.	x	x	x	x
Hướng dẫn người học tìm kiếm tài liệu học tập trong nước và nước ngoài, đọc hiểu và kiểm tra kiến thức	Tìm kiếm tài liệu học tập, tóm tắt, đặt câu hỏi làm rõ, và làm bài tập, kiểm tra	x	x	x	x

7. ĐÁNH GIÁ HỌC PHẦN

- Thang điểm đánh giá: 10/10
- Kế hoạch đánh giá học phần cụ thể như sau:

Hoạt động đánh giá	Thời điểm	Chuẩn đầu ra	Tỉ lệ (%)	Thang điểm/ Rubrics
QUÁ TRÌNH				
Chuyên cần	Suốt quá trình học	Không đánh giá CDR	5	
<i>Bài tập:</i> Thiết kế nhãn cho một loại sản phẩm thực phẩm	Khi học chương 2	CLO3	20	Theo thang điểm của câu hỏi
<i>Bài tập nhóm:</i> Sinh viên tìm hiểu tài liệu, viết tiểu luận theo yêu cầu của giảng viên về nội dung và tiến độ thực hiện và thuyết trình vào các buổi học (nếu có)	Suốt quá trình học	CLO1, CLO2, CLO3, CLO4, CLO5	25	Theo thang điểm của đề bài
THI CUỐI KỲ/ĐÁNH GIÁ CUỐI KỲ				
Nội dung bao quát tất cả các chương của học phần: - Chương 1: 20% câu hỏi - Chương 2: 30% câu hỏi - Chương 3: 40% câu hỏi - Chương 4: 10% câu hỏi	Sau khi kết thúc học phần	CLO1, CLO2	50	Theo thang điểm của đề thi

8. NGUỒN HỌC LIỆU

8.1. Sách, giáo trình chính

[1] Đỗ Vĩnh Long, Đặng Thị Yến, Nguyễn Thị Phương, *Giáo trình Công nghệ bao bì và đóng gói thực phẩm*, Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Tp. Hồ Chí Minh, 2013

8.2. Tài liệu tham khảo

[1] Đồng Thị Anh Đào (chủ biên), *Kỹ thuật bao bì thực phẩm*, NXB Đại học Quốc gia Tp. Hồ Chí Minh, 2019

[2] Nguyễn Văn Tiếp (chủ biên), *Kỹ thuật sản xuất đồ hộp, rau quả*, NXB Thanh Niên, 2005

[3] TCVN 6754:2019 - Mã số mã vạch vật phẩm, TCVN 6939:2019 – Mã số thương phẩm toàn cầu 13 chữ số, Yêu cầu kỹ thuật

[4] Nghị định số 111/2021/NĐ-CP của Thủ tướng chính phủ về ghi nhãn hàng hóa

[5] Hansen T.J., *Candy and sugar confectionery*. In handbook of food and beverage Stability, G. Charalambous (Ed), Academic Press, Inc., Orlando, Florida, 1986, chap.7

[6] Yamanishi T., *Chemical changes during storage of tea*. In handbook of food and beverage Stability, G. Charalambous (Ed.), Academic Press, Inc., Orlando, Florida, 1986

8.3. Phần mềm

Không.

9. QUY ĐỊNH CỦA HỌC PHẦN

Người học có nhiệm vụ:

- Tham dự trên 75% giờ học lý thuyết;
- Chủ động lên kế hoạch học tập:
 - + Tích cực khai thác các tài nguyên trong thư viện của trường và trên mạng để phục vụ cho việc tự học, tự nghiên cứu và các hoạt động thảo luận;
 - + Đọc trước tài liệu do giảng viên cung cấp hoặc yêu cầu;
 - + Ôn tập các nội dung đã học; tự kiểm tra kiến thức bằng cách làm các bài trắc nghiệm kiểm tra hoặc bài tập được giảng viên cung cấp.
- Tích cực tham gia các hoạt động thảo luận, trình bày, vấn đáp trên lớp và hoạt động nhóm;
- Chủ động hoàn thành đầy đủ, trung thực các bài tập cá nhân, bài tập nhóm theo yêu cầu;
- Dự kiểm tra trên lớp và thi cuối kỳ.

10. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN

- Phạm vi áp dụng: Đề cương này được áp dụng cho chương trình đào tạo đại học ngành Công nghệ chế biến thủy sản từ khóa 15DH, năm học 2024-2025;
- Giảng viên: sử dụng đề cương này để làm cơ sở cho việc chuẩn bị bài giảng, lên kế hoạch giảng dạy và đánh giá kết quả học tập của người học;

- Lưu ý: Trước khi giảng dạy, giảng viên cần nêu rõ các nội dung chính của đề cương học phần cho người học – bao gồm chuẩn đầu ra, nội dung, phương pháp dạy và học chủ yếu, phương pháp đánh giá và tài liệu tham khảo dùng cho học phần;
- Người học: sử dụng đề cương này làm cơ sở để nắm được các thông tin chi tiết về học phần, từ đó xác định được phương pháp học tập phù hợp để đạt được kết quả mong đợi.

11. PHÊ DUYỆT

Phê duyệt lần đầu

Bản cập nhật lần thứ:

Ngày phê duyệt: 12/8/2024

Ngày cập nhật:

Trưởng khoa

Trưởng bộ môn

Chủ nhiệm học phần

Lê Nguyễn Đoàn Duy

Đặng Thị Yên

Đặng Thị Yên