

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

THỰC HÀNH THIẾT KẾ VÀ KIỂM TRA BAO BÌ THỰC PHẨM

1. THÔNG TIN TỔNG QUÁT

Tên học phần (tiếng Việt): Thực hành thiết kế và kiểm tra bao bì thực phẩm

Tên học phần (tiếng Anh): Design and Inspection of Food Packaging (Laboratory)

Trình độ: Đại học

Mã học phần: 0101100220

Mã tự quản: 05201113

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: 1 (0,1)

Phân bố thời gian:

– Số tiết lý thuyết : 00 tiết

– Số tiết thí nghiệm/thực hành (TN/TH) : 30 tiết

– Số giờ tự học : 15 giờ

Điều kiện tham gia học tập học phần:

– Học phần tiên quyết: không

– Học phần học trước: Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm (0101000687)

– Học phần song hành: không

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

2. THÔNG TIN GIẢNG VIÊN

STT	Họ và tên	Email	Đơn vị công tác
1.	TS. Châu Ngọc Mai	maicn@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
2.	TS. Huỳnh Thị Lê Dung	dunghlt@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
3.	ThS. Đỗ Mai Nguyên Phương	phuongdmn@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
4.	ThS. Hoàng Thị Trúc Quỳnh	quynhhtt@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
5.	ThS. Đặng Thị Yến	yendt@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT

3. MÔ TẢ HỌC PHẦN

Học phần “Thực hành thiết kế và kiểm tra bao bì thực phẩm” cung cấp cho người học các kiến thức về thiết kế và kiểm tra chất lượng bao bì thực phẩm ở qui mô phòng thí nghiệm và thực tế; khả năng tính toán, đo lường, thực hiện và kiểm soát chính xác các thông số công nghệ trong thiết kế và kiểm tra chất lượng bao bì thực phẩm. Đồng thời, học phần góp phần hình thành kỹ năng liên hệ kiến thức lý thuyết đã học để giải quyết các vấn đề trong thực tế sản xuất.

4. CHUẨN ĐẦU RA HỌC PHẦN

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

CĐR của CTĐT	CĐR học phần	Mô tả CĐR	Mức độ năng lực
PLO3.3	CLO1	Thực hiện thành thạo kỹ năng tư duy hệ thống, xác định các vấn đề trong thiết kế nhãn sản phẩm và đóng gói sản phẩm để phân tích và giải quyết vấn đề cụ thể trong quá trình đóng gói bao bì thực phẩm	P3
PLO5	CLO2	Xây dựng đạo đức nghề nghiệp tốt, hành xử chuyên nghiệp, kỷ luật lao động trong quá trình thiết kế và kiểm tra bao bì thực phẩm	A3
PLO6	CLO3	Thực hiện thành thạo kỹ năng hợp tác, tổ chức và làm việc theo nhóm trong quá trình thiết kế và kiểm tra bao bì thực phẩm	P4

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.	Kiểm tra chất lượng bao bì kim loại	CLO1, CLO2, CLO3	0	5	2,5
2.	Kiểm tra chất lượng bao bì thủy tinh	CLO1, CLO2, CLO3	0	5	2,5
3.	Kiểm tra chất lượng bao bì chai nhựa PET	CLO1, CLO2, CLO3	0	2	1
4.	Kiểm tra chất lượng bao bì tetra Pak	CLO1, CLO2, CLO3	0	5	2,5
5.	Kiểm tra nhãn sản phẩm thực phẩm	CLO1, CLO2, CLO3	0	3	1,5
6.	Thiết kế một số bao bì thực phẩm	CLO1, CLO2	0	5	2,5
7.	Thiết kế nhãn sản phẩm thực phẩm	CLO1, CLO2	0	5	2,5
Tổng			0	30	15

5.2. Nội dung chi tiết

Bài 1. Kiểm tra chất lượng bao bì kim loại

1.1. Giới thiệu

1.1.1. Giới thiệu chung về bao bì kim loại

1.1.2. Giới thiệu tiêu chuẩn về bao bì kim loại

1.2. Thiết bị, dụng cụ, hóa chất, nguyên vật liệu

1.3. Thực hành

1.3.1. Kiểm tra cảm quan bao bì kim loại

1.3.2. Kiểm tra kích thước bao bì kim loại

1.3.3. Kiểm tra độ kín bao bì kim loại

1.3.4. Kiểm tra các mí ghép bao bì kim loại

1.3.5. Kiểm tra độ ăn mòn bao bì kim loại

1.4. Báo cáo và phân tích kết quả

Bài 2. Kiểm tra chất lượng bao bì thủy tinh

2.1. Giới thiệu

2.1.1. Giới thiệu chung về bao bì thủy tinh

2.1.2. Giới thiệu tiêu chuẩn về bao bì thủy tinh

2.2. Thiết bị, dụng cụ, hóa chất, nguyên vật liệu

2.3. Thực hành

2.3.1. Kiểm tra cảm quan bao bì thủy tinh

2.3.2. Kiểm tra kích thước bao bì thủy tinh

2.3.3. Kiểm tra độ kín bao bì thủy tinh

2.3.4. Kiểm tra khuyết tật của bao bì thủy tinh

2.3.5. Kiểm tra nhiệt độ sốc nhiệt của bao bì thủy tinh

2.4. Báo cáo và phân tích kết quả

Bài 3. Kiểm tra chất lượng bao bì chai nhựa PET

3.1. Giới thiệu

3.1.1. Giới thiệu chung về bao bì chai nhựa PET

3.1.2. Giới thiệu tiêu chuẩn về chai nhựa PET

3.2. Thiết bị, dụng cụ, hóa chất, nguyên vật liệu

3.3. Thực hành

3.3.1. Kiểm tra cảm quan bao bì chai nhựa PET

3.3.2. Kiểm tra kích thước bao bì chai nhựa PET

3.3.3. Kiểm tra độ kín bao bì chai nhựa PET

3.3.4. Kiểm tra khả năng chịu nhiệt của chai nhựa PET

3.4. Báo cáo và phân tích kết quả

Bài 4. Kiểm tra chất lượng bao bì tetra Pak

4.1. Giới thiệu

4.1.1. Giới thiệu chung về bao bì tetra Pak

4.1.2. Giới thiệu tiêu chuẩn về tetra Pak

4.2. Thiết bị, dụng cụ, hóa chất, nguyên vật liệu

- 4.3. Thực hành
 - 4.3.1. Kiểm tra cảm quan bao bì tetra Pak
 - 4.3.2. Kiểm tra kích thước bao bì tetra Pak
 - 4.3.3. Kiểm tra độ kín bao bì tetra Pak
 - 4.3.4. Kiểm tra các mì ghép của bao bì tetra Pak
 - 4.3.5. Kiểm tra các đường hàn strip
- 4.4. Báo cáo và phân tích kết quả

Bài 5. Kiểm tra nhãn sản phẩm thực phẩm

- 5.1. Giới thiệu
 - 5.1.1. Giới thiệu chung về nhãn sản phẩm thực phẩm
 - 5.1.2. Giới thiệu tiêu chuẩn về nhãn sản phẩm thực phẩm
- 5.2. Thiết bị, dụng cụ, hóa chất, nguyên vật liệu
- 5.3. Thực hành
 - 5.3.1. Kiểm tra cảm quan về nhãn sản phẩm thực phẩm
 - 5.3.2. Kiểm tra kích thước về nhãn sản phẩm thực phẩm
 - 5.3.3. Kiểm tra nội dung ghi nhãn sản phẩm thực phẩm
 - 5.3.4. Kiểm tra bố cục nhãn sản phẩm thực phẩm
 - 5.3.5. Kiểm tra chất lượng mực in nhãn sản phẩm thực phẩm
- 5.4. Báo cáo và phân tích kết quả

Bài 6. Thiết kế một số bao bì thực phẩm

- 6.1. Giới thiệu
 - 6.1.1. Giới thiệu chung về một số bao bì thực phẩm
 - 6.1.2. Giới thiệu về thiết kế bao bì thực phẩm
- 6.2. Thiết bị, dụng cụ, nguyên vật liệu
- 6.3. Thực hành
 - 6.3.1. Thiết kế bao bì thực phẩm theo mẫu
 - 6.3.2. Thiết kế bao bì thực phẩm mới theo yêu cầu sản phẩm
- 6.4. Yêu cầu bao bì thực phẩm thiết kế

Bài 7. Thiết kế nhãn sản phẩm thực phẩm

- 7.1. Giới thiệu
 - 7.1.1. Giới thiệu chung về nhãn sản phẩm thực phẩm
 - 7.1.2. Giới thiệu về thiết kế nhãn sản phẩm thực phẩm
- 7.2. Thiết bị, dụng cụ, nguyên vật liệu
- 7.3. Thực hành
 - 7.3.1. Thiết kế nhãn sản phẩm thực phẩm theo mẫu
 - 7.3.2. Thiết kế nhãn sản phẩm thực phẩm mới theo yêu cầu sản phẩm
- 7.4. Yêu cầu nhãn sản phẩm thực phẩm thiết kế

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	CLO3 CLO2	
Thuyết trình	Lắng nghe, ghi chép, ghi nhớ và đặt câu hỏi				
Minh họa	Quan sát, ghi chép, đặt câu hỏi		x		
Vấn đáp	Vấn đáp		x		
Bài tập tình huống (bài tập nhóm)	Đọc tài liệu, thảo luận nhóm, phản biện, trình bày.		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		

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
Chuyên cần	Suốt quá trình học tập			Rubic II.1
Kiểm tra sự chuẩn bị bài đầu giờ	Đầu buổi học	CLO2, CLO3	10	
Ý thức tổ chức kỷ luật, an toàn, thu xếp vật tư và công tác vệ sinh phòng thí nghiệm	Suốt quá trình học tập	CLO2, CLO3	20	
Thời gian, thao tác tiến hành thực hành	Suốt quá trình học tập	CLO1, CLO2	40	

Hoạt động đánh giá	Thời điểm	Chuẩn đầu ra	Tỉ lệ (%)	Thang điểm/ Rubrics
Báo cáo kết quả, sản phẩm	Cuối buổi và sau khi hết thúc buổi học	CLO1, CLO2, CLO3	30	

8. NGUỒN HỌC LIỆU

8.1. Sách, giáo trình chính

[1] Đặng Thị Yến, *Giáo trình Thực hành thiết kế và kiểm tra bao bì thực phẩm*, Trường Đại học Công Thương TP. Hồ Chí Minh, 2024.

8.2. Tài liệu tham khảo

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

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

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

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

[5] 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.

8.3. Phần mềm

Không.

9. QUY ĐỊNH CỦA HỌC PHẦN

Người học có nhiệm vụ:

- Tham dự 100% giờ thực hành - thí nghiệm;
- 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.
 - + Chuẩn bị đầy đủ nguyên vật liệu cho mỗi bài thực hành;
- Tích cực tham gia các hoạt động thảo luận, trình bày, vấn đáp trên lớp và hoạt động nhóm;
- Tham gia các hoạt động thực hành theo hướng dẫn của giảng viên và các yêu cầu về an toàn lao động, nội quy phòng thí nghiệm và/hoặc yêu cầu của nơi thực tập;

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 thực phẩm từ khóa 15ĐH, 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 Đoan Duy

Đặng Thị Yến

Châu Ngọc Mai