

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN TỔNG QUÁT

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

Mã học phần: 0101000687

Mã tự quản: 05200022

Thuộc khối kiến thức: Ngành chính

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 tiết tự học : 60 tiết

Điều kiện tham gia học tập học phần:

– Học phần tiên quyết: Không

– Học phần học trước: Công nghệ chế biến thực phẩm (05200019); Hóa sinh học thực phẩm (05200002)

– Học phần song hành: Không.

2. THÔNG TIN GIẢNG VIÊN

| STT | Họ và tên | Email | Đơn vị công tác |
|-----|---------------------------|----------------------|------------------|
| 1. | ThS. Đặng Thị Yến | yendt@fst.edu.vn | Khoa CNTP – HUFI |
| 2. | ThS. Đỗ Vĩnh Long | longdv@fst.edu.vn | Khoa CNTP – HUFI |
| 3. | ThS. Đỗ Mai Nguyên Phương | phuongdmn@fst.edu.vn | Khoa CNTP – HUFI |

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, qui 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. MỤC TIÊU HỌC PHẦN

| Mục tiêu | Mô tả mục tiêu | Chuẩn đầu ra của Chương trình đào tạo | Trình độ năng lực |
|----------|---|---------------------------------------|-------------------|
| G1 | Mô tả, phân loại được các tính chất, đặc điểm, yêu cầu kỹ thuật và các chỉ tiêu chất lượng của các loại bao bì thực phẩm | PLO1.4 | 3 |
| G2 | Chia sẻ vấn đề khi học tập học phần công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm một cách chính xác. Chia sẻ ý kiến, nhận xét, thảo luận về giải pháp | PLO10.1, PLO10.2, PLO6.3 | 3 |

| Mục tiêu | Mô tả mục tiêu | Chuẩn đầu ra của Chương trình đào tạo | Trình độ năng lực |
|----------|--|---------------------------------------|-------------------|
| | của các vấn đề liên quan đến công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm | | |
| G3 | Thể hiện kỹ năng phân biện về các vấn đề liên quan đến công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm | PLO8.2 | 3 |
| G4 | Áp dụng kỹ năng làm việc nhóm, đánh giá kết quả công việc của nhóm và của các thành viên khi học tập học phần công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm | PLO9.1, PLO9.2, PLO12.2 | 3 |
| G5 | Tuân thủ các chuẩn mực đạo đức nghề nghiệp, đưa ra kết luận chuyên môn khi học học phần công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm | PLO14.1, PLO14.3 | 3 |
| G6 | Dự đoán yêu cầu và thực trạng hoạt động để xác định nguồn lực cần thiết và các nội dung cần thực hiện (bài tập nhóm) | PLO15.1 | 3 |

5. CHUẨN ĐẦU RA HỌC PHẦN

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

| Mục tiêu học phần | CDR học phần | Mô tả (Sau khi học xong học phần này, người học có thể) | Trình độ năng lực |
|-------------------|--------------|--|-------------------|
| G1 | CLO1 | Mô tả, phân loại được các tính chất, đặc điểm, yêu cầu kỹ thuật và chỉ tiêu chất lượng của các loại bao bì thực phẩm | 3 |
| G2 | CLO2.1 | Chia sẻ vấn đề khi học tập học phần công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm một cách chính xác. | 3 |
| | CLO2.2 | Chia sẻ ý kiến, nhận xét, thảo luận về giải pháp của các vấn đề liên quan đến công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm | 3 |
| G3 | CLO3 | Thể hiện kỹ năng phân biện về các vấn đề liên quan đến công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm | 3 |
| G4 | CLO4 | Áp dụng kỹ năng làm việc nhóm, đánh giá kết quả công việc của nhóm và của các thành viên khi học tập học phần công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm | 3 |
| G5 | CLO 5.1 | Tuân thủ các chuẩn mực đạo đức nghề nghiệp | 3 |
| | CLO 5.2 | Đưa ra kết luận chuyên môn khi học học phần công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm | 3 |
| G6 | CLO6 | Dự đoán yêu cầu và thực trạng hoạt động để xác định nguồn lực cần thiết và các nội dung cần thực hiện (bài tập nhóm) | 3 |

Các CDR học phần được xây dựng dựa trên việc tham khảo các CDR cần thiết cho sinh viên tốt nghiệp ngành Công nghệ thực phẩm theo Chuẩn IFT – Viện Công nghệ thực phẩm (Hoa Kỳ).

6. NỘI DUNG HỌC PHẦN

6.1. Phân bố thời gian tổng quát

| STT | Tên chương/bài | CDR đáp ứng | Phân bố thời gian (tiết/giờ) | | |
|-------------|----------------------------------|--|------------------------------|----------|-----------|
| | | | Lý thuyết | TN/TH | Tự học |
| 1. | Giới thiệu về bao bì thực phẩm | CLO1, CLO2.1; CLO2.2; CLO3; CLO4; CLO 5.1; CLO 5.2; CLO6 | 6 | 0 | 12 |
| 2. | Nhãn hàng hóa thực phẩm | CLO1, CLO2.1; CLO2.2; CLO3; CLO4; CLO 5.1; CLO 5.2; CLO6 | 10 | 0 | 20 |
| 3. | Các loại bao bì thực phẩm | CLO1, CLO2.1; CLO2.2; CLO3; CLO4; CLO 5.1; CLO 5.2; CLO6 | 12 | 0 | 24 |
| 4. | An toàn vệ sinh bao bì thực phẩm | CLO1, CLO2.1; CLO2.2; CLO3; CLO4; CLO 5.1; CLO 5.2; CLO6 | 02 | 0 | 04 |
| Tổng | | | 30 | 0 | 60 |

6.2. Nội dung chi tiết của học phần

Chương 1. Giới thiệu về bao bì thực phẩm

- 1.1. Môi 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

7. ĐÁNH GIÁ HỌC PHẦN

– Thang điểm đánh giá: 10/10

– Kế hoạch đánh giá học phần cụ thể như sau:

| Hình thức đánh giá | Thời điểm | Chuẩn đầu ra học phần | Tỉ lệ (%) | Rubric sử dụng |
|--|---------------------------|--|-----------|-----------------------------|
| Quá trình | | | 50 | |
| Chuyên cần | Suốt quá trình học | CLO4, CLO5.1, CLO6 | 5 | Số I.1_05 |
| Thảo luận nhóm | Suốt quá trình học | CLO1.1, CLO1.2, CLO1.3, CLO2.1, CLO2.2, CLO3, CLO4, CLO5.2, CLO6 | 5 | Số I.2_05 mức TĐNL3 |
| <i>Bài tập</i> : Thiết kế nhãn cho một loại sản phẩm thực phẩm | Khi học chương 2 | CLO1.2, CLO1.3, CLO3, CLO5.1, CLO5.2 | 10 | Số I.6_05 mức TĐNL3 |
| <i>Kiểm tra</i> : Hoàn thành bài kiểm tra | Suốt quá trình học | CLO1.1, CLO1.2, CLO1.3, CLO5.1, CLO5.2 | 10 | Theo thang điểm đề kiểm tra |
| <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 | CLO4, CLO6 | 20 | Số I.6_05 mức TĐNL3 |
| Thi cuối kỳ | | | 50 | |
| Nội dung bao quát tất cả các chương của học phần: - Chương 1: 20% câu hỏi - Chương 2: 30% câu hỏi | Sau khi kết thúc học phần | CLO1.1, CLO1.2, CLO1.3, CLO5.2 | 50 | Theo thang điểm của đề thi |

| Hình thức đánh giá | Thời điểm | Chuẩn đầu ra học phần | Tỉ lệ (%) | Rubric sử dụng |
|--|-----------|-----------------------|-----------|----------------|
| - Chương 3: 40% câu hỏi - Chương 4: 10% câu hỏi | | | | |

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, 2005

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

[3]. *TCVN 6382:1998*, Mã số mã vạch vật phẩm, Mã tiêu chuẩn 13 chữ số, Yêu cầu kỹ thuật

[4]. Quyết định số 43/2017/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

Sinh viên có nhiệm vụ:

- Tham dự trên 75% giờ học lý thuyết;
- Chủ động lên kế hoạch học tập;
- + 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 cung cấp trên E-classroom.
- Tích cực tham gia các hoạt động thảo luận, vấn đáp trên lớp;
- Hoàn thành đầy đủ, trung thực và sáng tạo các bài tập, tiểu luận theo yêu cầu;
- Dự kiểm tra trên lớp (nếu có) và thi cuối học phần.

10. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN

Phạm vi áp dụng: Đề cương này được áp dụng cho chương trình đào tạo trình độ đại học, ngành Công nghệ thực phẩm, ngành Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm từ khóa 11DH

- Giảng viên: Sử dụng đề cương học phần tổng quát này làm cơ sở để biên soạn đề

cương học phần chi tiết phục vụ giảng dạy

– Sinh viên: Sử dụng đề cương học phần tổng quát này làm cơ sở để biết các thông tin chi tiết về học phần, từ đó xác định nội dung học tập và chủ động lên kế hoạch học tập phù hợp nhằm đạt được kết quả mong đợi

– Đề cương học phần tổng quát được ban hành kèm theo chương trình đào tạo và công bố đến các bên liên quan theo quy định.

11. PHÊ DUYỆT

Phê duyệt lần đầu

Phê duyệt bản cập nhật lần thứ: 3

Ngày phê duyệt: 28/8/2020

Trưởng khoa

Trưởng bộ môn

Chủ nhiệm học phần

Lê Nguyễn Đoàn Duy

Đặng Thị Yên

Đặng Thị Yên