

## ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

### 1. Thông tin môn học

**Tên học phần** : Thực hành thiết kế và kiểm tra bao bì thực phẩm

**Mã học phần** : 05201113

**Số tín chỉ** : 1 (0,1,2)

**Loại học phần** : Bắt buộc

**Phân bố thời gian:** 06 tuần, trong đó:

– Lý thuyết : 00 tiết/tuần

– Thí nghiệm/Thực hành (TN/TH) : 05 tiết/tuần

– Tự học : 10 tiết/tuần

### Điều kiện tham gia học tập học phần:

– Học phần tiên quyết: Hóa sinh học thực phẩm (05200002); Vi sinh vật học thực phẩm (05200050)

– Học phần trước: Công nghệ chế biến thực phẩm (05200019); Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm (05200022)

– Học phần song hành: Không

### 2. Mục tiêu học phần:

<b>Chuẩn đầu ra HP</b>	<b>Mục tiêu học phần</b> ( <i>Học phần này trang bị cho sinh viên</i> )	<b>Chuẩn đầu ra CTĐT</b>
G1	Kiến thức về thiết kế và kiểm tra chất lượng bao bì thực phẩm ở qui mô phòng thí nghiệm.	ELO 3
G2	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.	ELO 4,5
G3	Kỹ năng tổ chức làm việc nhóm, sắp xếp sản xuất hợp lý, tác phong làm việc.	ELO 8, 9
G4	Nghiêm túc trong thực hành; trung thực trong báo cáo; có ý thức vận dụng những kiến thức đã học vào trong sản xuất thực tế ở các công ty, xí nghiệp.	ELO 10, 11

### 3. Chuẩn đầu ra của học phần:

Chuẩn đầu ra HP		Mô tả (Sau khi học xong môn học này, người học có thể)	Chuẩn đầu ra CTĐT
G1	G1.3	Thiết kế được một số loại bao bì thực phẩm, nhãn sản phẩm thực phẩm. Kiểm tra chính xác chất lượng các loại bao bì thực phẩm, nhãn sản phẩm thực phẩm.	ELO 3
G2	G2.1	Chủ động tính toán, cân đối nguyên vật liệu, dụng cụ; thực hiện kiểm tra, đánh giá chất lượng bao bì thực phẩm, nhãn sản phẩm thực phẩm.	ELO 4
	G2.2	Lựa chọn được phương pháp thiết kế bao bì thực phẩm, nhãn sản phẩm thực phẩm. Lựa chọn đúng phương pháp và thiết bị trong qui trình kiểm tra, đánh giá chất lượng bao bì thực phẩm, nhãn sản phẩm thực phẩm. Lựa chọn được bao bì phù hợp cho từng sản phẩm thực phẩm. Đề ra các biện pháp nâng cao chất lượng sản phẩm.	ELO 5
G3	G3.1	Làm việc theo nhóm với tinh thần hợp tác, hiệu quả trong công việc chung để tạo ra sản phẩm đạt chất lượng.	ELO 8
G4	G4.1	Thực hiện đúng nội qui phòng thí nghiệm, an toàn trong quá trình thực hiện; trung thực trong báo cáo.	ELO 10
	G4.2	Có ý thức vận dụng những kiến thức đã học vào trong sản xuất các sản phẩm thực phẩm nhằm tạo ra sản phẩm chất lượng và an toàn đáp ứng yêu cầu thực tế.	ELO 11

### 4. Nhiệm vụ của sinh viên:

- Tham dự 100% giờ học thực hành;
- Chuẩn bị đầy đủ nguyên vật liệu cho mỗi bài thực hành;
- Chuẩn bị cơ sở lý thuyết và quy trình thực hành của mỗi bài thực hành trước khi lên lớp;
- Viết báo cáo sau mỗi bài thực hành theo nội dung giảng viên yêu cầu.

### 5. Đánh giá học phần:

- Đánh giá học phần: điểm trung bình cộng của các bài thực hành có trong học phần. Trong đó:
  - + Điểm kiểm tra bài đầu giờ, chuẩn bị nguyên vật liệu: 20%;
  - + Điểm thao tác, thời gian thực hiện: 20%;
  - + Điểm thái độ học tập (ý thức tổ chức, kỷ luật, an toàn, vệ sinh): 20%;

+ Điểm bài báo cáo, sản phẩm: 40%.

**6. Nội dung học phần:**

STT	Tên bài	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)			
		Tổng	Lý thuyết	TN/TH	Tự học
1.	Kiểm tra chất lượng bao bì kim loại	15	0	5	10
2.	Kiểm tra chất lượng bao bì thủy tinh	6	0	2	4
3.	Kiểm tra chất lượng bao bì chai nhựa, túi PA/PE	9	0	3	6
4.	Kiểm tra chất lượng bao bì ghép nhiều lớp	15	0	5	10
5.	Kiểm tra nhãn sản phẩm thực phẩm	9	0	3	6
6.	Kiểm tra chất lượng thùng carton	6	0	2	4
7.	Thiết kế một số bao bì thực phẩm	15	0	5	10
8.	Thiết kế nhãn sản phẩm thực phẩm, thùng carton	15	0	5	10
<b>Tổng</b>		<b>90</b>	<b>0</b>	<b>30</b>	<b>60</b>