

# ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN TỔNG QUÁT

## 1. THÔNG TIN TỔNG QUÁT

**Tên học phần (tiếng Việt):** Kiểm soát chất lượng và an toàn cho bao bì và vật liệu bao gói thực phẩm

**Tên học phần (tiếng Anh):** Quality and food safety control for food packaging & packaging material

**Mã học phần:**

**Mã tự quản:**

**Thuộc khối kiến thức:** Ngành chính

**Loại học phần:** Bắt buộc

**Đơn vị phụ trách:** Bộ môn Quản lý chất lượng và An toàn thực phẩm– 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: Vệ sinh an toàn thực phẩm (0101006744), Công nghệ chế biến thực phẩm (05200133); Đánh giá rủi ro và quản lý an toàn thực phẩm (0101006875);

– Học phần song hành: Không.

## 2. THÔNG TIN GIẢNG VIÊN

STT	Họ và tên	Email	Đơn vị công tác
1.	T.S Lê Nguyễn Đoàn Duy	duyln@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUFI
2.	NCS Lê Thùy Linh	linhttt@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUFI
3.	TS. Lê Minh Tâm	tamnlm@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUFI

## 3. MÔ TẢ HỌC PHẦN

Học phần này cung cấp cho người học các kiến thức cơ bản về về môi nguy từ bao bì, vấn đề thôi nhiễm của bao bì, đánh giá rủi ro, các phương pháp xây dựng chương trình tiên quyết và kế hoạch quản lý môi nguy áp dụng cho Bao bì và vật liệu làm bao bì 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	Nhận dạng, phân tích được các vấn đề chất lượng, môi nguy đặc thù cho các bao bì thực phẩm, các vấn đề thôi nhiễm từ bao bì, xác định mức chấp nhận của môi nguy, chỉ ra được sự	PLO1.3 PLO4	4

Mục tiêu	Mô tả mục tiêu	Chuẩn đầu ra của Chương trình đào tạo	Trình độ năng lực
	khác biệt về các yêu cầu của chương trình tiên quyết, kế hoạch kiểm soát mối nguy giữa các tiêu chuẩn quản lý an toàn thực phẩm như: TCVN 5603:2008 (HACCP cơ bản), ISO 22000 (đại diện nhóm tiêu chuẩn quốc tế), BRC (đại diện nhóm tiêu chuẩn Hiệp Hội Bán lẻ), FSSC 22000 (đại diện nhóm tiêu chuẩn GFSI công nhận) cho phạm vi bao bì		
G2	Có thể thực hiện nhận dạng các chỉ tiêu chất lượng quan trọng, mối nguy về an toàn cho nhóm bao bì cụ thể (kim loại, nhựa, giấy, thủy tinh..) và cho quy trình sản xuất bao bì tương ứng & đề xuất, thảo luận các biện pháp kiểm soát các mối nguy đáng kể trên cơ sở tuân thủ luật định.	PLO 6.1, 6.3	3
G3	Nhận xét bối cảnh xã hội ảnh hưởng đến các hoạt động chất lượng & an toàn thực phẩm, tự định hướng, đưa ra các kết luận chuyên môn, phát triển kỹ năng phản biện và có khả năng bảo vệ quan điểm cá nhân khi triển khai hoạt động kiểm soát chất lượng và an toàn cho bao bì và vật liệu bao gói thực phẩm	PLO7.1; PLO8.2 PLO14.3	3
G4	Thực hiện việc tự học, làm việc độc lập, ý thức kỷ luật, trung thực, tự chịu trách nhiệm, khi học tập	PLO 12.1; PLO 14.1	4
G5	Thành thạo kỹ năng hợp tác làm việc nhóm, quản lý nhóm, đánh giá kết quả công việc của nhóm và của các thành viên khi học tập học phần này	PLO9.1,9.2; PLO 12.2; PLO15.1,15.2	4
G6	Thành thạo kỹ năng trình bày khi học tập học phần này	PLO10.1, PLO10.2	4

## 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	CLO1.1	Nhận dạng, phân tích được phân tích được vấn đề chất lượng, mối nguy ATTP đặc thù nhóm bao bì và biết các để xác định mối nguy đáng kể cần kiểm soát	4
	CLO1.2	So sánh, chỉ ra được sự khác biệt về mức độ chi tiết và nghiêm ngặt yêu cầu quản lý chất lượng đặc thù cho bao bì thực phẩm	4
	CLO1.3	So sánh, phân tích được sự khác nhau định hướng và phương pháp phân tích mối nguy & xây dựng kế hoạch kiểm soát mối nguy giữa các tiêu chuẩn quản lý an toàn thực phẩm đặc thù cho bao bì thực phẩm	4
G2	CLO2.1	Thực hiện thuận thực phân tích mối nguy và xác định các chỉ tiêu chất lượng cho nhóm bao bì cụ thể (kim loại, nhựa, giấy, thủy tinh..) và cho quy trình sản xuất bao bì tương ứng	3

Mục tiêu học phần	CDR học phần	Mô tả (Sau khi học xong học phần này, người học có thể)	Trình độ năng lực
	CLO2.2	Thảo luận, xây dựng kế hoạch kiểm soát mối nguy cho sản phẩm và các bước quy trình sản xuất cụ thể của sản phẩm	3
G3	CLO3.1	Nhận xét bối cảnh xã hội ảnh hưởng đến các yêu cầu về mức độ nghiêm ngặt của kiểm soát an toàn chất lượng & thực phẩm và sự xuất hiện các mối nguy mới.	3
	CLO3.2	Tự định hướng, đưa ra các kết luận chuyên môn và thành thạo kỹ năng phân biện và bảo vệ quan điểm cá nhân khi triển khai hoạt động kiểm soát chất lượng và an toàn cho bao bì và vật liệu bao gói thực phẩm	4
G4	CLO4.1	Áp dụng khả năng tự học, làm việc độc lập, ý thức kỷ luật, trung thực, tự chịu trách nhiệm	4
	CLO4.2	Thành thạo kỹ năng tìm kiếm, tổng hợp văn bản luật và tài liệu chuyên ngành khi học tập học phần đánh giá rủi ro và quản lý an toàn thực phẩm	4
G5	CLO5.1	Thành thạo kỹ năng làm việc nhóm khi học tập học phần đánh giá rủi ro và quản lý an toàn thực phẩm	4
	CLO5.2	Thành thạo kỹ năng đánh giá kết quả công việc của nhóm và của các thành viên khi học tập học phần đánh giá rủi ro và quản lý an toàn thực phẩm	4
	CLO5.3	Thực hành kỹ năng quản lý nhóm, điều phối công việc và nguồn lực để đạt mục tiêu của nhóm trong học phần đánh giá rủi ro và quản lý an toàn thực phẩm	3
G6	CLO 6.1	Thành thạo kỹ năng trình bày các vấn đề kỹ thuật liên quan đến đánh giá rủi ro và quản lý an toàn thực phẩm bằng văn bản	4
	CLO 6.2	Thành thạo kỹ năng thuyết trình, vấn đáp các vấn đề kỹ thuật liên quan đến đánh giá rủi ro và quản lý an toàn thực phẩm	4

(\* 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.	Tổng quan vai trò của bao bì đối với thực phẩm	CLO1.1; CLO3.1,3.2; CLO4.1,4.2	2	0	4
2.	Các tiêu chí chất lượng và an toàn thực phẩm cần quan tâm đối với bao bì thực phẩm	CLO1.3; CLO3.1,3.2; CLO4.2	2	0	4
3.	Các kiểm soát về Chất lượng bao bì	CLO1.2; CLO3.1,3.2; CLO4.2; CLO6.1,6.2	8	0	16
4.	Các kiểm soát về an toàn thực phẩm cho các nhóm bao bì cụ thể (kim loại, nhựa, giấy, thủy tinh..)	CLO2.1,2.2; CLO3.1,3.2; CLO4.1; CLO5.1,5.2; CLO6.1,6.2	12	30	24

STT	Tên chương/bài	CDR đáp ứng	Phân bố thời gian (tiết/giờ)		
			Lý thuyết	TN/TH	Tự học
5.	Giới thiệu các tiêu chuẩn quản lý chất lượng & an toàn thực phẩm áp dụng cho Bao bì thực phẩm ✓ ISO 22000 -đại diện nhóm tiêu chuẩn quốc tế. ✓ BRC - đại diện nhóm tiêu chuẩn Hiệp Hội Bán lẻ. ✓ FSSC 22000 - đại diện nhóm tiêu chuẩn GFSI công nhận.	CLO1.3; CLO3.1,3.2; CLO4.2	6	0	12
<b>Tổng</b>			<b>30</b>	<b>0</b>	<b>60</b>

## 6.2. Nội dung chi tiết của học phần

### Chương 1. Tổng quan vai trò của bao bì đối với thực phẩm

- 1.1 Vai trò bảo quản thực phẩm
- 1.2 Vai trò cung cấp thông tin về sản phẩm được chứa đựng bên trong
- 1.3 Vai trò khi sử dụng thực phẩm (ăn uống)

### Chương 2- Các tiêu chí chất lượng và an toàn thực phẩm cần quan tâm đối với bao bì thực phẩm

- 2.1 . Tiêu chí an toàn cho người sử dụng
- 2.2 Yêu cầu về tính toàn vẹn và chính xác của thông tin in trên bao bì
- 2.3 Yêu cầu về khả năng bảo quản sản phẩm: chống ánh sáng, độ ẩm, hấp thụ không khí, đóng gói hút chân không, độ bền khi bảo quản sản phẩm ở điều kiện khắc nghiệt
- 2.3 Thôi nhiễm và các yêu cầu về an toàn thực phẩm
- 2.5 Các yêu cầu về thu hồi & tái chế bao bì- bảo vệ môi trường

### Chương 3. Các kiểm soát về Chất lượng bao bì

- 3.1 Các kiểm soát về thiết kế, bản in và chất lượng in
- 3.2. Các kiểm soát về công dụng bảo quản sản phẩm của bao bì
- 3.3. Các kiểm soát về an toàn bao bì

### Chương 4. Các kiểm soát về an toàn thực phẩm cho các nhóm bao bì cụ thể (kim loại, nhựa, giấy, thủy tinh..)

- 4.1. Xác định mục đích sử dụng của sản phẩm
- 4.2. Xây dựng sơ đồ dây chuyền sản xuất
- 4.3. Phân tích mối nguy

- 4.4. Xác định các điểm kiểm soát tới hạn CCP
- 4.5. Xác định giới hạn tới hạn cho từng CCP
- 4.6. Thiết lập hệ thống giám sát cho từng CCP
- 4.7. Thiết lập các hành động khắc phục
- 4.8. Thiết lập các thủ tục kiểm tra xác nhận

### **Chương 5- Giới thiệu các tiêu chuẩn quản lý chất lượng & an toàn thực phẩm áp dụng cho Bao bì thực phẩm**

- 5.1. Tiêu chuẩn BRC Global Standards for Packaging- đại diện nhóm tiêu chuẩn của Hiệp Hội
- 5.2. Tiêu chuẩn ISO 22000- đại diện nhóm tiêu chuẩn quốc tế
- 5.3. Tiêu chuẩn FSSC 22000 – đại diện nhóm tiêu chuẩn GFSI công nhận.

### **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
<b>Quá trình</b>			<b>50</b>	
Chuyên cần	Suốt quá trình học	CLO4.1	5	Số I.1_5
<i>Bài tập cá nhân</i> : Hoàn thành các bài tập/ kiểm tra trong lớp và hoặc trên e-classroom	Tuần 3 đến tuần 14	CLO1.1;1.2,1.3; CLO3.1; CLO4; CLO6.1,6.2	5	Theo thang điểm bài kiểm tra
Hoạt động nhóm	Suốt quá trình học	CLO5.1,5.2; <b>5.3</b>	5	Số I.4_5 (Mức 4)
<b>BÀI TẬP</b>				
<i>Bài tập 1</i> : Ví dụ về các loại lỗi (defects) ảnh hưởng đến công dụng của bao bì và cách kiểm soát	Chương 2	CLO1.1,1.2 ; CLO3.1,3.2;	20	Số I.6_5
<i>Bài tập 2</i> : phân tích các mối nguy ATTP cho bao bì (yêu cầu 1 nhóm 3 – 5 sinh viên).	Chương 3	CLO1.1; CLO3.1,3.2; CLO4; CLO 6.1,		
	Chương 4 & chương 5	CLO1.3; CLO3.1,3.2; CLO4; CLO 6.1		
<i>Bài tập 3</i> : Sinh viên thực hành xây dựng 01 chương trình kiểm soát chất lượng và ATTP cho 1 nhóm bao bì cụ thể, viện dẫn quy định cần tuân thủ và yêu cầu từ các tiêu chuẩn quốc tế tương ứng. Sinh viên thuyết trình từng phần vào các buổi học thực hành & nộp bài cuối khóa	Từ chương 4 đến hết học kỳ	CLO2; CLO3.1,3.2; CLO4.1,4.2; CLO 6.1,6.2	30	Số I.6_5
<b>Thi cuối kỳ</b>			<b>50</b>	

Hình thức đánh giá	Thời điểm	Chuẩn đầu ra học phần	Tỉ lệ (%)	Rubric sử dụng
Nội dung bao quát tất cả các chương của học phần: - Chương 1: 20% câu hỏi - Chương 2: 10% câu hỏi - Chương 3: 25% câu hỏi - Chương 4: 30% câu hỏi - Chương 5: 15% câu hỏi	Sau khi kết thúc học phần	CLO1.1, CLO1.2, CLO1.3; CLO3.1,3.2; CLO4.1		Theo thang điểm của đề thi

## 8. NGUỒN HỌC LIỆU

### 8.1. Sách, giáo trình chính

### 8.2. Tài liệu tham khảo

- [1] BRC/IOP- Hệ thống quản lý chất lượng áp dụng cho lĩnh vực sản xuất bao bì
- [2]. Tiêu chuẩn quốc gia. *TCVN ISO/TS 22002-4:2018: Chương trình tiên quyết an toàn thực phẩm - Phần 4: Sản xuất bao bì*. Tổng cục đo lường chất lượng, Bộ Khoa học và Công nghệ, 2018
- [3]. Tiêu chuẩn quốc gia. *TCVN 12259:2018- Bao bì và môi trường- Tái chế*. Tổng cục đo lường chất lượng, Bộ Khoa học và Công nghệ, 2018
- [4] Tiêu chuẩn quốc gia. *TCVN ISO 22000:2018: Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm - Yêu cầu đối với các tổ chức trong chuỗi thực phẩm*. Tổng cục đo lường chất lượng, Bộ Khoa học và Công nghệ, 2018.

### 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 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:

**Ngày phê duyệt:** 28/08/2020

*Trưởng khoa*

*Trưởng bộ môn*

*Chủ nhiệm học phần*

Lê Nguyễn Đoàn Duy

Ngô Duy Anh Triết

Lê Nguyễn Đoàn Duy