

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Thông tin chung về học phần

Tên học phần: Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm

Tên tiếng Anh: Food packaging technology

Bộ môn phụ trách: Công nghệ sau thu hoạch

Mã học phần: 05200022

Loại học phần:

Giáo dục đại cương <input type="checkbox"/>		Giáo dục chuyên nghiệp <input checked="" type="checkbox"/>			
Bắt buộc <input type="checkbox"/>	Tự chọn <input type="checkbox"/>	Cơ sở ngành <input type="checkbox"/>		Chuyên ngành <input checked="" type="checkbox"/>	
		Bắt buộc <input type="checkbox"/>	Tự chọn <input type="checkbox"/>	Bắt buộc <input checked="" type="checkbox"/>	Tự chọn <input type="checkbox"/>

Số tín chỉ: 2(2,0,4)

Phân bố thời gian:

- Tổng số tiết : 90 tiết
- 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: Hóa sinh học thực phẩm (05200002); Vi sinh vật học thực phẩm (05200050);
- Học phần song hành: Không.

2. Mục tiêu học phần:

Học phần “Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm” trang bị cho người học các kiến thức cơ bản về bao bì thực phẩm, qui trình công nghệ cũng như các biện pháp quản lý chất lượng trong quá trình sản xuất bao bì, đóng gói thực phẩm.

3. Chuẩn đầu ra của học phần:

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

- LO 1: Mô tả, phân tích được các tính chất, đặc điểm, yêu cầu kỹ thuật và chỉ tiêu chất lượng của các loại bao bì thực phẩm; xác định được các thông số công nghệ; mô tả được cấu tạo, nguyên lý hoạt động và phương pháp vận hành các thiết bị trong công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm
- LO 2: Xác định, phân tích và lựa chọn đúng thiết bị, dụng cụ và bao bì trong

công nghệ sản xuất một số sản phẩm thực phẩm

- LO 3: Thực hiện đúng nội qui phòng thí nghiệm, an toàn trong quá trình thực hiện; Trưng thực trong báo cáo
- LO 4: Chủ động, thuần thực kỹ năng tìm kiếm, đọc và tổng hợp các tài liệu liên quan đến học phần công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm
- LO 5: Áp dụng thành thạo khả năng truyền đạt vấn đề, làm việc độc lập và khả năng hợp tác làm việc nhóm để học tập môn công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm
- LO 6: Áp dụng kỹ năng đọc tài liệu chuyên ngành bằng tiếng Anh, tìm hiểu các thông số kỹ thuật, xây dựng quy trình sản xuất các sản phẩm theo đúng yêu cầu sản phẩm.
- LO 7: Hình thành ý tưởng, tính toán, phân tích, lập luận để lựa chọn được nguyên vật liệu, thiết bị, thông số quá trình và quy trình công nghệ sản xuất bao bì, đóng gói thực phẩm theo yêu cầu

4. Nội dung học phần:

4.1. Mô tả vấn đề nội dung học phần:

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Mối quan hệ của bao bì với chất lượng thực phẩm chứa đựng bên trong;
- Chức năng của bao bì thực phẩm;
- Các qui định về cách ghi nhãn trên bao bì, cấu tạo và ý nghĩa của mã số mã vạch trên bao bì;
- Các loại bao bì dùng chứa đựng thực phẩm và vệ sinh an toàn bao bì.

4.2. Phân bố thời gian các chương trong học phần:

STT	Tên chương	Phân bố thời gian(tiết hoặc giờ)			
		Tổng	Lý thuyết	TN/TH	Tự học
1.	Giới thiệu về bao bì thực phẩm	18	6	0	12
2.	Nhãn hàng hóa thực phẩm	30	10	0	20
3.	Các loại bao bì thực phẩm	36	12	0	24
4.	An toàn vệ sinh bao bì thực phẩm	06	02	0	04
Tổng		90	30	0	60

4.3. Nội dung chi tiết của học phần:

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

5. Đánh giá học phần:

– Thang điểm đánh giá: 10/10

– Ma trận đánh giá chuẩn đầu ra của học phần như sau:

Các CDR	Chuyên cần (5%)	Kiểm tra trắc nghiệm (10%)	Thảo luận nhóm (5%)	Bài tập (10%)	Tiểu luận (20 %)	Thi cuối kỳ (50%)
LO1	x	x	x	x	x	x

Các CDR	Chuyên cần (5%)	Kiểm tra trắc nghiệm (10%)	Thảo luận nhóm (5%)	Bài tập (10%)	Tiểu luận (20 %)	Thi cuối kỳ (50%)
LO2	x	x	x	x	x	x
LO3	x	x	x	x	x	x
LO4	x	x			x	
LO5	x	x	x	x	x	x
LO6			x		x	
LO6	x	x	x	x	x	x

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

Nội dung	Thời điểm	Công cụ kiểm tra	Chuẩn đầu ra kiểm tra	Tỉ lệ (%)	Rubric sử dụng
Quá trình				50	
Chuyên cần	Suốt quá trình học		LO1, LO2, LO3, LO4, LO5, LO7	5	Số I.1
Thảo luận nhóm	Suốt quá trình học		LO1, LO2, LO3, LO5, LO6, LO7	5	Số I.2
<i>Bài tập 1:</i> Thảo luận liên quan đến chức năng bao bì	Tuần 3	Bài tập nhỏ trên lớp	LO1, LO2, LO3, LO5, LO7	5	Số I.6
<i>Bài tập 2:</i> Thiết kế nhãn của một sản phẩm thực phẩm	Tuần 6	Bài tập nhỏ trên lớp	LO1, LO2, LO3, LO5, LO7	5	Số I.6
<i>Kiểm tra:</i> Hoàn thành các bài kiểm tra trên e-classroom	Tuần 3 đến tuần 14	Bài trắc nghiệm nhỏ	LO1, LO2, LO3, LO4, LO5, LO7	10	Theo thang điểm đề kiểm tra
<i>Tiểu luận:</i> Sinh viên tìm hiểu tài liệu, viết tiểu luận theo yêu cầu của giảng viên về nội dung và tiến độ thực hiện. Sinh viên thuyết trình vào các buổi học	Tuần 4 đến tuần 14	Bài báo cáo tiểu luận và bài thuyết trình	LO1, LO2, LO3, LO4, LO5, LO6, LO7	20	Số I.3, I.4, I.5
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 - Chương 3: 40% câu hỏi - Chương 4: 10% câu hỏi	Sau khi kết thúc học phần	Thi trắc nghiệm	LO1, LO3, LO2, LO5, LO7		Theo thang điểm của đề thi

11. Giảng dạy và học tập:

– Ma trận phương pháp giảng dạy và học tập để đáp ứng chuẩn đầu ra học phần:

Phương pháp giảng dạy	Phương pháp học tập	Tỉ lệ (%)	Các chuẩn đầu ra học phần					
			LO1	LO2	LO3	LO4	LO5	LO6
Thuyết trình	Lắng nghe, ghi chép, suy nghĩ, đọc và ghi nhớ	25	x	x				x
Diễn trình	Quan sát, ghi chép, suy nghĩ, đọc và ghi nhớ	25	x	x				x
Vấn đáp	Vấn đáp	15	x			x	x	x
Thảo luận	Thảo luận	15	x			x	x	x
Giải quyết tình huống (bài tập)	Giải quyết tình huống (bài tập)	10	x	x	x	x	x	x
Dạy học theo dự án (tiểu luận)	thực hiện dự án (tiểu luận)	10	x	x	x	x	x	x

7. Nhiệm vụ của sinh viên:

- Tham dự trên 75% giờ học lý thuyết;
- Chuẩn bị cho bài giảng: Sinh viên đọc trước tài liệu do giảng viên cung cấp và 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;
- Hoàn thành các bài tập, tiểu luận trên lớp và về nhà theo yêu cầu;
- Dự kiểm tra trên lớp (nếu có) và thi cuối học phần;
- Thái độ: tích cực, chủ động.

8. Tài liệu học tập:

8.1. Sách, giáo trình chính:

[1] Đỗ Vĩnh Long, Đặng Thị Yên, Nguyễn Thị Phương. *Giáo trình Công nghệ bao bì và đóng gói thực phẩm*, Đại Học Công Nghiệp Thực Phẩm Tp. HCM, 2012.

8.2. Tài liệu tham khảo:

[1]. Đông Thị Anh Đào (chủ biên). *Kỹ thuật bao bì thực phẩm*, Nhà xuất bản Đại học quốc gia thành phố Hồ Chí Minh, 2005.

[2]. Đỗ Văn Chương, Nguyễn Thị Hiền, Bùi Trần Nữ Thanh Việt...(và những người khác, *Phụ gia và bao bì thực phẩm*, 2010.

[3]. Đỗ Vĩnh Long, Đặng Thị Yên, Nguyễn Thị Phương, *Công nghệ bao bì và đóng gói thực phẩm*, Trường Đại học Công nghiệp thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh, 2013.

9. Hướng dẫn thực hiện:

– Phạm vi áp dụng: Đề cương này được áp dụng cho sinh viên đại học ngành Công nghệ thực phẩm, Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm từ khóa 08DH;

– 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 sinh viên;

– Sinh viên: 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;

– Lưu ý: Trước khi giảng dạy, giảng viên cần nêu rõ các nội dung chính của đề cương học phần cho sinh viên – 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.