

**BỘ CÔNG THƯƠNG  
TRƯỜNG ĐẠI HỌC SAO ĐỎ  
\*\*\*\*\***

**ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN  
CÔNG NGHỆ BAO BÌ,  
ĐÓNG GÓI THỰC PHẨM**

**Số tín chỉ: 02**

**Trình độ đào tạo: Đại học**

**Ngành đào tạo: Công nghệ thực phẩm**

**Năm 2020**

## ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

**Trình độ đào tạo:** Đại học

**Ngành đào tạo:** Công nghệ thực phẩm

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

**2. Mã học phần:** ĐBCL 021

**3. Số tín chỉ:** 2 (2,0)

**4. Trình độ cho sinh viên:** Năm nhất

**5. Phân bổ thời gian**

- Lên lớp: 30 tiết lý thuyết

- Tự học: 60 giờ

**6. Điều kiện tiên quyết:** Đã học xong học phần: Hóa học đại cương.

**7. Giảng viên**

STT	Học hàm, học vị, họ tên	Số điện thoại	Email
1	ThS. Trần Thị Dịu	0985.173.894	nguyendangdiunhu@gmail.com
2	ThS. Tăng Thị Phụng	0978.760.967	tangphungcntp@gmail.com
3	ThS. Bùi Văn Tú	0984.871.583	buitu2802@gmail.com

**8. Mô tả nội dung của học phần**

Học phần Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm cung cấp cho người học những kiến thức về lịch sử phát triển ngành công nghệ bao bì thực phẩm, các khái niệm và thuật ngữ liên quan đến bao bì thực phẩm, các cách phân loại bao bì, chức năng và yêu cầu của bao bì, ảnh hưởng của bao bì đến đời sống, môi trường và an toàn chất lượng thực phẩm, các văn bản pháp luật của nhà nước và quốc tế về sử dụng bao bì thực phẩm, các vật liệu chế tạo bao bì thực phẩm, ứng dụng bao bì để bao gói và vận chuyển thực phẩm, yêu cầu về vệ sinh, an toàn thực phẩm trong quá trình đóng gói, các phương pháp bao gói trong công nghiệp thực phẩm, ảnh hưởng của bao bì và phương pháp bao gói đến chất lượng sản phẩm, công nghệ bao gói trong bao bì kim loại, plastic, thủy tinh; những nguy cơ làm hư hỏng thực phẩm khi chứa đựng trong bao bì; nhãn hàng hóa và hệ thống mã số mã vạch.

## 9. Mục tiêu và chuẩn đầu ra học phần

### 9.1. Mục tiêu

Mục tiêu học phần thỏa mãn mục tiêu của chương trình đào tạo:

Mục tiêu	Mô tả	Mức độ theo thang đo Bloom	Phân bổ mục tiêu học phần trong CTĐT
<b>MT1</b>	<b>Kiến thức</b>		
MT1.1	Trình bày được khái niệm bao bì, phân loại bao bì, văn bản pháp luật về sử dụng bao bì, những đặc điểm, ưu nhược điểm của các vật liệu chế tạo bao bì.	2	[1.2.1.1b]
MT1.2	Nêu được khái niệm, vai trò, các loại nhãn hàng hóa, các quy định về ghi nhãn, mã số mã vạch EAN-13 và EAN-8 của hàng hóa bán lẻ, mã đơn vị gửi đi.	2	
MT1.3	Phân tích được chức năng, yêu cầu của bao bì để đóng gói thực phẩm, các ảnh hưởng của bao bì đến đời sống, môi trường, an toàn thực phẩm.	4	
MT1.4	Đánh giá được ảnh hưởng của bao bì và phương pháp bao gói đến chất lượng sản phẩm, nguy cơ làm hư hỏng thực phẩm khi đựng trong bao bì.	5	
<b>MT2</b>	<b>Kỹ năng</b>		
MT2.1	Truy xuất được nguồn gốc sản phẩm thực phẩm dựa vào mã số, mã vạch.	3	[1.2.2.3]
MT2.2	Nhận biết được các thông tin cần ở trên nhãn bao bì thực phẩm.	4	
MT2.3	Lựa chọn được bao bì phù hợp để bao gói thực phẩm và phương pháp cần dùng để bao gói thực phẩm.	5	
<b>MT3</b>	<b>Mức tự chủ và trách nhiệm</b>		
MT3.1	Có khả năng tự cập nhật các kiến thức nâng cao liên quan đến học phần Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm.	3	[1.2.3.1]
MT3.2	Hình thành tính cách, hành vi ứng xử của bản thân đối với xã hội.	4	[1.2.3.2]

## 9.2. Chuẩn đầu ra

Sự phù hợp của chuẩn đầu ra học phần với chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo:

<b>CDR học phần</b>	<b>Mô tả</b>	<b>Thang đo Bloom</b>	<b>Phân bổ CDR học phần trong CTĐT</b>
<b>CDR1</b>	<b>Kiến thức</b>		
CDR1.1	Trình bày được khái niệm bao bì, phân loại bao bì, văn bản pháp luật về sử dụng bao bì, những đặc điểm, ưu nhược điểm của các vật liệu chế tạo bao bì.	2	[2.1.4] [2.1.5]
CDR1.2	Trình bày được khái niệm, vai trò, các loại nhãn hàng hóa, các quy định về ghi nhãn, mã số mã vạch EAN-13 và EAN-8 của hàng hóa bán lẻ, mã đơn vị gửi đi.	2	
CDR1.3	Phân tích được chức năng, yêu cầu của bao bì để đóng gói thực phẩm, ảnh hưởng của bao bì đối với đời sống, môi trường, chất lượng thực phẩm.	4	
CDR1.4	Đánh giá được ảnh hưởng của bao bì và phương pháp bao gói đến chất lượng sản phẩm, nguy cơ làm hư hỏng thực phẩm khi đựng trong bao bì.	5	
<b>CDR2</b>	<b>Kỹ năng</b>		
CDR2.1	Truy xuất được nguồn gốc sản phẩm thực phẩm dựa vào mã số, mã vạch.	3	[2.2.6] [2.2.7]
CDR2.2	Phác thảo và nhận biết được những thông tin cần có trên nhãn bao bì thực phẩm.	4	
CDR2.3	Lựa chọn được bao bì phù hợp để bao gói các sản phẩm thực phẩm, các phương pháp cần dùng để bao gói thực phẩm.	5	
<b>CDR3</b>	<b>Mức tự chủ và trách nhiệm</b>		
CDR3.1	Có khả năng tự cập nhật các kiến thức nâng cao liên quan đến học phần Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm.	3	[2.3.1] [2.3.2]
CDR3.2	Hình thành tính cách, hành vi ứng xử của bản thân đối với xã hội.	4	[2.3.3]

## 10. Ma trận liên kết nội dung với chuẩn đầu ra học phần

Chương	Nội dung học phần	Chuẩn đầu ra của học phần								
		CDR1				CDR2			CDR3	
		CDR 1.1	CDR 1.2	CDR 1.3	CDR 1.4	CDR 2.1	CDR 2.2	CDR 2.3	CDR 3.1	CDR 3.2
1	<p><b>Chương 1. Đại cương về bao bì thực phẩm và vật liệu làm bao bì</b></p> <p>1.1. Lịch sử phát triển ngành công nghệ bao bì thực phẩm</p> <p>1.2. Khái niệm và các thuật ngữ liên quan đến bao bì thực phẩm</p> <p>1.3. Phân loại bao bì thực phẩm</p> <p>1.4. Chức năng và yêu cầu của bao bì thực phẩm</p> <p>1.5. Ảnh hưởng của bao bì đến đời sống, môi trường và an toàn chất lượng thực phẩm</p> <p>1.6. Căn cứ để lựa chọn bao bì thực phẩm</p> <p>1.7. Các văn bản pháp luật của nhà nước và Quốc tế về sử dụng bao bì thực phẩm</p> <p>1.8. Các loại vật liệu chế tạo bao bì thực phẩm</p> <p>1.9. Ứng dụng bao bì để bao gói và vận chuyển thực phẩm</p>	x		x				x	x	x
2	<p><b>Chương 2. Tổ chức bao gói trong xí nghiệp thực phẩm</b></p> <p>2.1. Yêu cầu về vệ sinh, an toàn thực phẩm trong quá trình đóng gói</p> <p>2.2. Các phương pháp bao gói trong công nghiệp thực phẩm</p> <p>2.3. Ảnh hưởng của bao bì và phương pháp bao gói đến chất lượng sản phẩm</p> <p>2.4. Công nghệ bao gói trong bao bì</p> <p>2.5. Những nguy cơ làm hư hỏng thực phẩm khi chứa đựng trong bao bì</p>				x			x	x	x
3	<p><b>Chương 3. Nhân hàng hóa và hệ thống mã số mã vạch</b></p> <p>3.1. Nhân hàng hóa</p> <p>3.2. Hệ thống mã số mã vạch hàng hóa</p>		x			x	x		x	x

## 11. Đánh giá học phần

### 11.1. Kiểm tra và đánh giá trình độ

Chuẩn đầu ra	Mức độ thành thạo được đánh giá bởi
CĐR1	Thảo luận nhóm, kiểm tra thường xuyên, kiểm tra việc tự học, kiểm tra giữa học phần và thi kết thúc học phần.
CĐR2	Thảo luận nhóm, kiểm tra thường xuyên, kiểm tra việc tự học, kiểm tra giữa học phần và thi kết thúc học phần.
CĐR3	Thảo luận nhóm, kiểm tra việc tự học, kiểm tra thường xuyên.

**11.2. Cách tính điểm học phần:** Tính theo thang điểm 10 sau đó chuyển thành thang điểm chữ và thang điểm 4.

STT	Điểm thành phần	Quy định	Trọng số	Ghi chú
1	Điểm thường xuyên: đánh giá nhận thức, thái độ thảo luận, làm bài tập ở nhà, chuyên cần của sinh viên.	01 điểm	20%	Điểm trung bình của các lần đánh giá
2	Kiểm tra giữa học phần.	01 điểm	30%	
3	Thi kết thúc học phần.	01 điểm	50%	

### 11.3. Phương pháp đánh giá

Học phần sử dụng phương pháp đánh giá điểm thành phần như sau:

- Kiểm tra thường xuyên; đánh giá nhận thức và thái độ tham gia thảo luận; đánh giá phần bài tập; chuyên cần: Vấn đáp.
- Kiểm tra giữa học phần: Tự luận (01 bài kiểm tra, thời gian làm bài: 50 phút).
- Thi kết thúc học phần: Tự luận (01 bài thi, thời gian làm bài: 90 phút).

## 12. Yêu cầu học phần

- Yêu cầu về nghiên cứu tài liệu: Đọc các tài liệu bắt buộc và tài liệu tham khảo
- Yêu cầu về chuẩn bị bài: Chuẩn bị đầy đủ các nội dung giảng viên giao và các chủ đề tự học theo nhóm.
- Yêu cầu về thái độ học tập: Chuẩn bị đầy đủ tài liệu và dụng cụ trước khi đến lớp. Ghi chép và tích cực làm bài tập và các chủ đề tự học, tự nghiên cứu
- Yêu cầu về chuyên cần: Sinh viên tham dự ít nhất 80% thời lượng học phần theo quy chế
- Yêu cầu về kiểm tra giữa kỳ và thi kết thúc học phần: Sinh viên thực hiện theo quy chế.

## 13. Tài liệu phục vụ học tập

### Tài liệu bắt buộc:

- [1] Đại học Sao Đỏ (2020), *Bài giảng Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm*.

**Tài liệu tham khảo:**

[2]. TS. Đỗ Văn Chương (chủ biên), GS.TS. Nguyễn Thị Hiền, ThS. Bùi Trần Nữ Thanh Việt, ThS. Trần Thanh Đại (2010), *Phụ gia và bao bì thực phẩm*, Nhà xuất bản Lao động.

[3]. Đồng Thị Anh Đào (2020), *Kỹ thuật bao bì thực phẩm*, Nhà xuất bản Đại học Quốc gia thành phố Hồ Chí Minh.

**14. Nội dung chi tiết học phần và phương pháp dạy học**

TT	Nội dung giảng dạy	Số tiết	Phương pháp dạy-học	CĐR học phần
1	<p><b>Chương 1. Đại cương về bao bì thực phẩm và vật liệu làm bao bì</b></p> <p><b>Mục tiêu chương:</b> Sau khi học xong chương này sinh viên sẽ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Trình bày được khái niệm liên quan đến bao bì, lịch sử phát triển của bao bì, các văn bản pháp luật về sử dụng bao bì.</li> <li>- Biết cách phân loại bao bì.</li> <li>- Phân tích được chức năng, yêu cầu, ảnh hưởng của bao bì.</li> <li>- Đưa ra được các căn cứ để lựa chọn bao bì thực phẩm và lựa chọn được bao bì để bao gói và vận chuyển thực phẩm.</li> <li>- Đặc điểm, ưu nhược điểm của các vật liệu để chế tạo bao bì.</li> </ul> <p><b>Nội dung cụ thể:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Lịch sử phát triển ngành công nghệ bao bì thực phẩm</li> <li>1.2. Khái niệm và các thuật ngữ liên quan đến bao bì thực phẩm</li> <li>1.3. Phân loại bao bì thực phẩm</li> <li>1.4. Chức năng và yêu cầu của bao bì thực phẩm</li> <li>1.5. Ảnh hưởng của bao bì đến đời sống, môi trường và an toàn chất lượng thực phẩm</li> <li>1.6. Căn cứ để lựa chọn bao bì thực phẩm</li> </ol>	12LT	<p><b>Thuyết trình; phát vấn; dạy học dựa trên vấn đề; tổ chức thảo luận theo nhóm.</b></p> <p><b>- Giảng viên:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Làm rõ được các khái niệm liên quan đến bao bì, lịch sử phát triển bao bì, văn bản về sử dụng bao bì, các cách phân loại bao bì, chức năng, yêu cầu, ảnh hưởng của bao bì, căn cứ lựa chọn bao bì, đặc điểm, ưu nhược điểm của vật liệu chế tạo bao bì: Kim loại, thủy tinh, gốm sứ, cellulose, chất dẻo, cellophane, vật liệu hỗn hợp, màng ăn được, vật liệu bao bì sinh học, vật liệu phụ.</li> <li>+ Phát vấn sinh viên về những nội dung liên quan đến bài học; nhận xét, đánh giá hoạt động của sinh viên.</li> </ul> <p><b>- Sinh viên:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Đọc trước tài liệu:</li> <li>[1]: Trang 1÷49.</li> <li>[2]: Trang 91÷138:</li> </ul>	<p>CĐR1.1</p> <p>CĐR1.3</p> <p>CĐR2.3</p> <p>CĐR3.1</p> <p>CĐR3.2</p>

TT	Nội dung giảng dạy	Số tiết	Phương pháp dạy-học	CDR học phần
	1.7. Các văn bản pháp luật của nhà nước và Quốc tế về sử dụng bao bì thực phẩm 1.8. Các loại vật liệu chế tạo bao bì thực phẩm 1.9. Ứng dụng bao bì để bao gói và vận chuyển thực phẩm		[3]: Trang 9÷60 và 103÷262 Chức năng bao bì, phân loại bao bì, các yêu cầu đối với bao bì, nguyên vật liệu sản xuất bao bì. + Lắng nghe, trả lời câu hỏi, quan sát, ghi chép và giải quyết các vấn đề. + Thực hiện nhiệm vụ về nhà [1]: Câu hỏi ôn tập chương 1. + Chuẩn bị nội dung thảo luận giảng viên giao.	
2	<b>Chương 2. Tổ chức bao gói trong xí nghiệp thực phẩm</b> <b>Mục tiêu chương:</b> Sau khi học xong chương này sinh viên sẽ: - Trình bày được yêu cầu vệ sinh, an toàn thực phẩm trong quá trình bao gói, các phương pháp để bao gói thực phẩm, công nghệ bao gói trong bao bì. - Phân tích được ảnh hưởng của bao bì và phương pháp bao gói đến chất lượng thực phẩm, những nguy cơ làm hư hỏng thực phẩm khi chứa đựng trong bao bì. <b>Nội dung cụ thể:</b> 2.1. Yêu cầu về vệ sinh, an toàn thực phẩm trong quá trình đóng gói 2.2. Các phương pháp bao gói trong công nghiệp thực phẩm 2.3. Ảnh hưởng của bao bì và phương pháp bao gói đến chất lượng sản phẩm	11LT, 1KT	<b>Thuyết trình; phát vấn; dạy học dựa trên vấn đề; tổ chức thảo luận theo nhóm.</b> <b>- Giảng viên:</b> + Giải thích yêu cầu vệ sinh, an toàn thực phẩm trong quá trình bao gói, các phương pháp bao gói thực phẩm, công nghệ bao gói trong bao bì, ảnh hưởng của bao bì và phương pháp bao gói đến chất lượng sản phẩm thực phẩm, nguy cơ hư hỏng thực phẩm khi chứa đựng trong bao bì. + Phát vấn sinh viên, nhận xét, đánh giá hoạt động của sinh viên. <b>- Sinh viên:</b> + Đọc trước tài liệu: [1]: Trang 50÷84. [2]: Trang 167÷177.	CDR1.4 CDR2.3 CDR3.1 CDR3.2



TT	Nội dung giảng dạy	Số tiết	Phương pháp dạy-học	CĐR học phần
	2.4. Công nghệ bao gói trong bao bì 2.5. Những nguy cơ làm hư hỏng thực phẩm khi chứa đựng trong bao bì		[3]: Trang 266÷282. Những nguy cơ làm hư hỏng thực phẩm, an toàn vệ sinh bao bì thực phẩm. + Lắng nghe, quan sát ghi chép và giải quyết các vấn đề. + Thực hiện nhiệm vụ về nhà [1]: Câu hỏi ôn tập chương 2. + Chuẩn bị nội dung giảng viên giao nhiệm vụ về nhà.	
3	<b>Chương 3. Nhãn hàng hóa và hệ thống mã số mã vạch</b> <b>Mục tiêu chương:</b> Sau khi học xong chương này sinh viên sẽ: - Trình bày được khái niệm, vai trò của nhãn hàng hóa, các loại nhãn, quy định ghi nhãn, thiết kế nhãn. - Cấu tạo mã số mã vạch EAN-13 và EAN-8 của hàng hóa bán lẻ, mã đơn vị gửi đi. - Nêu được ứng dụng của mã số mã vạch trong phân phối và truy xuất nguồn gốc sản phẩm thực phẩm. <b>Nội dung cụ thể:</b> 3.1. Nhãn hàng hóa 3.2. Hệ thống mã số mã vạch hàng hóa	06LT	<b>Thuyết trình; phát vấn; dạy học dựa trên vấn đề; tổ chức thảo luận theo nhóm.</b> <b>- Giảng viên:</b> + Giới thiệu khái niệm, vai trò của nhãn hàng hóa, quy định ghi nhãn hàng hóa, thiết kế nhãn. Mã số mã vạch EAN-13 và EAN-8 của hàng hóa bán lẻ, mã đơn vị gửi đi, các ứng dụng của mã số mã vạch. + Phát vấn sinh viên về nội dung bài học, nhận xét, đánh giá hoạt động của sinh viên. <b>- Sinh viên:</b> + Đọc trước tài liệu: [1]: Trang 84÷112. [2]: Trang 140÷165. [3]: Trang 61÷100. Nhãn hiệu thực phẩm, mã số, mã vạch.	CĐR1.2 CĐR2.1 CĐR2.2 CĐR3.1 CĐR3.2

TT	Nội dung giảng dạy	Số tiết	Phương pháp dạy-học	CĐR học phần
			+ Lắng nghe, trả lời phát vấn, quan sát ghi chép và giải quyết các vấn đề. + Thực hiện nhiệm vụ về nhà [1]: Câu hỏi ôn tập chương 3.	

Hải Dương, ngày 02 tháng 8 năm 2020



TS. Nguyễn Thị Kim Nguyên

TRƯỜNG KHOA

TRƯỜNG BỘ MÔN

Hoàng Thị Hòa

Bùi Văn Tú