

# CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

(Kèm theo Thông tư số:03/2017/TT-BLĐTBXH ngày 01/03/2017 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội)

**Tên môn học: BAO BÌ THỰC PHẨM**

**Mã số môn học: MH16**

**Thời gian môn học:** 45 giờ (Lý thuyết: 15 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 26; Kiểm tra: 4 giờ)

## **I. Vị trí, tính chất của môn học:**

- Vị trí của môn học: là môn học cơ sở bắt buộc trong chương trình cao đẳng Công nghệ thực phẩm.

- Tính chất của môn học: Bao bì thực phẩm là môn học giúp cho sinh viên hiểu được các tính chất của bao gói và sự tiến bộ nhanh chóng của bao bì hiện đại góp phần vào sự tiến bộ trong sản xuất thực phẩm. Học phần còn giúp sinh viên ứng dụng chọn lựa vật liệu, nêu các yêu cầu thiết kế để đáp ứng các mục tiêu sản xuất, bảo quản tiếp thị... sản phẩm thực phẩm.

## **II. Mục tiêu môn học:**

Sau khi học xong môn học này học sinh được trang bị:

- Về kiến thức: Nắm được vai trò và chức năng của bao bì trong bảo quản và chế biến thực phẩm, đồng thời hiểu được tính chất của các loại vật liệu dùng làm bao bì thực phẩm, các phương pháp đóng gói và ứng dụng chúng đối với một số loại thực phẩm, hiểu được cách ghi nhãn và các thông tin ghi nhãn trên bao bì.

- Về kỹ năng: Sinh viên có khả năng chọn lựa vật liệu làm bao bì, phương pháp đóng gói và cách ghi nhãn cho sản phẩm thực phẩm.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm: Tạo cho sinh viên có mối quan tâm và yêu thích nhất định đối với bao bì và kỹ thuật đóng gói các sản phẩm thực phẩm, sinh viên biết cách lựa chọn bao bì thích hợp và an toàn vệ sinh cho thực phẩm.

## **III. Nội dung môn học :**

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian:

Stt	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Chương 1. Bao bì và quan hệ bao bì đến chất lượng thực phẩm và sự phát	4	2	2	

	<b>triển xã hội</b> 1. Lịch sử phát triển ngành CN bao bì thực phẩm 2. Môi trường quan giữa sự phát triển xã hội và ngành CN bao bì 3. Bao bì và an toàn chất lượng thực phẩm 4. Ảnh hưởng của bao bì đến môi trường sống.				
2	<b>Chương 2. Chức năng, yêu cầu và phân loại bao bì thực phẩm</b> 1. Chức năng và yêu cầu của bao bì thực phẩm 2. Phân loại bao bì	7	2	4	1
3	<b>Chương 3. Vật liệu bao bì</b> 1. Thủy tinh 2. Kim loại 3. Plastic 4. Giấy 5. Bao bì mây, tre, lá 6. Xu thế sử dụng bao bì trong tương lai	12	5	7	0
4	<b>Chương 4. Một số qui định về bao gói và ghi nhãn</b> 1. Nhãn hàng hóa 2. Tổ chức bao gói trong xí nghiệp thực phẩm 3. Nguy cơ hư hỏng thực phẩm đóng gói.	10	3	7	0
5	<b>Chương 5. Mã số mã vạch</b> 1. Mã số 2. Mã vạch 3. Phương pháp kiểm tra mã số mã vạch	10	3	6	1

6	<b>Kiểm tra kết thúc môn học</b>	2			2
<b>Tổng cộng:</b>		45	15	26	4

## **2. Nội dung chi tiết:**

### **Chương 1. Bao bì và quan hệ bao bì đến chất lượng thực phẩm và sự phát triển xã hội**

Thời gian: 4 giờ (LT: 2, TH,BT: 2, KT: 0)

**1. Mục tiêu:** Nêu và phân tích cho sinh viên thấy rõ quá trình phát triển và vai trò của bao bì thực phẩm trong công nghiệp thực phẩm và đời sống xã hội.

#### **2. Nội dung chương:**

- 2.1. Lịch sử phát triển ngành CN bao bì thực phẩm
- 2.2. Mối tương quan giữa sự phát triển xã hội và ngành CN bao bì
- 2.3. Bao bì và an toàn chất lượng thực phẩm
- 2.4. Ảnh hưởng của bao bì đến môi trường sống

Thảo luận

### **Chương 2. Chức năng, yêu cầu và phân loại bao bì thực phẩm**

Thời gian: 7 giờ (LT: 2, TH,BT: 4, KT: 1)

**1. Mục tiêu:** Tìm hiểu về chức năng bảo quản thực phẩm của bao bì, phân loại bao bì, ý nghĩa của bao bì, một số yêu cầu đối với bao bì dùng để bảo quản thực phẩm. Từ đó giúp sinh viên nhận thấy tầm quan trọng của bao bì trong bảo quản thực phẩm.

#### **2. Nội dung chương:**

- 2.1. Chức năng và yêu cầu của bao bì thực phẩm
  - 2.1.1. Chức năng của bao bì thực phẩm
    - 2.1.1.1. Bảo vệ sản phẩm
    - 2.1.1.2. Thuận tiện trong sử dụng
    - 2.1.1.3. Chức năng thông tin
  - 2.1.2. Yêu cầu của bao bì thực phẩm
    - 2.1.2.1. Bảo đảm vệ sinh, không độc và tương hợp với từng loại sản phẩm
    - 2.1.2.2. Giữ độ ẩm và chất béo cho thực phẩm
    - 2.1.2.3. Giữ khí và mùi
    - 2.1.2.4. Một số các yêu cầu khác
- 2.2. Phân loại bao bì
  - 2.2.1. Phân loại theo số lần sử dụng
  - 2.2.2. Phân loại theo vật liệu

2.2.3. Phân loại theo vị trí tương đối của thực phẩm

2.2.4. Phân loại theo nguồn gốc

2.2.5. Phân loại theo tính năng kỹ thuật của bao bì

Thảo luận

Kiểm tra

### **Chương 3. Vật liệu bao bì**

Thời gian: 12 giờ (LT: 5, TH,BT: 7, KT: 0)

**1. Mục tiêu:** Tìm hiểu về một số vật liệu chính dùng để sản xuất bao bì hiện nay. Từ đó giúp cho học sinh có kiến thức khi lựa chọn vật liệu làm bao bì phù hợp và an toàn cho sản phẩm thực phẩm, giúp bảo quản tốt thực phẩm.

#### **2. Nội dung chương:**

2.1. Thủy tinh

2.1.1. Lịch sử phát triển của bao bì thủy tinh

2.1.2. Đặc tính chung của thủy tinh

2.1.3. Nguyên liệu sản xuất thủy tinh

2.1.4. Quy trình nấu thủy tinh

2.1.5. Tính chất của bao bì thủy tinh

2.1.6. Ưu, nhược điểm của bao bì thủy tinh

2.2. Kim loại

2.2.1. Lịch sử phát triển

2.2.2. Tính chất chung của bao bì kim loại

2.2.3. Phân loại bao bì kim loại

2.2.4. Nguyên liệu sản xuất bao bì kim loại

2.3. Plastic

2.3.1. Đặc điểm chung của Plastic

2.3.2. Các loại plastic làm bao bì thực phẩm

2.3.3. Tính chất của bao bì plastic

2.3.4. Các loại nhựa thông dụng nhất hiện nay trên thị trường

2.4. Giấy

2.4.1. Đặc tính của bao bì giấy

2.4.2. Một số loại giấy dùng cho sản xuất bao bì

2.5. Bao bì mây, tre, lá

2.6. Xu thế sử dụng bao bì trong tương lai

2.6.1. Bảo vệ môi trường

2.6.2. Đóng gói sẵn sàng bán lẻ - Tính tiện lợi

2.6.3. Thiết kế bao bì: Sự tiếp cận toàn diện

Thảo luận

#### **Chương 4. Một số qui định về bao gói và ghi nhãn trên bao bì thực phẩm**

Thời gian: 10 giờ (LT: 3, TH,BT: 7, KT: 0)

**1. Mục tiêu:** Tìm hiểu một số quy định về bao gói và ghi nhãn, cách kiểm tra mã số mã vạch trên bao bì. Từ đó, sinh viên có thể vận dụng vào thực tế sản xuất và mua bán hàng hóa thực phẩm.

##### **2. Nội dung chương:**

2.1. Nhãn hàng hóa

2.1.1. Vật liệu làm nhãn

2.1.2. Các loại nhãn thông dụng

2.1.3. Các văn bản pháp qui về nhãn hàng hóa nội địa và xuất khẩu

2.1.4. Thiết kế nhãn

2.2. Tổ chức bao gói trong xí nghiệp thực phẩm

2.2.1. Yêu cầu về vệ sinh, an toàn thực phẩm trong quá trình đóng gói

2.2.2. Các phương pháp bao gói trong công nghiệp thực phẩm

2.2.3. Ảnh hưởng của bao bì và phương pháp bao gói đến chất lượng sản phẩm

2.2.4. Giới thiệu một số máy móc, thiết bị phục vụ quá trình bao gói

2.3. Nguy cơ hư hỏng thực phẩm đóng gói

2.3.1. Nguy cơ từ môi trường xung quanh

2.3.2. Nguy cơ hư hỏng thực phẩm do chính bản thân bao bì

2.3.3. Nguy cơ hư hỏng thực phẩm do tác động cơ học

2.3.4. Nguy cơ hư hỏng do enzyme

2.3.5. Nguy cơ hư hỏng do tác nhân vi sinh vật

Bài tập

#### **Chương 5. Mã số mã vạch trên bao gói**

Thời gian: 10 giờ (LT: 3, TH,BT: 6, KT: 1)

**1. Mục tiêu:** Giới thiệu cho sinh viên những quy định về mã số mã vạch, cách kiểm tra để nhận biết xuất xứ hàng hóa. Từ đó, sinh viên nhận thức được tầm quan trọng của mã số mã vạch, sinh viên có thể vận dụng vào thực tế sản xuất và mua bán hàng hóa thực phẩm.

##### **2. Nội dung chương:**

2.1. Mã số

2.1.1. Khái niệm

2.1.2. Phân loại

2.2. Mã vạch

2.2.1. Khái niệm

2.2.2. Tổ chức EAN Việt Nam (EAN – VN)

2.2.3. Cấu tạo mã vạch EAN

2.2.4. Hiệu quả EAN quốc tế và ứng dụng vào các ngành

2.3. Phương pháp kiểm tra mã số mã vạch

Bài tập

Kiểm tra: 1 giờ

**Thi kết thúc môn học: 2 giờ**

#### **IV. Điều kiện thực hiện môn học :**

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng: phòng học

2. Trang thiết bị máy móc: Máy tính, máy chiếu PROJECTOR

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu:

- Một số mẫu bao bì thực phẩm.

4. Các điều kiện khác: một số dụng cụ khác phục vụ giảng dạy.

#### **V. Nội dung và phương pháp đánh giá:**

##### **1. Nội dung đánh giá**

- Kiến thức: theo nội dung các bài trong môn học.

- Kỹ năng: nhận biết được vật liệu bao bì cũng như cách thức bao gói, đóng gói, ghi nhãn phù hợp cho từng loại thực phẩm.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: tinh thần tự học, làm việc nhóm, thái độ nghiêm túc.

##### **2. Phương pháp đánh giá**

- Kiểm tra viết theo nội dung các bài trong môn học.

- Căn cứ qui chế đào tạo của Bộ LĐTB&XH và qui chế học vụ của nhà trường.

#### **VI. Hướng dẫn thực hiện môn học:**

##### **1. Phạm vi áp dụng môn học:**

Chương trình môn học được sử dụng để giảng dạy cho trình độ cao đẳng Công nghệ thực phẩm.

##### **2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy, học tập môn học:**

Cần có giáo án điện tử, tài liệu cho học sinh tham khảo, băng đĩa ghi hình ảnh, các tình huống thực tế để học sinh viết chuyên đề, trao đổi, thảo luận.

### **3. Những trọng tâm cần chú ý:**

- + Chức năng của bao bì
- + Vật liệu sản xuất bao bì
- + Phương pháp bao gói thực phẩm
- + Một số quy định về ghi nhãn trên bao bì.

### **4. Tài liệu tham khảo:**

Đông Thị Anh Đào. Năm 2005. *Kỹ thuật bao bì thực phẩm*. NXB Đại Học Quốc Gia TPHCM. 269 trang.

Nguyễn Thị Lại Giang, Trần Thanh Hà. Năm 2013. *Giáo trình thiết kế và sản xuất bao bì*. Đại học quốc gia thành phố Hồ Chí Minh. 316 trang.

Lê Trần Ngọc Trang. 2010. *Bài giảng Công nghệ bao bì đóng gói thực phẩm*. Đại học Lạc Hồng. Thành phố Hồ Chí Minh. 289 trang.

ThS. Trần Trọng Vũ. Năm 2009. *Bài giảng kỹ thuật bao gói*. Trường đại học Công nghệ Sài Gòn. 52 trang.

**TRƯỞNG KHOA/BỘ MÔN**

**GIẢNG VIÊN BIÊN SOẠN**