

	sống và thực tiễn sản xuất.	
--	-----------------------------	--

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	G1.2	Trình bày được các khái niệm cơ bản về thiết kế máy; phương pháp tính toán các thông số vật lý cơ bản của nguyên liệu đầu vào.	ELO 2
G2	G2.1	Tính toán được các thông số của các quá trình cơ học lưu chất, truyền nhiệt, truyền khối.	ELO 4
	G2.2	Tính toán được cân bằng vật liệu cho thiết bị (cân bằng vật chất).	ELO 5
	G2.3	Đọc được bản vẽ thiết kế và biểu diễn được sự bố trí các chi tiết trên thiết bị, bao gồm các hình cắt.	ELO 6
G3	G3.1	Có tinh thần hợp tác trong việc học tập môn đồ án kỹ thuật thực phẩm, cũng như khả năng làm việc nhóm hiệu quả.	ELO 8
	G3.2	Có khả năng tìm kiếm, đọc và tổng hợp các tài liệu liên quan đến môn học đồ án kỹ thuật thực phẩm.	ELO 9
G4	G4.1	Có thái độ khách quan, trung thực trong học tập; có ý thức vận dụng kiến thức đã học vào thực tế sản xuất nhằm cải thiện điều kiện làm việc.	ELO 10
	G4.2	Có hứng thú học môn đồ án kỹ thuật thực phẩm, tổng hợp được kiến thức của các lĩnh vực có liên quan, biết cách tổ chức thực hiện các bước đi cần thiết của một đề tài thiết kế.	ELO 11

4. Nhiệm vụ của sinh viên:

- Tham dự trên 75% giờ hướng dẫn lý thuyết của giáo viên trên lớp;
- Thực hiện các nhiệm vụ đồ án theo yêu cầu của giảng viên;
- Tự sưu tầm, tham cứu tư liệu, tìm hiểu thực tế và làm đồ án dưới sự hướng dẫn của Giáo viên bộ môn Kỹ thuật thực phẩm.

5. Đánh giá học phần:

- Thang điểm đánh giá: 10/10
- Đánh giá học phần:
 - + Điểm quá trình (thái độ học tập, quyền báo cáo): 50 %;
 - + Điểm bảo vệ đồ án: 50%.

6. Nội dung học phần:

STT	Tên chương	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)			
		Tổng	Lý thuyết	TN/TH	Tự học
1.	Hướng dẫn mở đầu	15	10	0	5
2.	Tìm hiểu tư liệu	15	5	0	10
3.	Viết đề cương chi tiết	20	10	0	10
4.	Chỉnh sửa đề cương	10	5	0	5
5.	Viết phần tổng quan	15	5	0	10
6.	Viết phần tính toán kỹ thuật	20	10	0	10
7.	Hình thành bản thuyết minh	20	10	0	10
Tổng		105	45	0	60