

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Thông tin môn học

Tên học phần : Thiết kế công nghệ và nhà máy thực phẩm

Mã học phần : 05200013

Số tín chỉ : 2(2,0,4)

Loại học phần : Bắt buộc

Phân bố thời gian: 15 tuần, trong đó:

- Lý thuyết : 02 tiết/tuần
- Thí nghiệm/Thực hành (TN/TH) : 00 tiết/tuần
- Tự học : 04 tiết/tuần

Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: Vẽ kỹ thuật (03200001).
- Học phần trước: Công nghệ chế biến thực phẩm (05200019).
- Học phần song hành: Không

2. Mục tiêu học phần:

Chuẩn đầu ra HP	Mục tiêu học phần (<i>Học phần này trang bị cho sinh viên</i>)	Chuẩn đầu ra CTĐT
G1	Các kiến thức cơ bản về thiết kế nhà máy thực phẩm bao gồm lập luận kinh tế kỹ thuật chọn địa điểm xây dựng nhà máy, chọn quy trình công nghệ đáp ứng được mục tiêu thiết kế. Trên cơ sở đó thiết kế kỹ thuật phần công nghệ mà trọng tâm là tính cân bằng vật chất, tính chọn máy thiết bị và bố trí nhà xưởng.	ELO 2
G2	Khả năng tính toán, phân tích, xử lý các vấn đề trong thiết kế nhà máy thực phẩm; khả năng lựa chọn quy trình và tính toán thiết bị; bố trí dây chuyền trong phân xưởng sản xuất thực phẩm.	ELO 4,5,6
G3	Kỹ năng làm việc nhóm, tìm kiếm và đọc các tài liệu, báo cáo, thuyết trình.	ELO 8, 9
G4	Thái độ khách quan, trung thực trong học tập; có ý thức vận dụng những hiểu biết về thiết kế công nghệ nhà máy thực phẩm vào đời	ELO 10,

	sống và thực tiễn sản xuất.	11
--	-----------------------------	----

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 nhà máy, lập luận kinh tế kỹ thuật chọn địa điểm xây dựng; phương pháp tính toán thiết kế phần công nghệ và bố trí mặt bằng nhà xưởng chế biến thực phẩm.	ELO 2
	G2.1	Lựa chọn đúng phương pháp sản xuất để ứng dụng trong thực tế sản xuất, khả năng lựa chọn các phương án và thiết bị sử dụng trong dây chuyền sản xuất thực phẩm.	ELO 5
G2	G2.2	Tính toán được cân bằng vật liệu cho dây chuyền sản xuất (cân bằng vật chất); tính chọn và tính thiết kế thiết bị chính; lập kế hoạch sản xuất...	ELO 4
	G2.3	Đọc được bản vẽ thiết kế và biểu diễn được sự bố trí thiết bị trên mặt bằng nhà xưởng, bao gồm các hình cắt.	ELO 6
G3	G3.1	Có tinh thần hợp tác trong việc học tập môn thiết kế công nghệ nhà máy 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 thiết kế công nghệ nhà máy 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, có cái nhìn tổng thể, yêu mỹ quan công nghiệp và kiến trúc công nghệ.	ELO 10
	G4.2	Có hứng thú học môn thiết kế công nghệ nhà máy 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 học lý thuyết;
- Làm các bài tập, tiểu luận theo yêu cầu của giảng viên;
- Dự kiểm tra trên lớp (nếu có) và thi cuối học phần.

5. Đánh giá học phần:

– Đánh giá học phần:

+ Điểm quá trình (bài tập, tiểu luận): 30 %;

+ Điểm thi kết thúc học phần: 70%.

6. Nội dung học phần:

STT	Tên chương	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)			
		Tổng	Lý thuyết	TN/TH	Tự học
1.	Xây dựng lập luận kinh tế kỹ thuật trong thiết kế nhà máy.	24	8	0	16
2.	Thiết kế kỹ thuật phân công nghệ	60	20	0	40
3.	Bố cục bản đồ án thiết kế	6	2	0	4
Tổng		90	30	0	60