

KẾ HOẠCH THỰC HIỆN ĐỒ ÁN KТП <KHÓA 11 DHTP – đợt 2>

1. Mục đích – yêu cầu:

1.1. Mục đích:

- Sinh viên vận dụng được kiến thức đã học để giải các bài toán về quá trình và thiết bị trong sản xuất – chế biến thực phẩm.
- Sinh viên hình thành khả năng tự học, kỹ năng tra cứu, tổng hợp, phân tích để giải một bài toán kỹ thuật cụ thể.
- Sinh viên rèn luyện cho mình đức tính cẩn thận, ham học hỏi, tra cứu, từ đó hình thành tư duy thiết kế kỹ thuật thực phẩm..

1.2. Yêu cầu:

- Sinh viên tự ôn lại kiến thức đã học về Kỹ thuật thực phẩm và nỗ lực tra cứu, tham khảo các sổ tay, tài liệu có liên quan.
- Sinh viên theo dõi lịch làm việc của giảng viên hướng dẫn (GVHD) để tuân thủ, đáp ứng các yêu cầu của GVHD.
- Sinh viên phải hoàn thành đồ án đúng tiến độ.

2. Thời gian thực hiện đồ án: HK1/2022 – 2023

Từ 05/9/2022 đến 31/12/2022

STT	Thời gian	Nội dung	Ghi chú
1	05/9 – 18/9	* Công bố danh sách SV được phân công đến GVHD	*Trang web của Khoa
2	19/9 – 25/9	* GV gặp SV thuộc nhóm được phân công để giao đề tài	*Thực hiện với hình thức trực tuyến hoặc trực tiếp
3	26/9 – 02/10	GV thực hiện và gửi file <i>Giấy giao NVĐA</i> về Trưởng BM. KТП	<i>Giấy giao NVĐA</i> phải có đầy đủ tên SV và thông tin đồ án đã phân công đến SV và có chèn chữ ký của GVHD
4	03/10 – 09/10	Trưởng BM. KТП xét duyệt và ký tên vào <i>Giấy giao NVĐA</i>	
5	10/10 – 16/10	Giảng viên nhận lại <i>Giấy giao NVĐA</i> để giao lại cho SV thực hiện	

STT	Thời gian	Nội dung	Ghi chú
6	17/10 – 18/12	Sinh viên thực hiện Đồ án với sự hướng dẫn và theo dõi của Giảng viên	
7	19/12 – 31/12	Bảo vệ Đồ án trước Hội đồng	Theo lịch công bố trên trang web của Khoa

3. Phân công giảng viên hướng dẫn: (xem tiến độ thực hiện và danh sách kèm theo)

- Thầy Phan Thế Duy
- Thầy Trần Lưu Dũng
- Thầy Trịnh Hoài Thanh
- Thầy Phan Vĩnh Hưng
- Thầy Mạc Xuân Hòa
- Thầy Trần Chí Hải
- Thầy Huỳnh Lê Huy Cường
- Thầy Tiên Tiên Nam
- Thầy Bùi Tấn Nghĩa

4. Nội dung thực hiện:

GVHD giao đề tài và nhiệm vụ cho SV (theo danh sách phân công) dưới dạng online (thông qua MS Team hoặc E – classroom) hoặc trực tiếp bằng bản giấy.

GVHD lập kế hoạch và lên lịch (online hoặc trực tiếp) hướng dẫn SV thực hiện đúng tiến độ.

Sinh viên phải hoàn thành các khối lượng công việc được giao trong Bản nhiệm vụ đồ án, cụ thể như sau:

- Giới thiệu tổng quan về đề tài mình thực hiện bao gồm mục tiêu đề tài, các vấn đề liên quan đến kỹ thuật thực phẩm, chọn loại thiết bị và phương pháp để thực hiện quá trình, nêu ý nghĩa của đề tài.
- Lập sơ đồ giải thuật. Phân tích các bước thực hiện của quy trình thiết kế.
- Tính toán cân bằng vật chất và năng lượng cho quá trình (tùy theo đề tài).
- Tính toán thiết bị chính, phụ.
- Vẽ sơ đồ hệ thống (bản vẽ A1)
- Vẽ cấu tạo thiết bị chính (bản vẽ A1 hoặc A0, tùy theo đề tài).

Ngày 18 tháng 8 năm 2022

Trưởng BM KTTT

TS. Bùi Tấn Nghĩa

5. Tài liệu tham khảo và sổ tay tra cứu

5.1. Sách tiếng Việt:

- [1] Nguyễn Bin, Các quá trình, thiết bị trong công nghệ Hóa chất và thực phẩm, tập 1÷5, NXB Khoa học và Kỹ thuật, 2004.
- [2] Vũ Bá Minh và Võ Văn Bang, Truyền khối, NXB ĐHQG-HCM, 2017.
- [3] Nguyễn Bin và cộng sự, Sổ tay quá trình và thiết bị công nghệ hóa chất tập 1&2, NXB Khoa học và Kỹ thuật, 2004.
- [4] Nguyễn Văn Lua, Kỹ thuật sấy vật liệu, NXB ĐHQG Thành phố Hồ Chí Minh, 2006.

5.2. Sách tiếng Anh:

- [1] Zeki Berk, Food Process Engineering and Technology (3rd edition), Academic Press, Elsevier, 2018. ISBN: 978-0-12-812018-7
- [2] L.R. Wilhelm, D.A. Suter and G.H. Brusewitz, Food & Process Engineering Technology, Amer Society of Agricultural, 2005. ISBN: 1-892769-43-3
- [3] Romeo T. Toledo, Fundamentals of Food Process Engineering (3rd edition), Springer, 2007. e-ISBN-10: 0-387-29241-1
- [4] R. Paul Singh and Dennis R. Heldman, Introduction to Food Engineering (4th Edition), Elsevier, 2009. ISBN: 978-0-12-370900-4
- [5] Dennis R. Heldman, Daryl B. Lund and Cristina Sabliov, Handbook of Food Engineering (2nd Edition), CRC Press, 2019. ISBN 9781466563124
- [6] James G. Brennan and Alistair S. Grandison, Food Processing Handbook (2nd edition), Wiley-VCH Verlag & Co. KGaA, 2012. ePDF ISBN: 978-3-527-63438-5
- [7] James O. Wilkes, Fluid mechanics for chemical engineers (2nd edition), Prentice Hall, 2006.
- [8] J. M. Coulson & J. F. Richardson, Solutions to the Problems in Chemical Engineering, Butterworth-Heinemann, 2001. ISBN 0 7506 4950 X
- [9] Philip Richardson, Thermal technologies in food processing, Woodhead Publishing Limited and CRC Press LLC, 2001. ISBN 1 85573 558 X ; ISBN 0-8493-1216-7
- [10] Diran Basmadjian, Mass Transfer: Principles and Applications, CRC Press LLC, 2004. ISBN 0-203-50314-7
- [11] J. M. Coulson, J. F. Richardson, J. R. Backhurst and J. H. Harker, Fluid Flow, Heat Transfer and Mass Transfer (6th edition), Butter worth –Heinemann, 1999. ISBN 0-7506-4444-3
- [12] J. F. Richardson, J. R. Backhurst and J. H. Harker, Particle Technology and Separation Processes (5th edition), Butter worth –Heinemann, 2002. ISBN 0-7506-4445-1

[13] Da-Wen Sun et al., Physical Properties of Foods: Novel Measurement Techniques and Applications, Taylor & Francis Group, 2012. e-ISBN: 978-1-4398-3537-1

[14] David Julian McClements, Food Emulsions: Principles, Practices, and Techniques (2nd edition), CRC Press, 2005. ISBN 0-8493-2023-2.

[15] Zacharias B. Maroulis and George D. Saravacos, Food Process Design, Marcel Dekker, Inc., 2003. ISBN: 0-8247-4311-3

Link download sách:

[https://www.mediafire.com/folder/uvcdw1prc7c9l/Sach Qua trinh Thiet bi](https://www.mediafire.com/folder/uvcdw1prc7c9l/Sach+Qua+trinh+Thiet+bi)

[https://www.mediafire.com/folder/ssatenfz2fnmc/Food Science and Technology ebooks](https://www.mediafire.com/folder/ssatenfz2fnmc/Food+Science+and+Technology+ebooks)

[https://www.mediafire.com/folder/k7y36rwnogwcl/Chemical Engineering ebooks](https://www.mediafire.com/folder/k7y36rwnogwcl/Chemical+Engineering+ebooks)

5.3. Sổ tay và bảng tra tiếng Anh:

[https://www.mediafire.com/folder/gfpolz0nqz17s/So tay Nguyen lieu Thuc pham](https://www.mediafire.com/folder/gfpolz0nqz17s/So+tay+Nguyen+lieu+Thuc+pham)

5.4. Hướng dẫn trình bày Đồ án, Trích dẫn:

[https://www.mediafire.com/folder/vas0hngpr9tr9/Huong dan trinh bay KL DA T L](https://www.mediafire.com/folder/vas0hngpr9tr9/Huong+dan+trinh+bay+KL+DA+T+L)

6. Tiến độ tổng quát thực hiện nhiệm vụ Đồ án KTTT

[https://processdesign.mccormick.northwestern.edu/index.php/Process flow diagram](https://processdesign.mccormick.northwestern.edu/index.php/Process_flow_diagram)

<https://www.food-safety.com/articles/4222-10-principles-of-equipment-design-for-ready-to-eat-processing-operations>

(nội dung chi tiết phụ thuộc vào đề tài)

