

KẾ HOẠCH THỰC HIỆN ĐỒ ÁN KỸ THUẬT THỰC PHẨM

Học kỳ 2 năm học 2025-2026

1. Mục đích – yêu cầu:

1.1. Mục đích:

Sinh viên vận dụng được kiến thức và kỹ năng để tính toán, thiết kế được các thiết bị cơ học lưu chất, truyền nhiệt, truyền khối dùng trong công nghệ thực phẩm từ đó có những định hướng cụ thể về khả năng học tập, nghiên cứu và phát triển nghề nghiệp.

1.2. Yêu cầu:

- Sinh viên tự trang bị các kiến thức đã học về Kỹ thuật thực phẩm và chủ động tra cứu, tham khảo các sổ tay, tài liệu có liên quan.
- Sinh viên tuân thủ, đáp ứng được các yêu cầu của giảng viên hướng dẫn (GVHD).
- Sinh viên phải hoàn thành Đồ án Kỹ thuật thực phẩm đúng tiến độ.

2. Thời gian thực hiện đồ án: HK2/2022 – 2023, từ 14/01/2026 đến 09/8/2026

STT	Nội dung/Công việc	Thời gian	Người thực hiện	Ghi chú
1	Công bố danh sách GVHD Đồ án, hướng dẫn SV đăng kí GVHD	Trước 16/01/2026	Thầy Hải Giáo vụ Khoa	Đăng trên website
2	Import danh sách GVHD vào hệ thống đăng ký trên webiste	Trước 16/01/2026	Giáo vụ Khoa	
3	SV đăng kí GVHD Đồ án	Từ 08h00 đến 16h00 ngày 16/01/2026	Sinh viên Giáo vụ Khoa	
4	Xuất danh sách đăng kí	Trước 17h00 ngày 16/01/2026	Giáo vụ Khoa	Kết quả đăng kí thu được sẽ chuyển về cho Thầy Hải

5	Công bố danh sách SV và GVHD	Trước 9h00 ngày 19/01/2026	Giáo vụ Khoa	Đăng trên website Khoa và web nội bộ
6	Import danh sách SV chia theo nhóm lên Eclassroom	Trước 20/01/2026	Giáo vụ Khoa	
7	Giao nhiệm vụ đề tài Đồ án	Từ 19/01 – 23/01/2026	GVHD, Sinh viên	GVHD lên lịch gặp và giao đề tài cho SV. Hình thức: trực tuyến hoặc trực tuyến. SV chủ động theo dõi trên Eclassroom để biết thời gian và hình thức gặp mặt.
8	Phê duyệt đề tài Đồ án	Từ 26/01 – 30/01/2026	Thầy Hải GVHD	- GVHD gửi danh sách phân công đề tài và phiếu giao nhiệm vụ đồ án cho Thầy Hải trước 29/01/2026. - Thầy Hải phê duyệt và gửi lại trước 16h30 ngày 30/01/2026
9	Thực hiện Đồ án	Từ 02/02/2026 – 10/07/2026	SV và GVHD	GVHD và SV phối hợp gặp mặt ít nhất 03 buổi/đợt giao đồ án. Hình thức: trực tiếp/trực tuyến. Đợt 1: từ 02/02/2026 đến 17/04/2026 Đợt 2: từ 20/04/2026 đến 29/05/2026 Đợt 3: từ 01/06

				đến 10/07/2026
10	Nộp Báo cáo Đồ án	Tuần cuối cùng của đợt giao Đồ án	SV, GVHD	GVHD tạo bài tập trên Eclassroom để SV nộp bài.
11	Bảo vệ Đồ án	Từ 13 – 17/07/2026	SV và Hội đồng chấm	Thời gian và địa điểm sẽ được thông báo trên website Khoa
12	Nộp lại Đồ án hoàn chỉnh sau góp ý của Hội đồng	Trước 09/08/2026	SV và GVHD	SV phối hợp với GVHD để chỉnh sửa và nộp lại bài đúng hạn. Nộp bài trên Eclassroom.

3. Phân công giảng viên hướng dẫn:

STT	Tên GVHD	Số lượng SV
1	TS. Trịnh Hoài Thanh	90
2	TS. Phan Thế Duy	90
3	TS. Trần Lưu Dũng	90
4	TS. Trần Văn Ngũ	90
5	ThS. Phan Vĩnh Hưng	90
6	TS. Tiền Tiến Nam	50
7	PGS.TS. Huỳnh Lê Huy Cường	50
8	ThS. Trần Chí Hải	80

4. Nội dung thực hiện:

- 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 kỹ thuật: bản vẽ A1
- Vẽ cấu tạo thiết bị chính: bản vẽ A1 hoặc A0.

5. Phương thức đánh giá:

30% điểm GVHD và 70% điểm của Hội đồng đánh giá.

TP. Hồ Chí Minh, Ngày 14 tháng 01 năm 2026

P. Trưởng bộ môn

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'ThS. Trần Chí Hải', written in a cursive style.

ThS. Trần Chí Hải