

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Khoa/Viện: Công nghệ Thực phẩm

Bộ môn: Công nghệ Thực phẩm

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Thông tin về học phần:

Tên học phần:

- Tiếng Việt: **THIẾT KẾ DÂY CHUYỀN SẢN XUẤT THỰC PHẨM**
- Tiếng Anh: FOOD PLANT DESIGN

Mã học phần: FOT356

Số tín chỉ: 02

Đào tạo trình độ: Đại học

Học phần tiên quyết: An toàn lao động trong công nghiệp thực phẩm; Công nghệ đồ hộp thực phẩm; Công nghệ rượu, bia, nước giải khát; Công nghệ sản xuất thực phẩm truyền thống; Công nghệ sản phẩm từ cây nhiệt đới; Công nghệ đường mía, bánh, kẹo; Công nghệ chế biến thịt, cá, trứng, sữa; Công nghệ chế biến dầu mỡ thực phẩm. Máy và Thiết bị Thực phẩm.

2. Thông tin về giảng viên:

Họ và tên: Lê Thị Tường

Chức danh, học hàm, học vị: ThS

Điện thoại: 0905474606

Email: tuonglt@ntu.edu.vn

Địa điểm, lịch tiếp SV: VP bộ môn CNTP

3. Mô tả tóm tắt học phần: Học phần trang bị kiến thức và kỹ năng về nguyên tắc và phương pháp lựa chọn phương án thiết kế, bố trí dây chuyền công nghệ, bố trí nhân sự, bố trí mặt bằng sản xuất trong các nhà máy thực phẩm; tính toán nguyên vật liệu, sản phẩm, lực lượng lao động, nhu cầu năng lượng; giúp hiểu rõ mối quan hệ giữa nhiệm vụ thiết kế với quản lý môi trường và quản lý chất lượng-vệ sinh an toàn thực phẩm.

4. Mục tiêu: Giúp người học có đủ kiến thức và kỹ năng về tính toán và thiết kế dây chuyền sản xuất thực phẩm.

5. Kết quả học tập mong đợi (KQHT): Sau khi học xong học phần, sinh viên có thể:

- a) Lập luận chứng được kinh tế kỹ thuật.
- b) Tính toán được nguyên vật liệu, sản phẩm ở các công đoạn sản xuất.
- c) Tính toán, lựa chọn được máy, thiết bị ở các công đoạn sản xuất.
- d) Tính toán được lực lượng lao động của nhà máy.
- e) Nắm được kiến trúc xây dựng trong thiết kế nhà sản xuất.
- f) Bố trí sơ đồ mặt bằng nhà xưởng sản xuất.
- g) Tính toán được nhu cầu điện, nhiệt năng và nước sạch của dây chuyền sản xuất.

6. Kế hoạch dạy học:

<i>STT</i>	<i>Chương/Chủ đề</i>	<i>Nhằm đạt KQHT</i>	<i>Số tiết</i>	<i>Phương pháp dạy – học</i>	<i>Chuẩn bị của người học</i>
1 1.1 1.2 1.3 1.4 1.5	Lập luận chứng kính tế kỹ thuật Nội dung công nghệ trong tính toán thiết kế nhà máy chế biến thực phẩm Quy trình công nghệ Sơ đồ dây chuyền công nghệ Kế hoạch sản xuất Kế hoạch nguyên liệu Tính năng suất của các công đoạn sản xuất	a,b	10	Thuyết giảng, đặt vấn đề, Giáo viên (GV) hướng dẫn, Sinh viên (SV) tự nghiên cứu tài liệu	Sinh viên đọc nội dung liên quan trước ở nhà
2 2.1 2.2	Tính, chọn máy và thiết bị sản xuất Nguyên tắc chung của tính, chọn máy và thiết bị sản xuất. Nội dung tính, chọn máy và thiết bị sản xuất.	c	7	Thuyết giảng, đặt vấn đề, Giáo viên (GV) hướng dẫn, Sinh viên (SV) tự nghiên cứu tài liệu	Sinh viên đọc nội dung liên quan trước ở nhà
3 3.1 3.2	Tính lực lượng lao động sản xuất Tính lực lượng lao động sản xuất trực tiếp Tính lực lượng lao động sản xuất gián tiếp	d	7	Thuyết giảng, đặt vấn đề, Giáo viên (GV) hướng dẫn, Sinh viên (SV) tự nghiên cứu tài liệu	Sinh viên đọc nội dung liên quan trước ở nhà
4 4.1 4.2 4.3 4.4	Kiến trúc xây dựng trong thiết kế nhà sản xuất Khái quát về nhà sản xuất Nền móng nhà sản xuất Cấu trúc bao che của nhà sản xuất Đường vận chuyển trong nhà sản xuất Biểu diễn hình vẽ thiết kế	.e	7	Thuyết giảng, đặt vấn đề, Giáo viên (GV) hướng dẫn, Sinh viên (SV) tự nghiên cứu tài liệu	Sinh viên đọc nội dung liên quan trước ở nhà
5 5.1 5.2	Quy hoạch mặt bằng nhà sản xuất Quy hoạch mặt bằng phòng sản xuất Quy hoạch mặt bằng nhà sản xuất	f	7	Thuyết giảng, đặt vấn đề, Giáo viên (GV) hướng dẫn, Sinh viên (SV) tự nghiên cứu	Sinh viên đọc nội dung liên quan trước ở nhà

5.3	Quy hoạch mặt bằng nhà máy			tài liệu	
6	Tính toán năng lượng và nước cho dây chuyền sản xuất	g	7	Thuyết giảng, đặt vấn đề, Giáo viên (GV) hướng dẫn, Sinh viên (SV) tự nghiên cứu tài liệu	Sinh viên đọc nội dung liên quan trước ở nhà
6.1	Tính nhu cầu điện của dây chuyền sản xuất				
6.2	Tính nhu cầu nhiệt năng của dây chuyền sản xuất				
6.3	Tính nhu cầu nước sạch của dây chuyền sản xuất				

7. Tài liệu dạy và học:

STT	Tên tác giả	Tên tài liệu	Năm xuất bản	Nhà xuất bản	Địa chỉ khai thác tài liệu	Mục đích sử dụng	
						Tài liệu chính	Tham khảo
1	Vũ Duy Đô, Vũ Ngọc Bội, Thái Văn Đức, Lê Thị Tường	Cơ sở thiết kế nhà máy thực phẩm	2017	NXB Nông Nghiệp, Hà Nội	Thư viện ĐHNT	x	
2	George D. Saravacos & Athanasios E. Kostaropoulos	Handbook of Food Processing Equipment	2008	Springer Science	GV cung cấp file mềm		x
3	Fong Meang, Lai; Tim Sercombe; Gary Bettison	Design guidelines of food processing plant	2008	CEED	GV cung cấp file mềm		x
4	P. Fellows	Food Processing Technology Principles and practice	2002	Woodhead Publishing Limited	GV cung cấp file mềm		x

8. Yêu cầu của giảng viên đối với học phần

Yêu cầu SV đi học đầy đủ, đọc tài liệu liên quan và làm bài tập đầy đủ theo yêu cầu của giáo viên; tham gia làm việc nhóm để chuẩn bị các báo cáo theo chủ đề yêu cầu của giáo viên; tham gia kiểm tra-thi đúng quy định.

9. Đánh giá kết quả học tập:

9.1 Lịch kiểm tra giữa kỳ (dự kiến):

<i>Lần kiểm tra</i>	<i>Tiết thứ</i>	<i>Hình thức kiểm tra</i>	<i>Chủ đề/Nội dung được kiểm tra</i>	<i>Nhằm đạt KQHT</i>
Tiểu luận 1	10-12	Tự luận	Chủ đề 1	b,c,d
Tiểu luận 2	22-24	Tự luận	Chủ đề 2,3	e,f,g

9. Thang điểm học phần:

<i>STT</i>	<i>Hình thức đánh giá</i>	<i>Nhằm đạt KQHT</i>	<i>Trọng số (%)</i>
1	Tiểu luận 1	b/c/d	20%
2	Tiểu luận 2	e/f/g	20%
3	Chuyên cần/thái độ		10%
4	Thi kết thúc học phần	b,c,d,e,f,g	50%

TRƯỞNG BỘ MÔN

NHÓM GIẢNG VIÊN

Thái Văn Đức

Lê Thị Tường, Thái Văn Đức, Lưu Hồng Phúc

