



TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG
Khoa: CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM
Bộ môn: CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

(Ban hành kèm theo Quyết định số: 1221/QĐ-ĐHNT ngày 16 tháng 11 năm 2021
của Hiệu trưởng Trường Đại học Nha Trang)

1. Thông tin về học phần:

Tên học phần:

- Tiếng Việt: **ĐỒ ÁN CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM**
- Tiếng Anh: **PROJECT ON FOOD PROCESSING TECHNOLOGY**

Mã học phần:

Số tín chỉ: 2(2-0)

Đào tạo trình độ: Đại học

Học phần tiên quyết: Các học phần cơ sở ngành và chuyên ngành CNTP.

2. Mô tả học phần:

Học phần trang bị cho người học khả năng vận dụng và tổng hợp các kiến thức cơ sở ngành và chuyên ngành công nghệ thực phẩm đã được trang bị để để tính toán và xây dựng một dây chuyền chế biến cho một sản phẩm thực phẩm cụ thể, cũng như giải quyết các vấn đề có thể xảy ra trong quá trình chế biến.

3. Mục tiêu:

Cung cấp cho sinh viên khả năng tổng hợp, vận dụng kiến thức cơ sở ngành và chuyên ngành công nghệ thực phẩm đã học, kết hợp với các tài liệu chuyên sâu và sự hướng dẫn của giảng viên để tính toán, thiết kế dây chuyền chế biến một sản phẩm thực phẩm; đồng thời giúp sinh viên có khả năng xử lý các vấn đề có thể xảy ra trong quá trình chế biến.

4. Chuẩn đầu ra (CLOs): Sau khi học xong học phần, người học có thể:

- a) Xây dựng được quy trình công nghệ chế biến một sản phẩm thực phẩm cụ thể.
- b) Tính toán được cân bằng vật chất và cân bằng năng lượng trong các công đoạn trong quy trình chế biến sản phẩm thực phẩm.
- c) Tính toán, lựa chọn được máy và thiết bị đáp ứng yêu cầu công nghệ cho từng công đoạn trong quy trình chế biến.
- d) Đề xuất được các giải pháp đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm cho sản phẩm chế biến.
- e) Tính toán được hiệu quả kinh tế của quá trình chế biến sản phẩm thực phẩm.

5. Ma trận tương thích giữa Chuẩn đầu ra học phần với Chuẩn đầu ra CTĐT Công nghệ thực phẩm:

CDR HP (CLOs)	CDR CTĐT (PLOs)									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
a				x	x			x	x	x
b				x	x			x	x	x
c				x	x		x	x	x	x
d					x	x	x	x	x	x
e					x		x	x	x	x

6. Nội dung:

TT.	Chủ đề	Nhằm đạt CLOs	Số tiết	
			LT	TH
1	Hướng dẫn thực hiện	a	2	0
1.1	Giới thiệu chung về học phần			
1.2	Phạm vi thực hiện và giới hạn cho một đồ án			
1.3	Trình tự thực hiện một đồ án			
1.4	Cách trình bày báo cáo đồ án			
1.5	Đề xuất các hướng nghiên cứu cho đồ án			
2	Lý thuyết chung để thực hiện đồ án	a,b,c	3	0
2.1	Lý thuyết chung về các quá trình và thiết bị trong chế biến thực phẩm			
2.2	Lý thuyết chung về các quá trình công nghệ chế biến thực phẩm			
2.3	Lý thuyết chung về đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm			
2.4	Phương pháp tính toán cân bằng vật chất, cân bằng năng lượng			
2.5	Phương pháp tra cứu thông số, tính toán và lựa chọn thiết bị			
3	Xây dựng và thông qua đề cương nghiên cứu đồ án	a,b,c	2	6
3.1	Sinh viên trình bày đề cương			
3.2	Thảo luận, góp ý và hoàn thiện đề cương nghiên cứu đồ án			
4	Thực hiện đồ án	a,b,c,d,e	0	24
4.1	Sinh viên thực hiện các nội dung của đề cương đồ án đã được phê duyệt			
4.2	Sinh viên viết đồ án			
4.3	Chỉnh sửa và hoàn thiện đồ án			
5	Bảo vệ đồ án	a,b,c,d,e	8	0
5.1	Sinh viên trình bày tóm tắt kết quả đạt được của đồ án			
5.2	Thảo luận và trả lời câu hỏi			
5.3	Đánh giá đồ án sau thảo luận và trả lời câu hỏi			

7. Phương pháp dạy học:

TT.	Phương pháp dạy học	Áp dụng cho chủ đề	Nhằm đạt CLOs
1	Thuyết giảng	1, 2	a, b, c
2	Thảo luận	3, 5	a, b, c, d, e

8. Đánh giá kết quả học tập:

TT.	Hoạt động đánh giá	Nhằm đạt CLOs	Trọng số (%)
1	Đánh giá quá trình	a, b, c, d, e	20
2	Chấm báo cáo đồ án	a, b, c, d, e	30
3	Bảo vệ đồ án	a, b, c, d, e	50

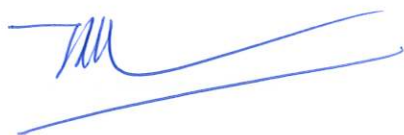
9. Tài liệu dạy học:

TT.	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	Nguyễn Bin	Tính toán quá trình, thiết bị trong công nghệ hóa chất và thực phẩm (Tập 1, 2)	2004	KH và KT	Thư viện số Trường ĐHNT	x	
2	Trần Xoa, Nguyễn Trọng Khuông, Hồ Lê Viên	Sổ tay quá trình và thiết bị công nghệ hóa chất (Tập 1, 2)	2012	KH và KT	Thư viện số Trường ĐHNT	x	
3	Tôn Thất Minh	Giáo trình máy và thiết bị chế biến lương thực	2010	NXB Bách Khoa – Hà Nội	Thư viện số Trường ĐHNT		x
4	Zacharias B. Maroulis and George D. Saravacos	Food process design	2003	Marcel Dekker, Inc.	Giảng viên		x
5	Jasim Ahmed and Mohammad Shafiur Rahman	Handbook of food process design	2012	Blackwell Publishing Ltd.	Giảng viên		x
6	Zacharias B. Maroulis, George D. Saravacos	Food Plant Economics	2008	CRC Press	Giảng viên		x

Ngày cập nhật: 15/01/2022.

CHỦ NHIỆM HỌC PHẦN

(Ký và ghi họ tên)



PGS.TS. Nguyễn Văn Minh

TRƯỞNG BỘ MÔN

(Ký và ghi họ tên)



TS. Thái Văn Đức

BAN CHỦ NHIỆM CTĐT

(Ký và ghi họ tên)



PGS.TS. Vũ Ngọc Bội

