

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Khoa: Công nghệ Thực phẩm

Bộ môn: Công nghệ Thực phẩm

ĐỀ CƯƠNG 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: FOT 356

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.

2. 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.

3. Mục tiêu:

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

4. 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.

5. Nội dung:

STT	Chủ đề	Nhằm đạt KQHT	Số tiết	
			LT	TH
1 2 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	5	0
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	5	0
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	5	0
4 4.1 4.2 4.3 4.4 4.5	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	5	0
5 5.1 5.2 5.3	Quy hoạch mặt bằng nhà sản xuất Quy hoạch mặt bằng phòng sản xuất Quy hoạch mặt bằng nhà sản xuất Quy hoạch mặt bằng nhà máy	f	5	0
6 6.1 6.2 6.3	Tính toán năng lượng và nước cho dây chuyền sản xuất Tính nhu cầu điện của dây chuyền sản xuất Tính nhu cầu nhiệt năng của dây chuyền sản xuất Tính nhu cầu nước sạch của dây chuyền sản xuất	g	5	0

6. 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	Cơ sở thiết kế dây chuyền sản xuất thực	2012		Thư viện ĐHNT	X	

		phẩm					
2	Vũ Duy Đô, Vũ Ngọc Bội, Thái Văn Đức, Lê Thị Tường	Cơ sở thiết kế nhà máy chế biến thực phẩm.	2017	Nông nghiệp TP.HCM.	Giảng viên		x
3	Vũ Thị Lan, Hà Văn Thuyết	Thiết kế xây dựng nhà máy đồ hộp rau quả	2009	Luận văn tốt nghiệp	Thư viện ĐHNT		x
4	Nguyễn Thanh Tuân, Trần Đại Tiến	Thiết kế phân xưởng chế biến thủy sản đông lạnh xuất khẩu năng suất 20 tấn/ngày	2002	Luận văn tốt nghiệp	Thư viện ĐHNT		x

7. Đánh giá kết quả học tập:

STT	Hình thức đánh giá	Nhằm đạt KQHT	Trọng số (%)
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 (vấn đáp)	b,c,d,e,f,g	50%

TRƯỞNG BỘ MÔN
(Ký và ghi họ tên)

TS. Thái Văn Đức

GIẢNG VIÊN
(Ký và ghi họ tên)

TS. Lê Thị Tường

