|  |  |
| --- | --- |
| BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO | **CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM** |
| **TRƯỜNG ĐẠI HỌC VĂN HIẾN** | **Độc lập – Tự do – Hạnh phúc** |
| **KHOA KỸ THUẬT – CÔNG NGHỆ**  |  |

**ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN**

**A. THÔNG TIN CHUNG**

1. Tên học phần: CƠ SỞ THIẾT KẾ NHÀ MÁY THỰC PHẨM - Design Basis Food Factory

2. Mã số học phần: FOT411

3. Phân bố thời gian học tập: 2(2/0/4) tín chỉ

4. Trình độ đào tạo: Cao đẳng [] Đại học [x]

5. Đơn vị phụ trách học phần

6. Loại hình học phần:

Đại cương [] Cơ sở ngành [] Chuyên ngành [x] Tốt nghiệp []

Thí nghiệm [] Thực hành [] Kiến tập/ Thực tập [] Đồ án môn học []

Bắt buộc [x] Tự chọn []

7. Lần biên soạn/hiệu chỉnh thứ: 01

**B. MỤC TIÊU HỌC PHẦN**

**1. Kiến thức**

 - Sau khi học xong học phần sinh viên biết cách chọn địa điểm, thiết kế quy trình công nghệ và nội dung thiết kế nhà máy thực phẩm.

**2. Kỹ năng**

- Có khả năng thiết kế xây dựng nhà máy chế biến thực hành.

- Có khả năng lập kế hoạch, tổ chức công việc, quản lý thời gian, giao tiếp ứng xử trong hoạt động học tập và trong cuộc sống.

**3. Thái độ**

- Điều hành, phân công và hỗ trợ trong quá trình làm việc với các nhóm cụ thể.

- Có phong cách làm việc chuyên nghiệp, biết cách xử lý tình huống nhóm.

- Liêm chính, trung thực, hết mình vì lợi ích chung của nhóm và lợi ích chính đáng của cá nhân từng thành viên.

**C. NỘI DUNG HỌC PHẦN**

**1. Nội dung cơ bản, cốt lõi tối thiểu**

Mục đích nội dung, phân loại, các giai đoạn, tổ chức thiết kế. Những tiêu chuẩn cơ bản về thiết kế nhà máy.

Nhiệm vụ thiết kế: những nguyên tắc và nội dung chọn địa điểm; nguyên tắc nội dung và cách tiến hành thiết kế mặt bằng nhà máy; thiết kế công nghệ; cách tiến hành vẽ các bản vẽ; thiết kế phần điện, hơi, cấp nước, thoát nước; các tính toán về kinh tế; hình thức, dàn bài bản thuyết minh.

**2. Nội dung chi tiết học phần:**

**Chương 1: Giới thiệu học phần**

1.1. Tầm quan trọng và ý nghĩa kinh tế kỹ thuật

1.2. Nội dung, tổ chức thiết kế

1.3. Những quy định trong thiết kế

1.4. Phân loại thiết kế

1.5. Nhiệm vụ thiết kế

1.6. Những tiêu chuẩn cơ bản để thiết kế

**Chương 2: Hình cắt**

2.1. Định nghĩa

2.2. Các loại hình cắt

**Chương 3: Chọn địa điểm xây dựng nhà máy**

3.1. Vai trò của địa điểm

3.2. Những nguyên tắc lựa chọn

3.3. Ghi chép kết quả

3.4. Những yếu tố cấu thành và ảnh hưởng của các yếu tố đó

**Chương 4: Lựa chọn quy trình công nghệ và thiết bị**

4.1. Khái niệm về công nghệ

4.2. Nguyên tắc lựa chọn quy trình công nghệ

4.3. Mô tả, trình bày, thuyết minh

4.4. Chọn năng suất nhà máy

4.5. Tính cân bằng vật liệu, tính toán nguyên liệu, sản phẩm

4.6. Nguyên tắc lựa chọn, tính toán thiết bị

4.7. Nguyên tắc công nghệ và an toàn sắp xếp thiết bị trong phân xưởng

**Chương 5: Thiết lập mặt bằng nhà máy**

5.1. Các loại mặt bằng

5.2. Nguyên tắc thiết lập

5.3. Giới thiệu các loại công trình

5.4. Thiết kế tính toán cho mỗi công trình chính phụ kể cả cấp thoát nước

5.5. Cách bố trí mặt bằng nhà máy

**Chương 6: Nội dung thiết kế về xây dựng, điện, nước, hơi, kinh tế**

6.1. Những tính toán cơ bản về xây dựng

6.2. Tính điện

6.3. Tính lượng nước tiêu thụ

6.4. Tính lượng hơi

6.5. Tính kinh tế

**Chương 7: Trình bày bản thuyết trình**

7.1. Dàn bài hợp lý bản thiết kế

7.2. Quy định về số lượng bản vẽ

7.3. Hình thức nội dung bản thuyết minh

7.4. Hướng dẫn cách trình bày bảo vệ

**D. PHÂN BỐ THỜI LƯỢNG DẠY – HỌC, KIỂM TRA ĐÁNH GIÁ**

**1. Phân bố số tiết học tập:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TT** | **Loại hình học tập** | **Số tiết** |
| 1 | Lý thuyết trên lớp, phòng thí nghiệm/thực hành *(có giảng viên)* | 30 |
| 2 | Rèn kỹ năng trên lớp, phòng thí nghiệm/thực hành *(có giảng viên hướng dẫn)* | 0 |
| 3 | Tự học ngoài lớp *(theo nội dung được giảng viên yêu cầu và nộp kết quả cho giảng viên. Ví dụ: bài tập về nhà, báo cáo thu hoạch, bài thuyết trình …)* | 60 |
| 4 | Tự nghiên cứu và viết báo cáo *(không có giảng viên)* | 0 |

**2. Tỉ trọng kiểm tra đánh giá chung tối thiểu, hình thức đánh giá:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Điểm thành phần** | **Quy định** | **Trọng số** |
| 1 | Điểm chuyên cần | Số tiết tham dự học/tổng số tiết | 10% |
| 2 | Điểm bài tập nhóm | - Báo cáo/thuyết minh/...- Được nhóm xác nhận có tham gia  | 30% |
| 3 | Điểm thi kết thúc học phần | - Thi viết/trắc nghiệm/vấn đáp (60 phút)- Tham dự đủ 80% tiết lý thuyết - Bắt buộc dự thi | 60% |

**E. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN HỌC PHẦN**

**1. Đối với giảng viên:**

- Về trình độ tối thiểu: Thạc sĩ.

- Chuyên ngành tốt nghiệp:Công nghệ thực phẩm.

- Các yêu cầu thêm về kiến thức chuyên sâu, kỹ năng chuyên môn nghề nghiệp: Phương pháp dạy học Đại học.

 **2. Đối với người học:**

Các học phần tiên quyết: Không.

Các học phần học trước: Không.

**3. Tài liệu tham khảo:**

1. *Giáo trình Cơ sở thiết kế nhà máy thực phẩm*. ĐH Công nghiệp TP.HCM.

2. Hoàng Huy Thắng, 1995. *Thiết kế kiến trúc nhà công nghiệp*. NXB Hà Nội.

3. Lê Văn Vĩnh chủ biên, 1980. *Giáo trình thiết kế nhà máy cơ khí*. Đại học Bách

 khoa TP.HCM.

4. Nguyễn Xuân Thủy, 1993. *Quản trị dự án đầu tư*. NXB Sài Gòn.

5. Tài liệu nhà nước, 1986. *Tiêu chuẩn thiết kế*. NXB Hà Nội.

6. Trần Đình Yến. *Bài giảng cơ sở thiết kế.*

 *Tp.HCM, ngày 10 tháng 6 năm 2021*

**TRƯỞNG PHÒNG QLĐT**

 **(Đã ký)**