|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
| 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: THỰC HÀNH CƠ SỞ THIẾT KẾ NHÀ MÁY THỰC PHẨM – Practical Design Basis Food Factory

2. Mã số học phần: FOT412

3. Phân bố thời gian học tập: 1(0/1/2) 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 [x] 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 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**

- Sinh viên có năng lực, chủ động, tích cực, tư duy sáng tạo; Có khả năng lập kế hoạch, tổ chức công việc, quản lý thời gian, giao tiếp và ứng xử trong hoạt động học tập và trong cuộc sống.

* Biết tự học, tự nghiên cứu.
* Có khả năng tư duy sáng tạo trong giải quyết công việc.
* Có khả năng lập kế hoạch và tổ chức thực hiện.
* Có khả năng giao tiếp - trình bày và ứng xử.
* Có khả năng quản lý thời gian.

**C. NỘI DUNG HỌC PHẦN**

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

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:**

Các sinh viên thiết kế nhà máy thực phẩm cụ thể, dựa trên hướng dẫn của giảng viên. Chú ý các yếu tố sau:

* + Chọn địa điểm xây dựng nhà máy
	+ Lựa chọn quy trình công nghệ và thiết bị
	+ Thiết lập mặt bằng nhà máy
	+ Tính toán thiết kế về xây dựng, điện, nước, hơi, kinh tế

**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)* | 0 |
| 2 | Rèn kỹ năng trên lớp, phòng thí nghiệm/thực hành *(có giảng viên hướng dẫn)* | 30 |
| 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: 100% tiết | Điều kiện bắt buộc |
| 2 | Điểm bài tập nhóm | Báo cáo thực hành sau mỗi buổi thực hành tại phòng thí nghiệm | 50% |
| 3 | Điểm thao tác thực hành | Có/không thao tác trong tất cả các buổi thực hành, bài thu hoạch cá nhân cuối khóa | 50% |

**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: Cơ sở thiết kế nhà máy thực phẩm.

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 TPHCM.

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)**