



CP02019: ĐỒ ÁN CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM

(PROJECT OF FOOD PROCESSING TECHNOLOGY)



Số tín chỉ 1: lý thuyết 1

KẾT QUẢ HỌC TẬP MONG ĐỢI

Ký hiệu	KQHTMĐ của học phần Hoàn thành học phần này, sinh viên thực hiện được	CĐR của CTĐT
Kiến thức		
K1	Áp dụng được các kiến thức của học phần để lập luận đầu tư kinh tế, lựa chọn quy trình, thiết bị, tính toán xây dựng phân xưởng sản xuất, phát triển sản phẩm thực phẩm và nâng cao chất lượng sản phẩm	CĐR2, CĐR3
K2	Đánh giá, xây dựng được công nghệ sản xuất một sản phẩm thực phẩm, tính toán lựa chọn thiết bị phù hợp với quy mô, bối cảnh kinh tế, xã hội và môi trường	CĐR4, CĐR5
Kỹ năng chung		
K3	Giao tiếp đa phương tiện, đa văn hóa hiệu quả	CĐR6, CĐR7, CĐR8
Kỹ năng chuyên môn		
K4	Giải quyết các vấn đề về nghiên cứu, công nghệ trong ngành CNTP	CĐR9
K5	Tính toán các thông số công nghệ để lựa chọn máy và thiết bị cho quá trình sản xuất thực phẩm	CĐR12
K6	Tham gia xây dựng quy trình sản xuất sản phẩm thực phẩm đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, môi trường	CĐR13
Đạo đức		
K7	Có tinh thần và ý thức học tập suốt đời	CĐR14

NỘI DUNG HỌC PHẦN

- Phần 1: Lập luận đầu tư kinh tế
- Phần 2: Chọn và thuyết minh quy trình công nghệ, chọn thiết bị
- Phần 3: Tính toán
 - Tính cân bằng sản phẩm
 - Tính và chọn thiết bị
 - Tính toán năng lượng
 - Tính toán xây dựng
 - Tính toán kinh tế

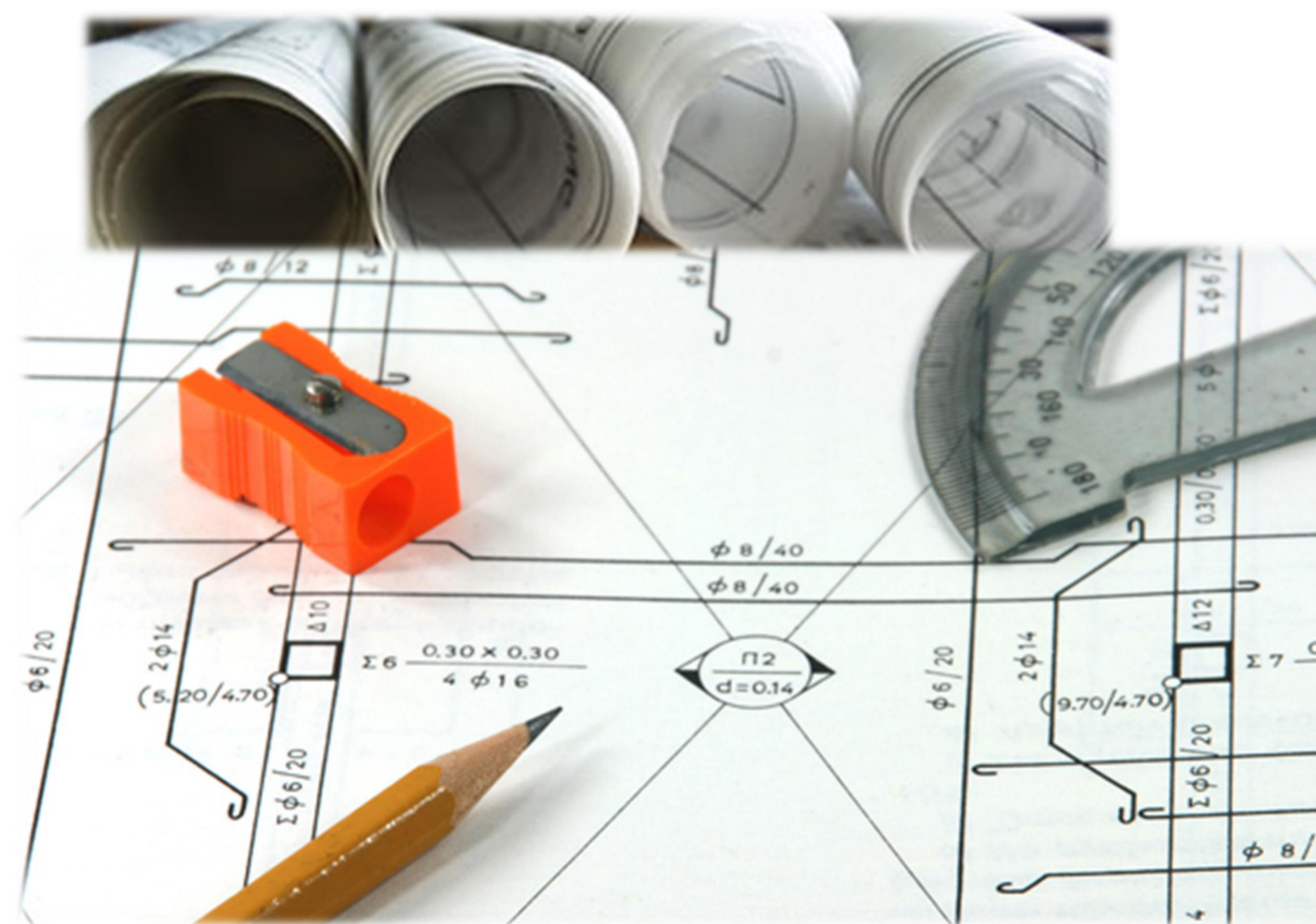
NHIỆM VỤ CỦA SINH VIÊN

- Tham dự tối thiểu 75% số tiết lý thuyết, tham gia thực hiện đồ án theo đúng chủ đề đã chọn.
- Chuẩn bị cho bài giảng, đọc sách tham khảo trước khi đến lớp
- Thuyết trình và thảo luận.
- Nộp đề cương đồ án, báo cáo sản phẩm đồ án, trả lời vấn đáp



PHƯƠNG PHÁP HỌC TẬP

- Tham gia học tập trên lớp
- Thảo luận trên lớp
- Đọc tài liệu ở nhà trước khi đến lớp
- Chuẩn bị ppt ở nhà để thuyết trình trước lớp
- Làm việc theo nhóm
- Thực hiện đồ án
- Học tập online
- E-learning: sử dụng bài giảng trực tuyến và thảo luận trực tuyến cùng người dạy



ĐÁNH GIÁ VÀ CHO ĐIỂM

- Thang điểm: 10
- Điểm trung bình của học phần là tổng điểm của các rubric nhân với trọng số tương ứng của từng rubric
- Tự đánh giá: 10%, Đánh giá quá trình: 30%
Đánh giá cuối kỳ - 60%

GIẢNG VIÊN PHỤ TRÁCH

1. TS. Trần Thị Nhung – 0913473285 -
2. ThS. Lê Mỹ Hạnh – 0349481693 –
lmhanh@vnua.edu.vn