

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Tên học phần: THỰC TẬP CƠ SỞ CNSTH (Nhà máy) (Field trip on food process engineering)

- Mã số học phần: NS131
- Số tín chỉ học phần: 2 tín chỉ
- Số tiết học phần: 60 tiết thực tập tại nhà máy.

2. Đơn vị phụ trách học phần:

- Bộ môn: Công nghệ thực phẩm
- Khoa: Nông nghiệp & Sinh học Ứng dụng

3. Điều kiện tiên quyết: Môn học được giảng dạy sau khi đã hoàn thành các môn học: Tổng kê vật chất và năng lượng, cơ học lưu chất và vật liệu rời, truyền nhiệt trong chế biến thực phẩm, truyền khối trong chế biến thực phẩm.

4. Mục tiêu của học phần: Việc thực tập môn học Thực tập cơ sở CNSTH tại nhà máy nhằm mục đích giúp cho sinh viên liên hệ giữa lý thuyết đã được học về các máy và thiết bị sử dụng trong công nghệ sau thu hoạch với thực tế tại cơ sở sản xuất.

4.1. Kiến thức:

- 4.1.1. Truyền moment
- 4.1.2. Truyền nhiệt
- 4.1.3. Truyền vật chất

4.2. Kỹ năng:

- 4.2.1. Kỹ năng cứng: Sinh viên hiểu biết các thiết bị thực tế tại các nhà máy. Biết cách điều hành các thiết bị trong dây chuyền sản xuất.
- 4.2.2. Kỹ năng mềm: biết cách điều hành, quản lý một công đoạn trong quá trình sản xuất.

4.3. Thái độ:

- 4.3.1. Trong quá trình học tập sinh viên hiểu biết đúng đắn và nghiêm túc về môn học. Sinh viên cần phải tham gia các hoạt động sản xuất thực tế tại nhà máy trong thời gian thực tập.

5. Mô tả tóm tắt nội dung học phần:

Thực tập tại nhà máy là một trong những môn học rất quan trọng đối với sinh viên ngành Công nghệ sau thu hoạch. Trong quá trình thực tập thực tế tại các cơ sở, sinh viên tìm hiểu các vấn đề liên quan đến các quá trình và thiết bị như cấu tạo, nguyên tắc hoạt động, các thông số kỹ thuật trong vận hành thiết bị và các yếu tố ảnh hưởng đến các quá trình xảy ra trong thiết bị.

6. Cấu trúc nội dung học phần:

	Nội dung	Số tiết	Mục tiêu
	Chương 1. Mở đầu 1.1. Giới thiệu tổng quát về nhà máy (vị trí, lịch sử hình thành,...) 1.2. Sơ đồ tổ chức nhà máy. 1.3. Sơ đồ bố trí tổng mặt bằng nhà máy.	60	4.2.1, 4.2.2, 4.1.1, 4.1.2, 4.13
	Chương 2. Nội dung thực tập 2.1. Khái quát về qui trình sản xuất của nhà máy. 2.2. Tìm hiểu chi tiết về cấu tạo, nguyên tắc hoạt động, kích thước, các thông số kỹ thuật của thiết bị (năng suất, công suất,...), cách vận hành và các yếu tố ảnh hưởng trong khi vận hành các thiết bị trong nhà máy. 2.3. Các bản vẽ cấu tạo thiết bị chính trong nhà máy.		
	Chương 3. Kết luận và kiến nghị		

7. Phương pháp giảng dạy:

Thực tập trực tiếp tại các nhà máy hoặc cơ sở sản xuất thực phẩm.

8. Nhiệm vụ của sinh viên:

Sinh viên phải thực hiện các nhiệm vụ như sau:

- Tham dự 100% thời gian thực tập tại nhà máy.
- Nộp báo cáo kết quả thu nhận tại nhà máy.
- Báo cáo kết quả thực tập trước hội đồng đánh giá.

9. Đánh giá kết quả học tập của sinh viên:

9.1. Cách đánh giá

Sinh viên được đánh giá tích lũy học phần như sau:

TT	Điểm thành phần	Quy định	Trọng số	Mục tiêu
1	Điểm thi kết thúc học phần	Quyển báo cáo thực tập – Đánh giá của hội đồng	100%	4

9.2. Cách tính điểm

Điểm của sinh viên được đánh giá theo thang điểm 4 (điểm A = 4/4. B+ = 3,5/4, B=3/4, C+ = 2,5/4, C = 2/4, D+ = 1,5/4, D = 1/4 và F = 0)

10. Tài liệu học tập: Thực tế tại nhà máy

11. Hướng dẫn sinh viên tự học:

Tuần	Nội dung	Lý thuyết (tiết)	Thực hành (tiết)	Nhiệm vụ của sinh viên
Hè	Nghiên cứu các tài liệu tại nhà máy		60	-Nghiên cứu tài liệu tại nhà máy -Tiếp thu hướng dẫn từ các cán bộ kỹ thuật nhà máy - Học tập cách vận hành các thiết bị từ

				công nhân trong nhà máy - Học tập cách quản lý, bố trí công việc tại các nhà máy.
--	--	--	--	---

Cần Thơ, ngày ... tháng ... năm 2015

TL. HIỆU TRƯỞNG
TRƯỞNG KHOA

TRƯỞNG BỘ MÔN