

## ĐỀ CƯƠNG MÔN HỌC

### Môn: Máy chế biến lương thực

**1. Số tín chỉ:** 02 tín chỉ

- Lý thuyết: 02 tín chỉ
- Thực hành: 00 tín chỉ

**2. Đối tượng học:** Bachelor: Đại học    Ngành: Công nghệ kỹ thuật cơ khí  
Hệ: Chính quy

**3. Điều kiện tiên quyết:** dung sai-kỹ thuật đo, sức bền vật liệu.

**4. Mục tiêu/Kết quả học tập của môn học:** sau khi học xong môn học này, SV sẽ có khả năng:

4.1. Về kiến thức:

- Nắm vững các kiến thức cơ bản của Máy chế biến thực phẩm: các loại vật liệu trong thực phẩm, các loại máy, cơ cấu phục vụ cho ngành lương thực thực phẩm.

4.2. Về kỹ năng chuyên môn:

- Có khả năng áp dụng các loại máy, cơ cấu phục vụ cho ngành lương thực thực phẩm. vào công việc cụ thể.

4.3. Về thái độ và kỹ năng mềm:

- Tác phong làm việc khoa học, có ý thức tổ chức kỷ luật, tính cẩn thận, kiên nhẫn ... của người làm công tác kỹ thuật,

**5. Nội dung môn học:**

Chủ đề/bài học	Số tiết		
	Lý thuyết	Thực hành	HT khác
Chương 1: Vận chuyển Vật liệu rời + 1.1: Băng tải + 1.2: Vít tải + 1.3: Gàu tải + 1.3: hệ thống chuyển động khí.	2		
Chương 2: Máy rửa bao bì – nguyên liệu thực phẩm + 2.1: Nguyên tắc chung + 2.2: Tác dụng của môi trường rửa + 2.3: Máy rửa bao bì + 2.3: Máy rửa nguyên liệu	5		
Chương 3: Máy phân loại – làm sạch vật liệu rời + 3.1: Khái niệm chung + 3.2: các máy thiết bị phân loại.	5		
Chương 4: Định lượng vật liệu rời + 4.1: Vít định lượng + 4.2: Băng định lượng + 4.3: Dĩa định lượng + 4.4: Trống định lượng + 4.5: Định lượng từng phần	4		
Chương 5: Máy gia công cơ sản phẩm thực phẩm + 5.1: Máy xay + 5.2: Máy xát + 5.3: Máy nghiền + 5.4: Máy ép	4		

Chương 6: Máy định lượng chiết rót sản phẩm lỏng + 6.1: Quá trình định lượng chiết rót sản phẩm + 6.2: Các cơ cấu của máy chiết rót	5		
Chương 7: Máy ly tâm – phân ly + 7.1: Quá trình lọc ly tâm – lắng ly tâm + 7.2: Phân loại máy ly tâm + 7.3: Máy ly tâm lọc + 7.4: Máy ly tâm lắng	5		

## 6. Đánh giá:

### ❖ Tiêu chuẩn đánh giá Sinh viên

- Điểm quá trình: 50%  
+ kiểm tra viết (2-4 bài): 50%
- Điểm kết thúc: 50% (kiểm tra lý thuyết).

### ❖ Nội dung đánh giá cuối môn học:

- Vận chuyển Vật liệu rời
- Mô tả Máy rửa bao bì – nguyên liệu thực phẩm
- Mô tả Máy phân loại - làm sạch vật liệu rời
- Định lượng vật liệu rời
- Mô tả Máy gia công cơ sản phẩm thực phẩm
- Mô tả Máy định lượng chiết rót sản phẩm lỏng
- Mô tả Máy ly tâm - phân ly

## 7. Tài liệu học tập

### - Tài liệu học tập chính:

[1] Dương Minh Hùng, Giáo trình Máy chế biến lương thực, ĐH Trà Vinh, năm 2015.

### - Tài liệu tham khảo:

[1] Nguyễn Minh Tuyên (*Chủ biên*), Nguyễn Đình Phán, Hà Thị An; Các máy lắng lọc và ly tâm, NXB Khoa học và Kỹ thuật, 1987.

[2] Nguyễn Trọng Thể (*Chủ biên*) và Nguyễn Như Trung; Cơ sở tính toán và thiết kế máy sản xuất thực phẩm; NXB Khoa học và Kỹ thuật, 1986.

[3] Đoàn Dự (*Chủ biên*), Bùi Đức Hợi, Nguyễn Như Trung, Mai Văn Lê; Công nghệ và các máy chế biến lương thực; NXB Khoa học và Kỹ thuật, 1983.

Trà Vinh, ngày ..... tháng ..... năm 201

**Bộ môn Cơ khí – Động lực**

Đã ký

**Giảng viên biên soạn**

Đã ký

**Dương Minh Hùng**  
**Giảng viên phản biện**

Đã ký