

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Khoa: Công nghệ Thực phẩm

Bộ môn: Công nghệ thực phẩm

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

1. Thông tin về học phần:

Tên học phần:

- Tiếng Việt: Tiếng Anh chuyên ngành Công nghệ Thực phẩm
- Tiếng Anh: Specialized English in Food Technology

Mã học phần: FOT377

Số tín chỉ: 3

Đào tạo trình độ: Đại học

Học phần tiên quyết: Tiếng Anh 1 + 2

2. Mô tả tóm tắt học phần: Học phần cung cấp cho người học các khái niệm và định nghĩa tiếng Anh cơ bản trong lĩnh vực công nghệ Thực phẩm, các chủ đề tiếng Anh chính trong lĩnh vực công nghệ Thực phẩm gồm: các sản phẩm từ cây nhiệt đới, rau quả, đồ hộp thực phẩm, bánh kẹo, đường mía, các sản phẩm lên men, sữa và các sản phẩm từ sữa, dầu mỡ thực phẩm, máy và thiết bị thực phẩm, an toàn thực phẩm, thực phẩm chức năng và các xu hướng mới trong công nghệ thực phẩm.

3. Mục tiêu: Giúp sinh viên có đủ vốn từ vựng tiếng Anh để có thể đọc hiểu và mô tả được các chủ đề chính trong lĩnh vực công nghệ Thực phẩm bằng tiếng Anh.

4. Kết quả học tập mong đợi (KQHT):

a) Người học nắm vững các khái niệm và định nghĩa tiếng Anh cơ bản trong lĩnh vực công nghệ Thực phẩm.

b) Người học có thể đọc hiểu và mô tả các chủ đề chính trong lĩnh vực công nghệ Thực phẩm bằng tiếng Anh gồm: các sản phẩm từ cây nhiệt đới, rau quả, đồ hộp thực phẩm, bánh kẹo, đường mía, các sản phẩm lên men, sữa và các sản phẩm từ sữa, dầu mỡ thực phẩm, máy và thiết bị thực phẩm, an toàn thực phẩm, thực phẩm chức năng và các xu hướng mới trong công nghệ thực phẩm.

5. Kế hoạch dạy học:

<i>STT</i>	<i>Chương/Chủ đề</i>	<i>Nhằm đạt KQHT</i>	<i>Số tiết</i>	<i>Phương pháp dạy – học</i>	<i>Chuẩn bị của người học</i>
1	Các khái niệm và định nghĩa tiếng Anh cơ bản trong lĩnh vực công nghệ Thực phẩm.	Người học nắm vững các khái niệm và định nghĩa tiếng Anh cơ bản trong lĩnh vực công nghệ Thực phẩm.	12	Thuyết giảng và thảo luận, tự nghiên cứu, seminar	Sinh viên cần có tài liệu số 1 và 2 phục vụ cho học phần này.
2	Các chủ đề tiếng Anh chính trong	Người học có thể đọc hiểu và	33	Thuyết giảng và thảo luận	Sinh viên cần có tài liệu số 3 và 4

	lĩnh vực công nghệ Thực phẩm.	mô tả các chủ đề chính trong lĩnh vực công nghệ Thực phẩm bằng tiếng Anh.		nhóm, nghiên cứu, seminar	phục vụ cho học phần này
2.1	Tropical products: tea, coffee, cocoa, cashew and pepper				
2.2	Fruits and vegetables				
2.3	Fermented products: wine, beer, beverages and other fermented foods				
2.4	Milk and milk-originated products				
2.5	Canned foods				
2.6	Food oils and fats				
2.7	Cane sugar				
2.8	Bakery and confectionary				
2.9	Functional foods				
2.10	Food safety				
2.11	Machines and equipments in food processing				
2.12	New trends in food science and technology				

6. Tài liệu dạy và học:

TT	Tên tác giả	Tên tài liệu	Năm xuất bản	Nhà xuất bản	Địa chỉ khai thác tài liệu	Mục đích sử dụng	
						Tài liệu chính	Tham khảo
1	International Food Information Service.	Dictionary of Food Science and Technology (second edition)	2009	Wiley-Blackwell	Giảng viên	X	
2	Bùi Đức Hợi và cộng sự	Từ điển công nghiệp thực phẩm Anh - Việt	-	NXB Khoa học và Kỹ thuật	Giảng viên	X	

3	Van Tang Nguyen	Recovering bioactive compounds from agricultural wastes	2017	John Wiley & Son	Thư viện ĐHNT		X
4	Other authors	Books, articles, websites	-	-	Giảng viên	X	

7. Đánh giá kết quả học tập:

STT	Hình thức đánh giá	Nhằm đạt KQHT	Trọng số (%)
1	Kiểm tra	a,b	20%
2	Seminar	a,b	20%
3	Chuyên cần/thái độ	a,b	10%
4	Thi kết thúc học phần - Hình thức thi: Viết - Đề mở: X Đề đóng: <input type="checkbox"/>	a,b	50%

NHÓM GIẢNG VIÊN BIÊN SOẠN

(Ký và ghi họ tên)

TS. Nguyễn Văn Tặng

TRƯỞNG KHOA/VIỆN

(Ký và ghi họ tên)

TS. Vũ Ngọc Bội

TRƯỞNG BỘ MÔN

(Ký và ghi họ tên)

TS. Thái Văn Đức