

27. ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

TIẾNG ANH CHUYÊN NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

1. THÔNG TIN TỔNG QUÁT

Tên học phần (tiếng Việt): Tiếng Anh chuyên ngành Công nghệ thực phẩm

Tên học phần (tiếng Anh): English for Food Science and Technology

Trình độ: Đại học

Mã học phần: 0101102445

Mã tự quản: 05202276

Thuộc khối kiến thức: Cơ sở ngành

Loại học phần: Bắt buộc

Đơn vị phụ trách: Bộ môn Khoa học thực phẩm – Khoa Công nghệ thực phẩm

Số tín chỉ: 2 (1,1)

Phân bố thời gian:

– Số tiết lý thuyết : 15 tiết

– Số tiết thí nghiệm/thực hành (TN/TH) : 15 tiết

– Số giờ tự học : 60 giờ

Điều kiện tham gia học tập học phần:

– Học phần tiên quyết: Không;

– Học phần học trước: Hóa học thực phẩm (0101001863);

– Học phần song hành: Không.

Hình thức giảng dạy: Trực tiếp Trực tuyến (online) Thay đổi theo HK

2. THÔNG TIN GIẢNG VIÊN

STT	Họ và tên	Email	Đơn vị công tác
1.	TS. Nguyễn Thị Thùy Dương	duongntt@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
2.	TS. Nguyễn Đình Thị Như Nguyệt	nguyennndtn@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
3.	TS. Dương Hữu Huy	huydh@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
4.	TS. Nguyễn Văn Anh	anhnv@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
5.	TS. Huỳnh Thị Lê Dung	dunghtl@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
6.	TS. Trần Lưu Dũng	dungtl@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
7.	ThS. Châu Ngọc Mai	maicn@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
8.	ThS. Đỗ Thị Lan Nhi	nhidtl@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
9.	ThS. Ngô Duy Anh Triết	trietnda@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT

3. MÔ TẢ HỌC PHẦN

Học phần “Tiếng Anh chuyên ngành Công nghệ thực phẩm” thuộc khối kiến thức cơ sở ngành trang bị cho người học kỹ năng chọn lọc tài liệu tiếng Anh chuyên ngành; kỹ năng đọc hiểu tài liệu tham khảo chủ đề thực phẩm, kỹ năng đọc và phân tích dữ liệu

dạng bảng biểu, đồ thị và sơ đồ liên quan đến kiến thức nguyên liệu thực phẩm và các quá trình chế biến từ nguyên liệu đến thành phẩm thực phẩm.

4. CHUẨN ĐẦU RA HỌC PHẦN

Chuẩn đầu ra (CĐR) chi tiết của học phần như sau:

CĐR của CTĐT	CĐR học phần	Mô tả CĐR (Sau khi học xong học phần này, người học có khả năng)	Mức độ năng lực
PLO 4	CLO 1	Áp dụng thuần thục kỹ năng chọn lọc tài liệu tiếng Anh chủ đề khoa học và công nghệ thực phẩm.	P3
PLO 7.2	CLO 2	Thể hiện chính xác kỹ năng tiếng Anh trong đọc hiểu tài liệu tham khảo chuyên ngành, kỹ năng đọc hiểu dữ liệu đồ thị, bảng biểu và sơ đồ về nguyên liệu và các quá trình chế biến thực phẩm.	P3

5. NỘI DUNG HỌC PHẦN

5.1. Phân bố thời gian tổng quát

STT	Tên chương/bài	Chuẩn đầu ra của học phần	Phân bố thời gian (tiết/giờ)		
			Lý thuyết	TN/TH	Tự học
1.	Chapter 1. Food Science and Technology	CLO 1	3	2	10
2.	Chapter 2. Topics in Food Science	CLO 2	4	3	24
3.	Chapter 3. Topics in Food Analysis	CLO 2	4	5	18
4.	Chapter 4. Topics in Food Technology	CLO 2	4	5	18
Tổng			15	15	60

5.2. Nội dung chi tiết

Chapter 1. Food Science and Technology

- 1.1 What is Food Science and Food Technology?
- 1.2 English for Food Science and Technology
- 1.3 Reference for Food Scientist

Chapter 2. Topics in Food Science

- 2.1 Unit 1 Components of food
- 2.2 Unit 2 Food Fermentation

Chapter 3. Topics in Food Analysis

- 3.1 Unit 4 Food Analysis 1
- 3.2 Unit 5 Food Analysis 2
- 3.3 Unit 6 Food Analysis 3

Chapter 4. Topics in Food Technology

- 4.1 Unit 7 Food Technology 1
- 4.2 Unit 8 Food Technology 2

6. PHƯƠNG PHÁP DẠY VÀ HỌC

Phương pháp giảng dạy	Phương pháp học tập	Nhóm CDR của học phần			
		Kiến thức	Kỹ năng cá nhân	Kỹ năng tương tác/nhóm	Năng lực thực hành nghề nghiệp
			CLO 1 CLO 2		
Thuyết giảng	Ghi chép, ghi nhớ và đặt câu hỏi.		x		
Vấn đáp	Vấn đáp		x		
Bài tập thực hành kỹ năng	Chọn lọc tài liệu, dịch tài liệu và thuyết trình, trả lời trắc nghiệm.		x		

7. ĐÁNH GIÁ HỌC PHẦN

- Thang điểm đánh giá: 10/10
- Kế hoạch đánh giá học phần cụ thể như sau:

Hoạt động đánh giá	Thời điểm	Chuẩn đầu ra	Tỉ lệ (%)	Thang điểm/ Rubrics
QUÁ TRÌNH			50	
<i>Bài tập cá nhân 1: Chọn lọc tài liệu tham khảo chuyên ngành</i>	Chapter 1	CLO 1	5	Theo thang điểm của câu hỏi
<i>Bài tập cá nhân 2: Chủ đề “Food Science”</i>	Chapter 2	CLO 2	15	Theo thang điểm của câu hỏi
<i>Bài tập cá nhân 3: Chủ đề “Food Analysis”</i>	Chapter 3	CLO 2	15	Theo thang điểm của câu hỏi
<i>Bài tập cá nhân 4: Chủ đề “Food Technology”</i>	Chapter 4	CLO 2	15	Theo thang điểm của câu hỏi
THI CUỐI KỲ			50	
Thi trắc nghiệm Chương 2, 3, 4 CLO 2 (100%)	Sau khi kết thúc học phần	CLO 2		Theo thang điểm của đề thi

8. NGUỒN HỌC LIỆU

8.1. Sách, giáo trình chính:

[1] Bộ môn Khoa học thực phẩm – Khoa Công nghệ thực phẩm, *Giáo trình Tiếng Anh chuyên ngành Công nghệ thực phẩm*, Trường Đại học Công thương, 2025.

8.2. Tài liệu tham khảo:

[1] Nguyễn Thị Hiền, *The Language of Chemistry, Food, and Biological Technology in English*, Đại học Bách khoa Hà Nội, 2009

[2] Nguyễn Thị Hiền, *Tiếng Anh chuyên ngành Công nghệ thực phẩm*, NXB Lao động, 2016

[3] Nguyễn Thị Hiền, *Tiếng Anh chuyên ngành Công nghệ sinh học*, NXB Khoa học và Kỹ thuật, 2016

8.3. Phần mềm

Không

9. QUY ĐỊNH CỦA HỌC PHẦN

Người học có nhiệm vụ:

- Tham dự trên 75% giờ học lý thuyết;
- Chủ động lên kế hoạch học tập:
 - + Tích cực khai thác các tài nguyên trong thư viện của trường và trên mạng để phục vụ cho việc tự học, tự nghiên cứu và các hoạt động thảo luận;
 - + Đọc trước tài liệu do giảng viên cung cấp hoặc yêu cầu;
 - + Ôn tập các nội dung đã học; tự kiểm tra kiến thức bằng cách làm các bài trắc nghiệm kiểm tra hoặc bài tập được giảng viên cung cấp.
- Tích cực tham gia các hoạt động thảo luận, trình bày, vấn đáp trên lớp và hoạt động nhóm;
- Chủ động hoàn thành đầy đủ, trung thực các bài tập cá nhân, bài tập nhóm theo yêu cầu;
- Dự kiểm tra trên lớp và thi cuối kỳ.

10. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN

- Phạm vi áp dụng: Đề cương này được áp dụng cho chương trình đại học ngành, Công nghệ chế biến thủy sản từ khóa 15DH, năm học 2024-2025;

- Giảng viên: sử dụng đề cương này để làm cơ sở cho việc chuẩn bị bài giảng, lên kế hoạch giảng dạy và đánh giá kết quả học tập của người học;

- Lưu ý: Trước khi giảng dạy, giảng viên cần nêu rõ các nội dung chính của đề cương học phần cho người học – bao gồm chuẩn đầu ra, nội dung, phương pháp dạy và học chủ yếu, phương pháp đánh giá và tài liệu tham khảo dùng cho học phần;

- Người học: sử dụng đề cương này làm cơ sở để nắm được các thông tin chi tiết về học phần, từ đó xác định được phương pháp học tập phù hợp để đạt được kết quả mong đợi.

11. PHÊ DUYỆT

Phê duyệt lần đầu

Bản cập nhật lần thứ:

Ngày phê duyệt: 12/08/2024

Ngày cập nhật:

Trưởng khoa

Trưởng bộ môn

Chủ nhiệm học phần

Lê Nguyễn Đoàn Duy

Lê Thị Thúy Hằng

Nguyễn Thị Thùy Dương