

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Tên học phần : Anh văn chuyên ngành CNTP

(Specialized English for Food technology)

- **Mã số học phần : NN158**
- **Số tín chỉ học phần : 2 tín chỉ**
- **Số tiết học phần : 30 tiết lý thuyết**

2. Đơn vị phụ trách học phần:

- **Bộ môn : Công nghệ thực phẩm**
- **Khoa: Nông nghiệp & SHƯD**

3. Điều kiện tiên quyết: không

4. Mục tiêu của học phần

4.1. Kiến thức

Sinh viên học môn này sẽ có:

- 4.1.1. Kiến thức chuyên môn các lĩnh vực công nghệ thực phẩm (hóa thực phẩm, biến đổi sinh hóa sau thu hoạch...)
- 4.1.2. Hiểu và sử dụng các từ vựng chuyên ngành về công nghệ thực phẩm
- 4.1.3. Kiến thức về dịch thuật và viết tóm tắt bằng tiếng Anh

4.2. Kỹ năng

Sinh viên học môn này sẽ có khả năng:

- 4.2.1. Đọc hiểu và sử dụng tài liệu chuyên môn công nghệ thực phẩm bằng tiếng Anh
- 4.2.2. Dịch tài liệu chuyên môn bằng tiếng Anh
- 4.2.3. Trình bày và báo cáo về công nghệ thực phẩm một sản phẩm bằng tiếng Anh

4.3. Thái độ

Sinh viên học môn này sẽ có thái độ

- 4.3.1. Thấy được sự cần thiết học Anh văn chuyên ngành CNTP
- 4.3.2. Thích đọc, dịch và tham khảo tài liệu bằng tiếng Anh chuyên ngành CNTP
- 4.3.3. Tham gia viết báo cáo và tóm tắt bằng tiếng Anh

5. Mô tả tóm tắt nội dung học phần

Trang bị các kiến thức về hóa học thực phẩm; vi sinh vật thực phẩm; tính chất vật lý thực phẩm; các quá trình sinh lý của nông sản, thủy sản và xúc sản sau thu hoạch; công nghệ thực phẩm nông sản, thủy sản và xúc sản; đảm bảo chất lượng thực phẩm bằng GMP, SSOP, HACCP.

6. Cấu trúc nội dung học phần:

	Nội dung	Số tiết	Mục tiêu
Chương 1.	Engineering physical properties of food		
1.1.	Size, Shape, Volume, and Related Physical Attributes	1	4.1.1; 4.1.2, 4.1.3, 4.2.1,
1.2.	Rheological Properties of Foods	1	4.2.2 và
1.3.	Thermal Properties of Foods	1	4.2.3
1.4.	Water Activity and Sorption Properties of Foods	1	
Chương 2.	Food chemistry		4.1.1; 4.1.2,
2.1.	Water content and water activity	1	4.1.3, 4.2.1,
2.2.	Protein	1	4.2.2 và
2.3.	Lipid	1	4.2.3
2.4.	Carbohydrate	1	
2.5.	Enzyme	1	
2.6.	Minerals and Vitamins	1	
Chương 3.	Food biochemistry		
3.1.	Cereal	1	4.1.1; 4.1.2,
3.2.	Fruit and vegetable	1	4.1.3, 4.2.1,
3.3.	Meat and poultry		4.2.2 và
3.4.	Fishery and seafood	1	4.2.3
3.5.	Milk	1	
Chương 4.	Food microbiology		
4.1.	Postharvest diseases of cereals	1	4.1.1; 4.1.2,
4.2.	Postharvest diseases of fruit and vegetables		4.1.3, 4.2.1,
4.3.	Meat and poultry microbiology	1	4.2.2 và
4.4.	Fishery and seafood microbiology	1	4.2.3
4.5.	Dairy microbiology	1	
Chương 5.	Food technologies		
5.1.	Cereals	1	4.1.1; 4.1.2,
5.2.	Fruit and vegetables	1	4.1.3, 4.2.1,
5.3.	Meat and poultry	1	4.2.2 và
5.4.	Fishery and seafood	1	4.2.3
5.5.	Dairy and dairy products	1	
Chương 6.	Food quality assurances		
6.1.	Prerequisite conditions		4.1.1; 4.1.2,
6.2.	GMP	1	4.1.3, 4.2.1,
6.3.	SSOP	1	4.2.2 và
6.4.	Definition and benefits of HACCP	1	4.2.3
6.5.	Principles of HACCP	1	

7. Phương pháp giảng dạy:

- Đặc câu hỏi
- Thảo luận
- So sánh
- Tổng hợp
- Đánh giá

8. Nhiệm vụ của sinh viên:

Sinh viên phải thực hiện các nhiệm vụ như sau:

- Tham dự tối thiểu 80% số tiết học lý thuyết.
- Tham dự kiểm tra giữa học kỳ.
- Tham dự thi kết thúc học phần.
- Chủ động tổ chức thực hiện giờ tự học.

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 chuyên cần	Số tiết tham dự học 20/tổng số tiết 30	10%	4.3
2	Điểm kiểm tra giữa kỳ	- Thi viết (15 phút)	20%	4.1.1; 4.1.2, 4.1.3, 4.2.1, 4.2.2 và 4.2.3
3	Điểm thi kết thúc học phần	- Thi viết và trắc nghiệm (60 phút) - Tham dự đủ 80% tiết lý thuyết - Bắt buộc dự thi	70%	4.1; 4.3

9.2. Cách tính điểm

- Điểm đánh giá thành phần và điểm thi kết thúc học phần được chấm theo thang điểm 10 (từ 0 đến 10), làm tròn đến một chữ số thập phân.
- Điểm học phần là tổng điểm của tất cả các điểm đánh giá thành phần của học phần nhân với trọng số tương ứng. Điểm học phần theo thang điểm 10 làm tròn đến một chữ số thập phân, sau đó được quy đổi sang điểm chữ và điểm số theo thang điểm 4 theo quy định về công tác học vụ của Trường.

10. Tài liệu học tập:

Thông tin về tài liệu	Số đăng ký cá biệt
1. Adams M. R. and Moss M. O. 2008. Food microbiology. The Royal Society of Chemistry. 576.163/ A216	1c_147901
2. Barkai G. R. 2001. Postharvest Diseases of Fruits and Vegetables. ELSEVIER.	
3. T. P. Coultate. 2009. Food : The chemistry of its components / - Cambridge : Royal Society of Chemistry. 664/ C855	DIG.003222
4. Chakraverty A., Mujumdar A. S., Raghavan G. S. V. and	NN.004081,

Ramaswamy H. S. 2003. Handbook of Postharvest Technology. Marcel Dekker. USA. 664/ H236	REF.005025,
5. Concept in Postharvest biology and Technology / Vietnam-Australia Development Cooperation Program. 631.56/ A932	NN.011457
6. Sahin S. and Sumnu. S. 2006. Physical Properties of Foods. Springer.	
7. Merle D Pierson, Donald A Corlett. 1992. HACCP Principles and Applications / - USA : Chapman & Hall. 664.07/ P624	NN.005835

11. Hướng dẫn sinh viên tự học:

Tuần	Nội dung	Lý thuyết (tiết)	Thực hành (tiết)	Nhiệm vụ của sinh viên
1	Chương 1. Physical properties of food	4	0	-Nghiên cứu trước: +Tài liệu [6]
3	Chương 2. Food chemistry	6	0	-Nghiên cứu trước: +Tài liệu [3]
7	Chương 3. Food biochemistry	5	0	-Nghiên cứu trước: +Tài liệu [2] và [4]
10	Chương 4. Food microbiology	5	0	-Nghiên cứu trước: +Tài liệu [1]
13	Chương 5. Food processing technologies	5	0	-Nghiên cứu trước: +Tài liệu [2] và [4]
15	Chương 6. Food quality assurances	5	0	-Nghiên cứu trước: +Tài liệu [7]

Cần Thơ, ngày ... tháng ... năm 20...

TL. HIỆU TRƯỞNG
TRƯỞNG KHOA/GIÁM ĐỐC VIỆN/
GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM

TRƯỞNG BỘ MÔN