

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Tên học phần : Anh văn chuyên ngành CNSTH

(Specialized English for Postharvest technology)

- Mã số học phần : NS125
- 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 & SHƯĐ

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, công nghệ sau thu hoạch ngũ cốc, rau quả-trái cây, súc sản, thủy sản...)
- 4.1.2. Hiểu và sử dụng các từ vựng chuyên ngành về công nghệ sau thu hoạch
- 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 sau thu hoạch 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 sau thu hoạch 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 Công nghệ sau thu hoạch
- 4.3.2. Thích đọc, dịch và tham khảo tài liệu bằng tiếng Anh chuyên ngành Công nghệ sau thu hoạch
- 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 và sinh hóa của nông sản, thủy sản và súc sản sau thu hoạch; vi sinh vật và bệnh sau thu hoạch; 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 after harvesting | | |
| 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. | Postharvest processing 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 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. Engineering 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 after harvesting | 5 | 0 | -Nghiên cứu trước: +Tài liệu [2] và [4] |
| 10 | Chương 4. Food microbiology | 5 | 0 | -Nghiên cứu trước: +Tài liệu [1] và [2] |
| 13 | Chương 5. Postharvest processing technologies | 5 | 0 | -Nghiên cứu trước: +Tài liệu [2], [4] và [5] |
| 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