

# TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Khoa: Công nghệ thực phẩm

Bộ môn: CN sau thu hoạch

## ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

### 1. Thông tin về học phần:

Tên học phần:

- Tiếng Việt: **Tiếng Anh chuyên ngành**
- Tiếng Anh: **English for Postharvest Technology**

Mã học phần:

Số tín chỉ: 2 (2 -0)

Đào tạo trình độ: Đại học

Học phần tiên quyết: Tiếng Anh 1, tiếng Anh 2

### 2. Mô tả tóm tắt học phần

Học phần cung cấp cho người học kiến thức và kỹ năng sử dụng tiếng Anh chuyên ngành Công nghệ sau thu hoạch. Trong học phần này, sinh viên được học khả năng giao tiếp, đọc, hiểu và viết tiếng Anh chuyên ngành thông qua việc đọc các bài báo chuyên ngành, sách chuyên ngành, và xem các video về các quá trình sản xuất cụ thể trong nhà máy chế biến. Sinh viên có thể được nâng cao khả năng nghe nói bằng việc tóm tắt lại các bài luận, các kết quả nghiên cứu, hay một quy trình sản xuất cụ thể để trình bày lại trước lớp hoặc trước nhóm học tập.

### 3. Mục tiêu học phần

Có thể đáp ứng nhu cầu sử dụng tiếng Anh chuyên ngành cho người học trong lĩnh vực công nghệ sau thu hoạch. Sinh viên tốt nghiệp ngành này sẽ tự tin sử dụng tiếng Anh khi xin việc và trong quá trình làm việc đúng chuyên ngành.

### 4. Kết quả học tập mong đợi:

Sau khi học xong học phần, sinh viên có thể:

- a. Có khả năng sử dụng các từ, thuật ngữ chuyên ngành công nghệ sau thu hoạch.
- b. Có khả năng nhận diện và sử dụng ngữ pháp và cấu trúc câu trong khi đọc, viết, giao tiếp liên quan đến chuyên ngành.
- c. Hiểu kiến thức chuyên môn thông qua các bài báo khoa học hoặc quy trình sản xuất thực tế từ nhà máy.
- d. Nâng cao các kỹ năng giao tiếp cơ bản và chuyên nghiệp thông qua các kiến thức và kỹ năng đạt được từ kỹ năng hiểu từ, đọc và viết.

## 5. Nội dung:

<b>1</b>	<b>Sinh lý nông sản và tổn thất sau thu hoạch</b> 1.1 Giới thiệu chung 1.2 Nguyên lý xử lý và vận chuyển. 1.3 Các loại bệnh của nông sản sau thu hoạch 1.4 Chất lượng sản phẩm sau thu hoạch 1.5 Các yếu tố ảnh hưởng đến sự hư hỏng/ tổn thất sau thu hoạch. 1.6 Từ mới, ngữ pháp, bài tập	a,b	6	
<b>2</b>	<b>Sinh vật hại nông sản sau thu hoạch</b> 2.1 Giới thiệu chung 2.2 Kiểm soát dịch hại và quản lý dịch hại 2.3 Động vật gây hại và gặm nhấm 2.4 Nấm và vi khuẩn 2.5 Phương pháp kiểm soát sinh vật hại 2.6 Từ mới, ngữ pháp, bài tập.	b,c	6	
<b>3</b>	<b>Phương pháp bảo quản lạnh và đông nông sản sau thu hoạch</b> 3.1 Nguyên lý lạnh, lạnh đông 3.2 Ứng dụng 3.3 Từ mới, ngữ pháp, bài tập	a, b	6	
<b>4</b>	<b>Bao gói sản phẩm</b> 4.1 Giới thiệu chung 4.2 Bao gói sản phẩm chế biến tươi 4.3 Bao gói sản phẩm công nghiệp 4.4 Từ mới, ngữ pháp, bài tập	c, d	6	
<b>5</b>	<b>Quá trình thu hoạch, bảo quản và chế biến rau, củ quả</b> 5.1 Quá trình thu hoạch, bảo quản và chế biến trái cây nhiệt đới và cận nhiệt đới 5.2 Quá trình thu hoạch, bảo quản và chế biến rau củ 5.3 Từ mới, ngữ pháp, bài tập	a,b,c,d	6	

## 6. Tài liệu tham khảo:

STT	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	Bùi Đức Hối	Từ điển Thực phẩm Anh-Việt	1986	KHKT	Thư viện		x
2	John Brett Golding, Boca Raton :	Advances in postharvest fruit and vegetable technology	2015, 392p	CRC Press, Taylor & Francis Group	Thư viện	x	
3	Elhadi M. Yahia	Postharvest biology and technology of tropical and subtropical fruits. Volume 1: Fundamental issues.	2011, 500p	Oxford ; Woodhead Pub.,	Thư viện	x	
4	Amalendu Chakraverty	Handbook of postharvest technology : cereals, fruits, vegetables, tea, and spices	2003, 884p	New York :Marcel Dekker	Thư viện	x	

5	Geoffrey C. Mrema	Handeling and preservation of fruit and vegetables by combined methods	2003	FAO	Thư viện		
6	Andrew W. Shepherd	Quality anf safety in the traditional horticultural marketing chains of	2006	FAO	Thư viện		x
7	Jennyland B. James and Tipvanna Ngarnsak	Processing of fresh-cut tropical fruits and vegetables	2010	FAO	Thư viện		x
8	Dennis S. Hill. Dordrecht	Pests of stored foodstuffs and their control.	2002	FAO	Thư viện		x

### 7. Đánh giá kết quả học tập:

STT	Hình thức đánh giá	Nhằm đạt KQHT	Trọng số (%)
1	Chuyên cần	a,b,c,d	5
2	Bài tập nhóm	a,b,c,d	15
3	Tích cực xây dựng bài	a,b,c,d	5
4	Kiểm tra giữa kỳ	a,b,c,d	25
5	Thi kết thúc học phần	a,b,c,d	50

**Giảng viên biên soạn**

**Bùi Trần Nữ Thanh Việt**

**TRƯỞNG KHOA/VIỆN**

*(Ký và ghi họ tên)*

**Vũ Ngọc Bội**

**TRƯỞNG BỘ MÔN**

*(Ký và ghi họ tên)*

**Nguyễn Thị Mỹ Hương**