TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG
Khoa: Công nghệ Thực phẩm
Bộ môn: Công nghệ Thực phẩm

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Thông tin về học phần:

Tên học phần:

- Tiếng Việt: **TIẾNG ANH CHUYÊN NGÀNH CNTP**
- Tiếng Anh: **SPECIALIZED ENGLISH IN FOOD TECHNOLOGY**

Mã học phần: FOT377

Số tín chỉ: 3

Đào tạo trình độ: Đại học (61.CNTP-1 và 61.ATTP)

Học phần tiên quyết: Tiếng Anh A2.1 và A2.2

2. Thông tin về GV:

Họ và tên: Nguyễn Văn Tặng Chức danh, học vị: GV.TS

Điện thoại: 0905228671 Email: tangnv@ntu.edu.vn

Địa chỉ NTU E-learning: https://elearning.ntu.edu.vn/course/view.php?id=11880 (61.CNTP-1) https://elearning.ntu.edu.vn/course/view.php?id=11879 (61.ATTP)

Địa chỉ Google Meet: https://meet.google.com/uop-obvf-afg

Địa điểm tiếp SV: Văn phòng Nhóm Nghiên cứu, phát triển và giảng dạy Thực phẩm chức năng, tầng 2, tòa nhà B3.

3. Mô tả học phần: Học phần cung cấp cho người học các từ vựng và thuật ngữ tiếng Anh cơ bản trong các lĩnh vực của ngành Công nghệ Thực phẩm, hiểu biết các chủ đề tiếng Anh chính trong các lĩnh vực của ngành Công nghệ Thực phẩm.

4. Mục tiêu: Cung cấp đủ vốn từ vựng và thuật ngữ tiếng Anh cơ bản trong các lĩnh vực của ngành Công nghệ Thực phẩm để người học có thể đọc hiểu được các chủ đề chính; giúp người học có khả năng trình bày được một số chủ đề chính trong các lĩnh vực của ngành Công nghệ Thực phẩm bằng tiếng Anh.

5. Chuẩn đầu ra (CLOs): Sau khi học xong học phần, người học có thể:

a) viết được các từ vựng và thuật ngữ tiếng Anh cơ bản trong các lĩnh vực của ngành Công nghệ Thực phẩm.

b) đọc hiểu được một số chủ đề chính bằng tiếng Anh trong các lĩnh vực của ngành Công nghệ Thực phẩm.

c) trình bày được một số chủ đề chính bằng tiếng Anh trong các lĩnh vực của ngành Công nghệ Thực phẩm.

6. Đánh giá kết quả học tập:

TT.	Hoạt động đánh giá	Hình thức/công cụ đánh giá	Nhằm đạt CLOs	Trọng số (%)
1	Đánh giá quá trình	Chuyên cần, thái độ, thảo luận, làm bài tập ở lớp và về nhà	a,b	20
2	Thi giữa kỳ	Tự luận, đề đóng	a,b,c	30
3	Thi cuối kỳ	Tự luận, đề đóng	a,b,c	50

7. Tài liệu dạy 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	Nguyễn Văn Tặng (Van Tang Nguyen)	Bài giảng tiếng Anh chuyên ngành CNTP (Lectures of Specialized English in Food Technology)	2021	Trường ĐH Nha Trang	Thư viện số ĐHNT và NTU E-learning	X	
2	International Food Information Service.	Dictionary of Food Science and Technology (second edition)	2009	Wiley-Blackwell	Giảng viên	X	
3	Bùi Đức Hợi và cộng sự	Từ điển công nghiệp thực phẩm Anh -Việt	-	NXB Khoa học và Kỹ thuật	Giảng viên	X	
4	Nguyễn Thị Hiền (Chủ biên)	The language of chemistry, food and biological technology in English (Ngôn ngữ tiếng Anh chuyên ngành trong CNSH & TP)	1998	Trường ĐHBKHN	Thư viện ĐHNT	X	
5	Van Tang Nguyen	Recovering bioactive compounds from agricultural wastes	2017	John Wiley & Son	Thư viện ĐHNT		X
6	Other authors	Books, articles, websites	-	-	Giảng viên		X

8. Kế hoạch dạy học:

Tuần	Nội dung	Nhằm đạt CLOs	Phương pháp dạy học	Nhiệm vụ của người học
1 (13/09 – 19/09)	Introduction to the subject: aims, contents, schedule, requirements, documentations	a,b,c	Thuyết giảng, dạy học trong môi trường cộng đồng, tổ chức học tập theo nhóm	Đọc tài liệu, dự lớp, thảo luận nhóm, làm bài tập ở lớp và về nhà
2 (20/09 – 26/09)	Tropical foods: tea, coffee, cocoa, cashew and pepper	a,b,c	Thuyết giảng, dạy học trong môi trường cộng đồng, tổ chức học tập theo nhóm, semina	Đọc tài liệu, dự lớp, thảo luận nhóm, làm bài tập ở lớp và về nhà, chuẩn bị seminar theo chủ đề
3 (27/09 – 03/10)	Fruit and vegetable	a,b,c	Thuyết giảng, dạy học trong môi trường cộng đồng, tổ chức học tập theo nhóm, semina	Đọc tài liệu, dự lớp, thảo luận nhóm, làm bài tập ở lớp và về nhà, chuẩn bị seminar theo chủ đề

4 (04/10 – 10/10)	Fermented foods: wine, beer, beverages and other fermented foods	a,b,c	Thuyết giảng, dạy học trong môi trường cộng đồng, tổ chức học tập theo nhóm, semina	Đọc tài liệu, dự lớp, thảo luận nhóm, làm bài tập ở lớp và về nhà, chuẩn bị seminar theo chủ đề
5 (11/10 – 17/10)	Thi giữa kỳ	a,b,c	Tự học, tổ chức học tập theo nhóm	Ôn tập và dự thi
6 (18/10 – 24/10)	Milk and milk-originated products	a,b,c	Thuyết giảng, dạy học trong môi trường cộng đồng, tổ chức học tập theo nhóm, semina	Đọc tài liệu, dự lớp, thảo luận nhóm, làm bài tập ở lớp và về nhà, chuẩn bị seminar theo chủ đề
7 (25/10 – 31/10)	SV nghỉ do GV dự Hội nghị CNSH toàn quốc 2021	a,b,c	Tự học, tổ chức học tập theo nhóm	Đọc tài liệu, thảo luận nhóm, làm bài tập ở lớp và về nhà, chuẩn bị seminar theo chủ đề
8 (01/11 – 07/11)	Canned foods	a,b,c	Thuyết giảng, dạy học trong môi trường cộng đồng, tổ chức học tập theo nhóm, semina	Đọc tài liệu, dự lớp, thảo luận nhóm, làm bài tập ở lớp và về nhà, chuẩn bị seminar theo chủ đề
9 (08/11 – 14/11)	Food oil and fat	a,b,c	Thuyết giảng, dạy học trong môi trường cộng đồng, tổ chức học tập theo nhóm, semina	Đọc tài liệu, dự lớp, thảo luận nhóm, làm bài tập ở lớp và về nhà, chuẩn bị seminar theo chủ đề
10 (15/11 – 21/11)	Cane sugar	a,b,c	Thuyết giảng, dạy học trong môi trường cộng đồng, tổ chức học tập theo nhóm, semina	Đọc tài liệu, dự lớp, thảo luận nhóm, làm bài tập ở lớp và về nhà, chuẩn bị seminar theo chủ đề
11 (22/11 – 28/11)	Bakery and confectionary	a,b,c	Thuyết giảng, dạy học trong môi trường cộng đồng, tổ chức học tập theo nhóm, semina	Đọc tài liệu, dự lớp, thảo luận nhóm, làm bài tập ở lớp và về nhà, chuẩn bị seminar theo chủ đề
12 (29/11 – 05/12)	Functional foods	a,b,c	Thuyết giảng, dạy học trong môi trường cộng đồng, tổ chức học tập theo nhóm, semina	Đọc tài liệu, dự lớp, thảo luận nhóm, làm bài tập ở lớp và về nhà, chuẩn bị seminar theo chủ đề
13 (06/12 – 02/12)	Food safety and hygiene	a,b,c	Thuyết giảng, dạy học trong môi trường cộng đồng, tổ chức học tập theo nhóm, semina	Đọc tài liệu, dự lớp, thảo luận nhóm, làm bài tập ở lớp và về nhà, chuẩn bị seminar theo chủ đề
14 (13/12 – 19/12)	Machine and equipment in food processing	a,b,c	Thuyết giảng, dạy học trong môi trường cộng đồng, tổ chức học tập theo nhóm, semina	Đọc tài liệu, dự lớp, thảo luận nhóm, làm bài tập ở lớp và về nhà, chuẩn bị seminar theo chủ đề
15 (20/12 – 26/12)	New trends in food science and technology	a,b,c	Thuyết giảng, dạy học trong môi trường cộng đồng, tổ chức học tập theo nhóm, semina	Đọc tài liệu, dự lớp, thảo luận nhóm, làm bài tập ở lớp và về nhà, chuẩn bị seminar theo chủ đề
16 (27/12/2021 – 02/01/2022)	New trends in food science and technology	a,b,c	Thuyết giảng, dạy học trong môi trường cộng đồng, tổ chức học tập theo nhóm, semina	Đọc tài liệu, dự lớp, thảo luận nhóm, làm bài tập ở lớp và về nhà, chuẩn bị seminar theo chủ đề
17-18 (03/01/2022 – 16/01/2022)	Thi cuối kỳ	a,b,c	Tự học, tổ chức học tập theo nhóm	Ôn tập và dự thi

9. Yêu cầu đối với người học:

- Thường xuyên cập nhật và thực hiện đúng kế hoạch dạy học, kiểm tra, đánh giá theo Đề cương chi tiết học phần trên hệ thống NTU E-learning lớp học phần;

- Thực hiện đầy đủ và trung thực các nhiệm vụ học tập, kiểm tra, đánh giá theo Đề cương chi tiết học phần và hướng dẫn của GV giảng dạy học phần;

- Nêu cao tính chủ động, tinh thần tự giác trong học tập, kiểm tra và đánh giá học phần.

Ngày cập nhật: 09/09/2021

GIẢNG VIÊN *(Ký và ghi họ tên)*	**CHỦ NHIỆM HỌC PHẦN** *(Ký và ghi họ tên)*
TS. Nguyễn Văn Tặng	**TS. Nguyễn Văn Tặng**

TRƯỞNG BỘ MÔN
(Ký và ghi họ tên)

TS. Thái Văn Đức