ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN TỔNG QUÁT

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 Technology

Mã học phần: 05200122 **Mã tự quản:**

Thuộc khối kiến thức: Ngành chính **Loại học phần:** Bắt buộc

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

Số tín chỉ: 2 (2,0)

Phân bố thời gian:

- Số tiết lý thuyết : 30 tiết
- Số tiết thí nghiệm/thực hành (TN/TH) : 00 tiết
- Số giờ tự học : 60 giờ

Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: Không;
- Học phần học trước: Không;
- Học phần song hành: Không.

2. THÔNG TIN GIẢNG VIÊN

STT [1]	Họ và tên [2]	Email [3]	Đơn vị công tác [4]
1.	TS. Nguyễn Thị Thùy Dương	duongntt@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUFI
2.	TS. Phan Thế Duy	duypt@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUFI
3.	ThS. Nguyễn Phú Đức	ducnp@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUFI
4.	TS. Dương Hữu Huy	huydh@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUFI
5.	TS. Nguyễn Đình Thị Như Nguyện	nguyenndtn@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUFI
6.	ThS. Nguyễn Thị Lan Nhi	nhintl@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUFI
7.	TS. Lê Minh Tâm	tamlm@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUFI

3. MÔ TẢ HỌC PHẦN

Học phần Tiếng Anh chuyên ngành Công nghệ thực phẩm trang bị cho người học kiến thức và kỹ năng đọc hiểu, tổng hợp và trình bày các tài liệu tiếng Anh chuyên ngành khoa học và công nghệ thực phẩm, đảm bảo an toàn và quản lý chất lượng thực phẩm.

4. MỤC TIÊU HỌC PHẦN

Mục tiêu [1]	Mô tả mục tiêu [2]	Chuẩn đầu ra của Chương trình đào tạo [3]	Trình độ năng lực [4]

Mục tiêu [1]	Mô tả mục tiêu [2]	Chuẩn đầu ra của Chương trình đào tạo [3]	Trình độ năng lực [4]
G1	Thể hiện chính xác các kỹ năng hợp tác làm việc nhóm và đánh giá kết quả học tập	PLO9.1, PLO9.2, 12.2	3
G2	Thể hiện chính xác kỹ năng truyền đạt vấn đề bằng văn bản và lời nói	PLO10.1, PLO10.2	3
G3	Thể hiện được kỹ năng đọc hiểu tiếng Anh chuyên ngành công nghệ thực phẩm và đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm	PLO11.2	3
G4	Có khả năng tìm kiếm tài liệu, tuân thủ các chuẩn mực đạo đức nghề nghiệp khi học tập	PLO12.1, PLO14.1	3

5. CHUẨN ĐẦU RA HỌC PHẦN

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

Mục tiêu học phần [1]	CĐR học phần [2]	Mô tả chuẩn đầu ra [3]	Trình độ năng lực [4]
G1	CLO1	Thực hiện chính xác các kỹ năng hợp tác làm việc nhóm và đánh giá kết quả học tập	3
G2	CLO2.1	Thể hiện chính xác các kỹ năng viết báo cáo	3
	CLO2.2	Thể hiện chính xác các kỹ năng thuyết trình, biện luận, vấn đáp	3
G3	CLO3	Thể hiện được kỹ năng đọc hiểu tiếng Anh chuyên ngành Công nghệ thực phẩm	3
G4	CLO4.1	Có khả năng tự tìm kiếm tài liệu tiếng Anh liên quan đến chuyên ngành công nghệ thực phẩm	3
	CLO4.2	Tuân thủ các yêu cầu về sự trung thực, khách quan trong học tập	3

(*****) *Các CĐR học phần được xây dựng dựa trên việc tham khảo các CĐR cần thiết cho sinh viên tốt nghiệp ngành Công nghệ thực phẩm theo Chuẩn IFT – Viện Công nghệ thực phẩm (Hoa Kỳ).*

6. NỘI DUNG HỌC PHẦN

6.1. Phân bố thời gian tổng quát

STT [1]	Tên chương/bài [2]	Chuẩn đầu ra của học phần [3]	Phân bố thời gian *(tiết/giờ)* [4]		
			Lý thuyết	TN/TH	Tự học
1.	Topics in Food Science	CLO1, CLO2.1, CLO2.2, CLO3, CLO4.1, CLO4.2	10	0	20

STT [1]	Tên chương/bài [2]	Chuẩn đầu ra của học phần [3]	Phân bố thời gian *(tiết/giờ)* [4]		
			Lý thuyết	TN/TH	Tự học
2.	Topics in Food Technology	CLO1, CLO2.1, CLO2.2, CLO3, CLO4.1, CLO4.2	10	0	20
3.	Topics in Food Safety and Quality Management	CLO1, CLO2.1, CLO2.2, CLO3, CLO4.1, CLO4.2	10	0	20
Tổng			**30**	**0**	**60**

6.2. Nội dung chi tiết của học phần

Chương 1. Topics in Food Science

1.1 Từ vựng chủ đề Khoa học thực phẩm

1.2 Cấu trúc ngữ pháp

1.3 Dịch bài đọc chủ đề Khoa học thực phẩm

1.4 Trình bày đề tài chủ để Khoa học thực phẩm

Chương 2. Topics in Food Technology

2.1 Từ vựng chủ đề Công nghệ chế biến thực phẩm

2.2 Cấu trúc ngữ pháp

2.3 Dịch bài đọc chủ đề Công nghệ chế biến thực phẩm

2.4 Trình bày đề tài Công nghệ chế biến thực phẩm

Chương 3. Topics in Food Safety and Quality Management

3.1 Từ vựng chủ đề An toàn và quản lý chất lượng thực phẩm

3.2 Cấu trúc ngữ pháp

3.3 Dịch bài đọc chủ đề An toàn và quản lý chất lượng thực phẩm

3.4 Trình bày đề tài An toàn và quản lý chất lượng thực phẩm

7. ĐÁNH GIÁ HỌC PHẦN

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

Hình thức đánh giá [1]	Thời điểm [2]	Chuẩn đầu ra học phần [3]	Tỉ lệ (%) [4]	Rubric [5]
Quá trình			**50**	
Chuyên cần	Suốt quá trình học	CLO1, CLO4.1, CLO4.2	5	I.1_05
Bài tập nhóm: SV tìm tài liệu, viết tiểu luận theo yêu cầu của giảng viên và thuyết trình ở các buổi học (nếu có)	Suốt quá trình học	CLO1, CLO2.1, CLO2.2, CLO3, CLO4.1, CLO4.2	30	I.6_05
Kiểm tra: Hoàn thành các bài kiểm tra trên lớp, hoặc E-Classroom	Hoàn tất Chương 2	CLO2.1, CLO3, CLO4.1, CLO4.2	15	Thang điểm bài kiểm tra
Thi cuối kỳ			**50**	

Hình thức đánh giá [1]	Thời điểm [2]	Chuẩn đầu ra học phần [3]	Tỉ lệ (%) [4]	Rubric [5]
Nội dung bao quát tất cả các chương của học phần.	Sau khi kết thúc học phần	CLO2.1, CLO3, CLO4.1, CLO4.2		Thang điểm bài kiểm tra

8. NGUỒN HỌC LIỆU

8.1. Sách, giáo trình chính

[1] Bộ môn Khoa học thực phẩm, *Bài giảng Tiếng Anh chuyên ngành Công nghệ thực phẩm*, Trường Đại học Công nghiệp thực phẩm Tp. Hồ Chí Minh, 2020

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

Sinh viên có nhiệm vụ:

– Tham dự trên 75% giờ học lý thuyết;

– Chủ động lên kế hoạch học tập:

+ 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 cung cấp trên E-classroom.

– Tích cực tham gia các hoạt động thảo luận, vấn đáp trên lớp;

– Hoàn thành đầy đủ, trung thực và sáng tạo các bài tập, tiểu luận theo yêu cầu;

– Dự kiểm tra trên lớp (nếu có) và thi cuối học phần.

10. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN

– Phạm vi áp dụng: Đề cương này được áp dụng cho chương trình đào tạo trình độ đại học ngành Công nghệ thực phẩm từ khóa 11DH;

– Giảng viên: Sử dụng đề cương học phần tổng quát này làm cơ sở để biên soạn đề cương học phần chi tiết phục vụ giảng dạy, biên soạn bộ đề thi, kiểm tra;

– Sinh viên: Sử dụng đề cương học phần tổng quát này làm cơ sở để biết các thông tin về học phần, từ đó xác định nội dung học tập và chủ động lên kế hoạch học tập phù hợp nhằm đạt được kết quả mong đợi;

– Đề cương học phần tổng quát được ban hành kèm theo chương trình đào tạo và công bố đến các bên liên quan theo quy định.

11. PHÊ DUYỆT

☒ Phê duyệt lần đầu ☐ Phê duyệt bản cập nhật lần thứ:

Ngày phê duyệt: 28/08/2020

Trưởng khoa	*Trưởng bộ môn*	*Chủ nhiệm học phần*
Lê Nguyễn Đoan Duy	Phan Thị Hồng Liên	Nguyễn Thị Thùy Dương