**TIẾNG ANH CHUYÊN NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM**

**(SPECIFIC ENGLISH FOR FOOD TECHNOLOGY)**

**1. Tên học phần: *Tiếng Anh chuyên ngành***

- Mã số học phần: EFT121

- Số tín chỉ: 02

- Tính chất của học phần: Tự chọn

- Học phần thay thế, tương đương: Không

- Ngành (chuyên ngành) đào tạo: Công nghệ Thực phẩm & Công nghệ Sau thu hoạch

**2. Phân bổ thời gian học tập:**

- Số tiết học lý thuyết trên lớp: 24 tiết

- Số tiết làm bài tập, thảo luận trên lớp: 06 tiết

- Số tiết thí nghiệm, thực hành: 0 tiết

- Số tiết sinh viên tự học: 60 tiết

**3. Đánh giá học phần**

- Điểm chuyên cần: trọng số 0,2

- Điểm kiểm tra giữa kỳ: trọng số 0,3

- Điểm thi kết thúc học phần: trọng số 0,5

**4. Điều kiện học**

- Học phần học trước: Tiếng Anh 1+2

- Học phần song hành: Phương pháp tiếp cận khoa học, tiếng Việt thực hành

**5. Mục tiêu đạt được sau khi kết thúc học phần:**

5.1. Kiến thức:

Sinh viên nắm được các cấu trúc ngữ pháp và từ vựng tiếng anh sử dụng trong công nghệ thực phẩm

5.2. Kỹ năng:

Sinh viên có khả năng đọc hiểu, viết các nội dung chuyên môn bằng tiếng anh

**6. Nội dung kiến thức và phương thức giảng dạy :**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| TT | Nội dung kiến thức | Số tiết | Phương pháp giảng dạy |
|  | **CHAPTER 1 . English grammar in science** | **6** |  |
| 1.1 | Reading chemical and mathematical signs and fomulas | 2 |  |
| 1.1.1 | Methods | 1 | Thuyết trình, phát vấn, thảo luận trên lớp |
| 1.1.2 | Practices | 1 |
| 1.2 | Reading numbers | 2 |
| 1.2.1 | Methods | 1 |
| 1.2.2 | Practices | 1 |
| 1.3 | Four types of sentences | 2 |
| 1.3.1 | Methods | 1 |
| 1.3.2 | Practices | 1 |
|  | **CHAPTER 2: Introduction to food science** | **4** |  |
| 2.1 | Check vocabularies | 1 | Thuyết trình, phát vấn, thảo luận trên lớp |
| 2.2 | Reading comprehension | 1,5 |
| 2.3 | Translation exercises | 0,5 |
| 2.4 | Writing exercises |
| 2.5 | Discussion | 1 |
|  | **CHAPTER 3: Post – harvest technology for fruits and vegetables** | **6** |  |
| **3.1** | Check vocabularies | 1 | Thuyết trình, phát vấn, thảo luận trên lớp |
| **3.2** | Reading comprehension | 2 |
| 3.3 | Translation exercises | 1 |
| 3.4 | Writing exercises |
| 3.5 | Discussion | 2 |
|  | **CHAPTER 4: Introduction to starch modification** | **6** |  |
| 4.1 | Check vocabularies | 1 | Thuyết trình, phát vấn, thảo luận trên lớp |
| 4.2 | Reading comprehension | 2 |
| 4.3 | Translation exercises | 1 |
| 4.4 | Writing exercises |
| 4.5 | Discussion | 2 |
|  | **CHAPTER 5: Carbon sources for microorganism nutrition** | 4 |  |
| 5.1 | Check vocabularies | 1 | Thuyết trình, phát vấn, thảo luận trên lớp |
| 5.2 | Reading comprehension | 1,5 |
| 5.3 | Translation exercises | 0,5 |
| 5.4 | Writing exercises |
| 5.5 | Discussion | 1 |
|  | **CHAPTER 6: Functional food – History and future perspective** | 4 |  |
| 6.1 | Check vocabularies |  | Thuyết trình, phát vấn, thảo luận trên lớp |
| 6.2 | Reading comprehension | 1 |
| 6.3 | Translation exercises | 2 |
| 6.4 | Writing exercises | 1 |

**7. Tài liệu học tập**

*1. Bài giảng tiếng Anh chuyên ngành công nghệ Thực phẩm, công nghệ Sau thu hoạch –* Đại học Nông Lâm Thái Nguyên*.*

**8. Tài liệu tham khảo:**

1. *Nguyễn Thị Hiền.* Ngôn ngữ tiếng anh chuyên ngành trong công nghệ hoá học, công nghệ thực phẩm. Đại học Bách khoa Hà Nội, 2009.
2. *Alistair M. Stephen*. Food polysaccharide and their application. Marcel Dekker, Inc, 1995.
3. *Hettiarachchy, Navam S*. Protein functionality in food system, Marcel Dekker, Inc, 1994.
4. *H.-D. Belitz. W.Grosch*. Food chemistry. Springer-Verlag Berlin Heidelberg, 2001.
5. *Owen R. Fennema*. Food chemistry, Marcel Dekker, Inc,1996.
6. *Steve. W. Cui*. Food carbonhydrates, Taylor & Francis Group, 2005.

**9. Cán bộ giảng dạy:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| STT | Họ và tên giảng viên | Thuộc đơn vị quản lý | Học vị, học hàm |
| 1 | Nguyễn Hữu Nghị | Khoa CNSH&CNTP | Thạc sỹ |
| 2 | Đinh Thị Kim Hoa | Khoa CNSH&CNTP | Thạc sỹ |