|  |  |
| --- | --- |
| **TRƯỜNG ĐẠI HỌC VĂN HIẾN** | **CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM** |
| **KHOA KỸ THUẬT – CÔNG NGHỆ** | **Độc lập – Tự do – Hạnh phúc** |
|  |  |

**ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN**

1. **Thông tin về học phần**

* Tên học phần: Tiếng Anh chuyên ngành Công nghê sinh học và thực phẩm

(English for Food Science and Biotechnology)

* Mã học phần: NAS…
* Số tín chỉ: 3 (3/0/6)
* Bậc đào tạo: Đại học
* Loại học phần: Bắt buộc
* Học phần tiên quyết/Học phần trước: không
* Đơn vị phụ trách: Khoa Kỹ Thuật – Công Nghệ
* Số giờ tín chỉ: 45, trong đó:
* Lý thuyết: 45 (1 tín chỉ LT = 15 tiết)
* Thực hành: 0 (1 tín chỉ TH = 30 tiết)
* Thực tập: 0 (1 tín chỉ TT = 60 giờ TT tại cơ sở)
* Đồ án/ Khóa luận 0 (1 tín chỉ ĐA/KL = 45 giờ làm ĐA/KL)

1. **Thông tin về giảng viên**

Giảng viên 1:

* Họ và tên: Trần Phước Nhật Uyên
* Chức danh, học vị: Tiến sĩ
* Thời gian làm việc: Giờ hành chính (8:00 -16:00)
* Địa điểm làm việc: Khoa Kỹ Thuật – Công Nghệ - Trường Đại học Văn Hiến
* Điện thoại: (+84) 93 186 1319
* Email: [uyentpn@vhu.edu.vn](mailto:uyentpn@vhu.edu.vn)

Giảng viên 2:

* Họ và tên: Đinh Thị Thủy
* Chức danh, học vị: Tiến sĩ
* Thời gian làm việc: Giờ hành chính (8:00 -16:00)
* Địa điểm làm việc: Khoa Kỹ Thuật – Công Nghệ - Trường Đại học Văn Hiến
* Điện thoại: (+84) 989 827798
* Email: [thuydt2@vhu.edu.vn](mailto:thuydt2@vhu.edu.vn)

1. **Tóm tắt nội dung học phần**

Học phần gồm 7 chương, cho người học tiếp cận tiếng anh thông qua các chủ đề điển hình về công nghệ sinh học-thực phẩm như sinh hóa, vi sinh, nguyên tắc phòng thí nghiệm, cấp độ an toàn sinh học, chế biến thực phẩm, vệ sinh an toàn thực phẩm, …. Mỗi chủ đề gồm có các phần đọc hiểu, từ vựng, ngữ pháp và bài tập hội thoại. Sinh viên sẽ được hướng dẫn cách thuyết trình và trình bày chủ đề tự chọn liên quan đến nghề nghiệp của mình.

1. **Mục tiêu của học phần**

Học phần có những mục tiêu:

- Giúp sinh viên củng cố và nâng cao kiến thức chuyên ngành thông qua tiếng Anh.

- Cung cấp cho sinh viên ngành Công nghệ Sinh học và Thực phẩm một số vốn từ tiếng Anh chuyên ngành và ngữ pháp cơ bản trong tiếng anh.

- Rèn luyện cho sinh viên các kỹ năng đọc tài liệu tiếng Anh chuyên ngành, kỹ năng giao tiếp bằng tiếng Anh trong môi trường nghiên cứu khoa học, có khả năng giao tiếp - trình bày và ứng xử.

- Rèn luyện sinh viên tự học, tự nghiên cứu.

- Biết cách làm việc chuyên nghiệp, kỹ năng thành lập nhóm, biết cách xử lý tình huống nhóm.

1. **Chuẩn đầu ra của học phần:**

| **Mã CĐR** | **Nội dung chuẩn đầu ra**  (Bắt đầu bằng động từ theo thang Bloom) |
| --- | --- |
| **Kiến thức** | |
| CLO1 | Hiểu chính xác một số thuật ngữ (tiếng Anh) khoa học chuyên ngành và đọc hiểu tài liệu trong lĩnh vực CNSH và CNTP |
| CLO2 | Hiểu biết thông tin về các hoạt động và nội dung nghiên cứu đang diễn ra ở mức độ quốc tế của CNSH và CNTP cụ thể ở các chủ đề đang thu hút sự quan tâm nghiên cứu như Bioethics, Nutrition, … Hiểu biết các vấn đề cơ bản trong việc trình bày bài khoa học và chuyển ngữ các từ vựng hay nội dung thuộc lĩnh vực CNSH và CNTP |
| CLO3 | Có thể tiếp tục học tập ở trình độ cao hơn, đi trao đổi nghiên cứu, học tập ở nước ngoài. |
| **Kỹ năng** | |
| CLO4 | Làm việc nhóm, trao đổi thảo luận, trình bày hướng nghiên cứu liên quan đến lĩnh vực CNSH và CNTP; |
| CLO5 | Tìm kiếm và tham khảo tài liệu phục vụ các môn học liên quan, năng lực thực hiện luận văn tốt nghiệp, nghiên cứu khoa học, thực hành phòng thí nghiệm được cải thiện. |
| CLO6 | Đọc hiểu, nghe hiểu tốt Tiếng Anh trong môi trường làm việc quốc tế thuộc lĩnh vực CNSH và CNTP. |
| **Mức độ tự chủ và trách nhiệm** | |
| CLO7 | Ý thức tự học nghiêm túc và siêng năng; có nỗ lực, học tập tích cực, và có tinh thần đoàn kết trong làm việc nhóm; |
| CLO8 | Ý thức về đạo đức nghề nghiệp, tính trung thực và tuân thủ các quy định an toàn sinh học. |
| CLO9 | có khả năng tự học tập để nâng cao trình độ chuyên môn nghiệp vụ, tự định hướng, thích nghi với môi trường làm việc quốc tế. |

**Ma trận liên kết giữa Chuẩn đầu ra chương trình đào tạo CNSH và Chuẩn đầu ra học phần**

| **Chuẩn đầu ra** | **PLO1** | **PLO2** | **PLO3** | **PLO4** | **PLO5** | **PLO6** | **PLO7** | **PLO8** | **PLO9** | **PLO10** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| CLO1 | X | X |  |  |  |  |  |  |  |  |
| CLO2 | X | X | X |  |  |  |  |  |  |  |
| CLO3 |  |  | X |  |  |  |  |  |  |  |
| CLO4 |  |  |  |  | X | X |  |  |  |  |
| CLO5 |  |  |  |  | X | X | X |  |  |  |
| CLO6 |  |  |  |  | X | X |  |  |  |  |
| CLO7 |  |  |  |  |  |  |  | X | X |  |
| CLO8 |  |  |  |  |  |  |  |  | X |  |
| CLO9 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | X |

**Ma trận liên kết giữa Chuẩn đầu ra chương trình đào tạo CNTP và Chuẩn đầu ra học phần**

| **Chuẩn đầu ra** | **PLO1** | **PLO2** | **PLO3** | **PLO4** | **PLO5** | **PLO6** | **PLO7** | **PLO8** | **PLO9** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| CLO1 | X |  |  |  |  |  |  |  |  |
| CLO2 | X | X |  |  |  |  |  |  |  |
| CLO3 |  |  | X |  |  |  |  |  |  |
| CLO4 |  |  |  |  |  | X |  |  |  |
| CLO5 |  |  |  |  | X |  |  |  |  |
| CLO6 |  |  |  |  |  | X |  |  |  |
| CLO7 |  |  |  |  |  |  | X |  | X |
| CLO8 |  |  |  |  |  |  |  |  | X |
| CLO9 |  |  |  |  |  |  |  | X |  |

***Ghi chú: PLOs*** *(ProgrammeLearningOutcomes): Chuẩn đầu ra cấp CTĐT*

***CLOs*** *(Course LearningOutcomes): Chuẩn đầu ra học phần*

1. **Nội dung chi tiết của học phần**

**6.1. Lý thuyết**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Chương** | **Nội dung** | **Đáp ứng CLOs** |
| **Lesson 1** | **Introduction to Food Technology** | CLO1,3,4,6,7,8 |
| 1.1 | Reading Comprehension |
| 1.2 | Vocabulary practice and grammar note |
| **Lesson 2** | **Introduction to Biotechnology** | CLO1,3,4,6,7,8 |
| 1.1 | Reading Comprehension |
| 1.2 | Listening Practice |
| **Lesson 3** | **Main Biological Molecules and Microorganisms** | CLO1,2,3,4,5 |
| 3.1 | Vocabulary Practice of Main Biological Molecules |
| 3.2 | Vocabulary Practice of Microorganisms |
| 3.3 | Reading comprehension |
| **Lesson 4** | **Laboratory Principles** | CLO1,2,3,4,5,6,7,8,9 |
| 4.1 | Vocabulary Practice and grammar note |
| 4.2 | Speaking practice: Discussion on Lab techniques |
| 4.3 | Listening Practice |
| **Lesson 5** | **Food Processing** | CLO1,2,3,4,5,6,7 |
| 5.1 | Reading Comprehension |
| 5.2 | Presentation and Discussion on processed foods |
| **Lesson 6** | **Understanding Biosafety Level** | CLO1,2,3,4,5,6,7,8,9 |
| 6.1 | Vocabulary Practice of Biosafety and Grammar note |
| 6.2 | Listening Practice |
| **Lesson 7** | **Food Safety Sanitation** | CLO1,2,3,4,6,7,8,9 |
| 7.1 | Reading Comprehension |
| 7.2 | Vocabulary Practice and Grammar note |

**6.2. Thực hành**

|  | **Nội dung** | **Đáp ứng CLOs** |
| --- | --- | --- |
| 6.2.1. | **Bài tập cá nhân** | CLO1,3,7,8 |
|  | Người học làm cái bài tập về ngữ pháp cơ bản, về cấu trúc câu và thì cơ bản sử dụng trong tiếng Anh.  Người học làm bài tập luyện nghe ngay tại lớp với nội dung ứng với 7 bài học |
| 6.2.2. | **Bài tập nhóm** | CLO1,2,3,4,7,9 |
|  | - Người học cùng tham gia chuẩn bị bài thuyết trình về một số các ứng dung công nghệ sinh học trong chế biến thực phẩm để luyện kỹ năng thuyết trình, phát âm và nói.  - Các nhóm thuyết trình trước lớp và thảo luận. |

1. **Phân bổ thời gian theo tiết và điều kiện thực hiện:**

| **Chương** | **Tên chương** | **Số tiết tín chỉ** | | | | | **Ghi chú** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lý thuyết** | **Bài tập** | **Thực hành** | **Tự học** | **Tổng** |
| Lesson 1 | Introduction to Food Technology | 5 |  |  | 10 | 15 |  |
| Lesson 2 | Introduction to Biotechnology | 5 |  |  | 10 | 15 |  |
| Lesson 3 | Main Biological Molecules and Microorganisms | 10 |  |  | 20 | 30 |  |
| Lesson 4 | Laboratory Principles | 5 |  |  | 10 | 15 |  |
| Lesson 5 | Food Processing | 10 |  |  | 20 | 30 |  |
| Lesson 6 | Understanding Biosafety Level | 5 |  |  | 10 | 15 |  |
| Lesson 7 | Food Safety Sanitation | 5 |  |  | 10 | 15 |  |
| **Tổng** | | **45** |  |  | **90** | **135** |  |

**CÁC CHỦ ĐỀ THẢO LUẬN**

1. Some Fermented Milk Products
2. Probiotic Foods
3. Beer and Ale
4. genetically modified foods
5. **Phương pháp giảng dạy:**

Giảng viên giảng dạy với sự kết hợp của một số phương pháp sau:

* Thuyết trình
* Đọc và tóm lược nội dung tài liệu
* Giao bài đọc về nhà
* Hướng dẫn tự học
* Thảo luận nhóm

**Ma trận liên kết giữa Chuẩn đầu ra với phương pháp giảng dạy**

| **Phương pháp giảng dạy** | **CLO1** | **CLO2** | **CLO3** | **CLO4** | **CLO5** | **CLO6** | **CLO7** | **CLO8** | **CLO9** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Thuyết trình | X | X |  | X | X |  | X | X | X |
| Đọc và tóm lược nội dung tài liệu | X | X | X | X |  | X | X |  | X |
| Giao bài đọc về nhà | X | X | X | X |  | X | X |  | X |
| Hướng dẫn tự học | X | X | X |  | X |  | X | X | X |
| Thảo luận nhóm | X | X | X |  | X | X | X |  | X |

1. **Phương pháp học tập**

Sinh viên học tập với sự kết hợp của một số phương pháp sau:

* + Thuyết trình
  + Làm việc nhóm
  + Tự học, tự nghiên cứu
  + Tìm kiếm thông tin/tài liệu

**Ma trận liên kết giữa Chuẩn đầu ra với phương pháp học tập**

| **Phương pháp học tập** | **CLO1** | **CLO2** | **CLO3** | **CLO4** | **CLO5** | **CLO6** | **CLO7** | **CLO8** | **CLO9** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Thuyết trình | X | X |  | X | X |  | X | X | X |
| Làm việc nhóm | X | X | X |  | X | X | X | X | X |
| Tự học, tự nghiên cứu | X | X | X |  | X |  | X | X | X |
| Tìm kiếm thông tin/tài liệu |  | X | X |  |  | X | X |  | X |

1. **Nhiệm vụ của sinh viên**
   * Chủ động tổ chức thực hiện giờ tự học.
   * Tham gia đầy đủ các giờ lên lớp và giờ thuyết trình.
   * Đọc tài liệu tham khảo bắt buộc và bổ trợ do giảng viên giới thiệu.
   * Hoàn thành đầy đủ các bài tập cá nhân, bài tập nhóm.
   * Tham gia kỳ thi kết thúc học phần.
2. **Thang điểm đánh giá:** Điểm đánh giá quá trình và điểm thi kết thúc học phần được chấm theo thang điểm 10 (từ 0 đến 10), làm tròn đến 1 chữ số thập phân.
3. **Phương pháp kiểm tra, đánh giá kết quả học tập**

Sinh viên được đánh giá kết quả học tập trên cơ sở hai điểm thành phần như sau:

1. *Điểm đánh giá quá trình: trọng số 40% bao gồm:*
   1. Điểm chuyên cần: tham gia đầy đủ buổi học, trọng số 10%.
   2. Điểm kiểm tra thường xuyên: bài tập và thuyết trình, trọng số 30%.
2. *Điểm thi kết thúc học phần: trọng số 60%*

Hình thức thi: trắc nghiệm

**Ma trận quan hệ giữa Chuẩn đầu ra và phương pháp kiểm tra, đánh giá**

| **Hình thức đánh giá** | **CLO1** | **CLO2** | **CLO3** | **CLO4** | **CLO5** | **CLO6** | **CLO7** | **CLO8** | **CLO9** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Bài tập | X |  | X |  |  |  | X | X | X |
| Thuyết trình | X | X | X | X |  |  | X |  | X |
| Trắc nghiệm | X |  | X |  |  |  | X | X | X |
| Dự lớp | X | X | X | X | X | X | X | X | X |

1. **Tài liệu phục vụ cho học phần (các tài liệu xuất bản trong 05 năm trở lại đây và cung cấp được cho Trung tâm Học liệu nơi đặt tài liệu)**

**13.1. Tài liệu chính**

* Nguyễn Thị Hiền, Lê Thị Lan Chi, Từ Việt Phú, Lương Hồng Nga, Tiếng anh chuyên ngành công nghệ thực phẩm, NXB Khoa học và Kỹ thuật, 2019.

**13.2. Tài liệu tham khảo**

* Nguyễn Thị Hiền, Lê Thị Lan Chi, Từ Việt Phú, Lương Hồng Nga, Tiếng anh chuyên ngành công nghệ sinh học, NXB Khoa học và Kỹ thuật, 2019.
* English for Food Science and Technology (n.p.): UMMPress, 2019.

*TP.Hồ Chí Minh, ngày 25 tháng 06 năm 2024*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Hiệu trưởng**  **Duyệt** | **Trưởng Bộ môn**  (Ký và ghi rõ họ tên) | **Giảng viên biên soạn**  (Ký và ghi rõ họ tên)  Trần Phước Nhật Uyên |