

BỘ CÔNG THƯƠNG
TRƯỜNG ĐẠI HỌC SAO ĐỎ

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN
TIẾNG ANH NGÀNH CÔNG NGHỆ
THỰC PHẨM

Số tín chỉ: 03

Trình độ đào tạo: Đại học

Ngành đào tạo: Công nghệ thực phẩm

Năm 2022

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

Trình độ đào tạo: Đại học

Ngành đào tạo: Công nghệ thực phẩm

- Tên học phần:** Tiếng Anh ngành Công nghệ thực phẩm
- Mã học phần:** TANH 036
- Số tín chỉ:** 3 (3,0)
- Trình độ cho sinh viên:** Năm thứ ba
- Phân bổ thời gian**
 - Lên lớp: 45 tiết lý thuyết, 0 tiết thực hành
 - Tự học: 90 giờ
- Điều kiện tiên quyết:** Sinh viên đã học các môn tiếng Anh cơ bản.
- Giảng viên**

STT	Học hàm, học vị, họ tên	Số điện thoại	Email
1	ThS. Trần Hoàng Yên	0986596586	yendhsd@gmail.com
2	ThS. Tăng Thị Hồng Minh	0913592866	Tang.huyminh@gmail.com
3	ThS. Vũ Thị Lương	0989670521	Luongnn78@gmail.com

8. Mô tả nội dung của học phần

Học phần Tiếng Anh ngành công nghệ thực phẩm cung cấp cho sinh viên các nội dung sau:

- Từ vựng: Các từ vựng về các chủ điểm cơ bản trong ngành công nghệ thực phẩm như dinh dưỡng, sản xuất thực phẩm, an toàn thực phẩm, công nghệ sau thu hoạch, các sản phẩm chế biến từ sữa, quá trình sản xuất thịt, cá, rau củ...
- Ngữ pháp: Các thì cơ bản trong tiếng Anh, với động từ tobe, động từ thường, cách dùng các cấu trúc với there be, can/ can't, have to, tobe able to... cách dùng và phân biệt tính từ sở hữu, danh từ đếm được và không đếm được.
- Kỹ năng: Các bài luyện tập đọc hiểu và dịch về các chủ điểm cơ bản trong ngành công nghệ thực phẩm như dinh dưỡng, sản xuất thực phẩm, an toàn thực phẩm, công nghệ sau thu hoạch, các sản phẩm chế biến từ sữa, quá trình sản xuất thịt, cá, rau củ...

9. Mục tiêu và chuẩn đầu ra học phần

9.1. Mục tiêu

Mục tiêu học phần thỏa mãn mục tiêu của chương trình đào tạo:

Mục tiêu	Mô tả	Mức độ theo thang đo Bloom	Phân bổ mục tiêu học phần trong CTĐT
MT1	Kiến thức		
	<p>Trình bày kiến thức về các nội dung sau:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Từ vựng: Các từ vựng về các chủ điểm cơ bản trong ngành công nghệ thực phẩm như dinh dưỡng, sản xuất thực phẩm, an toàn thực phẩm, công nghệ sau thu hoạch, các sản phẩm chế biến từ sữa, quá trình sản xuất thịt, cá, rau củ... - Ngữ pháp: Các thì cơ bản trong tiếng Anh, với động từ tobe, động từ thường, cách dùng các cấu trúc với there be, can/ can't, have to, tobe able to... cách dùng và phân biệt tính từ sở hữu, danh từ đếm được và không đếm được. 	3	[1.2.1.1b]
MT2	Kỹ năng		
	Kỹ năng: đọc hiểu và dịch về các chủ điểm cơ bản trong ngành công nghệ thực phẩm như dinh dưỡng, sản xuất thực phẩm, an toàn thực phẩm, công nghệ sau thu hoạch, các sản phẩm chế biến từ sữa, quá trình sản xuất thịt, cá, rau củ...	3	[1.2.2.3]
MT3	Mức tự chủ và trách nhiệm		
	Sinh viên có năng lực: Làm việc độc lập, làm việc theo nhóm, giao tiếp và thuyết trình giải thích vấn đề trong nhóm cũng như trước lớp. Có thái độ tích cực trong học tập và chịu trách nhiệm với các nhiệm vụ được giáo viên phân công.	3	[1.2.3.1]

9.2. Chuẩn đầu ra

Sự phù hợp của chuẩn đầu ra học phần với chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo:

CDR học phần	Mô tả	Thang đo Bloom	Phân bổ CDR học phần trong CTĐT

CĐR học phần	Mô tả	Thang đo Bloom	Phân bố CĐR học phần trong CTĐT
CĐR1	Kiến thức		
CĐR1.1	Liệt kê được các từ vựng về các chủ điểm cơ bản trong ngành công nghệ thực phẩm như dinh dưỡng, sản xuất thực phẩm, an toàn thực phẩm, công nghệ sau thu hoạch, các sản phẩm chế biến từ sữa, quá trình sản xuất thịt, cá, rau củ...	3	[2.1.4]
CĐR1.2	Trình bày được cấu trúc và cách sử dụng các thì cơ bản trong tiếng Anh, với động từ tobe, động từ thường, cách dùng các cấu trúc với there be, can/ can't, have to, tobe able to... cách dùng và phân biệt tính từ sở hữu, danh từ đếm được và không đếm được.	3	[2.1.4]
CĐR1.3	Phân biệt được các cấu trúc câu đã học: Thì hiện tại đơn với hiện tại tiếp diễn, danh từ đếm được và không đếm được, can/ can't, câu chủ động- bị động...	3	[2.1.4]
CĐR2	Kỹ năng		
CĐR2.1	Phát âm đúng các từ vựng về các chủ điểm chủ điểm cơ bản trong ngành công nghệ thực phẩm như dinh dưỡng, sản xuất thực phẩm, an toàn thực phẩm, công nghệ sau thu hoạch, các sản phẩm chế biến từ sữa, quá trình sản xuất thịt, cá, rau củ...	3	[2.2.1]
CĐR2.2	Đọc hiểu về các chủ điểm cơ bản trong ngành công nghệ thực phẩm như dinh dưỡng, sản xuất thực phẩm, an toàn thực phẩm, công nghệ sau thu hoạch, các sản phẩm chế biến từ sữa, quá trình sản xuất thịt, cá, rau củ nói chung...	3	[2.2.1]
CĐR2.3	Dịch các bài khóa, đoạn hội thoại về các chủ điểm cơ bản trong ngành công nghệ thực phẩm như dinh dưỡng, sản xuất thực phẩm, an toàn thực phẩm, công nghệ sau thu hoạch, các sản phẩm chế biến từ sữa, quá trình sản xuất thịt, cá, rau củ...	3	[2.2.1]
CĐR2.4	Nói về các chủ điểm cơ bản trong ngành công nghệ thực phẩm như dinh dưỡng, sản xuất thực phẩm, an toàn thực phẩm, công nghệ sau thu hoạch, các sản phẩm chế biến từ sữa, quá trình sản xuất thịt, cá, rau củ...	3	[2.2.1]

CĐR học phần	Mô tả	Thang đo Bloom	Phân bố CĐR học phần trong CTĐT
CĐR2.5	Viết được các đoạn 100-150 từ về các chủ điểm cơ bản trong ngành công nghệ thực phẩm như dinh dưỡng, sản xuất thực phẩm, an toàn thực phẩm, công nghệ sau thu hoạch, các sản phẩm chế biến từ sữa, quá trình sản xuất thịt, cá, rau củ...	3	[2.2.1]
CĐR3	Mức tự chủ và trách nhiệm		
CĐR3.1	Có năng lực làm việc độc lập, làm việc theo nhóm.	4	[2.3.1]
CĐR3.2	Có khả năng giao tiếp, thuyết trình và giải thích vấn đề trong nhóm cũng như trước lớp.	4	[2.3.1]
CĐR3.3	Có thái độ tích cực trong học tập và chịu trách nhiệm với các nhiệm vụ được phân công.	4	[2.3.1]
CĐR3.4	Có khả năng thuyết trình các vấn đề tự học ở nhà và báo cáo kết quả làm việc của nhóm trước lớp.	4	[2.3.1]

10. Ma trận liên kết nội dung với chuẩn đầu ra học phần

Bài	Nội dung học phần	Chuẩn đầu ra của học phần											
		CDR1			CDR2					CDR3			
		CDR 1.1	CDR 1.2	CDR 1.3	CDR 2.1	CDR 2.2	CDR 2.3	CDR 2.4	CDR 2.5	CDR 3.1	CDR 3.2	CDR 3.3	CDR 3.4
1	Unit 1: Food Manufacture And Nutrition	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4
2	Unit 2: Production To Food Hygiene And Safety	3	3		3	3	3	3	3	4	4	4	4
3	Unit 3: Post-Harvest System			3		3				4	4	4	4
4	Unit 4: Processing Technology And Equipments For Root Crops	3	3		3	3	3	3	3	4	4	4	4
5	Unit 5: Secondary Processing – Cereal Based Foods	3	3		3	3	3	3	3	4	4	4	4
6	Unit 6: Introduction Of Biscuit Making	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4
7	Unit 7: Methods Of Oil Extraction And Processing	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4
	Unit 8: Meat And Fish Products		3	3	3	3	3			4	4	4	4
	Unit 9: Some Main Dairy Products	3	3	3	3					4	4	4	4

Bài	Nội dung học phần	Chuẩn đầu ra của học phần											
		CDR1			CDR2					CDR3			
		CDR 1.1	CDR 1.2	CDR 1.3	CDR 2.1	CDR 2.2	CDR 2.3	CDR 2.4	CDR 2.5	CDR 3.1	CDR 3.2	CDR 3.3	CDR 3.4
	Unit 10: Some Fermented Milk Products			3	3	3	3	3	3	4	4	4	4
	Unit 11: Some Main Operations Of Cane Sugar Production	3	3	3	3	3				4	4	4	4
	Unit 12: Some Main Operation Of Monosodium Glutamate (Msg) Production		3	3	3	3	3			4	4	4	4
	Unit 13: Vegetable Processing And Equipments	3	3	3	3					4	4	4	4
	Unit 14: Jellies, Jame, Preserves, Marmalades And Fruit Butter Processing		3	3	3	3	3			4	4	4	4

11. Đánh giá học phần

11.1. Kiểm tra và đánh giá trình độ

STT	Điểm thành phần	Quy định	Trọng số	Phương pháp kiểm tra đánh giá (Hình thức, thời gian, thời điểm)	Chuẩn đầu ra của học phần			Ghi chú
					CĐR 1	CĐR 2	CĐR 3	
1	Điểm kiểm tra thường xuyên; điểm chuyên cần	1 điểm	20%	- Phát vấn - Đánh giá thái độ tham gia thảo luận. - Đánh giá chuyên cần	CĐR1.1 CĐR1.2	CĐR2.1 , CĐR2.4 , CĐR2.5	CĐR3.1 , CĐR3.2 , CĐR3.3	Điểm trung bình của các lần đánh giá
2	Điểm kiểm tra giữa học phần	1 điểm	30%	- Trắc nghiệm kết hợp - Thời gian: 90 phút	CĐR1.1 CĐR1.2 CĐR1.3	CĐR2.1 CĐR2.2 CĐR2.3 CĐR2.4 CĐR2.5	CĐR3.1 CĐR3.2 CĐR3.3	
3	Điểm thi kết thúc học phần	1 điểm	50%	- Trắc nghiệm kết hợp - Thời gian: 90 phút	CĐR1.1 CĐR1.2 CĐR1.3	CĐR2.1 CĐR2.2 CĐR2.3 CĐR2.4 CĐR2.5	CĐR3.1 CĐR3.2 CĐR3.3	

11.2. Cách tính điểm học phần

Điểm học phần là trung bình cộng các điểm thành phần đã nhân trọng số. Tính theo thang điểm 10, làm tròn đến một chữ số thập phân. Sau đó chuyển thành thang điểm chữ và thang điểm điểm 4.

11.3. Phương pháp đánh giá

Học phần sử dụng phương pháp đánh giá điểm thành phần như sau:

- Kiểm tra thường xuyên; đánh giá nhận thức và thái độ tham gia thảo luận; đánh giá phần bài tập; chuyên cần: Vấn đáp.
- Kiểm tra giữa học phần: Trắc nghiệm kết hợp, thời gian: 90 phút
- Thi kết thúc học phần: Trắc nghiệm kết hợp (01 bài thi, thời gian làm bài: 90 phút)

12. Yêu cầu học phần

Sinh viên thực hiện những yêu cầu sau:

- Tham gia tối thiểu 80% số tiết học trên lớp dưới sự hướng dẫn của giảng viên.
- Đọc và nghiên cứu tài liệu phục vụ học phần, hoàn thành các bài tập cá nhân và bài tập nhóm.
- Chủ động ôn tập theo đề cương ôn tập được giảng viên cung cấp.
- Tham gia kiểm tra giữa học phần, thi kết thúc học phần.
- Dụng cụ học tập: Từ điển, vở ghi, bút, ...

13. Tài liệu phục vụ học phần

- Tài liệu bắt buộc:

[1]- Nguyễn Thị Hiền, *Tiếng Anh chuyên ngành Công nghệ thực phẩm*, NXB khoa học kỹ thuật Hà Nội.

- Tài liệu tham khảo:

[2]- University of technology, *English for nutrition and food sciences*, Foreign language department.

14. Nội dung chi tiết học phần và phương pháp dạy-học

TT	Nội dung giảng dạy	Số tiết	Phương pháp dạy-học	CĐR học phần
1	<p>Unit 1: Food Manufacture And Nutrition</p> <p>Mục tiêu bài:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hiểu và sử dụng được các tính từ miêu tả dinh dưỡng và sản xuất thực phẩm. - Phát âm đúng, chuẩn ngữ điệu theo mẫu. - Sử dụng tốt các tiền tố hậu tố để biến đổi từ loại. - Dịch bài đọc về chủ đề dinh dưỡng và sản xuất thực phẩm. <p>Nội dung cụ thể:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Vocabulary 2. Grammar 3. Exercise 	3 (3LT,0TH)	<p>Thuyết trình; Dạy học dựa trên vấn đề; Phát vấn.</p> <p>- Giảng viên:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Giải thích cách sử dụng các tính từ miêu tả dinh dưỡng và sản xuất thực phẩm. + Giao bài tập cho cá nhân, các nhóm. + Chữa bài cho sinh viên. <p>- Sinh viên:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Luyện đọc các từ mới trong bài và đặt câu. + Chuẩn bị nội dung ngữ pháp về các tiền tố, hậu tố. + Hoàn thành bài tập 1-3 tài liệu [1] trang 80. + Tìm hiểu nội dung bài 1 tài liệu [2] trang 1-6. 	CĐR1.1, CĐR1.2, CĐR2.1, CĐR2.2, CĐR2.3, CĐR2.4, CĐR3.1, CĐR3.2, CĐR3.3, CĐR3.4,
2	<p>Unit 2: Production To Food Hygiene And Safety</p> <p>Mục tiêu bài:</p>	3 (3LT,0TH)	<p>Thuyết trình; Đặt vấn đề; Phát vấn, trực quan.</p> <p>- Giảng viên:</p>	CĐR1.1, CĐR1.2, CĐR2.1,

TT	Nội dung giảng dạy	Số tiết	Phương pháp dạy-học	CDR học phần
	<p>- Hiểu và sử dụng các từ vựng về chủ đề an toàn thực phẩm.</p> <p>- Phát âm đúng, chuẩn các từ vựng đã học.</p> <p>- Sử dụng tốt các động từ dạng phân từ hiện tại và phân từ quá khứ.</p> <p>- Dịch bài đọc về chủ đề an toàn thực phẩm.</p> <p>Nội dung cụ thể:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Vocabulary 2. Grammar 3. Exercise 		<p>+ Giải thích các các từ vựng thuộc chủ đề an toàn thực phẩm.</p> <p>+ Nêu vấn đề cần giải quyết.</p> <p>+ Giao bài tập cho cá nhân, các nhóm.</p> <p>+ Chữa bài cho sinh viên.</p> <p>- Sinh viên:</p> <p>+ Tìm hiểu các từ vựng trong bài về an toàn thực phẩm.</p> <p>+ Đọc hiểu và tóm tắt bài đọc trang 81- 82 tài liệu [1]</p> <p>+ Hoàn thành bài tập mục A, B trang 11 TL[1].</p> <p>+ Tìm hiểu nội dung bài 2 tài liệu [2] trang 7-12.</p>	<p>CDR2.2, CDR2.3, CDR2.4, CDR3.1, CDR3.2, CDR3.3, CDR3.4,</p>
3	<p>Unit 3: Post-Harvest System</p> <p>Mục tiêu bài:</p> <p>- Hiểu và sử dụng các từ vựng về công nghệ sau thu hoạch.</p> <p>- Hiểu và sử dụng được các động từ khuyết thiếu.</p> <p>- Phát âm đúng, chuẩn ngữ điệu theo mẫu.</p> <p>- Dịch bài đọc về chủ đề công nghệ sau thu hoạch.</p> <p>Nội dung cụ thể:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Vocabulary 2. Grammar 3. Exercise 	3 (3LT,0TH)	<p>Thuyết trình; Đặt vấn đề; Phát vấn, trực quan, giảng giải nội dung bài học.</p> <p>- Giảng viên:</p> <p>+ Phát âm mẫu các từ vựng.</p> <p>+ Hướng dẫn sinh viên nghe và nói sử dụng các từ vựng trong bài.</p> <p>+ Giải thích cách hỏi và trả lời về công nghệ sau thu hoạch.</p> <p>- Sinh viên:</p> <p>+ Chuẩn bị cách sử dụng các động từ khuyết thiếu.</p> <p>+ Hoàn thành bài tập trang 93 tài liệu [1].</p> <p>+ Tóm tắt bài học về công nghệ sau thu hoạch.</p>	<p>CDR1.1, CDR1.2, CDR2.1, CDR2.2, CDR2.3, CDR2.4, CDR3.1, CDR3.2, CDR3.3, CDR3.4,</p>
4	<p>Unit 4:</p> <p>Processing Technology And Equipments For Root Crops</p>	3 (3LT,0TH)	<p>Thuyết trình; Dạy học dựa trên vấn đề; Trực quan kết hợp với phát vấn.</p>	<p>CDR1.1, CDR1.2, CDR2.1,</p>

TT	Nội dung giảng dạy	Số tiết	Phương pháp dạy-học	CDR học phần
	<p>Mục tiêu bài:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hiểu và sử dụng các từ vựng chỉ thiết bị và công nghệ chế biến rau củ. - Đọc hiểu và dịch bài đọc về thiết bị và công nghệ chế biến rau củ. - Sử dụng thành thạo mệnh đề nhượng bộ và liên từ. <p>Nội dung cụ thể:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Vocabulary 2. Grammar 3. Exercise 		<p>- Giảng viên:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Giải thích cách phát âm và sử dụng các từ vựng trong bài. + Nêu vấn đề, hướng dẫn sinh viên giải quyết vấn đề. + Giao bài tập cụ thể cho cá nhân, nhóm. + Chữa bài cho sinh viên. <p>- Sinh viên:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Trình bày một số loại thiết bị và công nghệ chế biến rau củ.. + Hoàn thành bài tập 1-2 trang 97 tài liệu [1]. + Đọc hiểu về vai trò của các thiết bị và công nghệ trong chế biến và bảo quản củ quả trang 94-95 tài liệu [1]. + Tìm hiểu nội dung bài 3 trang 13-19 tài liệu [2]. 	<p>CDR2.2, CDR2.3, CDR2.4, CDR3.1, CDR3.2, CDR3.3, CDR3.4,</p>
5	<p>Unit 5: Secondary Processing – Cereal Based Foods</p> <p>Mục tiêu bài:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hiểu và sử dụng được các từ vựng về các sản phẩm từ ngũ cốc và các loại hạt. - Sử dụng thành thạo các đại từ không xác định. - Đàm thoại về các sản phẩm từ ngũ cốc. <p>Nội dung cụ thể:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Vocabulary 2. Grammar 3. Exercise 	3 (3LT,0TH)	<p>Thuyết trình; Dạy học dựa trên vấn đề; Giảng giải nội dung bài học.</p> <p>- Giảng viên:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Nêu vấn đề qua các ví dụ, hướng dẫn sinh viên phân tích, vận dụng các từ vựng trong bài học. + Giải thích cách sử dụng của các đại từ không xác định. + Giao bài tập cho lớp. + Chữa bài cho sinh viên. <p>- Sinh viên:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Chuẩn bị các từ vựng hạt và các sản phẩm chế biến từ ngũ cốc. + Nghiên cứu cấu trúc đi với các đại từ không xác định. 	<p>CDR1.1, CDR1.2, CDR2.1, CDR2.2, CDR2.3, CDR2.4, CDR3.1, CDR3.2, CDR3.3, CDR3.4,</p>

TT	Nội dung giảng dạy	Số tiết	Phương pháp dạy-học	CDR học phần
			+ Hoàn thành bài tập trang 100-101 tài liệu [1]. + Đọc bài 3 trang 13-19 tài liệu số [2].	
6	Unit 6: Introduction Of Biscuit Making Mục tiêu bài: - Hiểu và sử dụng được các từ vựng chỉ quy trình sản xuất bánh quy. - Sử dụng thành thạo các mệnh đề chỉ thời gian, nguyên nhân, kết quả, mục đích. - Đàm thoại về chủ đề sản xuất bánh quy... Nội dung cụ thể: <ol style="list-style-type: none"> 1. Vocabulary 2. Grammar 3. Exercise 	3 (3LT,0TH)	Thuyết trình; Dạy học dựa trên vấn đề; Giảng giải, chữa bài. - Giảng viên: + Giải thích các từ vựng thuộc quy trình sản xuất bánh quy, hướng dẫn sinh viên phát âm đúng các từ. + Nêu vấn đề qua các ví dụ, hướng dẫn sinh viên phân tích, giải quyết vấn đề. + Giao bài tập cho cá nhân, các nhóm. - Sinh viên: + Liệt kê các từ vựng về quy trình sản xuất bánh quy. + Chuẩn bị cấu trúc câu với các mệnh đề chỉ nguyên nhân kết quả, thời gian, mục đích. + Chuẩn bị từ vựng và hoàn thành bài tập trang 105 TL [1].	CDR1.1, CDR1.2, CDR2.1, CDR2.2, CDR2.3, CDR2.4, CDR3.1, CDR3.2, CDR3.3, CDR3.4,
7	Unit 7: Methods Of Oil Extraction And Processing Mục tiêu bài: - Hiểu và sử dụng các từ vựng chỉ phương pháp chiết xuất và chế biến dầu/ tinh dầu. - Biết cách sử dụng câu điều kiện, câu giả thiết. - Phát âm đúng, chuẩn các từ vựng trong bài. - Đọc hiểu về cách thức chiết	6 (3LT,3KT)	Thuyết trình; Dạy học dựa trên vấn đề; Phát vấn kết hợp với trực quan giảng giải nội dung bài học. - Giảng viên: + Giải thích cấu trúc câu điều kiện, câu giả thiết. + Nêu vấn đề qua các ví dụ, hướng dẫn sinh viên phân tích, giải quyết vấn đề. + Giao bài tập cho cá nhân, các nhóm.	CDR1.1, CDR1.2, CDR2.1, CDR2.2, CDR2.3, CDR2.4, CDR3.1, CDR3.2, CDR3.3, CDR3.4,

TT	Nội dung giảng dạy	Số tiết	Phương pháp dạy-học	CDR học phần
	xuất và sản xuất dầu. Nội dung cụ thể: <ol style="list-style-type: none"> 1. Vocabulary 2. Grammar 3. Exercise Mid- term test		+ Chữa bài cho sinh viên. - Sinh viên: + Tìm hiểu các từ vựng phương thức chiết xuất và sản xuất dầu. + Hoàn thành bài tập trang 110 tài liệu [1]. - Hoàn thành các bài tập trang 20-28 tài liệu [2] + Thực hiện ôn tập và kiểm tra giữa học phần.	
8	Unit 8: Meat And Fish Products Mục tiêu bài: <ul style="list-style-type: none"> - Hiểu và sử dụng từ vựng về các sản phẩm chế biến từ thịt, cá. - Ôn tập lại cách sử dụng các động từ khuyết thiếu. - Phát âm đúng, chuẩn các từ vựng trong bài. - Đọc hiểu và tóm tắt bài đọc về các sản phẩm từ thịt, cá. Nội dung cụ thể: <ol style="list-style-type: none"> 1. Vocabulary 2. Grammar 3. Exercise 	3 (3LT,0TH)	Thuyết trình; Phát vấn kết hợp với trực quan, giảng giải bài học. - Giảng viên: <ul style="list-style-type: none"> + Giải thích các từ vựng liên quan thực phẩm từ thịt, cá. + Nêu vấn đề qua các ví dụ, hướng dẫn sinh viên phân tích, giải quyết vấn đề. + Giao bài tập thực hành cho cá nhân, các nhóm. + Chữa bài cho sinh viên. - Sinh viên: <ul style="list-style-type: none"> + Chuẩn bị các từ vựng chỉ thực phẩm chế biến từ thịt/ cá. + Hoàn thành bài tập trang 46-47 TL [1]. + Đọc hiểu về các sản phẩm chế biến từ thịt, cá. 	CDR1.1, CDR1.2, CDR2.1, CDR2.2, CDR2.3, CDR2.4, CDR3.1, CDR3.2, CDR3.3, CDR3.4,
9	Unit 9: Some Main Dairy Products Mục tiêu bài: <ul style="list-style-type: none"> - Hiểu và sử dụng các từ vựng về các sản phẩm từ sữa. - Phát âm đúng, chuẩn các từ vựng trong bài. 	3 (3LT,0TH)	Thuyết trình; Phát vấn kết hợp với trực quan, giảng giải bài học. - Giảng viên: <ul style="list-style-type: none"> + Giải thích các từ vựng liên quan đến các sản phẩm từ sữa. + Hướng dẫn sinh viên chuyển 	CDR1.1, CDR1.2, CDR2.1, CDR2.2, CDR2.3, CDR2.4, CDR3.1, CDR3.2,

TT	Nội dung giảng dạy	Số tiết	Phương pháp dạy-học	CDR học phần
	<p>- Sử dụng tốt câu bị động. - Đọc hiểu và dịch bài về chủ đề các sản phẩm từ sữa.</p> <p>Nội dung cụ thể:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Vocabulary 2. Grammar 3. Exercise 		<p>câu chủ động sang câu bị động. + Nêu vấn đề qua các ví dụ, hướng dẫn sinh viên phân tích, giải quyết vấn đề. + Giao bài tập thực hành cho cá nhân, các nhóm. + Chữa bài cho sinh viên.</p> <p>- Sinh viên:</p> <p>+ Liệt kê các từ vựng về chủ đề các sản phẩm từ sữa. + Hoàn thành các bài tập trang 118 tài liệu [1] + Đọc và trình bày cách sử dụng, cấu trúc của câu bị động.</p>	CDR3.3, CDR3.4,
10	<p>Unit 10: Some Fermented Milk Products</p> <p>Mục tiêu bài:</p> <p>- Hiểu và sử dụng các từ vựng về 1 số sản phẩm lên men từ sữa. - Phát âm đúng, chuẩn các từ vựng trong bài. - Nắm vững các quy tắc phát âm với âm đóng và âm mở. - Đọc hiểu và tóm tắt nội dung bài về chủ đề các sản phẩm lên men từ sữa.</p> <p>Nội dung cụ thể:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Vocabulary 2. Grammar 3. Exercise 	3 (3LT,0TH)	<p>Thuyết trình; Phát vấn kết hợp với trực quan, giảng giải ví dụ.</p> <p>- Giảng viên:</p> <p>+ Giải thích các từ vựng về 1 số sản phẩm lên men từ sữa. + Nêu vấn đề qua các ví dụ, hướng dẫn sinh viên phân tích, giải quyết vấn đề. + Giao bài tập thực hành cho cá nhân. + Chữa bài cho sinh viên.</p> <p>- Sinh viên:</p> <p>+ Chuẩn bị từ mới về 1 số các sản phẩm lên men từ sữa. + Hoàn thành bài tập trang 122-123 tài liệu [1]. + Liệt kê các âm đóng và âm mở trong tiếng Anh. + Thực hành đọc hiểu và tóm tắt bài đọc về các sản phẩm lên men từ sữa.</p>	CDR1.1, CDR1.2, CDR2.1, CDR2.2, CDR2.3, CDR2.4, CDR3.1, CDR3.2, CDR3.3, CDR3.4,

TT	Nội dung giảng dạy	Số tiết	Phương pháp dạy-học	CDR học phần
11	<p>Unit 11: Some Main Operations Of Cane Sugar Production</p> <p>Mục tiêu bài:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hiểu và sử dụng các từ vựng chỉ các công đoạn chính trong sản xuất đường mía. - Sử dụng và phân biệt sự khác nhau các đại từ chỉ định. - Phát âm đúng, chuẩn các từ vựng trong bài. - Đọc hiểu và dịch bài đọc về các công đoạn chính trong sản xuất đường mía. <p>Nội dung cụ thể:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Vocabulary 2. Grammar 3. Exercise 	2 (2LT,0TH)	<p>Thuyết trình; Phát vấn kết hợp với trực quan, giảng giải ví dụ.</p> <p>- Giảng viên:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Giải thích các từ vựng chỉ các công đoạn chính trong sản xuất đường mía. + Giúp sinh viên phân biệt các nhau giữa các đại từ chỉ định thông qua các ví dụ. + Nêu vấn đề qua các ví dụ, hướng dẫn sinh viên phân tích, giải quyết vấn đề. + Giao bài tập thực cho lớp, chữa bài. <p>- Sinh viên:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Tìm hiểu về các từ vựng các công đoạn sản xuất đường mía. + Hoàn thành các bài tập trang 127 tài liệu [1]. + Đọc nội dung bài 5 trang 28-34 tài liệu [2]. 	CDR1.1, CDR1.2, CDR2.1, CDR2.2, CDR2.3, CDR2.4, CDR2.5, CDR3.1, CDR3.2, CDR3.3, CDR3.4,
12	<p>Unit 12: Some Main Operation Of Monosodium Glutamate (Msg) Production</p> <p>Mục tiêu bài:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hiểu và sử dụng các từ vựng chỉ các công đoạn chính trong sản xuất mỳ chính. - Phát âm đúng, chuẩn các từ vựng trong bài. - Đọc hiểu và dịch bài về các công đoạn sản xuất mỳ chính. <p>Nội dung cụ thể:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Vocabulary 2. Grammar 	2 (2LT,0TH)	<p>Thuyết trình; Phát vấn kết hợp với trực quan, giảng giải nội dung bài học.</p> <p>- Giảng viên:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Liệt kê các từ vựng hoặc cụm từ chỉ các công đoạn sản xuất mỳ chính. + Nêu vấn đề qua các ví dụ, hướng dẫn sinh viên phân tích, giải quyết vấn đề. + Giao bài tập thực hành cho sinh viên và chữa bài. <p>- Sinh viên:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chuẩn bị từ mới cho phần bài đọc trang 128-129 tài liệu[1]. 	CDR1.1, CDR1.2, CDR2.1, CDR2.2, CDR2.3, CDR2.4, CDR3.1, CDR3.2, CDR3.3, CDR3.4,

TT	Nội dung giảng dạy	Số tiết	Phương pháp dạy-học	CDR học phần
	3. Exercise		<ul style="list-style-type: none"> - Phát âm các từ vựng chỉ các công đoạn sản xuất mỳ chính. - Trình bày các công đoạn sản xuất mỳ chính bằng tiếng Anh. 	
13	<p>Unit 13: Vegetable Processing And Equipments Mục tiêu bài:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hiểu và sử dụng các từ vựng chỉ các thiết bị và quá trình chế biến rau. - Phát âm đúng, chuẩn các từ vựng trong bài. - Đọc hiểu, tóm tắt, dịch bài đọc về các thiết bị và quá trình chế biến rau. <p>Nội dung cụ thể:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Vocabulary 2. Grammar 3. Exercise 	3 (3LT,0TH)	<p>Thuyết trình; Phát vấn kết hợp với trực quan, giảng giải nội dung bài học.</p> <p>- Giảng viên:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Giảng giải cách sử dụng các từ vựng chỉ thiết bị và quy trình chế biến rau. + Lấy ví dụ giúp sinh viên nắm được từ vựng và lấy được ví dụ minh họa. <p>- Sinh viên:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Tìm hiểu các từ vựng về chủ đề thiết bị và quy trình chế biến rau. + Hoàn thành bài tập trang 136 tài liệu [1]. + Hoàn thành nội dung bài 6 trang 35-41 tài liệu [2]. 	CDR1.1, CDR1.2, CDR2.1, CDR2.2, CDR2.3, CDR2.4, CDR3.1, CDR3.2, CDR3.3, CDR3.4,
14	<p>Unit 14: Jellies, Jame, Preserves, Marmalades And Fruit Butter Processing</p> <p>Mục tiêu bài:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hiểu và sử dụng các từ vựng chỉ quá trình chế biến các loại mứt hoa quả. - Phát âm đúng, chuẩn các từ vựng trong bài. - Ôn tập các động động từ khuyết thiếu. - Đọc hiểu, tóm tắt, dịch bài về quá trình chế biến các loại mứt hoa quả. 	3 (3LT,0TH)	<p>Thuyết trình; Phát vấn kết hợp với trực quan, giảng giải ví dụ.</p> <p>- Giảng viên:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Giảng giải cách sử dụng các từ vựng về quá trình chế biến các loại mứt hoa quả. + Lấy ví dụ giúp sinh viên nắm được từ vựng và lấy được ví dụ minh họa. <p>- Sinh viên:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Chuẩn bị cách sử dụng và cấu trúc của động từ khuyết thiếu. + Hoàn thành bài tập trang 139-140 tài liệu [1]. 	CDR1.1, CDR1.2, CDR2.1, CDR2.2, CDR2.3, CDR2.4, CDR3.1, CDR3.2, CDR3.3, CDR3.4,

TT	Nội dung giảng dạy	Số tiết	Phương pháp dạy-học	CĐR học phần
	Nội dung cụ thể: 1. Vocabulary 2. Grammar 3. Exercise		+ Sử dụng các từ đã học để mô tả quy trình chế biến các loại mứt hoa quả. + Đọc nội dung bài 8 trang 50-57 tài liệu [2].	

Hải Dương, ngày 09 tháng 8 năm 2022

**KT.HIỆU TRƯỞNG
PHÓ HIỆU TRƯỞNG**



TS. Nguyễn Thị Kim Nguyên

TRƯỞNG KHOA

Nguyễn Đăng Tiến

TRƯỞNG BỘ MÔN

Trịnh Thị Chuyên