

**BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ**



**GIÁO TRÌNH
ANH VĂN CHUYÊN NGÀNH
CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM 1**

**Ngành: Công Nghệ Thực Phẩm
(English for Food Technology)
Chủ biên: Trần Thị Trúc Hiền**

**Cần Thơ, 2025
LƯU HÀNH NỘI BỘ**

**BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ**



**GIÁO TRÌNH
ANH VĂN CHUYÊN NGÀNH
CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM 1**

**Ngành: Công Nghệ Thực Phẩm
(English for Food Technology)**

**Chủ biên: ThS. Trần Thị Trúc Hiền
Thành viên biên soạn: ThS. Đào Thị Thái**

Cần Thơ, 2025

Lưu hành nội bộ

LỜI NÓI ĐẦU

Giáo trình *Anh văn chuyên ngành Công nghệ thực phẩm 1* được biên soạn nhằm giúp sinh viên chuyên ngành Công nghệ thực phẩm làm quen và nắm vững các thuật ngữ, cấu trúc và nội dung chuyên môn cơ bản bằng tiếng Anh trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm. Mục tiêu chính của giáo trình là hỗ trợ sinh viên nâng cao năng lực ngôn ngữ qua các kỹ năng, tra cứu tài liệu chuyên ngành và tạo nền tảng ngôn ngữ vững chắc cho công việc sau khi tốt nghiệp.

Giáo trình gồm 10 bài học (units), mỗi bài tập trung vào một chủ đề cụ thể liên quan đến lĩnh vực công nghệ thực phẩm và được chia thành các phần: đọc hiểu, từ vựng, nghe, nói, viết và từ mới. So với tài liệu gốc, điểm mới của giáo trình này là việc tích hợp 4 kỹ năng nghe, nói, đọc, viết giúp sinh viên phát triển kỹ năng giao tiếp ngôn ngữ.

Việc biên soạn giáo trình là sự đóng góp công sức của nhiều giảng viên bộ môn tiếng Anh chuyên ngành tại Trường Đại học Nam Cần Thơ. Trong đó:

- Unit 1 đến unit 5 do ThS. Trần Thị Trúc Hiền phụ trách biên soạn nội dung và bài tập.
- Unit 6 đến unit 10 do ThS. Đào Thị Thái phụ trách biên soạn nội dung và bài tập.

Mặc dù nhóm biên soạn đã nỗ lực lựa chọn và cập nhật những nội dung thiết thực nhất cho sinh viên, giáo trình chắc chắn không tránh khỏi những thiếu sót. Chúng tôi rất mong nhận được ý kiến đóng góp từ các giảng viên, sinh viên và độc giả để giáo trình ngày càng hoàn thiện hơn trong các lần tái bản tiếp theo.

Nhóm biên soạn

Trần Thị Trúc Hiền

Đào Thị Thái

MỤC LỤC

UNIT 1	1
PRODUCTION TO FOOD HYGIENE AND SAFETY	1
UNIT 2	12
SOLUTIONS.....	12
UNIT 3	22
ISOLATION AND PURIFICATION OF SUBSTANCES.....	22
UNIT 4	31
CHEMICAL LABORATORY EQUIPMENTS	31
Unit 5.....	40
CHEMICAL NOMENCLATURE.....	40
UNIT 6	48
MAIN BIOLOGICAL MOLECULES.....	48
UNIT 7	57
STUDY OUTLINE OF MICROORGANISMS.....	57
UNIT 8	69
PRESERVATION OF MICROBIAL PURE CULTURE.....	69
UNIT 9	81
ORGANIC FOOD.....	81
UNIT 10	90
POST-HARVEST SYSTEM	90