

Lâm Đồng, ngày 26 tháng 02 năm 2021

## **CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO**

(Ban hành theo Quyết định số 1.06/QĐ-ĐHDL ngày 26 tháng 02 năm 2021 của Hiệu trưởng Trường Đại học Đà Lạt)

### **1. Thông tin tổng quát**

**1.1. Ngành đào tạo: Công nghệ thực phẩm**

**1.2. Mã ngành: 7540101**

**1.3. Trình độ đào tạo: Đại học (Kỹ sư)**

**1.4. Hình thức đào tạo: Chính quy**

**1.5. Phương thức đào tạo: Theo hệ thống tín chỉ**

**1.6. Thời gian đào tạo: 4 năm**

**1.7. Khối lượng kiến thức: 150 tín chỉ (chưa kể phần nội dung Giáo dục quốc phòng 8,5 tín chỉ và Giáo dục thể chất 3 tín chỉ)**

### **2. Mục tiêu của chương trình đào tạo**

#### **2.1. Mục tiêu chung**

Chương trình được xây dựng với mục tiêu đào tạo kỹ sư Công nghệ thực phẩm. Sau khi hoàn thành chương trình, sinh viên có khả năng nắm bắt được kiến thức cơ bản và những tiến bộ trong lĩnh vực công nghệ chế biến thực phẩm. Người học có kỹ năng thực hành tốt đáp ứng được các yêu cầu của thị trường lao động, có đủ năng lực học tiếp lên các bậc học cao hơn, có đủ trình độ làm việc với các công ty, tổ chức hoạt động trong lĩnh vực công nghiệp bảo quản - chế biến nông, thủy sản cũng như các cơ quan quản lý nhà nước liên quan đến lĩnh vực thực phẩm ở Lâm Đồng, khu vực Tây Nguyên, Nam Trung Bộ và Đông Nam Bộ.

#### **2.2. Mục tiêu cụ thể**

- **M01:** Phẩm chất chính trị, đạo đức tốt; có ý thức phục vụ nhân dân, trách nhiệm công dân, tuân thủ pháp luật.
- **M02:** Kiến thức cơ bản về lý luận chính trị, an ninh quốc phòng, Tiếng Anh chuyên ngành, khoa học tự nhiên và xã hội làm cơ sở cho việc tiếp thu các kiến thức chuyên môn của ngành công nghệ thực phẩm.



	4.5.3	Kiểm tra, thử nghiệm, phê chuẩn, chứng nhận			x		
4.6	Vận hành						
	4.6.1	Thiết kế và tối ưu hóa vận hành bền vững và an toàn			x		
	4.6.2	Cải tiến và phát triển hệ thống			x		
	4.6.3	Quản lý vận hành			x		

**5. Đối tượng tuyển sinh:** Học sinh tốt nghiệp THPT

**6. Quy trình đào tạo, điều kiện tốt nghiệp:**

Quy trình đào tạo: Đào tạo theo hệ thống tín chỉ.

Điều kiện tốt nghiệp: Căn cứ theo quy chế đào tạo tín chỉ hiện hành của Trường Đại học Đà Lạt theo quyết định số 420/2008/QĐ-ĐHDL-ĐHSĐH.

**7. Cách thức đánh giá**

Đánh giá các học phần theo thang điểm 10, sau đó quy đổi ra thang điểm 4 để đánh giá quá trình học như học kỳ, năm học và khoá học.

**8. Khung chương trình**

Cấu trúc các khối kiến thức cấu tạo nên chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm và khối lượng tín chỉ được phân bố cho các khối kiến thức như sau:

Các khối kiến thức		Số tín chỉ		
		Tổng	Bắt buộc	Tự chọn
<b>A - Kiến thức giáo dục đại cương</b>		<b>51</b>	<b>36</b>	<b>15</b>
A1	Lý luận chính trị	11	11	0
A2	Giáo dục thể chất	(3)	(3)	0
A3	Giáo dục quốc phòng và an ninh	(8,5)	(8,5)	0
A4	Nhập môn ngành	2	2	0
A5	Ngoại ngữ chuyên ngành	3	3	0
A6	Khoa học tự nhiên	26	17	9
A7	Khoa học xã hội và nhân văn	9	3	6
<b>B - Kiến thức giáo dục chuyên nghiệp</b>		<b>99</b>	<b>72</b>	<b>27</b>
B1	Kiến thức cơ sở	31	31	0
B2	Kiến thức ngành	62	41	21
B3	Kiến thức bổ trợ	6	0	6
<b>Tổng cộng</b>		<b>150</b>	<b>108</b>	<b>42</b>

**9. Nội dung chương trình đào tạo**

STT	MÃ HP	TÊN HỌC PHẦN	SỐ TC	TÍN CHỈ	
				LT	TH



		<b>A - KIẾN THỨC GIÁO DỤC ĐẠI CƯƠNG GENERAL EDUCATION</b>	<b>48</b>		
		<b>A1 - Lý luận chính trị Political Science</b>	<b>11</b>		
1	LC1101	Triết học Mác – Lê nin Philosophy of Marxism-Leninism	3	3	0
2	LC1102	Kinh tế chính trị Mác – Lê nin Political Economy of Marxism-Leninism	2	2	0
3	LC2101	Chủ nghĩa xã hội khoa học Scientific socialism	2	2	0
4	LC2102	Lịch sử Đảng CSVN History of Vietnamese Communist Party	2	2	0
5	LC3101	Tư tưởng Hồ Chí Minh Ho Chi Minh's Ideology	2	2	0
		<b>A2 - Giáo dục thể chất Physical Education</b>	<b>(3)</b>		
6	TC1001	Giáo dục thể chất 1 Physical Education 1	1	0	1
7	TC1002	Giáo dục thể chất 2 Physical Education 2	1	0	1
8	TC2003	Giáo dục thể chất 3 Physical Education 3	1	0	1
		<b>A3 - Giáo dục quốc phòng và an ninh National Defense and Security Education</b>	<b>(8,5)</b>		
9	QP2001	Giáo dục quốc phòng và an ninh 1 National Defense and Security Education 1	(2)	(2)	(0)
10	QP2002	Giáo dục quốc phòng và an ninh 2 National Defense and Security Education 2	(2)	(2)	(0)
11	QP2003	Giáo dục quốc phòng và an ninh 3 National Defense and Security Education 3	(3)	(1)	(2)
12	QP2004	Giáo dục quốc phòng và an ninh 4 National Defense and Security Education 4	(1,5)	(1)	(0,5)
		<b>A4 - Nhập môn ngành Natural Sciences</b>	<b>2</b>		
13	21FT1101	Nhập môn Công nghệ thực phẩm Introduction to Food Technology	2	1	1
		<b>A5 - Ngoại ngữ chuyên ngành</b>	<b>3</b>		
14	21FT3104	Tiếng anh chuyên ngành CN Thực phẩm	3	3	0





		<b>A6 - Khoa học tự nhiên Natural Sciences</b>	<b>26</b>		
		<b>Bắt buộc</b>	<b>17</b>	<b>15</b>	<b>2</b>
15	20TN0001	Toán cao cấp C1 Advanced Mathematics C1	3	3	0
16	20VL0002	Vật lý đại cương D General Physics D	3	2	1
17	21FT1102	Hóa hữu cơ Organic Chemistry	2	2	0
18	21FT1202	Hoá lý thực phẩm Food physical chemistry	3	3	0
19	20HH0002	Hoá phân tích Analytical Chemistry	3	2	1
20	21NH2101	Thống kê cơ bản	3	3	0
		<b>Tự chọn - Chọn ít nhất 9 tín chỉ trong danh sách sau</b>	<b>9</b>		
21	20NH1204	An toàn lao động Workplace Safety	3	2	1
22	20PT4103	Tổn thất sau thu hoạch Postharvest losses	3	3	0
23	20PT2206	Sinh vật hại sau thu hoạch Postharvest pest and disease	3	2	1
24	20NH1102	Sinh học Biology	3	2	1
25	21FT2104	Công nghệ môi trường đại cương General environmental technology	3	3	0
		<b>A7 - Khoa học xã hội và nhân văn Humanities and Social Sciences</b>	<b>9</b>		
		<b>Bắt buộc</b>	<b>3</b>		
26	20LH0001	Pháp luật đại cương General laws	3	3	0
		<b>Tự chọn - Chọn ít nhất 6 tín chỉ trong danh sách sau</b>	<b>6</b>		
27	20PT2104	Pháp luật an toàn thực phẩm Food Safety Legislation	3	3	0
28	20QT0007	Giao tiếp trong kinh doanh Communication in Business	3	3	0
29	20NH1207	Quản lý dự án nông nghiệp Agricultural Project Management	3	3	0
30	20NH2105	Marketing nông nghiệp Agricultural Marketing	3	3	0
		<b>B - KIẾN THỨC GIÁO DỤC CHUYÊN NGHIỆP PROFESSIONAL EDUCATION</b>	<b>101</b>		
		<b>B1 - Kiến thức cơ sở</b>	<b>31</b>	<b>23</b>	<b>8</b>



		<b>B1 - Kiến thức cơ sở</b> <b>Core Courses</b>	<b>31</b>		
31	21FT1201	Hóa sinh thực phẩm Food Biochemistry	3	2	1
32	21FT1203	Hình hoạ - vẽ kỹ thuật Descriptive geometry and technical drawing	2	2	0
33	21FT2101	Nguyên lý kỹ thuật thực phẩm Principles of food engineering	3	3	0
34	21FT2102	Vi sinh vật đại cương Fundamentals of microbiology	3	2	1
35	21FT2103	Hoá thực phẩm Food Chemistry	3	2	1
36	21FT2201	Quá trình và thiết bị chế biến thực phẩm Unit operations in food processing	3	2	1
37	21FT2202	Vi sinh thực phẩm Food Microbiology	3	2	1
38	21FT3102	Công nghệ lên men thực phẩm Food fermentation technology	3	2	1
39	21FT3103	Phân tích thực phẩm Food Analysis	3	2	1
40	21FT3201	Thiết kế thí nghiệm và phân tích thống kê Experimental design and statistical analysis	3	2	1
41	21FT3204	Cơ sở thiết kế nhà máy thực phẩm Design of food processing plant	2	2	0
		<b>B2 - Kiến thức ngành</b>	<b>41</b>	<b>14</b>	<b>24</b>
		<b>Bắt buộc</b>			
42	21FT2203	Quản lý chuỗi cung ứng thực phẩm Food supply chain management	3	3	0
43	21FT2301	Kiến tập nghề Field trips	2	0	2
44	21FT3101	Phụ gia thực phẩm Food additives	3	2	1
45	21FT3105	Công nghệ chế biến chè, cà phê, cacao Processing of tea, coffee and cocoa	3	2	1
46	21FT3202	Dinh dưỡng và thực phẩm chức năng Nutrition and functional foods	4	3	1
47	21FT3203	Phát triển sản phẩm thực phẩm Food product development	3	2	1
48	21FT3301	Thực tập nghề nghiệp Internships	4	0	4
49	21FT4101	Độc tố học và an toàn thực phẩm Food toxicology and safety	3	3	0
50	21FT4102	Quản lý chất lượng thực phẩm Food quality management	3	2	1
51	21FT4103	Công nghệ bảo quản, chế biến rau quả Storage and processing of Fruits and vegetables	3	2	1



	21FT4201	Khoá luận tốt nghiệp Thesis	10	0	10
		<b>Tự chọn - Chọn ít nhất 21 tín chỉ trong danh sách sau</b>	<b>21</b>		
53	21FT2205	Công nghệ sinh học thực phẩm Food biotechnology	3	2	1
54	21FT2206	Quản lý chất thải công nghiệp thực phẩm Waste management in food processing industry	3	2	1
55	21FT3106	Công nghệ chế biến sản phẩm từ thịt - thủy sản Processing of meat and aquatic product	3	2	1
56	21FT3205	Công nghệ đồ uống Beverage technology	3	2	1
57	21FT3206	Bao bì thực phẩm Food Packaging	3	2	1
58	21FT3208	Công nghệ chế biến dầu thực phẩm Edible oil processing technology	3	3	0
59	21FT3209	Công nghệ chế biến sản phẩm cây dược liệu Processing of medicinal plants	3	2	1
60	21FT4104	Công nghệ mới trong chế biến thực phẩm Emerging technologies for food processing	3	3	0
61	21FT4105	Công nghệ ngũ cốc Cereals processing technology	3	2	1
62	21FT4106	Công nghệ đồ hộp thực phẩm Food canning technology	3	3	0
63	21FT4107	Công nghệ bảo quản, chế biến trứng, sữa Egg and dairy processing	3	2	1
64	21FT4108	Công nghệ sản xuất đường, bánh kẹo Processing of sugar and confectionery	3	2	1
		<b>B3 - Kiến thức bổ trợ Supplemental Courses</b>	<b>6</b>		
		<b>Tự chọn - Chọn ít nhất 3 tín chỉ trong danh sách sau</b>	<b>6</b>		
65	21FT2204	Logistics thực phẩm Food logistics	3	3	0
66	21FT3107	Máy sau thu hoạch Postharvest machinery	3	2	1
67	21FT3207	Công nghệ chế biến thức ăn gia súc Animal feed processing	3	2	1
		<b>Tổng cộng</b>	<b>150</b>		



## 10. Kế hoạch giảng dạy

### 10.1 Sự phối hợp giữa giáo dục đại cương và giáo dục chuyên nghiệp

HK 1	HK 2	HK 3	HK 4	HK 5	HK 6	HK 7	HK 8
Giáo dục đại cương							
Giáo dục chuyên nghiệp							
				Thực tập			
							Khoá luận

### 10.2 Kế hoạch giảng dạy theo học kỳ

HỌC KỲ I							
STT	MÃ HP	TÊN HỌC PHẦN	SỐ TC	TÍN CHỈ		TÍN CHỈ	
				LT	TH	BB	TC
1	TC1001	Giáo dục thể chất 1	(1)	(0)	(1)	(1)	
2	LC1101	Triết học Mác-Lênin	3	3	0	3	
3	20LH0001	Pháp luật đại cương	3	3	0	3	
4	21FT1101	Nhập môn Công nghệ thực phẩm	2	1	1	2	
5	20TN0001	Toán cao cấp C1	3	3	0	3	
6	20VL0002	Vật lý đại cương D	3	2	1	3	
7	21FT1102	Hóa hữu cơ	2	2	0	2	
<b>Tổng cộng</b>			<b>16</b>				

HỌC KỲ II							
STT	MÃ HP	TÊN HỌC PHẦN	SỐ TC	TÍN CHỈ		TÍN CHỈ	
				LT	TH	BB	TC
1	TC1002	Giáo dục thể chất 2	(1)	(0)	(1)	(1)	
2	LC1102	Kinh tế chính trị Mác-Lênin	2	2	0	2	
3	20TN0003	Xác suất - Thống kê	3	2	1	3	
4	21FT1201	Hóa sinh thực phẩm	3	2	1	3	
5	21FT1202	Hoá lý thực phẩm	3	3	0	3	
6	21FT1203	Hình hoạ - Vẽ kỹ thuật	2	2	0	2	
		<b>Chọn ít nhất 6 tín chỉ trong danh sách sau</b>	<b>6</b>				
7	20QT0007	Giao tiếp trong kinh doanh	3	2	1		x



8	20NH1207	Quản lý dự án nông nghiệp	3	2	1		x
9	20PT2206	Sinh vật hại sau thu hoạch	3	2	1		x
10	20NH1204	An toàn lao động	3	2	1		x
		<b>Tổng cộng</b>	<b>19</b>				

<b>HỌC KỲ III</b>							
STT	MÃ HP	TÊN HỌC PHẦN	SỐ TC	TÍN CHỈ		TÍN CHỈ	
				LT	TH	BB	TC
1	TC2002	Giáo dục thể chất 3	(1)	0	1	(1)	
2	QP2101	Giáo dục quốc phòng 1	(3)	(3)	0	(3)	
3	QP2102	Giáo dục quốc phòng 2	(2)	(2)	0	(2)	
4	QP2103	Giáo dục quốc phòng 3	(1.5)	(1)	(0.5)	(1.5)	
5	QP2104	Giáo dục quốc phòng 4	(2)	0	2	(2)	
6	LC2101	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2	2	0	2	
7	21FT2101	Nguyên lý kỹ thuật thực phẩm	3	3	0	3	
8	21FT2102	Vi sinh vật đại cương	3	2	1	3	
9	21FT2103	Hóa thực phẩm	3	2	1	3	
		<b>Chọn ít nhất 9 tín chỉ trong danh sách sau</b>	<b>9</b>				
10	20PT2104	Pháp luật an toàn thực phẩm	3	3	0		3
11	20NH2105	Marketing nông nghiệp	3	2	1		3
12	20NH1102	Sinh học	3	2	1		3
13	20PT4103	Tổn thất sau thu hoạch	3	3	0		3
14	21FT2104	Công nghệ môi trường đại cương	3	3	0		3
		<b>Tổng cộng</b>	<b>20</b>				

<b>HỌC KỲ IV</b>							
STT	MÃ HP	TÊN HỌC PHẦN	SỐ TC	TÍN CHỈ		TÍN CHỈ	
				LT	TH	BB	TC
1	LC2102	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2	2	0	2	
2	20HH0002	Hóa phân tích	3	2	1	3	



3	21FT2201	Quá trình và thiết bị chế biến TP	3	2	1	3	
4	21FT2202	Vi sinh thực phẩm	3	2	1	3	
5	21FT2203	Quản lý chuỗi cung ứng thực phẩm	3	3	0	3	
		<b>Chọn ít nhất 6 tín chỉ trong danh sách sau</b>	<b>6</b>				
6	21FT2204	Logistics thực phẩm	3	3	0		3
7	21FT2205	Công nghệ sinh học thực phẩm	3	2	1		3
8	21FT2206	Quản lý chất thải công nghiệp thực phẩm	3	2	1		3
		<b>Tổng cộng</b>	<b>20</b>				

<b>HỌC KỲ HÈ</b>							
STT	MÃ HP	TÊN HỌC PHẦN	SỐ TC	TÍN CHỈ		TÍN CHỈ	
				LT	TH	BB	TC
1	21FT2301	Kiến tập nghề	2	0	2	2	
		<b>Tổng cộng</b>	<b>2</b>				

<b>HỌC KỲ V</b>							
STT	MÃ HP	TÊN HỌC PHẦN	SỐ TC	TÍN CHỈ		TÍN CHỈ	
				LT	TH	BB	TC
1	LC3101	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	2	0	2	
2	21FT3101	Phụ gia thực phẩm	3	2	1	3	
3	21FT3102	Công nghệ lên men thực phẩm	3	2	1	3	
4	21FT3103	Phân tích thực phẩm	3	2	1	3	
5	21FT3104	Tiếng Anh chuyên ngành CNTP	3	3	0	3	
6	21FT3105	Công nghệ chế biến chè, cà phê, cacao	3	2	1	3	
		<b>Chọn ít nhất 3 tín chỉ trong danh sách sau</b>	<b>3</b>				
7	21FT3106	Công nghệ bảo quản và chế biến thủy sản	3	2	1		3
8	21FT3107	Máy sau thu hoạch	3	2	1		3
		<b>Tổng cộng</b>	<b>20</b>				

<b>HỌC KỲ VI</b>					
STT	MÃ HP	TÊN HỌC PHẦN	SỐ	TÍN CHỈ	TÍN CHỈ



			TC	LT	TH	BB	TC
1	21FT3201	Thiết kế thí nghiệm và phân tích thống kê	3	2	1	3	
2	21FT3202	Dinh dưỡng và thực phẩm chức năng	4	3	1	4	
3	21FT3203	Phát triển sản phẩm thực phẩm	3	2	1	3	
4	21FT3204	Cơ sở thiết kế nhà máy thực phẩm	2	2	0	2	
		<b>Chọn ít nhất 9 tín chỉ trong danh sách sau</b>	<b>9</b>				
5	21FT3205	Công nghệ đồ uống	3	2	1		x
6	21FT3206	Bao bì thực phẩm	3	2	1		x
7	21FT3207	Chế biến thức ăn gia súc	3	2	1		x
8	21FT3208	Công nghệ chế biến dầu thực phẩm	3	3	0		x
9	21FT3209	Công nghệ chế biến sản phẩm cây dược liệu	3	2	1		3
		<b>Tổng cộng</b>	<b>21</b>				

<b>HỌC KỲ HÈ</b>							
STT	MÃ HP	TÊN HỌC PHẦN	SỐ TC	TÍN CHỈ		TÍN CHỈ	
				LT	TH	BB	TC
1	21FT3301	Thực tập nghề nghiệp	4	0	4	4	
		<b>Tổng cộng</b>	<b>4</b>				

<b>HỌC KỲ VII</b>							
STT	MÃ HP	TÊN HỌC PHẦN	SỐ TC	TÍN CHỈ		TÍN CHỈ	
				LT	TH	BB	TC
1	21FT4101	Độc tố và an toàn thực phẩm	3	2	1	3	
2	21FT4102	Quản lý chất lượng thực phẩm	3	2	1	3	
3	21FT4103	Công nghệ bảo quản, chế biến rau quả	3	2	1	3	
		<b>Chọn ít nhất 9 tín chỉ trong danh sách sau</b>	<b>9</b>				
4	21FT4104	Công nghệ mới trong chế biến thực phẩm	3	3	0		3
5	21FT4105	Công nghệ ngũ cốc	3	2	1		3
6	21FT4106	Công nghệ đồ hộp thực phẩm	3	3	0		3
7	21FT4107	Công nghệ bảo quản, chế biến trứng, sữa	3	2	1		3



8	21FT4108	Công nghệ sản xuất đường, bánh kẹo	3	2	1		3
		<b>Tổng cộng</b>	<b>18</b>				

### HỌC KỲ VIII

STT	MÃ HP	TÊN HỌC PHẦN	SỐ TC	TÍN CHỈ		TÍN CHỈ	
				LT	TH	BB	TC
1	21FT4201	Khóa luận tốt nghiệp	10	0	10	x	
		<b>Tổng cộng</b>	<b>10</b>				

### 11. Hướng dẫn thực hiện

Chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm được xây dựng dựa trên Qui định về đào tạo đại học, cao đẳng theo học chế tín chỉ của trường Đại học Đà Lạt, sự tham khảo các chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm trong nước và quốc tế và qui trình xây dựng chương trình đào tạo theo chuẩn đầu ra CDIO. Chương trình được thiết kế ứng với thời gian đào tạo là 4 năm và thực hiện theo quy trình đào tạo hệ thống tín chỉ.

Nội dung chương trình bao gồm phần kiến thức Giáo dục đại cương và phần kiến thức Giáo dục chuyên nghiệp. Để hoàn thành chương trình này người học cần tích lũy tổng cộng tối thiểu cho toàn bộ chương trình không tính phần Giáo dục thể chất, Giáo dục quốc phòng và an ninh là 150 tín chỉ, trong đó số tín chỉ dành cho các học phần bắt buộc là 108 tín chỉ và số tín chỉ tối thiểu dành cho các học phần tự chọn là 42 tín chỉ.

Trong phần kiến thức Giáo dục đại cương, sinh viên được học các học phần về Lý luận chính trị, Giáo dục thể chất, Giáo dục quốc phòng và an ninh theo qui định chung của Nhà trường. Bên cạnh đó sinh viên còn được học các học phần thuộc lĩnh vực Khoa học Tự nhiên và Khoa học Xã hội & Nhân văn. Riêng các kiến thức và kỹ năng liên quan đến Ngoại ngữ và Tin học, sinh viên sẽ tự tích lũy theo hướng dẫn của Nhà trường.

Trong phần kiến thức Giáo dục chuyên nghiệp, ở phần kiến thức cơ sở sinh viên được trang bị các học phần Kỹ thuật phòng thí nghiệm, Hoá lý, Hóa sinh học, Nguyên lý kỹ thuật thực phẩm, Hoá thực phẩm, Vi sinh vật đại cương, Vi sinh thực phẩm, Các quá trình và thiết bị CN thực phẩm, Công nghệ lên men, Phân tích thực phẩm và Thiết kế thí nghiệm và phân tích thống kê. Đây là phần lý luận nền tảng cho việc tiếp nhận kiến thức chuyên ngành Công nghệ thực phẩm. Ở phần kiến thức ngành sinh viên được trang bị các học phần liên quan đến lý luận và thực hành nghề trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm. Bên cạnh đó ở phần kiến thức bổ trợ sinh viên có thể mở rộng hiểu biết bằng các chọn các học phần tự chọn để phát triển một vài lĩnh vực chuyên biệt liên quan đến công nghệ thực phẩm.

Trong quá trình học tập, bên cạnh việc học các học phần tại trường sinh viên cần phải hoàn thành 02 học phần thực tập quan trọng, đó là Kiến tập nghề và Thực tập nghề nghiệp. Các học phần này cung cấp cơ hội cho sinh viên áp dụng những gì mình đã học vào trong thực tế sản xuất tại các công ty, nhà máy sản xuất, chế biến các sản phẩm nông sản, thực phẩm, qua đó góp

ĐÀO TẠO



hình thành năng lực thực hành nghề nghiệp. Trong quá trình thực tập, sinh viên sẽ nhận được sự hướng dẫn, giám sát và hỗ trợ của các giảng viên hướng dẫn thực tập thuộc khoa Nông Lâm và đội ngũ kỹ sư, cán bộ kỹ thuật giàu kinh nghiệm ở các cơ sở thực tập.

Chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm được thiết kế theo phương pháp xây dựng chương trình theo chuẩn đầu ra, đồng thời theo hướng cân đối giữa lý thuyết và thực hành, chú trọng phát triển hài hòa cả ba mặt gồm kiến thức, kỹ năng và thái độ. Qua đó chương trình khi được thực hiện sẽ giúp sinh viên hình thành các năng lực nghề nghiệp thuộc lĩnh vực bảo quản, chế biến thực phẩm mà xã hội yêu cầu. Chương trình cũng được biên soạn theo hướng đổi mới các phương pháp dạy và học đại học.

Về điều kiện tốt nghiệp, sinh viên sẽ được cấp bằng tốt nghiệp Kỹ sư Công nghệ thực phẩm sau khi tích lũy tối thiểu 150 tín chỉ, trong đó tích lũy đầy đủ số tín chỉ cho các học phần từ các khối kiến thức Giáo dục đại cương và Giáo dục chuyên nghiệp, và có chứng chỉ Giáo dục thể chất và Giáo dục quốc phòng và an ninh, đồng thời đạt các chuẩn Ngoại ngữ và Tin học theo yêu cầu của Bộ Giáo dục và Đào tạo và qui định của trường Đại học Đà Lạt./.

**CHỦ TỊCH HỘI ĐỒNG THẨM ĐỊNH**

*(Ký và ghi rõ họ tên)*

**PGS. TS. Đỗ Thị Bích Thủy**

**THỦ TRƯỞNG CƠ SỞ ĐÀO TẠO**

*(Ký và ghi rõ họ tên)*



*Lê Minh Chiến*

