

TIẾN SĨ CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

- Tên Chương trình đào tạo: Công nghệ thực phẩm

- Trình độ: Tiến sĩ

- Mã ngành: 9540101

- Lĩnh vực đào tạo: Công nghệ thực phẩm

- Hình thức đào tạo: Chính quy

- Thời gian đào tạo:

+ 04 năm đối với người đã tốt nghiệp Đại học (120 tín chỉ);

+ 03 năm đối với người đã tốt nghiệp Thạc sĩ (90 tín chỉ);

- Vai trò và vị trí của ngành

Ngành Công nghệ Thực phẩm ở trình độ Tiến sĩ thuộc khối ngành sản xuất và chế biến, giữ vai trò trung tâm trong hệ sinh thái khoa học – công nghệ phục vụ phát triển an ninh lương thực, dinh dưỡng và sức khỏe cộng đồng. Đây là lĩnh vực liên ngành tích hợp giữa khoa học cơ bản (hóa học, sinh học), kỹ thuật công nghệ và khoa học quản lý, nhằm giải quyết các vấn đề phức tạp trong toàn bộ chuỗi giá trị thực phẩm.

Ở trình độ tiến sĩ, ngành không chỉ dừng lại ở ứng dụng mà tập trung vào:

- Phát triển tri thức mới và các lý thuyết khoa học trong lĩnh vực thực phẩm
- Nghiên cứu, thiết kế và tối ưu hóa công nghệ chế biến tiên tiến
- Giải quyết các thách thức lớn như an toàn thực phẩm, biến đổi chất lượng, dinh dưỡng cá nhân hóa, bền vững và biến đổi khí hậu
- Dẫn dắt hoạt động R&D tại các viện nghiên cứu, trường đại học và doanh nghiệp

Chương trình đào tạo hướng tới đào tạo các nhà khoa học có khả năng nghiên cứu độc lập, sáng tạo và phát hiện – giải quyết các vấn đề mới trong khoa học và công nghệ thực phẩm .

Các thế mạnh của ngành ở trình độ Tiến sĩ

+ *Định hướng nghiên cứu chuyên sâu và đổi mới sáng tạo*

Ngành có thế mạnh trong việc phát triển các hướng nghiên cứu tiên tiến:

- Công nghệ chế biến và bảo quản thực phẩm thế hệ mới
- Công nghệ sinh học, enzyme và vi sinh ứng dụng trong thực phẩm
- Thực phẩm chức năng, dinh dưỡng và sức khỏe

- Công nghệ phân tích, truy xuất và xác thực thực phẩm
- Mô hình hóa, tối ưu hóa và chuyển đổi số trong công nghệ thực phẩm

Các nghiên cứu không chỉ mang tính học thuật mà còn gắn với giải quyết bài toán thực tiễn của doanh nghiệp và xã hội .

+ Năng lực tích hợp nghiên cứu – ứng dụng – quản trị

Chương trình đào tạo tiến sĩ không chỉ cung cấp kiến thức chuyên sâu mà còn phát triển:

- Năng lực thiết kế nghiên cứu, phân tích dữ liệu và công bố khoa học quốc tế
- Khả năng chuyển giao công nghệ và thương mại hóa kết quả nghiên cứu
- Năng lực quản lý, điều hành nhóm nghiên cứu và dự án khoa học

+ Gắn kết chặt chẽ với hệ sinh thái doanh nghiệp và quốc tế

Ngành có lợi thế:

- Hợp tác với doanh nghiệp sản xuất thực phẩm lớn
- Liên kết với các viện, trường quốc tế trong nghiên cứu và đào tạo
- Tiếp cận các bài toán thực tế về chất lượng, an toàn và phát triển sản phẩm

Điều này tạo điều kiện cho nghiên cứu sinh phát triển theo hướng nghiên cứu có giá trị ứng dụng cao.

- Tổ chất phù hợp với nghiên cứu sinh ngành

Để theo học và thành công ở trình độ Tiến sĩ ngành Công nghệ thực phẩm, người học cần có các tố chất cốt lõi:

+ Năng lực tư duy khoa học và nghiên cứu độc lập

- Khả năng phân tích, tổng hợp và phát hiện vấn đề mới
- Tư duy phản biện và xây dựng giả thuyết khoa học
- Khả năng thiết kế và triển khai nghiên cứu chuyên sâu

+ Tính kiên trì và kỷ luật học thuật cao

- Theo đuổi nghiên cứu dài hạn
- Tuân thủ chuẩn mực đạo đức khoa học và công bố quốc tế

+ Tư duy đổi mới sáng tạo và định hướng ứng dụng

- Khả năng chuyển hóa kết quả nghiên cứu thành công nghệ, sản phẩm

- Nhảy bèn với xu hướng thị trường và nhu cầu xã hội

+ *Năng lực hội nhập quốc tế*

- Sử dụng thành thạo tiếng Anh học thuật
- Khả năng tham gia mạng lưới nghiên cứu quốc tế, hội thảo khoa học
- Công bố nghiên cứu trên các tạp chí uy tín

+ *Kỹ năng lãnh đạo và làm việc trong môi trường đa ngành*

- Quản lý nhóm nghiên cứu
- Phối hợp liên ngành (thực phẩm – sinh học – y sinh – dữ liệu)
- Dẫn dắt các dự án khoa học và đổi mới công nghệ

- Cơ hội nghề nghiệp sau khi tốt nghiệp

Sau khi tốt nghiệp, tiến sĩ có thể đảm nhiệm các vị trí:

- Nhà khoa học, giảng viên, chuyên gia nghiên cứu tại các viện/trường
- Trưởng bộ phận R&D, Giám đốc kỹ thuật (CTO), chuyên gia công nghệ tại doanh nghiệp
- Chuyên gia hoạch định chính sách, quản lý trong lĩnh vực thực phẩm
- Nhà tư vấn chiến lược hoặc khởi nghiệp công nghệ thực phẩm