

TIẾN ĐỘ ĐÀO TẠO CHUNG NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

TRÌNH ĐỘ TIẾN SĨ

Chương trình đào tạo trình độ tiến sĩ cho đối tượng đầu vào tốt nghiệp thạc sĩ

TT	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	HK1	HK2	HK3	HK4	HK5	HK6
I. Kiến thức bổ sung (<i>Căn cứ vào danh mục các ngành gần và bảng điểm của NCS, Trường ngành quyết định các môn học bổ sung tương ứng</i>)									
II. Kiến thức chuyên ngành				12(12,0)					
Kiến thức chuyên ngành bắt buộc				4(4,0)					
1.	0310101882	Phương pháp nghiên cứu khoa học nâng cao <i>Advanced scientific research methods</i>	2(2,0)	2					
2.	0310101858	Các kỹ thuật mới trong chế biến thực phẩm <i>Advanced technologies in food industry</i>	2(2,0)	2					
Kiến thức chuyên ngành tự chọn (<i>Chọn tối thiểu 4 học phần</i>)				8(8,0)					
3.	0310101895	Kỹ thuật bảo quản thực phẩm nâng cao <i>Advanced Food Preservation Engineering</i>	2(2,0)	2	2				
4.	0310101860	Các tính chất kỹ thuật của thực phẩm	2(2,0)	2	2				

TT	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	HK1	HK2	HK3	HK4	HK5	HK6
		<i>Engineering Properties of Food</i>							
5.	0310101861	Hóa học các hợp chất tự nhiên <i>Chemistry of Natural Products</i>	2(2,0)	2	2				
6.	0310101862	Kỹ thuật tiên tiến trong Phân tích thực phẩm <i>Advanced Analytical Techniques in Food Analysis</i>	2(2,0)	2	2				
7.	0310101863	Enzyme học thực phẩm <i>Food Enzymology</i>	2(2,0)	2	2				
8.	0310101864	Probiotics chức năng và ứng dụng <i>Functional Probiotics and Applications</i>	2(2,0)	2	2				
9.	0310101865	Các quá trình truyền vận nâng cao <i>Advanced Transport Phenomena</i>	2(2,0)	2	2				
10.	0310101866	Những kỹ thuật hiện đại để truy xuất và xác thực thực phẩm <i>Modern technology for food traceability and authentication</i>	2(2,0)	2	2				

