

Bảng khối lượng học tập ngành Công nghệ thực phẩm trình độ Tiến sĩ:

Nội dung đào tạo	NCS đã có bằng thạc sĩ ngành phù hợp		NCS chỉ có bằng đại học ngành phù hợp	Thời gian thực hiện
	Đúng ngành	Khác		
<i>I. Các học phần bổ sung</i>		10-16	30	
1. Các học phần ở trình độ thạc sĩ thuộc chuyên ngành tương ứng			30	Trong 24 tháng đầu của thời gian đào tạo trình độ tiến sĩ
2. Các học phần trọng tâm ở trình độ thạc sĩ thuộc chuyên ngành tương ứng		10-16		
<i>II. Các học phần ở trình độ tiến sĩ</i>	30	30	30	
Các học phần chuyên ngành và chuyên sâu bắt buộc, tự chọn	12	12	12	Trong 12 tháng đầu của thời gian đào tạo trình độ tiến sĩ
Chuyên đề 1	6	6	6	Trong 18 tháng đầu của thời gian đào tạo trình độ tiến sĩ
Chuyên đề 2	6	6	6	Trong 24 tháng đầu của thời gian đào tạo trình độ tiến sĩ
Chuyên đề 3	6	6	6	
<i>III. Luận án tiến sĩ</i>	60	60	60	Trong thời gian đào tạo trình độ tiến sĩ
Tổng số tín chỉ (II+III)	90	90	120	

Tiến độ đào tạo theo học kỳ ngành Công nghệ thực phẩm trình độ Tiến sĩ:*Chương trình đào tạo trình độ tiến sĩ cho đối tượng đầu vào tốt nghiệp đại học*

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
Học kỳ 1: 16 tín chỉ					
Học phần bắt buộc				16(16,0)	
1.	0310100408	11100011	Triết học <i>Philosophy</i>	3(3,0)	
2.	0310101399	05100548	Phương pháp NCKH và viết bài báo cáo khoa học <i>Research methodology and scientific paper writing</i>	2(2,0)	
3.	0310101400	05100504	Quy hoạch thực nghiệm & phân tích số liệu <i>Design of Experiment and Data Analysis</i>	3(3,0)	
4.	0310100579	05100547	Cấu trúc và tính chất của thực phẩm trong quá trình chế biến <i>Structure and Physical Properties in Food Processing</i>	2(2,0)	
5.	0310101401	05100509	Kỹ thuật hiện đại trong chế biến thực phẩm <i>Modern techniques in food processing</i>	2(2,0)	
6.	0310100586	05100513	Công nghệ enzyme và protein	2(2,0)	

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
			<i>Protein and Enzyme Technology</i>		
7.	0310100584	05100511	Kỹ thuật hiện đại trong phân tích thực phẩm <i>Advanced Analytical Methods in Food Analysis</i>	2(2,0)	
Học kỳ 2: 10 tín chỉ					
Học phần bắt buộc				2(0,2)	
1.	0310100587	05101514	Thí nghiệm công nghệ enzyme và protein <i>Protein and Enzyme Technology Laboratory</i>	1(0,1)	
2.	0310101585	05101512	Thí nghiệm kỹ thuật hiện đại trong phân tích thực phẩm <i>Advanced Analytical Methods in Food Analysis Laboratory</i>	1(0,1)	
Học phần tự chọn (chọn 08 tín chỉ)				8(8,0)	
3.	0310100588	05100515	Thu nhận và ứng dụng các chất có hoạt tính sinh học <i>Bioactive substances: Collection and application</i>	2(2,0)	
4.	0310100596	05100539	Công nghệ vi nang và nano trong thực phẩm <i>Food microencapsulation and nanoencapsulation</i>	2(2,0)	
5.	0310100600	05100545	Kỹ thuật quá trình sinh học	2(2,0)	

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
			<i>Bioprocessing Engineering</i>		
6.	0310101406	05100543	Chế biến nhiệt thực phẩm nâng cao <i>Advanced thermal food processing</i>	2(2,0)	
7.	0310100595	05100537	Công nghệ lên men <i>Fermentation Technology</i>	2(2,0)	
8.	0310100589	05100518	Marketing thực phẩm và hành vi người tiêu dùng <i>Food marketing and consumer research</i>	2(2,0)	
Học kỳ 3: 12 tín chỉ					
Học phần bắt buộc				4(4,0)	
1.	0310101882	05400001	Phương pháp nghiên cứu khoa học nâng cao <i>Advanced scientific research methods</i>	2(2,0)	
2.	0310101858	05400002	Các kỹ thuật mới trong chế biến thực phẩm <i>Advanced technologies in food industry</i>	2(2,0)	
Học phần tự chọn (chọn 4 môn)				8(8,0)	
3.	0310101407	05201131	Ứng dụng tin học trong công nghệ thực phẩm <i>Informatics application in Food Technology</i>	2(2,0)	

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
4.	0310100592	05200156	Quản lý an toàn thực phẩm <i>Food Safety Management</i>	2(2,0)	
5.	0310101408	05200138	Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm <i>Food supply chain management and traceability</i>	2(2,0)	
6.	0310101409	05100550	Dinh dưỡng nâng cao <i>Advanced nutrition</i>	2(2,0)	
7.	0310101410	05100551	Bảo quản thực phẩm nâng cao <i>Advanced food preservation</i>	2(2,0)	
8.	0310100591	05100552	Phụ gia thực phẩm nâng cao <i>Advanced food additives</i>	2(2,0)	
9.	0310101895	05400003	Kỹ thuật bảo quản thực phẩm nâng cao <i>Advanced Food Preservation Engineering</i>	2(2,0)	
10.	0310101860	05400004	Các tính chất kỹ thuật của thực phẩm <i>Engineering Properties of Food</i>	2(2,0)	
11.	0310101861	05400005	Hóa học các hợp chất tự nhiên <i>Chemistry of Natural Products</i>	2(2,0)	

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
12.	0310101862	05400006	Kỹ thuật tiên tiến trong Phân tích thực phẩm <i>Advanced Analytical Techniques in Food Analysis</i>	2(2,0)	
Học kỳ 4: 10 tín chỉ					
Học phần bắt buộc				6(0,6)	
1.	0310101869	05407013	Chuyên đề 1 <i>Special Topics 1</i>	6(0,6)	
Học phần tự chọn (chọn 04 tín chỉ)				4(4,0)	
1.	0310101863	05400007	Enzyme học thực phẩm <i>Food Enzymology</i>	2(0,2)	
2.	0310101864	05400008	Probiotics chức năng và ứng dụng <i>Functional Probiotics and Applications</i>	2(0,2)	
3.	0310101865	05400009	Các quá trình truyền vận nâng cao <i>Advanced Transport Phenomena</i>	2(0,2)	
4.	0310101866	05400010	Những kỹ thuật hiện đại để truy xuất và xác thực thực phẩm <i>Modern technology for food traceability and authentication</i>	2(0,2)	

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
5.	0310101867	05400011	Quản lý chuỗi cung ứng thực phẩm nâng cao <i>Advanced Food Supply Chain Management</i>	2(0,2)	
6.	0310101868	05400012	Kỹ thuật membrane <i>Membrane technology</i>	2(0,2)	
Học kỳ 5: 6 tín chỉ					
Học phần bắt buộc				6(0,6)	
1.	0310101870	05407014	Chuyên đề 2 <i>Special Topics 2</i>	6(0,6)	
Học kỳ 6: 6 tín chỉ					
Học phần bắt buộc				6(0,6)	
1.	0310101871	05407015	Chuyên đề 3 <i>Special Topics 3</i>	6(0,6)	
Học kỳ 7,8: 60 tín chỉ					
Học phần bắt buộc				60(0,60)	
1.	0310101872	05406016	Luận án tiến sĩ <i>PhD Thesis</i>	60(0,60)	