

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>		<i>10-16</i>	<i>30</i>	
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>	<i>30</i>	<i>30</i>	<i>30</i>	
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>	<i>60</i>	<i>60</i>	<i>60</i>	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 thạc sĩ

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
Học kỳ 1: 8 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 tín chỉ)				4(4,0)	
1.	0310101895	05400003	Kỹ thuật bảo quản thực phẩm <i>Advanced Food Preservation Engineering</i>	2(2,0)	
2.	0310101860	05400004	Các tính chất kỹ thuật của thực phẩm <i>Engineering Properties of Food</i>	2(2,0)	
3.	0310101861	05400005	Hóa học các hợp chất tự nhiên <i>Chemistry of Natural Products</i>	2(2,0)	
4.	0310101862	05400006	Kỹ thuật tiên tiến trong Phân tích thực phẩm <i>Advanced Analytical Techniques in Food Analysis</i>	2(2,0)	

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
Học kỳ 2: 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 4 tín chỉ)				4(4,0)	
1.	0310101863	05400007	Enzyme học thực phẩm <i>Food Enzymology</i>	2(2,0)	
2.	0310101864	05400008	Probiotics chức năng và ứng dụng <i>Functional Probiotics and Applications</i>	2(2,0)	
3.	0310101865	05400009	Các quá trình truyền vận nâng cao <i>Advanced Transport Phenomena</i>	2(2,0)	
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(2,0)	
5.	0310101867	05400011	Quản lý chuỗi cung ứng thực phẩm <i>Advanced Food Supply Chain Management</i>	2(2,0)	
6.	0310101868	05400012	Kỹ thuật membrane <i>Membrane technology</i>	2(2,0)	
Học kỳ 3: 6 tín chỉ					
Học phần bắt buộc				6(0,6)	

STT	Mã học phần	Mã tự quản	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
1.	0310101870	05407014	Chuyên đề 2 <i>Special Topics 2</i>	6(0,6)	
Học kỳ 4: 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 5,6: 60 tín chỉ					
Học phần bắt buộc				60(0,60)	
1.	0310101872	05406016	Luận án tiến sĩ <i>PhD Thesis</i>	60(0,60)	