

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO TRÌNH ĐỘ TIẾN SĨ CHUYÊN NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

(Ban hành kèm theo quyết định số 8740 /QĐ-ĐHNL-SĐH ngày 22 tháng 12 năm 2021)

1. THÔNG TIN NGÀNH ĐÀO TẠO

1.1. Tên ngành

- Tên tiếng Việt: Công nghệ thực phẩm
- Tên tiếng Anh: Food Technology

1.2. Mã số chuyên ngành: **9.54.01.01**

2. MỤC TIÊU CỦA CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

2.1. Về kiến thức

Có hệ thống kiến thức chuyên sâu, tiên tiến và toàn diện thuộc lĩnh vực khoa học chuyên ngành; có tư duy nghiên cứu độc lập, sáng tạo; làm chủ được các giá trị cốt lõi, quan trọng trong học thuật; phát triển các nguyên lý, học thuyết của chuyên ngành nghiên cứu; có kiến thức tổng hợp về pháp luật, tổ chức quản lý và bảo vệ môi trường; có tư duy mới trong tổ chức công việc chuyên môn và nghiên cứu để giải quyết các vấn đề phức tạp phát sinh.

2.2. Về kỹ năng

- Có kỹ năng phát hiện, phân tích các vấn đề phức tạp và đưa ra được các giải pháp sáng tạo để giải quyết vấn đề; sáng tạo tri thức mới trong lĩnh vực chuyên môn; có khả năng thiết lập mạng lưới hợp tác quốc gia và quốc tế trong hoạt động chuyên môn; có năng lực tổng hợp trí tuệ tập thể, dẫn dắt chuyên môn để xử lý các vấn đề quy mô khu vực và quốc tế.

- Có kỹ năng ngoại ngữ có thể hiểu được các báo cáo phức tạp về các chủ đề cụ thể và trù tượng, bao gồm cả việc trao đổi học thuật thuộc lĩnh vực chuyên ngành. Có thể giao tiếp, trao đổi học thuật bằng ngoại ngữ ở mức độ trôi chảy, thành thạo với người bản ngữ. Có thể viết được các báo cáo khoa học, báo cáo chuyên ngành; có thể giải thích quan điểm của mình về một vấn đề, phân tích quan điểm về sự lựa chọn các phương án khác nhau.

2.3. Về năng lực

Có năng lực phát hiện, giải quyết vấn đề; rút ra những nguyên tắc, quy luật trong quá trình giải quyết công việc; đưa ra được những sáng kiến có giá trị và có khả năng đánh giá giá trị của các sáng kiến; có khả năng thích nghi với môi trường làm việc hội nhập quốc tế; có năng lực lãnh đạo và có tầm ảnh hưởng tới định hướng phát triển chiến lược của tập thể; có năng lực đưa ra được những đề xuất của chuyên gia hàng đầu với luận cứ chắc chắn về khoa



học và thực tiễn; có khả năng quyết định về kế hoạch làm việc, quản lý các hoạt động nghiên cứu, phát triển tri thức, ý tưởng mới, quy trình mới.

3. CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

3.1. Khái quát chương trình đào tạo

Chương trình đào tạo được xây dựng thành 03 phần chính: các học phần bổ sung, các học phần ở chương trình đào tạo tiến sĩ và luận án tiến sĩ. Nghiên cứu sinh phải tích lũy 90 tín chỉ đối với người có bằng thạc sĩ, 120 tín chỉ đối với người có bằng đại học.

- Phần kiến thức cơ sở và chuyên ngành;
- Các học phần bổ sung;
- Các học phần thuộc chương trình đào tạo trình độ tiến sĩ: 10 tín chỉ, trong đó số học phần bắt buộc 4 tín chỉ, còn lại 6 tín chỉ của các học phần tự chọn;
- Tiểu luận tổng quan: 04 tín chỉ.
- 02 chuyên đề tiến sĩ: 03 tín chỉ/ 01 chuyên đề;
- Luận án tiến sĩ (70 tín chỉ).

3.2. Điều kiện tốt nghiệp

- Tích lũy đầy đủ số tín chỉ theo yêu cầu;
- Bảo vệ thành công luận án tiến sĩ cấp Trường.

3.3. Danh mục các học phần trong chương trình đào tạo và kế hoạch đào tạo

STT	Mã số	TÊN HỌC PHẦN	Tín chỉ (LT, TH)	Thời gian
I	HỌC PHẦN BỔ SUNG			
A	Đối với NCS có bằng thạc sĩ ngành gần		9	
1	REME801	Phương pháp luận nghiên cứu khoa học (Research Methodology)	2 (2, 0)	HK1
2	FOOD908	Tính chất vật lý của thực phẩm nâng cao Advanced physical properties of food	2 (2, 0)	HK1
3	FOOD909	Công nghệ sinh học thực phẩm nâng cao Advanced food biotechnology	3 (2, 1)	HK1
4	FOOD910	Dinh dưỡng người nâng cao Advanced human nutrition	2 (2, 0)	HK1
B	Đối với NCS chưa có bằng thạc sĩ			
	Học phần bổ sung bắt buộc		12	
1	PHIL800	Triết học Philosophy	3 (3, 0)	HK1
2	REME801	Phương pháp luận nghiên cứu khoa học Research Methodology	2 (2, 0)	HK1
3	FOOD908	Tính chất vật lý của thực phẩm nâng cao Advanced physical properties of food	2 (2, 0)	HK1
4	FOOD909	Công nghệ sinh học thực phẩm nâng cao	3 (2, 1)	HK1

		Advanced food biotechnology		
	FOOD910	Dinh dưỡng người nâng cao Advanced human nutrition	2 (2, 0)	HK1
	Học phần bổ sung tự chọn		18/56	
1	FOOD810	Kỹ thuật sấy thực phẩm nâng cao (Advanced food drying technology)	3 (2, 1)	HK2
2	FOOD822	Khoa học cảm quan Sensory Science	3 (2, 1)	HK2
3	FOOD812	Kỹ thuật lạnh và lạnh đông thực phẩm nâng cao Advanced food chilling and freezing engineering	3 (2, 1)	HK2
4	FOOD808	Quản lý chất lượng thực phẩm Food quality management	3 (2, 1)	HK2
5	FOOD 823	Thực phẩm chức năng Functional Food	3 (2, 1)	HK2
6	FOOD824	Bao bì và đóng gói thực phẩm nâng cao Advanced Food Packaging Technologies	3 (2, 1)	HK2
7	FOOD814	Công nghệ sau thu hoạch 1 (rau quả) Postharvest technology 1 (Fruits & vegetables)	3 (2, 1)	HK2
8	FOOD815	Công nghệ sau thu hoạch 2 (ngũ cốc) Postharvest technology 2 (Cereals)	3 (2, 1)	HK2
9	FOOD816	Công nghệ sau thu hoạch 3 (trà, cà phê, cacao) Postharvest technology 3 (Tea, coffee & cacao)	3 (2, 1)	HK2
10	FOOD817	Công nghệ chế biến các sản phẩm từ thịt Advanced meat processing	3 (2, 1)	HK2
11	FOOD818	Phụ gia thực phẩm Food additives	3 (2, 1)	HK2
12	FOOD819	Phát triển sản phẩm Product development	3 (2, 1)	HK2
13	FOOD820	Công nghệ chế biến dầu mỡ thực phẩm nâng cao Advanced Technology of Edible Fats and Oils	3 (2, 1)	HK2
14	FOOD827	An toàn và chất lượng nông sản thực phẩm Food safety and quality in primary production (ASIFOOD Module 1)	3 (1, 2)	HK2
15	FOOD828	Phân tích chất lượng và an toàn thực phẩm Food safety and food quality analysis (ASIFOOD Module 2)	3 (1, 2)	HK2
16	FOOD829	Đảm bảo chất lượng và an toàn trong công nghiệp chế biến thực phẩm Safety and Quality Assurance in Food	3 (1, 2)	HK2

		Processing Industry (ASIFOOD Module 3)		
17	FOOD830	Văn hoá an toàn thực phẩm Food Safety culture	2 (1,1)	HK2
18	FOOD831	Logistics và Quản lý chuỗi cung ứng Logistics & supply chain management	3 (1, 2)	HK2
19	FOOD832	Quản lý dự án Project management	3 (1, 2)	HK2
II	HỌC PHẦN BẮT BUỘC		4	
1	FOOD901	Viết và công bố công trình nghiên cứu khoa học Writing and publishing a scientific work	2 (1, 1)	HK1
2	FOOD902	Phân tích thực phẩm nâng cao Advanced food analysis	2 (2, 0)	HK1
III	HỌC PHẦN TỰ CHỌN		6	HK2
1	FOOD903	Hóa sinh thực phẩm ứng dụng Applied food biochemistry	2 (2, 0)	
2	FOOD904	Vi sinh thực phẩm nâng cao Advanced food microbiology	2 (2, 0)	
3	FOOD905	Các kỹ thuật chế biến thực phẩm mới Novel food processing technologies	2 (2, 0)	
4	FOOD906	Thiết kế thí nghiệm nâng cao Advanced design of experiments	2 (2, 0)	
5	FOOD907	Kỹ thuật sau thu hoạch nông sản chuyên sâu Advanced postharvest technologies	2 (2, 0)	
IV	LUẬN ÁN TIẾN SĨ (Thesis)		70	
1	THES999	Luận án tiến sĩ	70	



PGS.TS. Huỳnh Thanh Hùng