



CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

Hệ đào tạo: Tiến sĩ
Ngành: Công nghệ thực phẩm

Loại đào tạo: Chính quy

STT	Mã môn học	Tên môn học	Số tín chỉ	Ghi chú
Học kỳ 1			8	
Học phần bắt buộc			4	
1	101858	Các kỹ thuật mới trong chế biến thực phẩm	2(2,0)	
2	101882	Phương pháp nghiên cứu khoa học nâng cao	2(2,0)	
Học phần tự chọn			4	
1	101860	Các tính chất kỹ thuật của thực phẩm	2(2,0)	
2	101861	Hóa học các hợp chất tự nhiên	2(2,0)	
3	101862	Kỹ thuật tiên tiến trong phân tích thực phẩm	2(2,0)	
4	101895	Kỹ thuật bảo quản thực phẩm nâng cao	2(2,0)	
Học kỳ 2			10	
Học phần bắt buộc			6	
1	101869	Chuyên đề 1	6(0,6)	
Học phần tự chọn			4	
1	101863	Enzyme học thực phẩm	2(2,0)	
2	101864	Probiotics chức năng và ứng dụng	2(2,0)	
3	101865	Các quá trình truyền vận nâng cao	2(2,0)	
4	101866	Những kỹ thuật hiện đại để truy xuất và xác thực thực phẩm	2(2,0)	
5	101867	Quản lý chuỗi cung ứng thực phẩm nâng cao	2(2,0)	
6	101868	Kỹ thuật membrane	2(2,0)	
Học kỳ 3			6	
Học phần bắt buộc			6	
1	101870	Chuyên đề 2	6(0,6)	
Học kỳ 4			6	
Học phần bắt buộc			6	
1	101871	Chuyên đề 3	6(0,6)	
Học kỳ 5,6			60	
Học phần bắt buộc			60	
1	101872	Luận án tiến sĩ	60(0,60)	