

Số: 1218/QĐ-ĐHNT

Khánh Hòa, ngày 27 tháng 8 năm 2024

QUYẾT ĐỊNH

V/v ban hành chương trình đào tạo trình độ tiến sĩ ngành Công nghệ thực phẩm

HIỆU TRƯỞNG TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Căn cứ Quyết định số 155/CP ngày 16/8/1966 của Hội đồng Chính phủ v/v thành lập và qui định nhiệm vụ, quyền hạn của Trường Thủy sản nay là Trường Đại học Nha Trang;

Căn cứ Nghị quyết số 340/NQ-ĐHNT ngày 24/3/2021 của Hội đồng trường, Trường Đại học Nha Trang v/v ban hành Quy chế tổ chức và hoạt động của Trường Đại học Nha Trang;

Căn cứ Quyết định số 406/QĐ-ĐHNT, ngày 03/4/2023 của Hiệu trưởng Trường Đại học Nha Trang v/v ban hành Quy định mở ngành và phát triển chương trình đào tạo của Trường Đại học Nha Trang;

Căn cứ Quyết định số 1510/QĐ-ĐHNT, ngày 12/10/2023 của Hiệu trưởng Trường Đại học Nha Trang v/v thành lập các Ban chủ nhiệm chương trình đào tạo trình độ tiến sĩ của Trường Đại học Nha Trang;

Theo đề nghị của Ban chủ nhiệm Chương trình đào tạo trình độ tiến sĩ cho các ngành Công nghệ thực phẩm, Công nghệ chế biến thủy sản, Công nghệ sau thu hoạch & Công nghệ sinh học, Trường khoa Công nghệ thực phẩm, Trường phòng Đào tạo Sau đại học.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành chương trình đào tạo tiến sĩ ngành Công nghệ thực phẩm (cập nhật năm 2024).

Điều 2. Quyết định này áp dụng từ khóa tuyển sinh năm 2024.

Điều 3. Ban chủ nhiệm chương trình đào tạo tiến sĩ ngành Công nghệ sinh học, Trường khoa Công nghệ thực phẩm, các Trường đơn vị có liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

Nơi nhận:

- Như Điều 3;
- Lưu: VT, ĐTSDH.

HIỆU TRƯỞNG

TRƯỜNG
ĐẠI HỌC
NHA TRANG

Trương Sĩ Trung

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO TRÌNH ĐỘ TIẾN SĨ

Ngành: Công nghệ thực phẩm
Food Technology

I. THÔNG TIN CHUNG VỀ CHƯƠNG TRÌNH

Đơn vị được giao quản lý	Khoa Công nghệ thực phẩm
Tên chương trình	Công nghệ thực phẩm
Trình độ đào tạo	Tiến sĩ
Mã số ngành đào tạo	9540101
Tổng số tín chỉ	90
Thời gian đào tạo	3 năm
Ngôn ngữ đào tạo	Tiếng Việt
Tên văn bằng tốt nghiệp	Tiến sĩ Công nghệ thực phẩm
Thời gian cập nhật, điều chỉnh CTĐT	10/2023 – 5/2024
Quyết định ban hành	Số 1218/QĐ-ĐHNT ngày 27/8/2024

II. GIỚI THIỆU CHƯƠNG TRÌNH

Chương trình đào tạo tiến sĩ ngành Công nghệ thực phẩm dành cho những người có trình độ thạc sĩ các ngành Công nghệ thực phẩm, Công nghệ sau thu hoạch, Công nghệ Chế biến thủy sản, Chế biến lương thực, thực phẩm và đồ uống, Công nghệ thực phẩm và đồ uống và các ngành gần khác (như Công nghệ sinh học thực phẩm, Hóa thực phẩm, Công nghệ sinh học, Hóa sinh học, Công nghệ hóa học ...); hoặc có trình độ đại học nhóm ngành Chế biến lương thực, thực phẩm và đồ uống (Công nghệ thực phẩm, Công nghệ sau thu hoạch, hoặc Công nghệ chế biến thủy sản), có nhu cầu nâng cao kiến thức và kỹ năng chuyên sâu của ngành Công nghệ thực phẩm về (1) Sử dụng hiệu quả nguồn nguyên liệu thực phẩm, (2) Phát triển công nghệ thực phẩm theo hướng hiện đại và bền vững, (3) Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm; nhằm phục vụ cho nghiên cứu, giảng dạy và các công việc khác thuộc lĩnh vực công nghệ thực phẩm. Đào tạo tiến sĩ ngành Công nghệ thực phẩm có trình độ chuyên môn cao và sâu; có tư duy khoa học, có khả năng phát hiện và giải quyết vấn đề mới có ý nghĩa về khoa học, công nghệ trong lĩnh vực Công nghệ thực phẩm; có khả năng độc lập nghiên cứu và lãnh đạo nhóm nghiên cứu các lĩnh vực thuộc chuyên ngành; có khả năng giới thiệu, thuyết trình các ý tưởng và nội dung khoa học; có khả năng đào tạo đại học và sau đại học, hướng dẫn nghiên cứu khoa học trong lĩnh vực Công nghệ

thực phẩm.

III. MỤC TIÊU ĐÀO TẠO

Chương trình tiến sĩ Công nghệ thực phẩm nhằm đào tạo ra tiến sĩ ngành Công nghệ thực phẩm có trình độ chuyên môn cao và sâu; có tư duy khoa học, có khả năng phát hiện và giải quyết vấn đề mới có ý nghĩa về khoa học trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm; có khả năng độc lập nghiên cứu và lãnh đạo nhóm nghiên cứu các lĩnh vực thuộc chuyên ngành; có khả năng giới thiệu, thuyết trình các ý tưởng và nội dung khoa học; có khả năng đào tạo đại học và sau đại học, hướng dẫn nghiên cứu khoa học trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm. Trọng tâm của chương trình đào tạo là: (1), (2), (3). đào tạo người học có các kiến thức, năng lực và phẩm chất như sau:

1. PEO1: Sử dụng hiệu quả nguồn nguyên liệu thực phẩm;
2. PEO2: Phát triển công nghệ thực phẩm theo hướng hiện đại và bền vững;
3. PEO3: Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm;

IV. CHUẨN ĐẦU RA CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

Người học tốt nghiệp trình độ tiến sĩ ngành Công nghệ thực phẩm của Trường ĐH Nha Trang có khả năng:

1. PLO1: Đạt được trình độ chuyên môn cao, có kiến thức thực tế và lý thuyết tiên tiến, chuyên sâu về sử dụng tài nguyên hiệu quả, đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm, và ngăn ngừa ô nhiễm môi trường; có năng lực đào tạo cán bộ khoa học chuyên ngành công nghệ thực phẩm;
2. PLO2: Có kiến thức chuyên sâu để thúc đẩy ứng dụng, phát triển và làm chủ được các tiến bộ kỹ thuật, công nghệ tiên tiến và thành tựu khoa học mới trong lĩnh vực thực phẩm theo hướng bền vững;
3. PLO3: Có kỹ năng phát hiện, phân tích và giải quyết sáng tạo các vấn đề phức tạp từ thực tiễn sản xuất; Có khả năng độc lập nghiên cứu, tổ chức, điều hành, chủ trì chương trình, đề tài, dự án nghiên cứu; kết nối được nhà khoa học cùng tham gia đề tài, dự án nghiên cứu;
4. PLO4: Có khả năng sử dụng ngoại ngữ thành thạo trong nghiên cứu và trao đổi học thuật về lĩnh vực khoa học thực phẩm;
5. PLO5: Có trách nhiệm cao, trung thực trong học tập và nghiên cứu để phát triển tri thức, kinh nghiệm và sáng tạo ra ý tưởng mới.
6. PLO6: Có tầm nhìn chiến lược phát triển ngành công nghệ thực phẩm;

V. MA TRẬN TƯƠNG THÍCH GIỮA CHUẨN ĐẦU RA VỚI MỤC TIÊU ĐÀO TẠO VÀ KHUNG TRÌNH ĐỘ QUỐC GIA

V.1 Ma trận tương thích giữa chuẩn đầu ra với mục tiêu đào tạo

PEOs	Chuẩn đầu ra - PLOs						
	1	2	3	4	5	6	
1	x	x	x		x	x	
2	x	x	x	x	x	x	
3	x	x	x		x	x	

V.2 Tương thích giữa chuẩn đầu ra với Khung trình độ Quốc gia Việt Nam bậc 8

Kiến thức	Kỹ năng	Mức độ tự chủ và trách nhiệm
<ul style="list-style-type: none"> - KT1: Kiến thức tiên tiến, chuyên sâu ở vị trí hàng đầu của một lĩnh vực khoa học; - KT2: Kiến thức cốt lõi, nền tảng thuộc lĩnh vực của chuyên ngành đào tạo. - KT3: Kiến thức về tổ chức nghiên cứu khoa học và phát triển công nghệ mới. - KT4: Kiến thức về quản trị tổ chức. 	<ul style="list-style-type: none"> - KN1: Kỹ năng làm chủ các lý thuyết khoa học, phương pháp, công cụ phục vụ nghiên cứu và phát triển. - KN2: Kỹ năng tổng hợp, làm giàu và bổ sung tri thức chuyên môn. - KN3: Kỹ năng suy luận, phân tích các vấn đề khoa học và đưa ra những hướng xử lý một cách sáng tạo, độc đáo. - KN4: Kỹ năng quản lý, điều hành chuyên môn trong nghiên cứu và phát triển. - KN5: Tham gia thảo luận trong nước và quốc tế thuộc ngành, hoặc lĩnh vực nghiên cứu và phổ biến các kết quả nghiên cứu. 	<ul style="list-style-type: none"> - TCTN1: Nghiên cứu, sáng tạo tri thức mới. - TCTN2: Đưa ra các ý tưởng, kiến thức mới trong những hoàn cảnh phức tạp và khác nhau. - TCTN3: Thích ứng, tự định hướng và dẫn dắt những người khác. - TCTN4: Phán quyết, ra quyết định mang tính chuyên gia. - TCTN5: Quản lý nghiên cứu và có trách nhiệm cao trong việc học tập để phát triển tri thức chuyên nghiệp, kinh nghiệm và sáng tạo ra ý tưởng mới và quá trình mới.

	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6
KT1	x	x				
KT2	x	x				
KT3	x	x				
KT4	x	x				
KN1			x	x		
KN2			x	x		
KN3			x	x		

KN4			x	x		
KN5			x	x	x	
TCTN1			x		x	x
TCTN2			x		x	x
TCTN3			x		x	x
TCTN4			x		x	x
TCTN5			x		x	x

VI. VỊ TRÍ VIỆC LÀM

Sau khi tốt nghiệp, người học có thể đảm nhận các vị trí công việc sau:

1. Nghiên cứu và giảng dạy tại các cơ sở nghiên cứu và đào tạo về Công nghệ Thực phẩm.
2. Quản lý tại các đơn vị sự nghiệp của các cơ quan Nhà nước và doanh nghiệp.
3. Tư vấn chuyên môn cho các trường đại học, viện nghiên cứu, doanh nghiệp, các tổ chức kinh tế - xã hội ở trong và ngoài nước
4. Tham gia, chủ trì các dự án trong nước và quốc tế.

VII. CHUẨN ĐẦU VÀO VÀ QUY ĐỊNH TUYỂN SINH

1. Chuẩn đầu vào và điều kiện về văn bằng của người dự tuyển

a) Người học đã tốt nghiệp thạc sĩ hoặc tốt nghiệp đại học hạng giỏi trở lên ngành phù hợp, hoặc tốt nghiệp trình độ tương đương bậc 7 theo Khung trình độ quốc gia Việt Nam ở một số ngành đào tạo chuyên sâu đặc thù phù hợp với ngành đào tạo tiến sĩ;

b) Đáp ứng yêu cầu đầu vào theo chuẩn chương trình đào tạo do Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành.

c) Có kinh nghiệm nghiên cứu thể hiện qua luận văn thạc sĩ của chương trình đào tạo định hướng nghiên cứu; hoặc bài báo, báo cáo khoa học đã công bố; hoặc có thời gian công tác từ 02 năm (24 tháng) trở lên là giảng viên, nghiên cứu viên của các cơ sở đào tạo, tổ chức khoa học và công nghệ;

d) Có chứng chỉ ngoại ngữ còn hiệu lực tính đến ngày đăng ký dự tuyển hoặc các chứng chỉ ngoại ngữ khác tương đương trình độ bậc 4 (theo khung năng ngoại ngữ 6 bậc dùng cho Việt Nam) do Bộ Giáo dục Đào tạo công bố; hoặc bằng tốt nghiệp trình độ đại học ngành ngôn ngữ tiếng nước ngoài do các cơ sở đào tạo của Việt Nam cấp; hoặc tốt nghiệp trình độ đại học trở lên do một cơ sở đào tạo nước ngoài cấp cho người học toàn thời gian bằng tiếng nước ngoài;

2. Phương thức tuyển sinh

Xét tuyển thông qua hồ sơ dự tuyển và bảo vệ đề cương nghiên cứu.

VIII. CẤU TRÚC VÀ NỘI DUNG CHƯƠNG TRÌNH

1. Cấu trúc chương trình:

Phần	Nội dung	Số học phần, số lượng	Khối lượng (tín chỉ, quy đổi tín chỉ)
1	Các học phần bổ sung kiến thức:		
1.1	- Đối với NCS tốt nghiệp ĐH bằng giỏi (chưa có bằng thạc sĩ)		30
1.2	- Đối với NCS có bằng thạc sĩ nhưng thuộc diện bổ sung kiến thức		6 ÷ 9
2	Các học phần ở trình độ tiến sĩ:	4	8
2.1	- Các HP bắt buộc	1-2	2-4
2.2	- Các học phần tự chọn	2-3	4-6
3	Nghiên cứu khoa học và luận án tiến sĩ		82
3.1	Tiểu luận tổng quan, chuyên đề tiến sĩ	3	12
3.1.1	- Tiểu luận tổng quan	1	4
3.1.2	- Chuyên đề tiến sĩ	2	8
3.2	Bài báo khoa học hoặc công trình khoa học quy đổi đạt tổng điểm từ 2,0 điểm trở lên (theo quy định của Hội đồng Giáo sư nhà nước)	≥2	10
3.3	Luận án tiến sĩ		60
Tổng cộng:			90

2. Nội dung chương trình

Phần 1: Các học phần bổ sung kiến thức

1.1 Có bằng đại học (xếp hạng giỏi) ngành phù hợp: học bổ sung 30 tín chỉ gồm các học phần bắt buộc và tự chọn ở chương trình đào tạo trình độ thạc sĩ.

TT	Mã HP	Tên học phần	Số tín chỉ	Bắt buộc	Tự chọn	HP tiên quyết	HK thực hiện
Phần kiến thức chung							
1	POS501	Triết học/ <i>Philosophy</i>	2	x			
2	BUA525	Khoa học quản lý/ <i>Scientific</i>	3		x		

		<i>Management</i>					
<i>Cộng: 7 TC (Bắt buộc: 2 TC; Tự chọn: 5 TC)</i>							
Phần kiến thức cơ sở ngành							
3	FOT534	Những phản ứng và biến đổi của thực phẩm trong chế biến và bảo quản/ <i>Basic Reactions and Changes of Food during Processing and Preservation</i>	2	x			
4	FOT508	Khoa học cảm quan và thị hiếu thực phẩm của người tiêu dùng/ <i>Sensory Science, Food Choice and Acceptability</i>	2	x			
5	FOT538	Sản xuất và ứng dụng chế phẩm vi sinh trong công nghiệp thực phẩm/ <i>Microbial products: Production and Applications in Food Industry</i>	3		x		
<i>Cộng: 11 TC (Bắt buộc: 4 TC; Tự chọn: 7 TC)</i>							
Phần kiến thức chuyên ngành							
6	FOT537	Kỹ thuật hiện đại trong chế biến, bao gói và phân tích thực phẩm / <i>Mordern Techniques in Food Processing, Packaging and Analysis</i>	4				
7	QFS504	Quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm nâng cao/ <i>Advanced Food Quality Management and Food Safety</i>	2				
8	SPT515	Thu nhận và ứng dụng các chất có hoạt tính sinh học / <i>Extraction and Application of Bioactive Compounds</i>	2				
9	FOT539	Chuyên đề nghiên cứu 1	4	x			
10	FOT540	Chuyên đề nghiên cứu 2	4	x			
11	FOT541	Chuyên đề nghiên cứu 3	4	x			
<i>Cộng: x TC (Bắt buộc: x TC; Tự chọn: x TC)</i>							
		Tổng số tín chỉ	30				

1.2 Người học tốt có bằng thạc sĩ các ngành cần bổ sung kiến thức (tùy theo chương trình học ghi trong bảng điểm) phải học các học phần bổ sung theo yêu cầu của khoa/viện quản lý ngành và Tiểu ban xét tuyển. Khối lượng bổ sung kiến thức tối thiểu là 6 tín chỉ và tối đa là 9 tín chỉ được chọn trong danh mục các học phần đối với trường hợp của người học chỉ có bằng tốt nghiệp đại học.

TT	Mã HP	Tên học phần	Số tín chỉ	Bắt buộc	Tự chọn	HP tiên quyết	HK thực hiện
1	FOT534	Những phản ứng và biến đổi của thực phẩm trong chế biến và bảo quản/ <i>Basic Reactions and Changes of Food during Processing and Preservation</i>	2	x			
2	FOT537	Kỹ thuật hiện đại trong chế biến, bao gói và phân tích thực phẩm / <i>Mordern Techniques in Food Processing, Packaging and Analysis</i>	4	x			
3	QFS504	Quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm nâng cao/ <i>Advanced Food Quality Management and Food Safety</i>	2		x		
Cộng: 8 TC (Bắt buộc: 2 TC; Tự chọn: 2 TC)							
Tổng số tín chỉ			6÷9	4	4		

Phần 2: Các học phần ở trình độ tiến sĩ

TT	Mã HP	Tên học phần	Số tín chỉ	Bắt buộc	Tự chọn	Số tiết LT	Số tiết TH	HP tiên quyết	HK thực hiện
2.1. Các học phần bắt buộc			4						
1	FOT715	Chiến lược phát triển ngành công nghệ thực phẩm / <i>Development Strategy of Food Technology</i>	2(2-0)	x					
2	FOT716	Công nghệ hiện đại trong chế biến thực phẩm / <i>Advanced Food Technology</i>	2(2-0)	x					
2.2. Các học phần tự chọn			4						
3	FS713	Lưu biến học thực phẩm/ <i>Food Rheology</i>	2(1,5-0,5)		x				
4	FS714	Phương pháp đánh giá các đặc tính của thực phẩm nâng cao/ <i>Advanced techniques for Food Characterisation</i>	2(1,5-0,5)		x				
5	FOT701	Kỹ thuật phân tích dữ liệu đa chiều trong công nghiệp thực phẩm / <i>Multiway Data Analysis in Food Industry</i>	2(1,5-0,5)		x				
6	POT705	Mô hình hóa và mô phỏng trong khoa học thực phẩm/ <i>Modelling and Simulation in Food Science</i>	2(1,5-0,5)		x				
7	SPT701	Triển khai kết quả nghiên cứu khoa học vào thực tiễn sản xuất/ <i>Implementation of</i>	2(1,5-0,5)		x				

		<i>Scientific Research Achievements in Real Life Production</i>							
8	FOT717	Độc chất học thực phẩm/ <i>Food Toxicology</i>	2(1,5-0,5)		x				
9	FOT718	Chẩn đoán thực phẩm nâng cao/ <i>Advanced Food Diagnostics</i>	2(1,5-0,5)		x				
10	FOT719	Thiết kế quá trình bảo quản thực phẩm/ <i>Food preservation process design</i>	2(1,5-0,5)		x				
Tổng số tín chỉ phần 2			8						

Phần 3: Nghiên cứu khoa học và luận án tiến sĩ

TT	Nội dung	Định mức quy đổi (TC)	Số lượng	Ghi chú
3.1	Tiểu luận tổng quan, chuyên đề tiến sĩ	12	3	
3.1.1	Tiểu luận tổng quan	4	1	
3.1.2	Chuyên đề tiến sĩ	4	2	
3.2	Bài báo khoa học hoặc công trình khoa học quy đổi	10	≥2	
3.3	Luận án	60	1	
Tổng cộng số tín chỉ phần 3		82		

3. Mô tả tóm tắt và chuẩn đầu ra các học phần

(Xem phần phụ lục 1)

4. Ma trận thể hiện sự đóng góp của các học phần và hoạt động học tập, nghiên cứu để đạt được chuẩn đầu ra

TT	Mã HP	Tên học phần (hoặc hoạt động)	Số TC	Chuẩn đầu ra (PLOs)					
				1	2	3	4	5	6
I Các học phần ở trình độ tiến sĩ									
Các HP bắt buộc									
1	FOT715	Chiến lược phát triển ngành công nghệ thực phẩm/ <i>Development Strategy of Food Technology</i>	2(2-0)	x				x	x
2	FOT716	Công nghệ hiện đại trong chế biến thực phẩm/ <i>Advanced Food Technology</i>	2(2-0)	x	x	x	x		
Các HP tự chọn									
3	FS713	Lưu biến học thực phẩm/ <i>Food</i>	2(1,	x	x				

		<i>Rheology</i>	5-0,5)							
4	FS714	Phương pháp đánh giá các đặc tính của thực phẩm nâng cao/ <i>Advanced techniques for Food Characterisation</i>	2(1,5-0,5)	x	x	x				
5	FOT701	Kỹ thuật phân tích dữ liệu đa chiều trong công nghiệp thực phẩm/ <i>Multiway Data Analysis in Food Industry</i>	2(1,5-0,5)				x	x		
6	POT705	Mô hình hóa và mô phỏng trong khoa học thực phẩm/ <i>Modelling and Simulation in Food Science</i>	2(1,5-0,5)					x		
7	SPT701	Triển khai kết quả nghiên cứu khoa học vào thực tiễn sản xuất/ <i>Implementation of Scientific Research Achievements in Real Life Production</i>	2(1,5-0,5)			x	x			
8	FOT717	Độc chất học thực phẩm/ <i>Food Toxicology</i>	2(1,5-0,5)	x	x					
9	FOT718	Chẩn đoán thực phẩm nâng cao/ <i>Advanced Food Diagnostics</i>	2(1,5-0,5)	x	x					
10	FOT719	Thiết kế quá trình bảo quản thực phẩm / <i>Food preservation process design</i>	2(1,5-0,5)	x	x	x				
II Nghiên cứu khoa học và luận án tiến sĩ										
11	FOT802	Tiểu luận tổng quan	4				x	x	x	
12	FOT803	Chuyên đề tiến sĩ 1	4	x	x	x	x	x	x	
13	FOT804	Chuyên đề tiến sĩ 2	4	x	x	x	x	x	x	
14		Bài báo khoa học hoặc công trình khoa học quy đổi	10			x	x	x	x	
15	FOT900	Luận án tiến sĩ	60	x	x	x	x	x	x	

5. Các hướng nghiên cứu đề tài luận án:

- 1) Ứng dụng các quá trình nhiệt, cơ học, vật lý, hóa lý trong chế biến và bảo quản thực phẩm.
- 2) Ứng dụng công nghệ sinh học trong chế biến và bảo quản thực phẩm.
- 3) Biến đổi của nguyên liệu thực phẩm sau thu hoạch và kỹ thuật bảo quản.
- 4) Quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm.
- 5) Công nghệ chế biến sản phẩm giá trị gia tăng, thực phẩm chức năng.
- 6) Tận dụng nguyên liệu còn lại trong chế biến thực phẩm và giảm thiểu ô nhiễm môi trường trong chế biến.
- 7) Thu nhận và ứng dụng hoạt chất sinh học từ nông sản thực phẩm.

6. Kế hoạch học tập, nghiên cứu theo thiết kế chuẩn ¹

Năm học	Nội dung học tập, nghiên cứu	Khối lượng học tập, nghiên cứu	Kết quả dự kiến
Năm thứ 1	<ul style="list-style-type: none"> - Học các học phần bổ sung (nếu có); - Học các học phần trong chương trình tiến sĩ; - Viết tiểu luận tổng quan; - Xác định nội dung và đăng ký 2 chuyên đề. - Bắt đầu triển khai Chuyên đề nghiên cứu 1 	12 - 16 tín chỉ	<ul style="list-style-type: none"> - Bảng điểm (chứng nhận) kết thúc học phần; - Quyết định giao chuyên đề; - Bản thảo chương 1 của luận án (tổng quan, vấn đề nghiên cứu, phương pháp nghiên cứu. - Bản thảo chuyên đề 1
Năm thứ 2	<ul style="list-style-type: none"> - Thực hiện chuyên đề nghiên cứu 1 và 2, song song với việc bắt đầu thực hiện các nội dung chính của luận án; - Viết bản thảo các chương tiếp theo của luận án; - Tham gia seminar chuyên môn, sinh hoạt học thuật, tham gia các hội thảo khoa học; - Bắt đầu viết báo nộp các tạp chí có phản biện trong và ngoài nước có khung điểm 0.75 trở lên theo quy định của HĐ Giáo sư nhà nước. 	30-32 tín chỉ	<ul style="list-style-type: none"> - Báo cáo, bảo vệ các chuyên đề. - Các bài báo tham gia hội thảo KH hoặc bài báo nộp tạp chí. - Bản thảo chương tiếp theo của luận án.
Năm thứ 3	<ul style="list-style-type: none"> - Tiếp tục tham gia sinh hoạt học thuật, các hội thảo khoa học; - Tiếp tục viết báo nộp các tạp chí trong và ngoài nước (đủ điều kiện bảo vệ luận án cấp cơ sở); - Viết và hoàn thiện luận án để nộp và bảo vệ cấp cơ sở. - Tiếp tục thực hiện công bố quốc tế hoặc trong nước trên các tạp chí có khung điểm đánh giá tới 0,75 điểm trở lên; Hoàn chỉnh luận án để bảo vệ cấp trường. 	30 - 35 tín chỉ	<p>Luận án được bảo vệ cấp cơ sở (cấp khoa/viện) và các bài công bố,...</p> <p>Các bài báo, công trình khoa học quy đổi được công bố đủ điều kiện bảo vệ luận án.</p> <p>Luận án được bảo vệ cấp trường.</p>

7. Đối sánh chương trình đào tạo trong và ngoài nước

¹ Ví dụ này cho trường hợp 4 năm. Nếu thiết kế theo 3 năm thì phải thiết kế lại.

(Xem phụ lục 2)

IX. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

Chương trình đào tạo tiến sĩ gồm 90 tín chỉ với thời gian đào tạo chuẩn được thiết kế là 3 năm². Chương trình đào tạo được triển khai theo hệ thống đào tạo tín chỉ, cho phép NCS linh hoạt trong lập kế hoạch và triển khai việc học tập, nghiên cứu của cá nhân.

Quá trình thực hiện chương trình tuân thủ các quy định của Bộ Giáo dục và Đào tạo và Trường Đại học Nha Trang. Theo lộ trình đào tạo, NCS sẽ học các học phần thuộc chương trình đào tạo tiến sĩ trong năm đầu tiên hoặc có thể kéo dài sang năm thứ hai, nhằm trang bị cho NCS các kiến thức cũng như công cụ nền tảng để nghiên cứu luận án. Từ năm thứ 2 và thứ 3 trở đi, NCS tập trung thực hiện đề tài luận án.

Các học phần được thiết kế và triển khai giảng dạy căn cứ theo mục tiêu của học phần, liên tục được cải thiện trên cơ sở ý kiến đóng góp từ người học, các giảng viên trong Khoa cũng như các bên liên quan khác. Đối với các học phần tự chọn, người hướng dẫn sẽ tư vấn để NCS chọn các học phần phù hợp nhất nhằm trang bị kiến thức và công cụ mà NCS cần có để thực hiện đề tài luận án.

Hoạt động nghiên cứu khoa học, tham gia sinh hoạt học thuật và các hội thảo, công bố trong nước và quốc tế trên các tạp chí uy tín trong nước và quốc tế, đăng ký sáng chế hoặc giải pháp hữu ích ..., viết luận án dưới sự hướng dẫn của cán bộ hướng dẫn khoa học là các nhiệm vụ quan trọng đối với hoạt động đào tạo trình độ tiến sĩ.

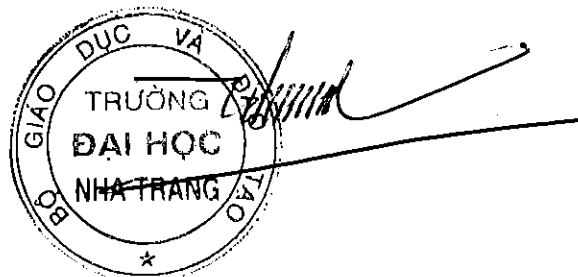
TRƯỞNG KHOA

PGS.TS Mai Thị Tuyết Nga

BAN CHỦ NHIỆM CTĐT

PGS.TS Vũ Ngọc Bội

HIỆU TRƯỞNG



Trương Sĩ Trung

² Nếu đặc thù thì có thể thiết kế khác 3 năm. Do vấn đề thu học phí theo năm, Nhà trường thống nhất các chương trình bình thường được thiết kế trong 3 năm. Xóa ghi chú này khi hoàn thiện bản thảo khung chương trình.

