



BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC NÔNG LÂM TP.HCM
KHOA CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

P. Linh Trung, Q. Thủ Đức, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam
Tel : (84 8) 3896 0871 Email: kentp@hcmuaf.edu.vn
Fax: (84 8) 3896 0713 Website: http://www.fst.hcmuaf.edu.vn



THƯ NGỎ

V/v tổ chức khóa huấn luyện

“Kiểm soát quy trình tốt hơn trong ngành công nghệ thực phẩm chế biến”

Kính gửi: - Quý Công ty, Xí nghiệp, Nhà máy sản xuất thực phẩm tại Việt nam

Khoa Công nghệ Thực phẩm - Trường Đại học Nông Lâm TP. HCM chúng tôi xin gửi lời chào trân trọng đến Quý công ty.

Khoa Công nghệ Thực phẩm có tiền thân là Bộ môn Bảo Quản & Chế Biến Nông Sản Thực Phẩm, trực thuộc trường ĐH Nông Lâm Tp. Hồ Chí Minh, được thành lập theo quyết định số 5435/KHTC của Bộ Giáo Dục và Đào tạo ngày 11/8/1995. Ngày 27/12/1996, Hiệu trưởng trường Đại học Nông Lâm ra Quyết định về việc thành lập Bộ môn Bảo Quản & Chế Biến Nông Sản Thực Phẩm và quyết định chính thức tuyển sinh. Ngày 24/02/1997, Bộ môn Bảo Quản & Chế Biến Nông Sản Thực Phẩm chính thức ra mắt với đầy đủ các lĩnh vực bảo quản chế biến gồm thủy sản, kỹ nghệ súc sản, công nghệ sau thu hoạch, rau quả và lương thực.

Sau 5 năm hoạt động và không ngừng phát triển, ngày 15/12/2000, Bộ môn BQ&CBNSTP được nâng cấp thành Khoa Công nghệ Thực Phẩm theo quyết định số 5543/QĐ-BGD&ĐT-TCCB của Bộ Giáo Dục và Đào Tạo với 3 chuyên ngành: Bảo Quản Chế biến Nông sản Thực phẩm, Bảo Quản Chế biến Nông sản và Vi sinh Thực phẩm, và Bảo Quản Chế biến Nông sản Thực phẩm và Dinh dưỡng Người. Hiện tại, Khoa có 6 bộ môn: Hóa sinh Thực phẩm, Vi sinh Thực phẩm, Phát triển Sản phẩm, Công Nghệ Sau Thu Hoạch, Kỹ Thuật Thực phẩm, và Dinh Dưỡng Người. Từ năm 2009, Khoa bắt đầu khóa đào tạo đại học theo chương trình tiên tiến ngành Công nghệ Thực Phẩm với đối tác phát triển và thực hiện chương trình là University of California Davis (UC Davis, Hoa Kỳ). Năm 2010, Khoa bắt đầu đào tạo chương trình Thạc sĩ và Tiến sĩ năm 2016. Cũng từ năm 2016, Khoa bắt đầu đào tạo Chương trình chất lượng cao ngành Công nghệ thực phẩm (tối thiểu 30% dạy bằng tiếng Anh).

Về mặt quản lý, Khoa CNTP là một trong những Khoa đầu tiên của trường ĐHNLU được cấp giấy chứng nhận ISO9001:2000 vào tháng 11/2006. Hiện nay, Khoa CNTP đang là một trong những đơn vị tiên phong của trường ĐH Nông Lâm vận hành theo chuẩn hệ thống AUN (Asian University Network), chuẩn kiểm định chất lượng dành cho hệ thống các trường đại học thuộc khối ASEAN.

Ngoài chương trình đào tạo, Khoa Công nghệ Thực phẩm còn thường tổ chức các khóa huấn luyện ngắn hạn về các lĩnh vực liên quan đến thực phẩm. Các khóa huấn luyện có thể tổ chức riêng cho công ty yêu cầu, hoặc hợp tác với các đối tác quốc tế để tổ chức như các khóa huấn luyện về chế biến thịt; sữa; thủy sản; rau quả; an toàn thực phẩm và vệ sinh nhà máy...

Dựa trên cơ sở đào tạo và hợp tác nghiên cứu giữa Khoa Công nghệ Thực phẩm - Trường Đại học Nông Lâm TP.HCM với các Tổ chức khoa học về công nghệ thực phẩm trong nước và quốc tế. Được sự đồng ý và phê duyệt bởi Cơ quan thực phẩm và dược phẩm Mỹ FDA, ngày 08/05/2017 Khoa Công nghệ Thực phẩm - Trường Đại học Nông Lâm TP.HCM đã liên kết với Hiệp hội Khoa học và Giáo dục, sản xuất hàng hóa (GMA, SEF - là Hiệp hội thương mại phục vụ ngành chế biến thực phẩm và đồ uống lớn nhất trên toàn thế giới).

Tại Việt Nam, TS. Kha Chấn Tuyên thuộc Trường Đại học Nông Lâm TP.HCM là giảng viên duy nhất được gia nhập tổ chức FDA của Mỹ, đồng nghĩa với việc đến thời điểm hiện tại thì duy nhất chỉ có Trường Đại Học Nông Lâm TP.HCM - Việt Nam được phép mở khóa học trên.

Nay Khoa tiếp tục mở rộng chương trình hợp tác quốc tế sẽ tổ chức khóa huấn luyện **“Kiểm soát quy trình tốt hơn trong ngành công nghệ thực phẩm chế biến”, Khoá 3**. Khóa học sẽ huấn luyện cho nhân viên trong các nhà máy về kỹ năng, kiến thức và thực tế về đóng gói và xử lý nhiệt các thực phẩm có độ axit thấp và axit hóa trong các bao bì kín. Học viên tham gia khóa học hoàn tất chương trình sẽ được cấp Giấy chứng nhận hoàn thành khóa học đáp ứng yêu cầu đào tạo của tổ chức GMA, FDA và USDA – FSIS.

Thời gian: **Khoá 3: trong 4 ngày, từ 14/12/2017 - 17/12/2017** tại Trường Đại học Nông Lâm TP.HCM.

Thành phần Giảng viên: là các Giảng viên Khoa Công Nghệ Thực Phẩm, Trường Đại học Nông Lâm Tp. HCM.

Học phí: 500 USD hoặc 11.500.000VND.

Nội dung: Các nội dung chương trình được phê chuẩn bởi tổ chức GMA và FDA. Tên sách: Canned Foods Manual: Principles of thermal process control, acidification, and container closure evaluation (8th edition), (Thông tin và chương trình học cụ thể theo file đính kèm).

Chúng tôi rất mong được phục vụ và nhận được sự hợp tác của Quý công ty.

Trân trọng kính chào!

TM. BAN TỔ CHỨC

TS. Kha Chấn Tuyên

Đăng ký vui lòng liên hệ: Cô Lê Thanh
Điện thoại: 028 3722 0260 hoặc DĐ: (84) 909 556 837
Email: lethanh@hcmuaf.edu.vn