

DỰ KIẾN CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO NĂM 2019

Tháng	STT	Tên khóa đào tạo	Số ngày	Giảng viên chính	Học phí (triệu)/hv
2	1	Kỹ thuật phân tích vi sinh trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi	4	ThS. Lê Văn Ngôn	2,5
	2	Phân tích các chỉ tiêu đánh giá chất lượng nước chấm, gia vị	4	ThS. Nguyễn Minh Nhật CN. Nguyễn Nhật Nam	2,5
3	1	Quang phổ phát xạ ICP-OES - Ứng dụng trong phân tích kim loại nặng trong thức ăn chăn nuôi, nước sinh hoạt và nước thải	5	TS. Huỳnh Khánh Duy	3,0
	2	Một số kinh nghiệm trong xây dựng, áp dụng và đánh giá hệ thống quản lý chất lượng an toàn thực phẩm theo HACCP/ISO 22000:2005	4 giờ	Ông Lê Đình Hùng	1,0
	3	Kiểm tra, bảo trì, hiệu chuẩn thiết bị sắc ký khí đầu dò ECD, FID, NPD	3	KS. Trần Mạnh Tiến	2,5
	4	Kỹ thuật chuẩn bị mẫu trong phân tích bằng kỹ thuật sắc ký	5	GS. Chu Phạm Ngọc Sơn TS. Phạm Thị Ánh	3,5
4	1	Kỹ thuật sắc ký lỏng (LC) với các đầu dò UV, PDA, RF, RID - Ứng dụng trong phân tích thực phẩm, dược phẩm và môi trường	5	GS. Chu Phạm Ngọc Sơn TS. Phạm Thị Ánh	3,5
	2	Kỹ thuật phân tích vi sinh trong nông sản, thực phẩm và thủy sản	4	ThS. Lê Văn Ngôn	2,5
	3	Phương pháp đánh giá cảm quan thực phẩm	2	Ông Nguyễn Đại Hiệp	2,0
5	1	Kỹ thuật phân tích vi sinh vật trong nước uống và nước thải (sinh hoạt, sản xuất và y tế)	4	ThS. Lê Văn Ngôn	2,5
	2	Kỹ thuật sắc ký lỏng ghép khối phổ (LC/MS/MS) - Ứng dụng trong phân tích thủy sản, thực phẩm, dược phẩm và môi trường	5	GS. Chu Phạm Ngọc Sơn TS. Phạm Thị Ánh	3,5

Tháng	STT	Tên khóa đào tạo	Số ngày	Giảng viên chính	Học phí (triệu)/hv
	3	Kiểm tra, bảo trì, hiệu chuẩn thiết bị sắc ký lỏng đầu dò UV-VIS, RF, RID	3	KS. Trần Mạnh Tiến	2,5
6	1	Quang phổ hấp thụ phân tử (UV-Vis) - Ứng dụng trong phân tích thực phẩm và môi trường	4	TS. Huỳnh Khánh Duy CN. Phạm Nhật Nam	2,5
	2	Một số kinh nghiệm trong xây dựng, áp dụng và đánh giá hệ thống quản lý chất lượng an toàn thực phẩm theo HACCP/ISO 22000:2005	4 giờ	Ông Lê Đình Hùng	1,0
	3	Kỹ thuật sắc ký khí (GC) với các đầu dò FID, ECD, NPD - Ứng dụng trong phân tích thực phẩm, môi trường và thuốc BVTV	5	GS. Chu Phạm Ngọc Sơn TS. Phạm Thị Ánh	3,5
7	1	Kỹ thuật ELISA - Ứng dụng trong phân tích kháng sinh, thuốc BVTV trong thực phẩm, trong kiểm tra chất lượng nông sản, thủy hải sản, thực phẩm chế biến	3	ThS. Nguyễn Minh Nhật ThS. Lê Quang Hoàng Hạnh	2,0
	2	Kỹ thuật phân tích vi sinh trong nước giải khát, đồ hộp, sữa và các sản phẩm sữa	4	ThS. Lê Văn Ngôn	2,5
	3	Kỹ thuật sắc ký khí ghép khối phổ (GC/MS) - Áp dụng trong định danh và định lượng	5	GS. Chu Phạm Ngọc Sơn TS. Phạm Thị Ánh	3,5
	4	Kiểm tra, bảo trì, hiệu chuẩn thiết bị hấp thụ phân tử UV-VIS, IR	3	KS. Trần Mạnh Tiến	2,5
8	1	Ước lượng độ không đảm bảo đo các phương pháp phân tích	3	TS. Huỳnh Khánh Duy	2,5
	2	An toàn hóa chất trong kinh doanh, sản xuất và sử dụng trong phòng thí nghiệm	2	GS. Chu Phạm Ngọc Sơn TS. Phạm Thị Ánh	2,0
	3	Phân tích các chỉ tiêu đánh giá chất lượng thức ăn chăn nuôi	4	ThS. Nguyễn Minh Nhật CN. Phạm Nhật Nam	2,5

Tháng	STT	Tên khóa đào tạo	Số ngày	Giảng viên chính	Học phí (triệu)/hv
	4	Cơ chế phân mảnh ion - Đoán phổ trong LC/MS	3.5	GS. Chu Phạm Ngọc Sơn ThS. Lê Quang Hoàng Hạng	3,5
	5	Một số kinh nghiệm trong xây dựng, áp dụng và đánh giá hệ thống quản lý phòng thí nghiệm vi sinh theo TCVN ISO/IEC 17025:2017	4 giờ	Ông Lê Đình Hùng	1,0
9	1	Phương pháp đánh giá cảm quan thực phẩm	2	Ông Nguyễn Đại Hiệp	2,0
	2	Kỹ thuật phân tích vi sinh trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi	4	ThS. Lê Văn Ngôn	2,5
	3	Kỹ thuật chuẩn bị mẫu trong phân tích bằng kỹ thuật sắc ký	5	GS. Chu Phạm Ngọc Sơn TS. Phạm Thị Ánh	3,5
	4	Kiểm tra, bảo trì, hiệu chuẩn thiết bị sắc ký khí đầu dò khối phổ (MS)	3	KS. Trần Mạnh Tiến	2,5
10	1	Quang phổ phát xạ ICP-OES - Ứng dụng trong phân tích kim loại nặng trong thức ăn chăn nuôi, nước sinh hoạt và nước thải	5	TS. Huỳnh Khánh Duy	3,0
	2	Kỹ thuật sắc ký lỏng (LC) với các đầu dò UV, PDA, RF, RID - Ứng dụng trong phân tích thực phẩm, dược phẩm và môi trường	5	GS. Chu Phạm Ngọc Sơn TS. Phạm Thị Ánh	3,5
11	1	Ứng dụng phương pháp thống kê vào việc đánh giá, xử lý số liệu và kiểm soát kết quả trong phân tích định lượng	4	TS. Huỳnh Khánh Duy	2,5
	2	Kỹ thuật phân tích vi sinh trong nông sản, thực phẩm và thủy sản	4	ThS. Lê Văn Ngôn	2,5
	3	Phân tích các chỉ tiêu đánh giá chất lượng nước chắm, gia vị	3	ThS. Nguyễn Minh Nhật CN. Nguyễn Nhật Nam	2,5

Tháng	STT	Tên khóa đào tạo	Số ngày	Giảng viên chính	Học phí (triệu)/hv
	4	Kỹ thuật sắc ký lỏng ghép khối phổ (LC/MS/MS) - Ứng dụng trong phân tích thủy sản, thực phẩm, dược phẩm và môi trường	4	GS. Chu Phạm Ngọc Sơn TS. Phạm Thị Ánh	3,5
	5	Kiểm tra, bảo trì, hiệu chuẩn thiết bị sắc ký lỏng đầu dò khối phổ (MS)	3	KS. Trần Mạnh Tiến	2,5
	6	Một số kinh nghiệm trong xây dựng, áp dụng và đánh giá hệ thống quản lý phòng thí nghiệm vi sinh theo TCVN ISO/IEC 17025:2017	4 giờ	Ông Lê Đình Hùng	1,0
	1	Kỹ thuật phân tích vi sinh vật trong nước uống và nước thải (sinh hoạt, sản xuất và y tế)	4	ThS. Lê Văn Ngôn	2,5
12	2	Quang phổ hấp thụ phân tử (UV-Vis) - Ứng dụng trong phân tích thực phẩm và môi trường	3	TS. Huỳnh Khánh Duy	2,5
	3	Kỹ thuật sắc ký khí ghép khối phổ (GC/MS) - Áp dụng trong định danh và định lượng	5	GS. Chu Phạm Ngọc Sơn TS. Phạm Thị Ánh	3,5

PHIẾU ĐĂNG KÝ THAM GIA CÁC KHÓA ĐÀO TẠO NĂM 2019

STT	Tên khóa đào tạo	Giảng viên chính	Học phí (triệu)/hv	Đăng ký tham gia lớp tháng	
1	Kỹ thuật phân tích vi sinh trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi	ThS. Lê Văn Ngôn	2,5	02 <input type="checkbox"/>	09 <input type="checkbox"/>
2	Phân tích các chỉ tiêu đánh giá chất lượng nước chắm, gia vị	ThS. Nguyễn Minh Nhật CN. Nguyễn Nhật Nam	2,5	02 <input type="checkbox"/>	11 <input type="checkbox"/>
3	Kỹ thuật chuẩn bị mẫu trong phân tích bằng kỹ thuật sắc ký	GS. Chu Phạm Ngọc Sơn TS. Phạm Thị Ánh	3,5	03 <input type="checkbox"/>	09 <input type="checkbox"/>
4	Quang phổ phát xạ ICP-OES - Ứng dụng trong phân tích kim loại nặng trong thức ăn chăn nuôi, nước sinh hoạt và nước thải	TS. Huỳnh Khánh Duy	3,0	03 <input type="checkbox"/>	10 <input type="checkbox"/>
5	Một số kinh nghiệm trong xây dựng, áp dụng và đánh giá hệ thống quản lý chất lượng an toàn thực phẩm theo HACCP/ISO 22000:2005	Ông Lê Đình Hùng	2,5	03 <input type="checkbox"/>	06 <input type="checkbox"/>
6	Kiểm tra, bảo trì, hiệu chuẩn thiết bị sắc ký khí đầu dò ECD, FID, NPD	KS. Trần Mạnh Tiến	2,5	03 <input type="checkbox"/>	
7	Kỹ thuật sắc ký lỏng (LC) với các đầu dò UV, PDA, RF, RID - Ứng dụng trong phân tích thực phẩm, dược phẩm và môi trường	GS. Chu Phạm Ngọc Sơn TS. Phạm Thị Ánh	3,5	04 <input type="checkbox"/>	10 <input type="checkbox"/>
8	Kỹ thuật phân tích vi sinh trong nông sản, thực phẩm và thủy sản	ThS. Lê Văn Ngôn	2,5	04 <input type="checkbox"/>	11 <input type="checkbox"/>
9	Phương pháp đánh giá cảm quan thực phẩm	Ông Nguyễn Đại Hiệp	2,0	04 <input type="checkbox"/>	09 <input type="checkbox"/>
10	Kỹ thuật phân tích vi sinh vật trong nước uống và nước thải (sinh hoạt, sản xuất và y tế)	ThS. Lê Văn Ngôn	2,5	05 <input type="checkbox"/>	12 <input type="checkbox"/>

STT	Tên khóa đào tạo	Giảng viên chính	Học phí (triệu)/hv	Đăng ký tham gia lớp tháng	
11	Kỹ thuật sắc ký lỏng ghép khối phổ (LC/MS/MS) - Ứng dụng trong phân tích thủy sản, thực phẩm, dược phẩm và môi trường	GS. Chu Phạm Ngọc Sơn TS. Phạm Thị Ánh	3,5	05 <input type="checkbox"/>	11 <input type="checkbox"/>
12	Kiểm tra, bảo trì, hiệu chuẩn thiết bị sắc ký lỏng đầu dò UV-VIS, RF, RID	KS. Trần Mạnh Tiến	2,5	05 <input type="checkbox"/>	
13	Quang phổ hấp thụ phân tử (UV-Vis) - Ứng dụng trong phân tích thực phẩm và môi trường	TS. Huỳnh Khánh Duy CN. Phạm Nhật Nam	2,5	05 <input type="checkbox"/>	12 <input type="checkbox"/>
14	Kỹ thuật sắc ký khí (GC) với các đầu dò FID, ECD, NPD - Ứng dụng trong phân tích thực phẩm, môi trường và thuốc BVTV	GS. Chu Phạm Ngọc Sơn TS. Phạm Thị Ánh	3,5	06 <input type="checkbox"/>	
15	Kỹ thuật ELISA - Ứng dụng trong phân tích kháng sinh, thuốc BVTV trong thực phẩm, trong kiểm tra chất lượng nông sản, thủy hải sản, thực phẩm chế biến	ThS. Nguyễn Minh Nhật ThS. Lê Quang Hoàng Hạnh	2,0	07 <input type="checkbox"/>	
16	Kỹ thuật phân tích vi sinh trong nước giải khát, đồ hộp, sữa và các sản phẩm sữa	ThS. Lê Văn Ngôn	2,5	07 <input type="checkbox"/>	
17	Kỹ thuật sắc ký khí ghép khối phổ (GC/MS) - Áp dụng trong định danh và định lượng	GS. Chu Phạm Ngọc Sơn TS. Phạm Thị Ánh	3,5	07 <input type="checkbox"/>	12 <input type="checkbox"/>
18	Kiểm tra, bảo trì, hiệu chuẩn thiết bị hấp thụ phân tử UV-VIS, IR	KS. Trần Mạnh Tiến	2,5	07 <input type="checkbox"/>	
19	Ước lượng độ không đảm bảo đo các phương pháp phân tích	TS. Huỳnh Khánh Duy	2,5	08 <input type="checkbox"/>	
20	An toàn hóa chất trong kinh doanh, sản xuất và sử dụng trong phòng thí nghiệm	GS. Chu Phạm Ngọc Sơn TS. Phạm Thị Ánh	2,0	08 <input type="checkbox"/>	
21	Phân tích các chỉ tiêu đánh giá chất lượng thức ăn chăn nuôi	ThS. Nguyễn Minh Nhật CN. Phạm Nhật Nam	2,5	08 <input type="checkbox"/>	

STT	Tên khóa đào tạo	Giảng viên chính	Học phí (triệu)/hv	Đăng ký tham gia lớp tháng	
22	Cơ chế phân mảnh ion - Đoán phổ trong LC/MS	GS. Chu Phạm Ngọc Sơn ThS. Lê Quang Hoàng Hạnh	3,5	08 <input type="checkbox"/>	
23	Một số kinh nghiệm trong xây dựng, áp dụng và đánh giá hệ thống quản lý phòng thí nghiệm vi sinh theo TCVN ISO/IEC 17025:2017	Ông Lê Đình Hùng	2,5	08 <input type="checkbox"/>	11 <input type="checkbox"/>
24	Kiểm tra, bảo trì, hiệu chuẩn thiết bị sắc ký khí đầu dò khối phổ (MS) Kiểm tra, bảo trì, hiệu chuẩn thiết bị sắc	KS. Trần Mạnh Tiên	2,5	09 <input type="checkbox"/>	11 <input type="checkbox"/>
25	Ứng dụng phương pháp thống kê vào việc đánh giá, xử lý số liệu và kiểm soát kết quả trong phân tích định lượng	TS. Huỳnh Khánh Duy	2,5	11 <input type="checkbox"/>	