

THÔNG BÁO CHIÊU SINH

Khóa đào tạo ngắn hạn:

THỊT VÀ KỸ THUẬT CHẾ BIẾN SẢN PHẨM THỊT

Trường Đại học Nông Lâm Thành phố Hồ Chí Minh – Khoa Công nghệ hóa học và thực phẩm thông báo chiêu sinh khóa đào tạo ngắn hạn **Thịt và Kỹ thuật chế biến sản phẩm thịt** như sau:

I. CHUẨN ĐẦU RA CỦA KHÓA HỌC

- Vận dụng cơ sở khoa học của quá trình giết mổ, pha lóc và chế biến thịt.
- Vận dụng các yêu cầu chung, nguyên tắc cơ bản trong quá trình chế biến thịt.
- Thực hành quá trình pha lóc thịt.

II. THÔNG TIN KHÓA HỌC

- Học viên hoàn thành khóa học được cấp **Giấy chứng nhận** của Trường Đại học Nông Lâm Thành phố Hồ Chí Minh.

- Đối tượng tuyển sinh: Chương trình huấn luyện quan trọng và có giá trị cao cho các nhà quản lý cấp trung và nhân viên của các nhà máy giết mổ thịt.

- Thời lượng đào tạo: 45 tiết.

- Số lượng: 15 – 20 học viên/khóa.

- Địa điểm: Khoa Công nghệ hóa học và thực phẩm – Trường Đại học Nông Lâm Thành phố Hồ Chí Minh.

❖ Khóa học do đội ngũ Giảng viên Khoa Công nghệ hóa học và thực phẩm – Trường Đại học Nông Lâm Thành phố Hồ Chí Minh thuyết giảng – thảo luận tình huống giả định và tình huống thực tế - thực hành.

❖ Phân bổ thời lượng khóa học:

Lý thuyết: 46,42%;

Trao đổi và thảo luận: 32,14%;

Thực hành: 14,86%;

Tham quan thực tế: 7,14%.



III. HỌC PHÍ VÀ THANH TOÁN

- Học phí: 5.000.000 đồng/học viên. ---
- Thanh toán học phí bằng hình thức chuyển khoản theo thông tin sau:
 Tên đơn vị thụ hưởng: Trường Đại học Nông Lâm Thành phố Hồ Chí Minh
 Số tài khoản: 3140002377
 Ngân hàng: BIDV – Chi nhánh Đông Sài Gòn, TP.HCM
 Nội dung chuyển khoản: KHNH, [Họ và Tên cá nhân]

IV. THÔNG TIN LIÊN HỆ

Khoa Công nghệ hóa học và thực phẩm – Cô Lê Thị Thanh, Điện thoại: 0909.556.837 hoặc Phòng Quản lý Đào tạo – Điện thoại: 028.3896.3350, Email: pqltdt@hcmuaf.edu.vn

Trường Đại học Nông Lâm Thành phố Hồ Chí Minh, Địa chỉ: Khu phố 33, Phường Linh Xuân, Thành phố Hồ Chí Minh. *uu*

Nơi nhận:

- BGH;
- Khoa CNHH&TP;
- VPT (truyền thông);
- P.KHTC;
- Lưu: VT, QLĐT.

