

KẾ HOẠCH TỔ CHỨC CHUYÊN ĐỀ
XU HƯỚNG ỨNG DỤNG PHỤ GIA TRONG CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM
Tháng 11/2018

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

1. Mục đích:

- Hỗ trợ sinh viên có nhận thức đúng đắn, phù hợp về các xu hướng sử dụng phụ gia trong chế biến và bảo quản thực phẩm cũng như thị trường và xu thế của người tiêu dùng hiện nay khi lựa chọn các sản phẩm thực phẩm chế biến có sử dụng phụ gia.
- Tạo cơ hội cho các hội viên CLB gặp gỡ, học hỏi, trao đổi những thông tin, tài liệu học tập, đồng thời phát huy tinh thần chủ động trong học tập, nghiên cứu khoa học, sáng tạo và đưa ra phương pháp học tập, nghiên cứu, định hướng phát triển nghề nghiệp.

2. Yêu cầu:

- Đảm bảo chương trình diễn ra đúng kế hoạch, đạt chất lượng tốt, đáp ứng nhu cầu của sinh viên đăng ký tham gia.
- Thu hút đông đảo sinh viên tham gia sôi nổi, bổ ích, an toàn.

II. NỘI DUNG VÀ ĐỐI TƯỢNG THAM GIA

II.1. Nội dung

Chuyên đề Xu hướng ứng dụng phụ gia trong công nghệ thực phẩm được tổ chức với các nội dung cụ thể như sau:

1. Tổng quan thị trường thực phẩm và phụ gia thực phẩm ở Việt Nam hiện nay:

- Giới thiệu sơ lược về thị trường và các thị phần chủ yếu của ngành chế biến thực phẩm trong giai đoạn hiện nay tại Việt Nam
- Giới thiệu danh mục các công ty dẫn đầu trong ngành sản xuất thực phẩm hiện nay
- Giới thiệu danh mục các công ty dẫn đầu thị phần cung cấp phụ gia cho ngành thực phẩm

2. Các nhóm phụ gia ứng dụng trong ngành chế biến thực phẩm: Giới thiệu về tốc độ phát triển, phân loại các nhóm sản phẩm trong từng ngành:

- Ngành nước giải khát
- Ngành sữa
- Ngành bánh kẹo
- Ngành chế biến thịt
- Ngành chế biến hải sản
- Ngành chế biến mì gói
- Ngành chế biến gia vị

- Các ngành khác

3. Xu hướng người tiêu dùng hiện nay trong việc lựa chọn các sản phẩm thực phẩm

- Thực phẩm tốt cho sức khỏe, thân thiện với môi trường (không sử dụng phẩm màu, chất bảo quản, thực phẩm hữu cơ...)

- Thực phẩm tiện dụng

- Thực phẩm đặc trưng của các nền văn hóa khác nhau (Thailand, Korea, Japan, Europe -America -fast food)

4. Ứng dụng một số phụ gia trong ngành chế biến thực phẩm theo xu hướng hiện đại: bánh kẹo, nước giải khát, sữa, cà phê...

5. Giải đáp thắc mắc

II.2. Đôi nét về diễn giả

Diễn giả tham gia chương trình chuyên đề Xu hướng ứng dụng phụ gia trong công nghệ thực phẩm là Cô Bùi Thị Cẩm Châu - Trưởng bộ phận kinh doanh của Công ty cổ phần hóa chất Á Châu (ACC).

Với 23 năm kinh nghiệm trong ngành chế biến thực phẩm; 7 năm kinh nghiệm trong lĩnh vực hương liệu, 3 năm kinh nghiệm trong thị trường phân phối nguyên liệu, phụ gia cho ngành thực phẩm... cô Bùi Châu đã tích lũy được rất nhiều kiến thức về thị trường chế biến thực phẩm Việt Nam, am hiểu về kỹ thuật chế biến của các ngành thực phẩm (công nghệ sản xuất các sản phẩm như sữa, bánh kẹo, snack, mì ăn liền, nước giải khát, các sản phẩm thịt chế biến...). Từ năm 1994 đến nay, cô Châu đã trải qua các vị trí làm việc tại nhiều doanh nghiệp sản xuất kinh doanh thực phẩm uy tín tại Việt Nam như:

1994-2003: Nhân viên R&D và phòng kỹ thuật của Công ty cổ phần Bánh Kẹo Biên Hòa

2005-2006: Phó phòng R&D của Công ty TNHH URC

2007-2008: Giám đốc kỹ thuật của Công ty cổ phần thực phẩm Hanco

2008-2015: Chuyên viên kỹ thuật hương liệu của Văn phòng đại diện Symrise (Nhà hương liệu đứng thứ 4 trên thế giới)

2015-2016: Giám đốc kinh doanh của Công ty TNHH IMCD Việt Nam (Tập đoàn thương mại Hà Lan)

2017-2018: Trưởng bộ phận kinh doanh của Công ty cổ phần hóa chất Á Châu

Trong quá trình công tác, cô Châu đã làm việc với rất nhiều doanh nghiệp, nhà cung cấp thực phẩm và phụ liệu thực phẩm lớn trên thế giới như: Cargill, Sanovo, Addcon, Active International, Muskvale, Jan dekker, Lallemand, Wuhan Youji Industries, CP Kelco, DSM, Futura, Ingredion, Cofco, Ingredia, Musim Mas, Innophos, Barry Callebaut...

II.3. Đối tượng và cách thức đăng ký tham gia

a. Nhóm bắt buộc tham gia: Sinh viên đăng ký tham gia cuộc thi “Sáng tạo và phát triển thực phẩm - Food Innovation and Development” do khoa Công nghệ thực phẩm tổ chức.

b. Nhóm khuyến khích tham gia:

Sinh viên là hội viên CLB khoa học và công nghệ thực phẩm.

Tất cả sinh viên khóa 06ĐHTP, 06ĐHĐB không có giờ học.

Sinh viên các khóa 07-09ĐH, 16-18CD đam mê hoạt động nghiên cứu khoa học, yêu thích ngành học, có nguyện vọng tham gia vào các nhóm nghiên cứu hoặc làm khóa luận tốt nghiệp.

c. Đăng ký chuyên đề “Xu hướng ứng dụng phụ gia trong công nghệ thực phẩm” bằng cách truy cập link <https://goo.gl/forms/u4IJ9IvucWQPgJBC2> và làm theo hướng dẫn.

Số lượng sinh viên tham gia dự kiến: 400 sinh viên

III. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

III.1. Thành lập ban chỉ đạo

- Cô Nguyễn Thị Thảo Minh – Phó trưởng khoa Công nghệ thực phẩm – Trưởng ban
- Cô Đỗ Mai Nguyên Phương – Bí Thư Liên chi Đoàn khoa Công nghệ thực phẩm – Phó ban

III.2 Thành lập ban tổ chức và thực hiện

- Cô Hoàng Thị Trúc Quỳnh – BCN CLB Khoa học và CNTP – Trưởng ban
- Cô Hoàng Thị Ngọc Nhon – BCN CLB Khoa học và CNTP – Phó ban
- Cô Phạm Thị Thùy Dương – BCN CLB Khoa học và CNTP – Ủy viên

III.3. Tiến độ thực hiện

TT	Công việc	Thời gian
1	Lập kế hoạch chi tiết	29/10/2018
2	Duyệt kế hoạch	31/10/2018
3	Thông báo và cho SV đăng kí	5/11/2018
4	Tuyên truyền về chuyên đề	5-16/11/2018
5	Chốt danh sách đăng kí	16/11/2018
6	Tổ chức chuyên đề	8g30 ngày 17/11/2018

Ban chủ nhiệm CLB KH&CNTP

Chủ nhiệm



Hoàng Thị Trúc Quỳnh