

KẾ HOẠCH TỔ CHỨC CHUYÊN ĐỀ CHUYÊN ĐỀ  
"Tiềm năng sử dụng phụ gia thực phẩm"  
(Buổi 2: Xu hướng Plant-based Food và các giải pháp công nghệ)

## I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

### 1. Mục đích:

- Giúp sinh viên hiểu rõ hơn về công dụng, đặc tính và tính chất của từng nhóm phụ gia cụ thể để từ đó SV có thể lựa chọn và định hướng sử dụng trong việc phát triển sản phẩm mới, giúp ích trong quá trình làm khóa luận tốt nghiệp và nghiên cứu khoa học
- Tạo cơ hội cho giảng viên, sinh viên trong khoa gặp gỡ, học hỏi, trao đổi thông tin với các nhà cung cấp phụ gia, 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.

### 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

### 1. Nội dung

THỜI GIAN	NỘI DUNG	DIỄN GIẢ
9:00 – 9:15	Ôn định chỗ ngồi, điểm danh SV	
9:15 – 11:00	Giới thiệu tình hình, xu hướng “Plant-based Food” của Việt Nam và Khu vực - Các giải pháp từ ACC cho ứng dụng “Plant-based Food” (ứng dụng enzyme, hệ chất ổn định, chất bảo quản tự nhiên cho thực phẩm, giải pháp giảm đường,...) - Ý tưởng phát triển sản phẩm cho một số ngành hàng: Sữa hạt/nước giải khát, Bánh/kẹo, thực phẩm chay,...	CÔNG TY CP HÓA CHẤT Á CHÂU
11:00 - 11h15	Q&A	
11h15	Kết thúc chương trình	

### 2. Đối tượng tham gia

- Tất cả các đội thi tham gia cuộc thi FID5
- Tất cả các sinh viên khoa công nghệ thực phẩm yêu thích tham gia nghiên cứu khoa học, phát triển sản phẩm.

### III. TỔ CHỨC VÀ ĐĂNG KÝ THAM GIA

1. Thời gian: 9h15 ngày 23/1/2024

2. Địa điểm: HT C – HUIT

3. Đăng ký tham gia

Sinh viên đăng ký tham gia chuyên đề "*Tiềm năng sử dụng phụ gia thực phẩm*" đăng ký tại link.

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

### IV. HỖ TRỢ VÀ THỰC HIỆN

1. Thành lập ban chỉ đạo

- PGS.TS. Lê Nguyễn Đoàn Duy - Trưởng Khoa Công nghệ thực phẩm

- ThS. Nguyễn Thị Thảo Minh – Phó trưởng Khoa Công nghệ thực phẩm

2. Tổ chức và thực hiện

STT	Công việc	Thời gian	Người phụ trách	Ghi chú
1	Lập kế hoạch	Trước 15/01	Thầy Văn Anh	
2	Mượn HT C	Trước 18/01	Thầy Văn Anh	
3	Chuẩn bị giấy mời, thư cảm ơn, quà, nước uống	Trước 22/01	Thầy Văn Anh	
4	Chuẩn bị nội dung thuyết trình	Trước 23/01	Diễn giả	
5	Chủ trì buổi chuyên đề: chuẩn bị hội trường, điều hành chuyên đề, tặng quà diễn giả, trả hội trường	9h15 ngày 23/01	Cô Linh Cô Lệ Cô Bảo Châu	
6	Tổng kết chuyên đề, truyền thông trên web và FB	25/01	Thầy Văn Anh	

Khoa Công nghệ thực phẩm

P. Trưởng khoa

  
Nguyễn Thị Thảo Minh

Ban chủ nhiệm CLB KH&CNTP

Chủ nhiệm

  
Nguyễn Văn Anh