**CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO NĂM 2023**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **THỜI GIAN TỔ CHỨC** | **KÝ HIỆU** | **TÊN****KHÓA ĐÀO TẠO** | **NỘI DUNG ĐÀO TẠO** | **THỜI GIAN ĐÀO TẠO** |
| Tháng 2 | ĐT-01 | Phân tích chất lượng nước bằng kỹ thuật quang phổ hấp thu phân tử UV-VIS | - Đại cương về hóa phân tích và kỹ thuật phòng thử nghiệm- Lý thuyết về quang phổ hấp thu phân tử UV-VIS- Xác định hàm lượng nitrat, hàm lượng nitrit, hàm lượng amoni, hàm lượng photpho, hàm lượng nhôm, hàm lượng sắt. | 3 ngày |
| ĐT-02 | Phân tích các chỉ tiêu hóa lý đánh giá chất lượng nước mặt và nước thải | - Đại cương về hóa phân tích và kỹ thuật phòng thử nghiệm- Phân tích các chỉ tiêu hóa lý đánh giá chất lượng nước mặt và nước thải | 3 ngày |
| Tháng 3 | ĐT-03 | Phân tích vi sinh vật trong nước sạch | - Các kỹ thuật dùng trong phân tích vi sinh vật- Xác định Coliform, Coliform chịu nhiệt, Ecoli trong nước sạch | 2 ngày |
| ĐT-04 | Quang phổ hấp thu nguyên tử AAS. Ứng dụng trong phân tích thực phẩm và môi trường | - Đại cương về hóa phân tích và kỹ thuật phòng thử nghiệm- Ứng dụng xác định kim loại nặng trong thực phẩm, nước, đất. | 3 ngày |
| Tháng 4 | ĐT-05 | Phân tích chất lượng thủy sản, sản phẩm thủy sản | - Đại cương về hóa phân tích và kỹ thuật phòng thử nghiệm- Xác định hàm lượng nước, hàm lượng muối NaCl, hàm lượng béo, hàm lượng protein, tỷ lệ H/P | 3 ngày |
| ĐT-06 | Phân tích chất lượng phân bón | - Đại cương về hóa phân tích và kỹ thuật phòng thử nghiệm- Xác định tổng chất hữu cơ, xác định hàm lượng N, P, K | 3 ngày |
| Tháng 5 | ĐT-07 | Phân tích vi sinh vật trong thực phẩm | - Các kỹ thuật dùng trong phân tích vi sinh vật- Xác định tổng số nấm men, nấm mốc, Coliform, E.coli, Staphylococci, Clostridium perrfingens, Salmonella, Vibrio cholerae, tổng số vi khuẩn hiếu khí. | 4 ngày |
| ĐT-08 | Phân tích chất lượng muối ăn, thực phẩm | - Đại cương về hóa phân tích và kỹ thuật phòng thử nghiệm- Xác định độ ẩm, hàm lượng ion clorua Cl- , sunfat SO42-, Magiê, Canxi. | 2 ngày |
| Tháng 6 | ĐT-09 | Phân tích các thành phần trong thức ăn chăn nuôi | - Đại cương về hóa phân tích và kỹ thuật phòng thử nghiệm- Xác định hàm lượng protein, hàm lượng nitơ amoniac, hàm lượng tro, hàm lượng ẩm, hàm lượng NaCl | 2 ngày |
| ĐT-10 | Phân tích các thành phần trong nước mắm, nước chấm | - Đại cương về hóa phân tích và kỹ thuật phòng thử nghiệm- Xác định hàm lượng Nitơ tổng số, hàm lượng muối, hàm lượng Nitơ axit amin, hàm lượng Nitơ Amoniac, hàm lượng axit (tính theo axetic) | 3 ngày |
| Tháng 7 | ĐT-11 | Phân tích các chỉ tiêu hóa lý đánh giá chất lượng nước mặt và nước thải | - Đại cương về hóa phân tích và kỹ thuật phòng thử nghiệm- Phân tích các chỉ tiêu hóa lý đánh giá chất lượng nước mặt và nước thải | 3 ngày |
| ĐT-12 | Phân tích các thành phần trong thức ăn chăn nuôi | - Đại cương về hóa phân tích và kỹ thuật phòng thử nghiệm- Xác định hàm lượng protein, hàm lượng nitơ amoniac, hàm lượng tro, hàm lượng ẩm, hàm lượng NaCl | 2 ngày |
| Tháng 8 | ĐT-13 | Quang phổ hấp thu nguyên tử AAS. Ứng dụng trong phân tích thực phẩm và môi trường | - Đại cương về hóa phân tích và kỹ thuật phòng thử nghiệm- Ứng dụng xác định kim loại nặng trong thực phẩm, nước, đất. | 3 ngày |
| ĐT-14 | Phân tích các thành phần trong nước mắm, nước chấm | - Đại cương về hóa phân tích và kỹ thuật phòng thử nghiệm- Xác định hàm lượng Nitơ tổng số, hàm lượng muối, hàm lượng Nitơ axit amin, hàm lượng Nitơ Amoniac, hàm lượng axit (tính theo axetic) | 3 ngày |
| Tháng 9 | ĐT-15 | Phân tích chất lượng phân bón | - Đại cương về hóa phân tích và kỹ thuật phòng thử nghiệm- Xác định tổng chất hữu cơ, xác định hàm lượng N, P, K | 3 ngày |
| ĐT-16 | Phân tích vi sinh vật trong thực phẩm | - Các kỹ thuật dùng trong phân tích vi sinh vật- Xác định tổng số nấm men, nấm mốc, Coliform, E.coli, Staphylococci, Clostridium perrfingens, Salmonella, Vibrio cholerae, tổng số vi khuẩn hiếu khí. | 4 ngày |
| Tháng 10 | ĐT-17 | Phân tích chất lượng muối ăn, thực phẩm | - Đại cương về hóa phân tích và kỹ thuật phòng thử nghiệm- Xác định độ ẩm, hàm lượng ion clorua Cl- , sunfat SO42-, Magiê, Canxi. | 2 ngày |
| ĐT-18 | Phân tích chất lượng thủy sản, sản phẩm thủy sản | - Đại cương về hóa phân tích và kỹ thuật phòng thử nghiệm- Xác định hàm lượng nước, hàm lượng muối NaCl, hàm lượng béo, hàm lượng protein, tỷ lệ H/P | 3 ngày |
| Tháng 11 | ĐT-19 | Phân tích các thành phần trong nước mắm, nước chấm | - Đại cương về hóa phân tích và kỹ thuật phòng thử nghiệm- Xác định hàm lượng Nitơ tổng số, hàm lượng muối, hàm lượng Nitơ axit amin, hàm lượng Nitơ Amoniac, hàm lượng axit (tính theo axetic) | 3 ngày |
| ĐT-20 | Phân tích vi sinh vật trong nước sạch | - Các kỹ thuật dùng trong phân tích vi sinh vật- Xác định Coliform, Coliform chịu nhiệt, Ecoli trong nước sạch | 2 ngày |
| Tháng 12 | ĐT-21 | Phân tích các chỉ tiêu hóa lý đánh giá chất lượng nước mặt và nước thải | - Đại cương về hóa phân tích và kỹ thuật phòng thử nghiệm- Phân tích các chỉ tiêu hóa lý đánh giá chất lượng nước mặt và nước thải | 3 ngày |
| ĐT-22 | Phân tích chất lượng nước bằng kỹ thuật quang phổ hấp thu phân tử UV-VIS | - Đại cương về hóa phân tích và kỹ thuật phòng thử nghiệm- Lý thuyết về quang phổ hấp thu phân tử UV-VIS- Xác định hàm lượng nitrat, hàm lượng nitrit, hàm lượng amoni, hàm lượng photpho, hàm lượng nhôm, hàm lượng sắt. | 3 ngày |