

Số: 01/TB-VST



Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 04 tháng 01 năm 2021

THÔNG BÁO

Về việc mở lớp đào tạo "Thử nếm cà phê nhân xanh và hướng dẫn tạo ly cà phê theo gu người Việt"

- 1. Thời gian:** Học từ 8h30 – 16h30 vào thứ bảy và chủ nhật, ngày **23-24/01/2021** và ngày **30-31/01/2021** (4 ngày).
- 2. Số lượng người tham gia:** 10-12 người
- 3. Đối tượng của khóa học:** Giảng viên, cán bộ làm việc tại các bộ phận QA, QC, R&D trong các công ty cà phê, chủ quán cà phê, các bạn sinh viên năm cuối, học viên cao học ngành công nghệ thực phẩm.
- 4. Địa điểm:** Phòng Thí nghiệm Phân tích cảm quan và người tiêu dùng F7.01 và F7.02, Viện Công nghệ Sinh học và Thực phẩm Trường Đại học Công Nghiệp Thành phố Hồ Chí Minh, 12 Nguyễn Văn Bảo, Phường 4, Quận Gò Vấp, Thành phố Hồ Chí Minh.
- 5. Học phí:** 5.000.000/người - Bằng chữ: Năm triệu đồng/ người.
(*Riêng đối với sinh viên và học viên cao học của Viện Công nghệ sinh học và Thực phẩm, Trường Đại học Công nghiệp TP. Hồ Chí Minh được giảm 30% học phí*).
- 6. Giảng viên giảng dạy khóa học:**
 - TS. Nguyễn Bá Thanh, Viện trưởng Viện Công nghệ Sinh học và Thực phẩm, Trường Đại học Công Nghiệp Thành phố Hồ Chí Minh. (18 năm kinh nghiệm trong lĩnh vực đánh giá cảm quan thực phẩm).
 - KS. Nguyễn Thanh Trúc, Chuyên gia thử nếm cà phê (17 năm kinh nghiệm làm việc trong lĩnh vực cà phê).
- 7. Liên hệ và đăng ký khóa học:**
 - Thời gian đóng học phí từ ngày 09/01/2021 đến ngày 18/01/2021.
 - Các thông tin khác học viên liên hệ cô Nguyễn Thị Sen theo địa chỉ email: nguyenthisen@iuh.edu.vn hoặc điện thoại 028-38940390-555; 0937928930./.

Trân trọng thông báo./.

**VIỆN TRƯỞNG**

TS. Nguyễn Bá Thanh