

STT	Tên chương trình & tài liệu đào tạo đã ban hành	Số tiết (ngày đào tạo)
LĨNH VỰC VI SINH		
Đảm bảo chất lượng kết quả thử nghiệm phương pháp phân tích vi sinh		
1	Xác định độ không đảm bảo đo của phương pháp phân tích định lượng vi sinh trong thực phẩm theo ISO 19036:2019.	8 tiết (1 ngày)
2	Thẩm định phương pháp vi sinh trong thực phẩm - Áp dụng cho phương pháp tiêu chuẩn.	16 tiết (2 ngày)
3	Bảo quản, hoạt hóa chủng chuẩn và kiểm tra hiệu năng môi trường.	16 tiết (2 ngày)
Xác định các chỉ tiêu vi sinh trong thực phẩm		
4	Định lượng tổng số vi sinh vật hiếu khí trong thực phẩm theo TCVN 4884-1,2:2015	16 tiết (2 ngày)
5	Định lượng tổng số nấm men - nấm mốc theo TCVN 8275-1, 2:2010.	24 tiết (3 ngày)
6	Định lượng Coliform tổng số trong thực phẩm theo TCVN 6848:2007.	16 tiết (2 ngày)
7	Định lượng <i>Escherichia coli</i> trong thực phẩm theo TCVN 7924-2:2008.	16 tiết (2 ngày)
8	Phát hiện và định lượng Coliform tổng số trong thực phẩm TCVN 4882:2007.	16 tiết (2 ngày)
9	Định lượng <i>Clostridium perfringens</i> trong thực phẩm theo TCVN 4991:2005.	20 tiết (2,5 ngày)

10	Định lượng <i>Bacillus cereus</i> trong thực phẩm theo TCVN 4992:2005.	16 tiết (2 ngày)
11	Định lượng <i>Staphylococci</i> dương tính coagulase trong thực phẩm theo TCVN 4830-1:2005.	20 tiết (2,5 ngày)
12	Phát hiện <i>Salmonella</i> spp. trong thực phẩm theo TCVN 10780-1:2017.	32 tiết (4 ngày)
13	Phát hiện và định lượng <i>Escherichia coli</i> giả định - Kỹ thuật MPN theo TCVN 6846:2007	16 tiết (2 ngày)
14	Kỹ thuật kiểm nghiệm nấm men nấm mốc bằng Petrifilm	32 tiết (4 ngày)
15	Định lượng <i>Staphylococcus aureus</i> trong nước theo phương pháp SMEWW 9213B: 2017	20 tiết (2,5 ngày)
16	Phát hiện và định lượng <i>Staphylococci</i> dương tính coagulase trong thực phẩm theo TCVN 4830-3:2005	24 tiết (3 ngày)
17	Định lượng <i>Bacillus cereus</i> trong thực phẩm theo ISO 21528-2:2017	16 tiết (2 ngày)
18	Định lượng <i>Enterobacteriaceae</i> trong thực phẩm theo ISO 21528-2:2017	16 tiết (2 ngày)
19	Định lượng nhanh nấm men – nấm mốc bằng đĩa 3M theo AOAC 2014.05	12 tiết (1,5 ngày)
20	Phát hiện và đếm số bào tử vi khuẩn kỵ khí khử sunphit trong nước - Phương pháp màng lọc theo TCVN 6191-2:1996.	16 tiết (2 ngày)
21	Định lượng Coliform và <i>Escherichia coli</i> trong nước theo TCVN 6187-1:2019.	16 tiết (2 ngày)
22	Định lượng <i>Pseudomonas aeruginosa</i> trong nước theo TCVN 8881:2011 (ISO 16266:2010).	16 tiết (2 ngày)

23	Định lượng <i>Staphylococcus aureus</i> trong thực phẩm theo phương pháp FDA - BAM CHAPTER 12.	20 tiết (2,5 ngày)
24	Định lượng <i>Listeria monocytogenes</i> trong thực phẩm theo ISO 11290-2:2017.	24 tiết (3 ngày)
25	Phát hiện <i>Vibrio cholerae</i> - <i>Vibrio parahaemolyticus</i> trong thực phẩm theo ISO 21872-1:2017.	24 tiết (3 ngày)
26	Định lượng Coliform và <i>Escherichia coli</i> trong nước theo TCVN 6187-2:2020 (ISO 9308-2:2012).	16 tiết (2 ngày)
27	Định lượng <i>Streptococcus faecalis</i> trong nước theo TCVN 6189-2:2009.	16 tiết (2 ngày)
28	Định lượng Coliform chịu nhiệt trong nước theo phương pháp SMEWW 9222D:2017.	16 tiết (2 ngày)
29	Định lượng <i>Clostridium perfringens</i> trong nước theo ISO 14189:2013.	20 tiết (2,5 ngày)
30	Định lượng <i>Pseudomonas aeruginosa</i> trong nước theo TCVN 8881:2011 (ISO 16266:2010).	40 tiết (5 ngày)
31	Định lượng <i>Streptococcus faecalis</i> trong nước theo TCVN 6189-2:2009.	24 tiết (3 ngày)
LĨNH VỰC HÓA HỌC		
Xác định hàm lượng một số hoạt chất, chất cấm		
32	Xác định hàm lượng sibutramin bằng kỹ thuật sắc ký lỏng hiệu năng cao (HPLC)	16 tiết (2 ngày)
33	Xác định hàm lượng flavonol bằng kỹ thuật sắc ký lỏng hiệu năng cao (HPLC)	16 tiết (2 ngày)
34	Xác định hàm lượng glucosamin bằng kỹ thuật sắc ký lỏng hiệu năng cao (HPLC)	16 tiết (2 ngày)
35	Xác định hàm lượng taurin bằng kỹ thuật sắc ký lỏng hiệu năng cao (HPLC)	16 tiết (2 ngày)
36	Xác định hàm lượng curcuminoid bằng kỹ thuật sắc ký lỏng hiệu năng cao (HPLC)	16 tiết (2 ngày)
37	Xác định hàm lượng Glutathion bằng kỹ thuật sắc ký lỏng hiệu năng cao (HPLC)	16 tiết (2 ngày)
38	Xác định hàm lượng Collagen bằng kỹ thuật sắc ký lỏng hiệu năng cao (HPLC)	24 tiết (3 ngày)

39	Xác định hàm lượng Lysin bằng kỹ thuật sắc ký lỏng hiệu năng cao (HPLC)	16 tiết (2 ngày)
40	Xác định hàm lượng Coenzym Q10 bằng kỹ thuật sắc ký lỏng hiệu năng cao (HPLC)	16 tiết (2 ngày)
41	Xác định hàm lượng Methylsulfonylmethane bằng kỹ thuật sắc ký khí (GC-FID)	16 tiết (2 ngày)
42	Xác định hàm lượng Silymarin bằng kỹ thuật sắc ký lỏng hiệu năng cao (HPLC)	16 tiết (2 ngày)
43	Xác định hàm lượng Phenolphthalein bằng kỹ thuật sắc ký lỏng hiệu năng cao (HPLC)	16 tiết (2 ngày)
44	Xác định hàm lượng Phenformin bằng kỹ thuật sắc ký lỏng hiệu năng cao (HPLC)	16 tiết (2 ngày)
45	Phân tích một số chất nhóm NSAIDs bằng phương pháp sắc ký lỏng khối phổ hai lần (LC-MS/MS)	16 tiết (2 ngày)
46	Phân tích một số chất nhóm hormone giới tính bằng phương pháp sắc ký lỏng khối phổ hai lần (LC-MS/MS)	16 tiết (2 ngày)
47	Phân tích một số chất nhóm glucocorticoid bằng phương pháp sắc ký lỏng khối phổ hai lần (LC-MS/MS)	16 tiết (2 ngày)
48	Phân tích một số chất ức chế PDE-5 bằng phương pháp sắc ký lỏng khối phổ hai lần (LC-MS/MS)	16 tiết (2 ngày)
Phân tích thành phần đa lượng		
49	Xác định độ ẩm bằng phương pháp khối lượng	8 tiết (1 ngày)
50	Xác định hàm lượng tro bằng phương pháp khối lượng	8 tiết (1 ngày)
51	Xác định hàm lượng Protein bằng phương pháp Kjehdal	16 tiết (2 ngày)
52	Phân tích hàm lượng Lipid bằng phương pháp Soxhlet	16 tiết (2 ngày)
53	Xác định hàm lượng đường khử, đường tổng, carbohydrat bằng phương pháp chuẩn độ	16 tiết (2 ngày)
Xác định hàm lượng các vitamin		
54	Xác định hàm lượng Vitamin B bằng kỹ thuật HPLC	16 tiết (2 ngày)
55	Xác định hàm lượng Vitamin B bằng phương pháp LC-MS/MS.	24 tiết (3 ngày)

56	Xác định hàm lượng Vitamin B5 bằng phương pháp LC-MS/MS.	16 tiết (2 ngày)
57	Xác định hàm lượng Vitamin B9 bằng phương pháp LC-MS/MS.	16 tiết (2 ngày)
58	Xác định hàm lượng Vitamin C bằng kỹ thuật HPLC	16 tiết (2 ngày)
59	Xác định hàm lượng Vitamin A, D, E bằng phương pháp sắc ký lỏng.	24 tiết (3 ngày)
60	Xác định hàm lượng Vitamin K bằng phương pháp sắc ký lỏng.	24 tiết (3 ngày)
61	Xác định hàm lượng Beta caroten và lycopene bằng phương pháp sắc ký lỏng.	16 tiết (2 ngày)
Xác định hàm lượng phụ gia		
62	Phân tích hàm lượng đường hóa học và chất bảo quản bằng kỹ thuật HPLC.	16 tiết (2 ngày)
63	Phân tích hàm lượng cyclamat bằng kỹ thuật HPLC.	16 tiết (2 ngày)
64	Phân tích hàm lượng chất bảo quản bằng kỹ thuật HPLC.	16 tiết (2 ngày)
65	Xác định hàm lượng phẩm màu thực phẩm bằng kỹ thuật HPLC	16 tiết (2 ngày)
66	Phân tích hàm lượng mononatri glutamat bằng kỹ thuật HPLC.	16 tiết (2 ngày)
67	Phân tích hàm lượng Guanosin 5'-Monophosphat (GMP) và Inosin 5'-monophosphat (IMP) bằng kỹ thuật HPLC.	16 tiết (2 ngày)
68	Sử dụng test nhanh trong kiểm tra an toàn thực phẩm	8 tiết (1 ngày)
69	Sử dụng test nhanh trong kiểm tra an toàn thực phẩm (methanol, formol, nitrat, thuốc trừ sâu nhóm lân hữu cơ và carbamate, phẩm màu, độ ôi khét của dầu mỡ, acid vô cơ trong dấm, acid salicylic)	8 tiết (1 ngày)
Một số kỹ thuật xử lý mẫu và phân tích hàm lượng kim loại, phi kim		
70	Các kỹ thuật xử lý mẫu cho phân tích kim loại	20 tiết (2,5 ngày)
71	Phân tích kim loại bằng phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử (AAS)	28 tiết (3,5 ngày)

72	Phân tích kim loại bằng phương pháp quang phổ phát xạ plasma cao tần cảm ứng (ICP-OES/ ICP-AES)	16 tiết (2 ngày)
73	Phân tích kim loại bằng phương pháp quang phổ khối lượng plasma cao tần cảm ứng (ICP-MS)	16 tiết (2 ngày)
74	Phân tích kim loại bằng phương pháp quang phổ khối lượng plasma cao tần cảm ứng (ICP-MS) - nâng cao	24 tiết (3 ngày)
75	Phân tích chì và cadmi bằng quang phổ hấp thụ nguyên tử không ngọn lửa (GF-AAS)	16 tiết (2 ngày)
76	Phân tích arsenic bằng quang phổ hấp thụ nguyên tử hydrua hóa (HG-AAS)	16 tiết (2 ngày)
77	Phân tích thủy ngân bằng quang phổ hấp thụ nguyên tử hydrua hóa (HG-AAS)	16 tiết (2 ngày)
78	Phân tích chì, cadmi, arsenic, thủy ngân trong thực phẩm bằng AAS	28 tiết (3,5 ngày)
79	Phân tích đồng thời một số kim loại (Pb, Cd, As, Hg, Sn, Sb, Cu, Mn, Cr, Se) bằng ICP-MS hoặc ICP-OES	24 tiết (3 ngày)
80	Phân tích đồng thời một số khoáng chất (Na, K, Ca, Mg, P, Fe, Zn) bằng ICP-OES hoặc ICP-MS	24 tiết (3 ngày)
81	Phương pháp lấy mẫu, bảo quản và xử lý sơ bộ mẫu nước trong phân tích một số chỉ tiêu hóa lý	16 tiết (2 ngày)
82	Phân tích các nguyên tố kim loại trong nước bằng phương pháp ICP-MS	28 tiết (2,5 ngày)
83	Định tính và định lượng hàn the trong thực phẩm	16 tiết (2 ngày)
84	Phân tích một số chỉ tiêu hóa lý cơ bản trong nước (độ cứng tính theo CaCO ₃ , clo dư tự do, monochloramin, tổng chất rắn hòa tan, chỉ số pecmanganat)	24 tiết (3 ngày)
85	Phân tích nitrat, nitrit, sắt tổng số, amoni trong nước bằng phương pháp UV-Vis	24 tiết (3 ngày)
86	Thử giới hạn tổng hàm lượng kim loại nặng (tính theo chì) trong phụ gia và nguyên liệu thực phẩm	16 tiết (2 ngày)
87	Phân tích chì, cadmi trong bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm	24 tiết (3 ngày)
Xác định hàm lượng các chất trong đồ uống có cồn		
88	Xác định độ cồn và hàm lượng ethanol	16 tiết (2 ngày)

89	Xác định hàm lượng methanol, acetaldehyd, rượu bậc cao và ethyl acetat bằng GC-FID	16 tiết (2 ngày)
90	Xác định hàm lượng Diacetyl bằng UV-VIS	8 tiết (1 ngày)
91	Xác định hàm lượng Furfurol bằng UV-VIS	8 tiết (1 ngày)
Phân tích dư lượng hóa chất bảo vệ thực vật		
92	Phân tích dư lượng hóa chất bảo vệ thực vật trong rau quả.	24 tiết (3 ngày)
93	Phân tích dư lượng hóa chất bảo vệ thực vật trong chè, dược liệu và thực phẩm bảo vệ sức khỏe.	24 tiết (3 ngày)
94	Phân tích dư lượng hóa chất bảo vệ thực vật trong nước.	24 tiết (3 ngày)
Phân tích dư lượng thuốc thú y		
95	Phân tích một số chất nhóm beta-agonists bằng phương pháp sắc ký lỏng khối phổ hai lần (LC-MS/MS).	16 tiết (2 ngày)
96	Phân tích kháng sinh nhóm phenicol bằng phương pháp sắc ký lỏng khối phổ hai lần (LC-MS/MS).	16 tiết (2 ngày)
97	Phân tích kháng sinh nhóm tetracyclines bằng phương pháp sắc ký lỏng khối phổ hai lần (LC-MS/MS).	16 tiết (2 ngày)
98	Phân tích kháng sinh nhóm aminoglycosides bằng phương pháp sắc ký lỏng khối phổ hai lần (LC-MS/MS).	16 tiết (2 ngày)
99	Phân tích một số chất chuyển hoá nhóm nitrofurans bằng sắc ký lỏng khối phổ hai lần (LC-MS/MS).	16 tiết (2 ngày)
100	Phân tích malachite green và leucomalachite green bằng phương pháp sắc ký lỏng khối phổ hai lần (LC-MS/MS).	16 tiết (2 ngày)
101	Phân tích kháng sinh nhóm sulfonamides bằng phương pháp sắc ký lỏng khối phổ hai lần (LC-MS/MS).	16 tiết (2 ngày)
102	Phân tích kháng sinh nhóm quinolones bằng phương pháp sắc ký lỏng khối phổ hai lần (LC-MS/MS).	16 tiết (2 ngày)
Xác định một số độc tố vi nấm		
103	Xác định độc tố vi nấm aflatoxin B1, B2, G1, G2 bằng HPLC và LC-MS/MS	20 tiết (2,5 ngày)
104	Xác định độc tố vi nấm aflatoxin M1 bằng HPLC và LC-MS/MS	20 tiết (2,5 ngày)

105	Xác định độc tố vi nấm orchatoxin A bằng HPLC và LC-MS/MS	20 tiết (2,5 ngày)
106	Xác định độc tố vi nấm fumonisin B1 & B2 bằng HPLC và LC-MS/MS	21 tiết (2,5 ngày)
107	Xác định độc tố vi nấm zearalenone bằng HPLC và LC-MS/MS	22 tiết (2,5 ngày)
108	Xác định độc tố vi nấm deoxynivalenol bằng HPLC và LC-MS/MS	20 tiết (2,5 ngày)
109	Xác định độc tố vi nấm patulin bằng HPLC	16 tiết (2 ngày)
110	Xác định đồng thời một số độc tố vi nấm bằng kỹ thuật chiết QuEChERS	20 tiết (2,5 ngày)
Xây dựng và áp dụng Hệ thống quản lý phòng thí nghiệm, kỹ thuật lấy mẫu, kiến thức ATTP		
111	Xác nhận giá trị sử dụng và ước lượng độ không đảm bảo đo của phương pháp phân tích hóa học thực phẩm	32 tiết (4 ngày)
112	Nhận thức chung về Tiêu chuẩn ISO/IEC 17025:2017 Yêu cầu chung về năng lực của các phòng thử nghiệm và hiệu chuẩn	12 tiết (1,5 ngày)
113	Tạo lập, kiểm soát thông tin dạng văn bản của hệ thống quản lý phòng thí nghiệm và an toàn thực phẩm	24 tiết (3 ngày)
114	Đánh giá nội bộ hệ thống quản lý phòng thí nghiệm theo ISO/IEC 17025:2017	12 tiết (1,5 ngày)
115	Kỹ thuật lấy mẫu thực phẩm phục vụ công tác thanh tra, kiểm tra an toàn thực phẩm (chương trình dành cho cơ quan quản lý nhà nước)	56 tiết (7 ngày)
116	Kiến thức an toàn thực phẩm lĩnh vực công thương	8 tiết (1 ngày)
Các chương trình và tài liệu đào tạo (thời lượng dài)		
117	Phân tích Phụ gia thực phẩm	124 tiết (15,5 ngày)
118	Phân tích Vitamin trong thực phẩm	148 tiết (18,5 ngày)
119	Phân tích thành phần đa lượng trong thực phẩm	88 tiết (11 ngày)
120	Phân tích một số chỉ tiêu hóa lý trong đồ uống có cồn	40 tiết (5 ngày)

121	Phân tích độc tố vi nấm trong thực phẩm	76 tiết (9,5 ngày)
122	Phân tích hàm lượng một số kim loại và phi kim trong nước và thực phẩm	120 tiết (15 ngày)
123	Phân tích dư lượng hóa chất bảo vệ thực vật trong thực phẩm	80 tiết (10 ngày)
124	Phân tích tồn dư thuốc thú y)trong thực phẩm	200 tiết (25 ngày)
125	Phương pháp kiểm nghiệm một số vi sinh vật thường gặp trong thực phẩm	84 tiết (10,5 ngày)
126	Phân tích hàm lượng một số anion và cation trong nước và thực phẩm	68 tiết (8,5 ngày)
127	Phân tích một số chỉ tiêu hóa lý cơ bản trong nước ăn uống, nước sinh hoạt	36 tiết (4,5 ngày)