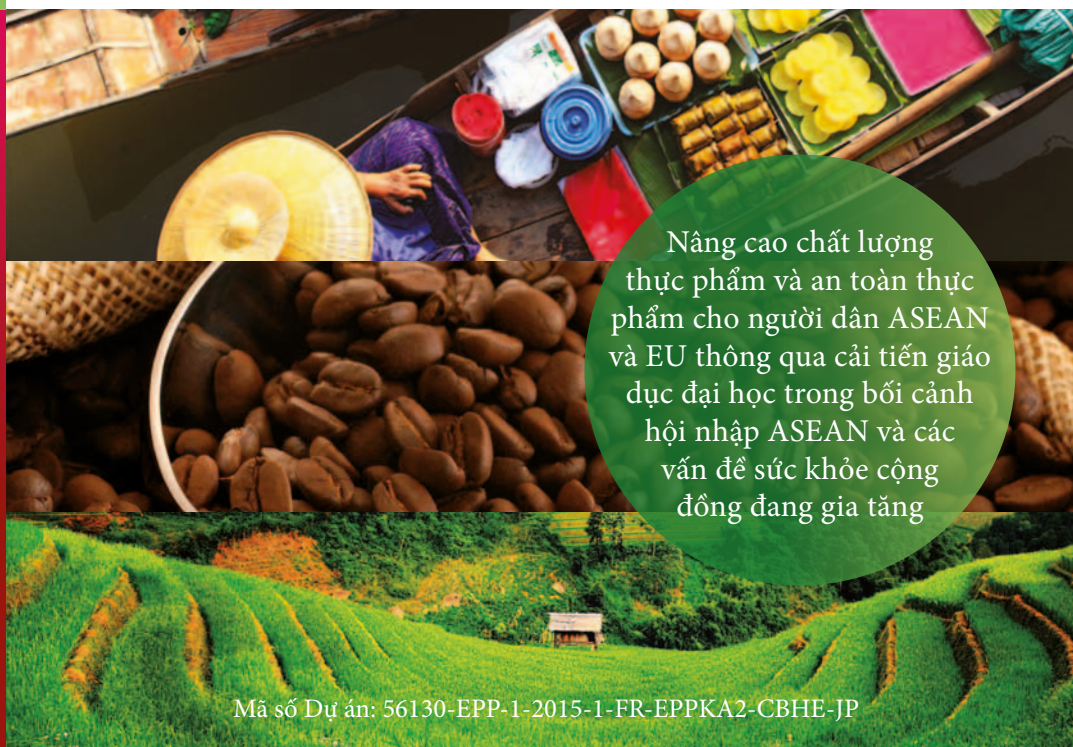




## CÁC TRƯỜNG ĐẠI HỌC LÀ ĐỐI TÁC CHÍNH CHO NHỮNG THÁCH THỨC MỚI VỀ CHẤT LƯỢNG VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM TRONG ASEAN



Nâng cao chất lượng  
thực phẩm và an toàn thực  
phẩm cho người dân ASEAN  
và EU thông qua cải tiến giáo  
dục đại học trong bối cảnh  
hội nhập ASEAN và các  
vấn đề sức khỏe cộng  
đồng đang gia tăng

Mã số Dự án: 56130-EPP-1-2015-1-FR-EPPKA2-CBHE-JP

Ngân sách: 995 759 EUR

Thời gian: 3 năm (October 2015- October 2018)

13 trường đại học thành viên (5 châu Âu, 2 ở Campuchia, 3 ở Thái Lan, 3 ở Việt Nam)



## DANH SÁCH CÁC THÀNH VIÊN ASIFOOD

### MỤC TIÊU CỤ THỂ

1. Tăng cường mối quan hệ giữa các trường đại học và các bên nghề nghiệp liên quan
2. Đưa phương pháp "Kỹ thuật đào tạo" vào các trường đại học thành viên, để đảm bảo rằng chương trình mới và được cập nhật phù hợp với nhu cầu của lĩnh vực kinh tế và các bên liên quan khác
3. Nâng cao năng lực giảng viên
4. Tăng cường mối quan hệ giữa các trường đại học ASEAN, giữa EU và các trường đại học ASEAN trong các lĩnh vực an toàn thực phẩm và chất lượng thực phẩm.

#### CHÂU ÂU

**Viện Giáo dục Quốc gia về Khoa học Nông nghiệp - Montpellier SupAgro,**  
Montpellier - Pháp

**Viện Agreenium,** Pháp

**BOKU, Khoa Khoa học và Công nghệ Thực phẩm,** Vienna - Áo

**Đại học Liège (ULg),** Liège - Bỉ

**Đại học Pisa (UNIFI),** Pisa - Ý

#### CAMPUCHIA

**Viện Công nghệ Campuchia (ITC),**  
Phnom Penh - Campuchia

**Đại học Nông nghiệp Hoàng gia (RUA),**  
Phnom Penh - Campuchia

#### THÁI LAN

**Viện Công nghệ Châu Á (AIT),** Bangkok - Thái Lan

**Đại học Kasetsart (KU),**  
Bangkok - Thái Lan

**Đại học Prince of Songkla (PSU),** Songkla - Thái Lan

#### VIỆT NAM

**Trường Đại học Bách Khoa Hà Nội (HUST),** Hà Nội - Việt Nam

**Trường Đại học Nông Lâm (NLU),**  
Thành phố Hồ Chí Minh - Việt Nam

**Học viện Nông nghiệp Việt Nam (VNUA),** Hà Nội - Việt Nam

## NHỮNG KẾT QUẢ CHÍNH

- 2 khảo sát được thực hiện, một với 160 bên nghề nghiệp liên quan (về mối quan hệ của họ với các trường đại học) và cái thứ hai với 134 doanh nghiệp (về nhu cầu kỹ năng).
- 24 giảng viên được huấn luyện tại châu Âu về An toàn thực phẩm và Chất lượng thực phẩm vào tháng 5 năm 2017 tại Montpellier, Liège và Vienna và 22 giảng viên được huấn luyện về phương pháp giảng dạy và công nghệ mới tại Pisa.
- 7 nhà nghiên cứu đến châu Âu vào năm 2018 (Montpellier, Dijon, Vienna, Liège) để đào tạo, kết nối mạng lưới và xác định các chủ đề mới cho các dự án nghiên cứu.
- Một số Bản ghi nhớ song phương đã được ký kết để tạo thuận lợi cho việc trao đổi học viên và giảng viên
- Hình thành 3 chương trình thạc sĩ mới (ITC, RUA và NLU) và nâng cấp 5 chương trình thạc sĩ hiện có, tất cả đều nhận được sự xác nhận của trường đại học.

- Hình thành 3 mô-đun được thiết kế cho đào tạo trình độ Thạc sĩ:
  1. An toàn và chất lượng thực phẩm trong sản xuất cơ bản (12 ECTS)
  2. Phân tích an toàn thực phẩm và chất lượng thực phẩm (15 ECTS)
  3. Đảm bảo an toàn và chất lượng trong công nghiệp chế biến thực phẩm. (10 ECTS)
- Mỗi trường đại học đã mua thiết bị thí nghiệm mới cho mục đích giảng dạy
- 8 giáo viên đã được đào tạo về quy trình chứng nhận EQAS (Hệ thống đảm bảo chất lượng Châu Âu cho chương trình đào tạo ngành thực phẩm) và các tiêu chuẩn của Hiệp hội Lương thực ISEKI. KU đang trong quá trình thực hiện để được chứng nhận EQAS cuối năm 2018.
- 154 sinh viên đã được đào tạo trong chương trình mới/ chương trình đã được cải tiến
- Mỗi trường đại học đã phát triển và dạy ít nhất một Khóa đào tạo kỹ thuật ngắn hạn dành cho các bên nghề nghiệp liên quan.
- Hình thành một mô-đun học trực tuyến về "Kỹ thuật đào tạo" với 6 phần có sẵn bằng tiếng Anh và tiếng Pháp.
- Trang web có sẵn bằng tiếng Pháp, Anh, Thái, Việt và Khmer.



[www.asifood.org](http://www.asifood.org)



[www.facebook.com/AsiFoodProject](https://www.facebook.com/AsiFoodProject)

"Việc Ủy ban châu Âu hỗ trợ việc sản xuất ấn phẩm này không phải là sự chứng thực nội dung phản ánh quan điểm của riêng các tác giả, và Ủy ban không thể chịu trách nhiệm cho bất kỳ việc sử dụng nào có thể được tạo ra từ thông tin trong đó."