



Khoá học Kiểm Soát Quy Trình Tốt Hơn **Training course: The Better Process Control School (BPCS)**

Chương trình huấn luyện cho ngành công nghệ thực phẩm chế biến

Đề trang bị cho kiến thức thực phẩm và giúp các công ty thực phẩm đáp ứng các quy định của cơ quan thực phẩm và dược phẩm Mỹ (FDA), Khoa Công nghệ Hoá học và Thực phẩm, Trường Đại học Nông Lâm, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam sẽ tổ chức khóa đào tạo về chế biến thực phẩm có axit thấp và axit hóa. Khóa huấn luyện được phê duyệt bởi FDA, tổ chức trong 4 ngày. Khóa huấn luyện được tổ chức tại Trường Đại học Nông Lâm TP.HCM liên kết với Hiệp hội thương hiệu tiêu dùng Mỹ (CBA - Consumer Brands Association), là Hiệp hội thương mại lớn nhất phục vụ ngành chế biến thực phẩm và đồ uống trên thế giới. Khóa huấn luyện này mang lại lợi ích cho các nhà máy đóng gói và xử lý nhiệt độ các thực phẩm có độ axit thấp và axit hoá trong các bao bì kín. Những người tham gia đạt điểm trên 70% mỗi học phần của chương trình sẽ được cấp Giấy chứng nhận hoàn thành khoá học đáp ứng các yêu cầu đào tạo của FDA và USDA-FSIS.

Nâng cao năng lực và tuân thủ các quy định

Các quy định của FDA trong 21 CFR 108, 113 và 114 đã có hiệu lực từ ngày 15 tháng 5 năm 1979, yêu cầu mỗi nhà sản xuất các thực phẩm có độ axit thấp hoặc axit hoá cần có người giám sát đạt chuẩn có chứng nhận trong quá trình chế biến. Những quy định này được thiết kế để ngăn ngừa các vấn đề sức khoẻ cộng đồng trong thực phẩm đóng hộp axit thấp và axit hoá.

Khoá học BPCS cũng đáp ứng các quy định của Bộ Nông Nghiệp Mỹ (USDA) về an toàn và kiểm tra thực phẩm (FSIS), bao gồm 9 CFR 318.300 và 381.300 cho các sản phẩm thịt và gia cầm chế biến nhiệt được ban hành vào ngày 19 tháng 6 năm 1987.

Ai nên tham dự khoá học

Chương trình BPCS là khoá huấn luyện quan trọng và có giá trị cao cho các nhà quản lý cấp trung và nhân viên của các nhà máy chế biến thực phẩm có sử dụng chế biến nhiệt. Khóa học cung cấp một nền tảng kiến thức lý thuyết và thực tiễn về an toàn thực phẩm cho nhân viên đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm, những người làm việc với các sản phẩm thực phẩm đóng hộp, học viện và kiểm toán viên chính phủ và thanh tra.

Tài liệu giảng dạy

Thông tin về đăng ký và học phí

Học phí (15.500.000 đồng) sẽ được đóng đầy đủ trước khi đăng ký khoá học. Trường có quyền huỷ lớp do không đủ số lượng học viên ghi danh, giảng viên bị bệnh, thời tiết khắc nghiệt hay

thiên tai, dịch bệnh. Trong trường hợp huỷ bỏ, người đăng ký được thông báo ngay và tất cả các khoản phí được hoàn trả lại.

Chi phí bao gồm học phí, tài liệu và sách học (tài liệu biên dịch và sách bản gốc đã được phê duyệt bởi FDA). Tài liệu giảng dạy (sách, bài giảng, thi) sẽ được giảng dạy bằng tiếng Anh và tiếng Việt.

Thông tin về thành viên của tổ chức CBA

<https://consumerbrandsassociation.org/wp-content/uploads/2020/01/2021-Partner-School-Brochure.pdf>

Thông tin liên lạc

Để tìm hiểu về nội dung chương trình khoá học, vui lòng liên hệ

PGS. TS. Kha Chấn Tuyền

Phó Trưởng Khoa Công nghệ Hoá học và Thực phẩm

Trường Đại học Nông Lâm, TP. HCM, Việt Nam

Email: khachantuyen@hcmuaf.edu.vn

*Để đăng ký khoá học, vui lòng liên hệ và **đăng ký trước ngày 10.03.2023***

ThS. Lê Thanh

Thư ký

Email: lethanh@hcmuaf.edu.vn

Điện thoại: 0909 556 837

Nội dung Khoá học Kiểm Soát Quy Trình Tốt Hơn

Địa điểm: Trường Đại học Nông Lâm TP.HCM
Phường Linh Trung, TP. Thủ Đức, TP. HCM, Việt Nam

Thành phần Giảng viên:

PGS. TS. Tuyen Kha

Phó Trưởng Khoa Công nghệ Hoá học và Thực phẩm

PGS. TS. Thien Trung Le

Trưởng Bộ môn Kỹ thuật Thực phẩm và công nghệ sau thu hoạch

TS. Dương Thị Ngọc Diệp

Giảng viên Khoa Công nghệ Hoá học và Thực phẩm

TS. Nguyễn Minh Xuân Hồng

Giảng viên Khoa Công nghệ Hoá học và Thực phẩm

TS Huỳnh Tiến Đạt

Giảng viên Khoa Công nghệ Hoá học và Thực phẩm

ThS. Nguyễn Anh Trinh

Giảng viên Khoa Công nghệ Hoá học và Thực phẩm

Thời gian: **11/05/2023 - 14/05/2023**, từ 8:00 đến 17:00

Canned Foods: Principles of Thermal Process Control, Acidification and Container Closure Evaluation, 9th Edition.

Ngày 1 (ngày 11 tháng 05, năm 2023)

8:00 - 8:30	Đăng ký
8:30 - 9:00	Giới thiệu (Trường Đại học Nông Lâm và Giảng viên)
9:00 - 10:00	Các quy định chung của FDA, Mỹ
10:00 - 10:15	Giải lao
10:15 - 11:30	Chương 2. Vi sinh vật trong thực phẩm chế biến nhiệt Chapter 2. Microbiology of Thermally Processed Foods
11:30 - 12:00	Tự học và kiểm tra
12:00 - 13:00	Ăn trưa và nghỉ ngơi
13:00 - 14:30	Chương 3. Vệ sinh nồi tiệt trùng và nồi nấu Chapter 3. Sanitation for Retorts and Atmospheric Cookers
14:30 - 15:00	Tự học và kiểm tra
15:00 - 16:30	Chương 4. Làm sạch hệ thống chế biến liên tục Chapter 4. Cleaning for Continuous Systems
16:30 - 17:00:	Tự học và kiểm tra

Ngày 2 (ngày 12 tháng 05, năm 2023)

8:00 - 9:30	Chương 5. Mí ghép kép hộp kim loại và nhựa Double Seamed Metal and Plastic Containers
9:30 - 10:00	Tự học và Kiểm tra
10:00 - 11:30	Chương 6. Đóng nắp hộp thủy tinh và nhựa xoắn Chapter 6. Closures for Glass and Twist-Off Plastic Containers
11:30 - 12:00	Tự học và Kiểm tra
12:00 - 13:00	Ăn trưa và nghỉ ngơi
13:00 - 14:30	Chương 7. Hộp chứa dẻo và bán cứng Chapter 7. Flexible and Semirigid Containers
14:30 - 15:00	Tự học và kiểm tra
15:00 - 16:30	Chương 8. Giới thiệu xử lý nhiệt Chapter 8. Introduction to Thermal Processing
16:30 - 17:00	Tự học và kiểm tra

Ngày 3 (ngày 13 tháng 05, năm 2023)

8:00 - 9:30	Chương 9. Thiết bị tiệt trùng và vận hành Chapter 9. Retort equipment and operation
9:30 - 10:00	Tự học và kiểm tra

10:00 - 11:30	Chương 10. Thiết bị tiệt trùng hơi nước bão hoà gián đoạn: tĩnh và động Chapter 10. Batch Saturated Steam Retorts: Still and Agitating
11:30 - 12:00	Tự học và kiểm tra
12:00 - 13:00	Ăn trưa và nghỉ ngơi
13:00 - 14:30	Chương 11. Thiết bị tiệt trùng quay liên tục Chapter 11. Continuous rotary Retorts
14:30 - 15:00	Tự học và kiểm tra
15:00 - 16:30	Chương 12. Thiết bị tiệt trùng có áp suất đối kháng: Tĩnh và động Chapter 12. Retorts with Overpressure: Still and Agitating
16:30 - 17:00	Tự học và kiểm tra

Ngày 4 (ngày 14 tháng 05, năm 2023)

8:00 - 9:30	Chương 13. Thiết bị tiệt trùng thủy tĩnh Chapter 13. Hydrostatic retorts
9:30 - 10:00	Tự học và kiểm tra
10:00 - 11:30	Chương 14. Các hệ thống chế biến và đóng gói vô trùng Chapter 14. Aseptic processing and packaging systems
11:30 - 12:00	Tự học và kiểm tra
12:00 - 13:00	Ăn trưa và nghỉ ngơi
13:00 - 14:30	Chương 15. Các quy trình xử lý nhiệt thấp Chapter 15. Mild thermal processes
14:30 - 15:00	Tự học và kiểm tra
15:00 - 16:30	Giải đáp thắc mắc, bẻ mặc và phát chứng nhận

Lưu ý: Thứ tự các chương có thể thay đổi theo ngày.

----- o0o -----