



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

Để 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.

Khóa 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 khóa huấn luyện quan trọng và có giá trị 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 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 viên và kiểm toán viên chính phủ và thanh tra.

Tài liệu giảng dạy

Thông tin về đăng ký và học phí

Học phí (13.000.000 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.

Chí phí bao gồm học phí, Bài giảng (song ngữ đã được phê duyệt bởi FDA). Tài liệu giảng dạy (bài giảng và 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/2025/01/2025-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 07.06.2026***

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. Kha Chấn Tuyền

Phó Trưởng Khoa Công nghệ Hoá học và Thực phẩm, Đại học Nông Lâm

PGS. TS. Lê Trung Thiên

Trưởng Bộ môn KTTT và CNSTH, Đại học Nông Lâm

PGS TS Nguyễn Văn Minh

Giảng viên Khoa Công nghệ Thực phẩm, Đại học Nha Trang

TS. Dương Thị Ngọc Diệp

Giảng viên Khoa Công nghệ Hoá học và Thực phẩm, Đại học Nông Lâm

TS. Nguyễn Minh Xuân Hồng

Giảng viên Khoa Công nghệ Hoá học và Thực phẩm, Đại học Nông Lâm

TS Huỳnh Tiến Đạt

Giảng viên Khoa Công nghệ Hoá học và Thực phẩm, Đại học Nông Lâm

ThS. Nguyễn Anh Trinh

Giảng viên Khoa Công nghệ Hoá học và Thực phẩm, Đại học Nông Lâm

Thời gian: **26/ 06/ 2025 - 29/ 06/ 2025**, từ 8:00 đến 17:00

Ngày 1 (ngày 26 tháng 06, năm 2025)

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 27 tháng 06, năm 2025)

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 thuỷ 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 28 tháng 06, năm 2025)

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 29 tháng 06, năm 2025)

8:00 - 9:30	Chương 13. Thiết bị tiệt trùng thuỷ 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, bế mạc và phát chứng nhận

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

----- oOo -----