



Khoá học Kiểm Soát Quy Trình Tốt Hơn

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 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 tính 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 Khoa học và Giáo dục, sản xuất hàng hoá (GMA SEF), là Hiệp hội thương mại lớn nhất phục vụ ngành chế biến thực phẩm và đồ uống trên toàn thế giới. Khóa huấn luyện này có lợi cho các nhân viên trong 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 đậu trên 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 axit 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 tuyệt vời 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.

Thông tin về đăng ký và học phí

Học phí (500 USD hoặc 11,000,000 VND) 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. Trong trường hợp huỷ bỏ, người đăng ký được thông báo ngay lập tức và tất cả các khoản phí được hoàn lại.

Chi phí bao gồm học phí, ăn trưa, tài liệu và sách học (tài liệu 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 liên lạc

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

TS. Kha Chấn Tuyền

Phó Trưởng Khoa Công nghệ thực phẩm

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

Email: khachantuyen@hcmuaf.edu.vn

Điện thoại: (84) 909 367 094

Để đăng ký khoá học, vui lòng liên hệ

ThS. Lê Thanh

Thư ký

Email: lethanh@hcmuaf.edu.vn

Điện thoại: 083 722 0260 hoặc DĐ: (84) 909 556 837

Số tài khoản: 3141 00000 53597

Ngân hàng: BIDV, chi nhánh Đông Sài Gòn, TP. HCM

Nội dung Khoá học Kiểm Soát Quy Trình Tốt Hơn

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

Thành phần Giảng viên: TS Colin Cheng
International Technology (HK) Ltd., General Manager
Institute for Thermal Processing Specialists

TS. Akhila Vasan
Scientific Program Manager
GMA Science & Education Foundation

TS. Tuyen Kha
Vice Dean, Faculty of Food Science and Technology
Nong Lam University

Thời gian: May 8-11, 2017, from 8:00 AM until 5:00 PM

Các nội dung chương trình được phê chuẩn bởi FDA. Tên sách: Canned Foods Manual: Principles of thermal process control, acidification, and container closure evaluation (8th edition).

Ngày 1 (ngày 8 tháng 5, năm 2017)

8:00: Đăng ký
8:30 – 9:00: Giới thiệu (Trường Đại học Nông Lâm và Giảng viên)
9:00 – 10:00: Các quy định của Mỹ, FDA trình bày
10-1015: Giải lao
10:15 – 11:30: Chương 2. Vi sinh vật trong thực phẩm chế biến nhiệt
11:30 – 12:00: Tự học và kiểm tra
12:00 – 12:45: Ăn trưa

12:45 – 2:00	Chương 3. Nguyên tắc của thực phẩm axit
2:00 – 2:30:	Tự học và kiểm tra
2:30 – 3:30:	Chương 4. Nguyên tắc chế biến nhiệt
3:30- 4:00:	Tự học và kiểm tra
4:00 – 5:00	Chương 9. Thiết bị tiệt trùng hơi
5:00 – 5:30:	Kiểm tra

Ngày 2 (ngày 9 tháng 5, năm 2017)

8:00 – 9:30:	Kinh nghiệm thực tế về chiết rót thực phẩm
9:30 – 9:45:	Giải lao
9:45 – 11:00	Chương 10. Thiết bị tiệt trùng áp suất cao
11:00 – 11:30:	Kiểm tra
11:30 – 12:15:	Chương 11. Thiết bị tiệt trùng thủy tĩnh
12:15 – 1:00	Ăn trưa
1:00 – 1:30	Tự học và kiểm tra
1:30 – 2:30:	Chương 12. Nồi tiệt trùng dạng quay và liên tục
2:30 – 3:00	Tự học và kiểm tra
3:00 – 3:15:	Giải lao
3:15 – 4:15:	Chương 13. Thiết bị tiệt trùng khuấy đảo theo mẻ
4:15 – 5:00	Tự học và kiểm tra
5:00 – 6:00	Câu hỏi và giải đáp

Ngày 3 (ngày 10 tháng 5, năm 2017)

8:00 – 9:30:	Chương 5. Nguyên tắc vệ sinh nhà máy thực phẩm
9:30 – 10:00:	Tự học và kiểm tra
10:00 – 10:15:	Giải lao
10:15 – 11:30:	Chương 6. Bảo quản hộp chứa thực phẩm
11:30 – 12:00:	Tự học và kiểm tra
12:00 – 1:00	Ăn trưa
1:00 – 2:30:	Chương 7. Hồ sơ và lưu trữ hồ sơ
2:30 – 3:00:	Tự học và kiểm tra
3:00 – 4:30:	Chương 8. Thiết bị, dụng cụ và các hoạt động trong hệ thống xử lý nhiệt
4:30 – 5:00	Tự học và kiểm tra

Ngày 4 (ngày 11 tháng 5, năm 2017)

8 – 9:30:	Chương 14. Chế biến vô trùng và hệ thống đóng gói
9:30 -10:00	Tự học và kiểm tra
10:00 – 10:15:	Giải lao
10:15 – 11:45:	Chương 15, Đánh giá mí ghép cho hộp kim loại và bao bì nhựa
11:45: 12:15:	Tự học và kiểm tra
12:15 – 1:00	Ăn trưa
1:00 – 2:30:	Chương 16. Đánh giá bao bì thủy tinh
2:30 – 3:00:	Tự học và kiểm tra
3:00 – 3:15:	Giải lao
3:15 – 4:15:	Chương 17. Bao bì dẻo và bán dẻo
4:15 – 4:45:	Tự học và kiểm tra
4:45 – 5:15:	Bế mạc