

U.S. FDA Better Process Control School

부산대학교 생활환경관 423호

2021년 7월 12일 월요일

09:30 등록
10:00 개회사 및 강사진 소개
10:30 Microbiology of Thermally Processed Foods
12:30 점심
14:00 Principles of Thermal Processing
16:00 Principles of Food Plant Sanitation

2021년 7월 13일 화요일

09:00 Principles of Acidified Foods
11:00 Food Container Handling
13:00 점심
14:00 Records and Recordkeeping
16:00 Equipment, Instrumentation, and Operation for Thermal Processing Systems

★ 강의는 한국어로 진행되며, 일정은 강의 진행에 따라 변경될 수 있습니다. 등록 인원수가 적정 인원 이하일 경우에는 2022년 1차 교육(2022년 2월 예정)으로 연기 될 수 있습니다.

2021년 7월 14일 수요일

09:00 Still Steam Retorts
11:00 Still Retorts Processing with Overpressure
12:30 점심
13:30 Hydrostatic Retorts
15:00 Continuous Rotary Retorts
16:30 Batch Agitating Retorts

2021년 7월 15일 목요일

09:00 Aseptic Processing and Packaging Systems
11:30 점심
12:30 Closures for Double Seamed Metal and Plastic Containers
15:30 Flexible and Semirigid Containers

2021년 7월 16일 금요일

09:00 Closures for Glass Containers
11:00 질의응답 및 인증서 수여
12:00 점심
13:00 Temperature Distribution Studies
15:00 Heat Penetration Studies
17:00 폐회

강사진
이희섭 권미라 차재운 교수



Better Process Control School

2021년 7월 12일 - 16일
부산대학교 생활환경관(Bd.602) 423호



부산대학교
PUSAN NATIONAL UNIVERSITY

Better Process Control School

Better Process Control School은 상온 가공식품 업계에 FDA 및 USDA 규정을 준수하는 자격을 갖춘 직원을 양성합니다. 용기에 밀봉 포장하여 열처리한 저산성 또는 산성화 식품의 가공은 자격이 있는 사람이 감독하는 특정 중요 가공공정을 거쳐야 합니다. Better Process Control School은 이러한 중요한 작업을 감독할 수 있도록 교육합니다.

▶ Certification 취득 필수 사항

수강 및 평가 과목:

★ Microbiology

Acidified Foods

★ Thermal Process Principles

★ Food Plant Sanitation

★ Food Container Handling

★ Record Keeping

★ Instrumentation

Still Retorts - Steam

Still Retorts - Overpressure

Continuous Retorts

Discontinuous Agitating Retorts

Hydrostatic Retorts

Aseptic Systems

Retortable Flexible Containers

Glass Closures

Metal Closures

▶ Certification (BPCS 증서)

FDA에서 상온 가공식품 관련 열처리나 산성화 식품 또는 식품 용기 취급에 관한 교육 수강에 대한 인증서입니다. 부산대학교 식품영양학과에서 이 교육을 진행하며, 교육을 완료하시고 취득필수사항을 만족하신 분께 FDA에서 인정하는 증서(certificate)를 발급 및 발송해 드립니다.

▶ 평가

워크샵 프로그램에 적혀있는 강의에서 총 5일(12~16일) 동안 배우신 내용을 바탕으로 평가를 치르게 됩니다. 이 평가 결과가 최소 70점 이상이 되어야 각 과목을 통과하실 수 있습니다. 특히 취득 필수 사항에 기재된 ★ 과목의 평가는 과락과목으로 반드시 통과를 하여야 BPCS증서를 취득하실 수 있습니다.

▶ 등록

등록신청서 작성 후 팩스(051)583-3648 또는 이메일(BPCS.PNU@gmail.com)로 접수하시면 됩니다.

일반 등록비: 120 만원 (교재 포함)

▶ 환불

6월 28일 이전 취소: 전액환불
7월 05일 까지 취소: 70% 환불(교재 배송)
7월 05일 이후 취소: 50% 환불(교재 배송)
강의 시작 이후: 환불 불가

▶ 숙박

예약 시 부산대학교 식품영양학과 특별할인 요금을 요청하시기 바랍니다.

상남국제회관: 051)510-7000 (도보 10분 거리)

부산광역시 금정구 금강로 279번길 92

<http://sangnam.pusan.ac.kr>

가격: 47,000 ~ 56,000원

호텔 농심: 051)550-2100 (차량이용 10분 거리)

부산광역시 동래구 금강공원로 20번길 23

<http://www.hotelnongshim.com>

가격: 140,000~170,000원

▶ 향후일정

2022년 1차교육(2022년 2월 예정)

2022년 2차교육(2022년 8월 예정)

▶ 프로그램 문의

이지현 BPCS 프로그램 Director

주소: 부산광역시 금정구 부산대학로 63번길 2,

부산대학교 생활환경대학 식품영양학과

전화: 051)510-2766, 2784

이메일: jeehyunlee@pusan.ac.kr

홈페이지: <https://bpcs.pusan.ac.kr/bpcs/index.do>

