

U.S. FDA Better Process Control School

부산대학교 생활과학관 423호

2024년 7월 8일 월요일

- 09:30 등록
- 10:00 개회사 및 강사진 소개
- 10:30 Introduction
- 12:00 점심
- 13:00 Microbiology of Thermally Processed Foods
- 15:00 Sanitation for Retorts and Atmospheric Cookers

2024년 7월 9일 화요일

- 09:00 Double Seamed Metal and Plastic Containers
- 11:00 Closures for Glass and Twist-Off Plastic Containers
- 13:00 점심
- 14:00 Introduction to Thermal Processing
- 16:00 Flexible and Semirigid Containers

★ 강의는 한국어로 진행되며, 일정은 강의 진행에 따라 변경될 수 있습니다. 등록 인원수가 적정 인원 이하일 경우에는 2025년 1차 교육(2025년 2월 예정)으로 연기 될 수 있습니다.

2024년 7월 10일 수요일

- 09:00 Retort Equipment and Operation
- 11:00 Batch Saturated Steam Retorts: Still and Agitating
- 13:00 점심
- 14:00 Continuous Rotary Retorts
- 16:00 Retorts with Overpressure: Still and Agitating

2024년 7월 11일 목요일

- 09:00 Hydrostatic Retorts
- 11:00 Cleaning of Continuous Systems
- 13:00 점심
- 14:00 Aseptic Processing and Packaging Systems
- 16:00 Q&A with FDA commissioner

2024년 7월 12일 금요일

- 09:00 Mild Thermal Processes
- 11:00 인증서 수여
- 11:30 폐회

★ 금요일 오후 1시~5시에 LINC 재직자 교육(열처리 공정의 기초와 실무)이 무료로 진행됩니다. 자세한 사항은 홈페이지 참조하세요.

강사진

이지현 이희섭 권미라 차재운 교수



Better Process Control School

2024년 7월 8일 - 12일
부산대학교 생활과학관(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 거쳐야합니다.

Better Process Control School은 이러한 중요한 작업을 감독할 수 있도록 교육합니다.

▶ Certification 취득 필수 사항

수강 및 평가 과목:

1장. Introduction

★ 2장. Microbiology of Thermally Processed Foods

★ 3장. Sanitation for Retorts and Atmospheric Cookers

★ 4장. Cleaning of Continuous Systems

★ 5장. Double Seamed Metal and Plastic Containers

★ 6장. Closures for Glass and Twist-Off Plastic Containers

★ 7장. Flexible and Semirigid Containers

★ 8장. Introduction to Thermal Processing

★ 9장. Retort Equipment and Operation

★ 10장. Batch Saturated Steam Retorts: Still and Agitating

★ 11장. Continuous Rotary Retorts

★ 12장. Retorts with Overpressure: Still and Agitating

★ 13장. Hydrostatic Retorts

★ 14장. Aseptic Processing and Packaging Systems

★ 15장. Mild Thermal Processes

▶ 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(certification)를 발급 및 발송해 드립니다.

▶ 평가

워크샵 프로그램에 적혀있는 강의에서 총 5일(7월 8일 ~12일) 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 반드시 통과를 하셔야 BPCS 증서를 취득하실 수 있습니다.

▶ 등록

등록신청서 작성 후 이메일(BPCS.PNU@gmail.com)로 접수하시면 됩니다.

일반 등록비: 150 만원 (교재 포함)

▶ 환불

6월 24일 이전 취소: 전액환불
7월 1일 까지 취소: 70% 환불(교재 배송)
7월 1일 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 (차량 이용 10분 거리)

부산광역시 동래구 금강공원로 20번길 23

<http://www.hotelnongshim.com>

가격: 110,000(일반실)~120,000원(리모델링)

▶ 향후 일정

2025년 1차교육(2025년 2월 예정)

2025년 2차교육(2025년 7월 예정)

▶ 프로그램 문의

이지현 BPCS 프로그램 Director

주소 : 부산광역시 금정구 부산대학로 63번길 2,

부산대학교 생활과학대학 식품영양학과

전화 : 051)510-2766, 2784

이메일: jeehyunlee@pusan.ac.kr

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

