

## **BIÊN BẢN BÁO CÁO SINH HOẠT HỌC THUẬT**

### **Quản lý hệ thống chất lượng thực phẩm**

### **Công nghệ chế biến thủy sản, thịt**

Người trình bày: **PGS.TS. Tống Thị Thanh Hương**

Thời gian: 8h30, ngày 10/03/2022

Địa điểm: Phòng 808, VP Bộ môn Lọc- Hóa dầu

Chủ trì cuộc họp: TS. Công Ngọc Thắng, Trưởng Bộ môn Lọc- Hóa dầu

Thư ký cuộc họp: ThS. Trần Ngọc Tuấn

Thành phần: Toàn thể cán bộ của Bộ môn

#### **1. Nội dung cuộc họp**

- TS. Công Ngọc Thắng điều hành buổi báo cáo sinh hoạt học thuật.
- PGS.TS. Tống Thị Thanh Hương trình bày nội dung báo cáo bao gồm một số nội dung cơ bản, cốt lõi, làm cơ sở để xây dựng đề cương hai học phần trong chuyên ngành Kỹ thuật Hoá thực phẩm. Cụ thể:
  - + Vai trò của Quản lý hệ thống chất lượng thực phẩm trong lĩnh vực Chế biến thực phẩm;
  - + Vai trò của Công nghệ chế biến thủy sản, thịt trong lĩnh vực Chế biến thực phẩm;
  - + Các điều kiện tiên quyết trong hệ thống quản lý an toàn thực phẩm;
  - + Các hệ thống quản lý chất lượng thực phẩm như HACCP, hệ thống ISO 9001:2015 ... và Luật an toàn thực phẩm;
  - + Các công nghệ cơ bản sơ chế và bảo quản thực phẩm;
  - + Các công nghệ lạnh chế biến sản phẩm thủy sản, thịt;
  - + Công nghệ chế biến đồ hộp;
  - + Công nghệ chế biến sản phẩm thủy sản, thịt truyền thống.
- Các ý kiến trao đổi:
  - + TS. Công Ngọc Thắng: quản lý chất lượng thực phẩm của Việt Nam được căn cứ chính trên hệ thống nào, điều này có thể được nói rõ trong quá trình truyền tải nội dung học phần.
  - + TS. Ngô Thanh Hải: Luật an toàn thực phẩm có được tách ra thành từng nhóm thực phẩm hay không.

- + Ngô Hà Sơn: Phần chất lượng thực phẩm và yêu cầu có được chia thành từng nhóm và loại thực phẩm chính trong đề cương chi tiết không.
- + TS. Nguyễn Thị Linh: phần công nghệ chế biến sản phẩm thuỷ sản và thịt được phân hành từng nhóm khá rõ ràng, phù hợp với nội dung học phần.
- + PGS. Phạm Xuân Núi: trong phần công nghệ truyền thống có trình bày đặc tính khác biệt của các công nghệ này đối với các công nghệ chế biến hiện đại và phổ biến hay không.

- PGS.TS. Tống Thị Thanh Hương trả lời các câu hỏi, giải đáp thắc mắc, trao đổi ý kiến với các thành viên tham dự buổi sinh hoạt học thuật.

## **2. Kết quả đạt được**

- Buổi sinh hoạt học thuật với tâm điểm là báo cáo sinh hoạt học thuật của PGS.TS. Tống Thị Thanh Hương đã đi đến sự thống nhất trong việc xây dựng đề cương của hai học phần Quản lý hệ thống chất lượng thực phẩm và Công nghệ chế biến thuỷ sản, thịt trong chương trình đào tạo chuyên ngành Kỹ thuật Hóa thực phẩm.

- Buổi sinh hoạt học thuật diễn ra sôi nổi với nhiều ý kiến trao đổi về việc xây dựng những nội dung phù hợp cho hai học phần thuộc chuyên ngành đào tạo mới là Kỹ thuật hoá thực phẩm, đồng thời thảo luận xu hướng đào tạo, cơ hội và những khó khăn đối với chuyên ngành đào tạo sắp tuyển sinh.

Buổi sinh hoạt học thuật kết thúc hồi 11:00 cùng ngày.

*Hà Nội, ngày 10 tháng 3 năm 2022*

**THƯ KÝ CUỘC HỌP**

**CHỦ TRÌ CUỘC HỌP**

**ThS. Trần Ngọc Tuấn**

**TS. Công Ngọc Thắng**