

第八届罐藏食品良好操作规程培训班课程表 2012.08

Day 1

08:30 - 09:10	报到	Registration
09:15 - 09:30	第一章 绪论	Chapter 1: Introduction
09:30 - 10:00	第二章 热力加工食品微生物学	Chapter 2: Microbiology of Thermally Processed Foods
10:00 - 11:00	第三章 酸化食品	Chapter 3: Principles of Acidified Foods
11:00 - 12:00	第四章 热力杀菌原理	Chapter 4: Principles of Thermal Processing
14:00 - 15:00	第五章 食品工厂卫生	Chapter 5: Principles of Food Plant Sanitation
15:00 - 16:15	第六章 食品容器处理	Chapter 6: Food Container Handling
16:30 - 17:30	考试	Examination A (Chapter 1-6)

Day 2

08:30 - 09:45	第七章 产品保全记录	Chapter 7: Records and Recordkeeping
10:00 - 12:00	第八章 杀菌间仪器、装备和操作	Chapter 8: Equipment, Instrumentation and Operation for Thermal Processing System
13:30 - 15:00	第九章 静止杀菌锅——蒸汽加压杀菌	Chapter 9: Still Retorts-Pressure Processing In Steam
15:15 - 16:30	第十章 静止杀菌锅——超压杀菌	Chapter 10: Still Retorts- Processing With Overpressure
16:30 - 17:30	考试	Examination B (Chapter 7-10)

Day 3

08:30 - 12:00	第十五章 金属容器的密封	Chapter 15: Closures for Double Seamed Metal and Plastic Container
13:30 - 15:30	第十六章 玻璃容器的密封	Chapter 16: Closures for Glass Containers
15:30 - 16:45	第十七章 半刚性和柔性容器	Chapter 17: Semirigid and Flexible Containers
16:45 - 17:45	考试	Examination C (Chapter 15-17)

Day 4

08:30 - 11:00	第十一章 水压式杀菌锅	Chapter 11: Hydrostatic Retorts
11:00 - 14:30	第十二章 连续旋转式杀菌锅	Chapter 12: Continuous Rotary Retorts
14:45 - 17:00	第十三章 非连续进料搅动式杀菌锅	Chapter 13: Batch Agitating Retorts
17:00 - 18:00	考试	Examination D (Chapter 11-13)

Day 5

09:00 - 12:00	第十四章 无菌生产灌装系统	Chapter 14: Aseptic Processing and Packaging System
13:30 - 15:00	讨论	Discussion
15:00 - 16:00	考试	Examination E (Chapter 14)

备注 Note:

- (1) 以上课程进度根据实际情况可能进行适当调整。
- (2) 用餐时间Lunch Time: 中午12:00~13:00
- (3) 每天下午安排考试, 不合格的科目可以在次日下午补考一次。
- (4) 证书上只体现考试合格的科目。