



### GMA BPCS培训班课程表

➤ Day 1

08:30-08:45	报到	Registration
08:45-09:15	FDA现代化法规	The FDA Food Safety Modernization Act (FSMA)
09:15-10:00	第一章 绪论	Chapter 1: Introduction
10:15-11:00	第二章 热力加工食品微生物学	Chapter 2: Microbiology of Thermally Processed Foods
11:15-12:00	第三章 酸化食品	Chapter 3: Principles of Acidified Foods
13:30-14:30	第四章 热力杀菌原理	Chapter 4: Principles of Thermal Processing
14:30-15:30	第五章 食品工厂卫生	Chapter 5: Principles of Food Plant Sanitation
15:45-17:30	考试	Examination A (Chapter 1-5)

➤ Day 2

08:30-09:45	第六章 食品容器处理	Chapter 6: Food Container Handling
10:00-11:15	第七章 产品保全记录	Chapter 7: Records and Recordkeeping
11:15-14:15	第八章 杀菌间仪器、装备和操作	Chapter 8: Equipment, Instrumentation and Operation for Thermal Processing System
14:30-16:15	第九章 静止杀菌锅——蒸汽加压杀菌	Chapter 9: Still Retorts—Pressure Processing In Steam
16:30-17:30	考试	Examination B (Chapter 6-9)

➤ Day 3

08:30-10:30	第十章 静止杀菌锅——超压杀菌	Chapter 10: Still Retorts— Processing With Overpressure
10:40-12:00	第十一章 水压式杀菌锅	Chapter 11: Hydrostatic Retorts
13:30-14:30	第十二章 连续旋转式杀菌锅	Chapter 12: Continuous Rotary Retorts
14:45-15:45	第十三章 非连续进料搅动式杀菌锅	Chapter 13: Batch Agitating Retorts
16:00-17:30	考试	Examination D (Chapter 10-13)

➤ Day 4

08:30-11:30	第十四章 无菌生产灌装系统	Chapter 14: Aseptic Processing and Packaging System
11:30-15:00	第十五章 金属容器的密封	Chapter 15: Closures for Double Seamed Metal and Plastic Container
15:15-16:15	第十六章 玻璃容器的密封	Chapter 16: Closures for Glass Containers
16:30-17:30	考试	Examination C (Chapter 14-16)

➤ Day 5

08:30-10:15	第十七章 半刚性和柔性容器	Chapter 17: Semirigid and Flexible Containers
10:30-12:00	考试	Examination C (Chapter 17)
13:30-16:00	讲评考卷/分组讨论	Evaluation test /Group discussion

备注 Note:

- (1) 中午用餐休息时间为12:00~13:30。
- (2) 根据实际情况以及学员要求, 以上课程进度可能进行适当调整。
- (3) 不合格的科目可以在次日补考, 证书上只体现考试合格的科目。