

附件二：

课程安排表

日期	时间	培训内容
6 月 10 号	9:00-9:40	开班仪式
	9:40-10:30	参观实验室、中试示范线
	10:40-12:10	泡菜加工工艺及若干性问题解析
	14:00-15:30	中国特色发酵蔬菜的优势微生物及代谢产物
	15:40-17:30	新产品开发与管理
6 月 11 号	9:00-12:10	乳酸菌发酵泡菜、小叶芥菜现场制作教学
	14:00-15:30	常用食品添加剂在泡菜中的应用
	15:40-17:30	学员分组实操演练与问题点评交流
6 月 12 号	9:00-17:30	泡菜自动化生产线设备试机操作
6 月 13 号	9:00-10:30	感官鉴评基本方法及操作要点
	10:40-12:10	感官品鉴实操
	14:00-15:30	传统食品（泡菜）潜在安全性问题探讨
	15:40-17:30	GB2760、GB7718 等标准要点解读
6 月 14 号	9:00-10:30	泡菜工厂建设工程、工艺布局设计注意事项
	10:40-12:10	泡菜企业清洁化生产管理案例分享
	14:00-15:30	关于职业打假防范意识提升
	15:40-16:30	研发讨论交流、颁发结业证书