◆加熱殺菌コース

月　日	時間	科目	内容
９月１２日 （火） （１日目）	9:40～10：00	開講式 オリエンテーション	
	10:00～12:00	微生物検査概論	一般生菌数，大腸菌群，真菌の基本的な測定操作に関する説明と実習の準備を行います。
	12:00～13:00	休憩	
	13:00～17:00	微生物検査実習Ⅰ	市販食品を試料として一般生菌数，大腸菌群，真菌の基本操作について実習を行います。
９月１４日 （木） （２日目）	9:00～12:00	加熱殺菌概論	食品の殺菌の基礎となる加熱殺菌理論について，Excel等を使用した演習問題を踏まえながら説明します。
	12:00～13:00	休憩	
	13:00～15:00	加熱殺菌実習	加熱殺菌における温度測定とF値計測に関する講義と実習を行います。
	15:00～15:30	微生物検査実習Ⅱ	実習Ⅰで培養した一般生菌数等の菌数計測の実習を行います。
	15:30～15:45	閉講式	

※実習中は随時休憩をとります。
※培養時間を確保するため，２日連続ではなく，中１日おいて実施しますので，ご注意ください。