

揭阳职业技术学院教学日历

2025~ 2026 学年第 二 学期

授课计划时数:	36	学时
授 课 周 数:	18	周
每周教学时数:	2	学时

专业 食品检验检测技术 班别 251

任课教师 林俊虹

课程名称 食品贮运保鲜

教材名称 食品贮运保鲜

系主任（签名） _____

2026 年 3 月 17 日填

周次	日期	时数	教学方式	教学内容	备注
1	3月2日至 3月8日	2	讲授	1 绪论	
2	3月9日至 3月15日	2	讲授	2 食品的品质评估	
3	3月16日至 3月22日	2	讲授	3 食品贮藏保鲜原理	
4	3月23日至 3月29日	2	讲授	3 食品贮藏保鲜原理	
5	3月30日至 4月5日	2	讲授	3 食品贮藏保鲜原理	
6	4月6日至 4月12日	2	讲授	4 食品贮运前后处理	
7	4月13日至 4月19日	2	讲授	4 食品贮运前后处理	
8	4月20日至 4月26日	2	讲授	4 食品贮运前后处理	

9	4月27日 至 5月3日	2	讲授	5 产地仓储技术及设施	
10	5月4日 至 5月10日	2	讲授	5 产地仓储技术及设施	
11	5月11日 至 5月17日	2	讲授	5 产地仓储技术及设施	
12	5月18日 至 5月24日	2	讲授	6 果蔬贮藏保鲜技术	
13	5月25日 至 5月31日	2	讲授	6 果蔬贮藏保鲜技术	
14	6月1日 至 6月7日	2	讲授	7 水产品冷藏保鲜	
15	6月8日 至 6月14日	2	讲授	8 冷鲜肉贮藏保鲜与包装	
16	6月15日 至 6月21日	2	讲授	8 冷鲜肉贮藏保鲜与包装	
17	6月22日 至 6月28日	2	讲授	9 冷鲜运输、销售与消费	

18	6月29日 至 7月5日	2	讲授	10 食品的冷链流通	

说明：此表一式四份，由任课教师填写，于开学前一周内交系办公室，由系主任审核。一份由教师保存；一份由教师所在系办公室和学生所在系办公室作为“教师业务档案”保存；一份送教务处备案。