

揭阳职业技术学院教学日历

二〇二五~二〇二六 学年第 一 学期

授课计划时数:	30	学时
授 课 周 数:	10	周
每周教学时数:	3	学时

专业 食检/食检(3+) 班别 241

任课教师 谢桂勉

课程名称 食品微生物检验综合实训

教材名称 食品微生物检验技术

系主任(签名) _____

二〇二五年 九 月 三 日 填

周次	日期	时数	教学方式	教学内容	备注
1	9月8日 至 9月14日				
2	9月15日 至 9月21日				
3	9月22日 至 9月28日				
4	9月29日 至 10月5日				
5	10月6日 至 10月12日				
6	10月13日 至 10月19日				
7	10月20日 至 10月26日				

周次	日期	时数	教学方式	教学内容	备注
8	10月27日至 11月2日				
9	11月3日至 11月9日	3	实训	实训一 食品微生物检验方案制定	
10	11月10日至 11月16日	3	实训	实训二 玻璃器皿的清洗、包扎及灭菌	
11	11月17日至 11月23日	3	实训	实训三 培养基的配制及灭菌	
12	11月24日至 11月30日	3	实训	实训四 食品样品的采集与处理	
13	12月1日至 12月7日	3	实训	实训五 食品中菌落总数的测定(简便操作)	
14	12月8日至 11月14日	3	实训	实训六 食品中大肠菌群计数(MPN法, 简便操作)	

周次	日期	时数	教学方式	教学内容	备注
15	12月15日至 12月21日	3	实训	实训七 食品中霉菌和酵母计数	
16	12月22日至 12月28日	3	实训	实训八 食品中金黄色葡萄球菌的检验（定性检验）	
17	12月29日至 1月4日	3	实训	实训九 结果观察和结果分析	
18	1月5日至 1月11日	3	实训	实训十 培养物的灭菌处理	

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。