

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:	48	学时
授 课 周 数:	16	周
每周教学时数:	3	学时

专业 食检 班别 (3+证书) 241、241

任课教师 梁锦丽

课程名称 食品加工技术

教材名称 食品加工技术

系主任（签名）_____

2026 年 3 月 1 日填

揭阳职业技术学院教务处编制

周次	日期	时数	教学方式	教学内容	备注
一	3月6日至 3月8日	2	讲授	绪论	
二	3月9日至 3月15日	4	讲授	模块一：谷类及薯类食品加工技术 项目一：焙烤食品加工技术	
三	3月16日至 3月22日	2	讲授	模块一：谷类及薯类食品加工技术 项目二：方便面加工技术	
四	3月23日至 3月29日	4	讲授	模块一：谷类及薯类食品加工技术 项目三：膨化食品加工技术 项目四：薯类食品加工技术	
五	3月30日至 4月5日	2	讲授	模块二：蔬菜水果类食品加工技术 项目一：典型蔬菜类食品加工技术	
六	4月6日至 4月12日	4	讲授	模块二：蔬菜水果类食品加工技术 项目一：典型蔬菜类食品加工技术	
七	4月13日至 4月19日	2	讲授	模块二：蔬菜水果类食品加工技术 项目二：典型水果类食品加工技术	
八	4月20日至 4月26日	4	讲授	模块三：动物性食品加工技术 项目一：畜禽肉制品加工技术	
九	4月27日至 5月3日	2	讲授	模块三：动物性食品加工技术 项目一：畜禽肉制品加工技术	
十	5月4日	4	讲授	模块三：动物性食品加工技术 项目二：水产品加工技术	

	至 5月10日			项目三：蛋制品加工技术	
十一	5月11日至 5月17日	2	讲授	模块三：动物性食品加工技术 项目四：乳制品加工技术	
十二	5月18日至 5月24日	4	讲授	模块三：动物性食品加工技术 项目四：乳制品加工技术	
十三	5月25日至 5月31日	2	讲授	模块四：大豆及坚果类食品加工技术 项目一：典型豆制品加工技术 项目二：坚果与籽类食品加工技术	
十四	6月1日至 6月7日	4	讲授	模块五：纯热能食品加工技术 项目一：动植物油加工技术	
十五	6月8日至 6月14日	2	讲授	模块五：纯热能食品加工技术 项目二：食糖加工技术	
十六	6月15日至 6月21日	4	讲授	课程复习	

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。

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:	90	学时
授 课 周 数:	10	周
每周教学时数:	9	学时

专业 食检 班别 241、(3+证书) 241

任课教师 梁锦丽

课程名称 食品加工技术实训

教材名称 食品加工技术实训

系主任（签名） _____

2026 年 3 月 1 日填

周次	日期	时数	教学方式	教学内容	备注
一	3月6日至 3月8日	6	实训	实训一：中式面点馒头的制作	
二	3月9日至 3月15日	6	实训	实训二：海绵蛋糕的制作（全蛋法）	
三	3月16日至 3月22日	6	实训	实训三：戚风蛋糕的制作（分蛋法）	
四	3月23日至 3月29日	6	实训	实训四：酥性面团的调制及桃酥的制作	
五	3月30日至 4月5日	6	实训	实训五：面包的制作（快速发酵法）	
六	4月6日至 4月12日	6	实训	实训六：清明时节青团的制作	
七	4月13日至 4月19日	6	实训	实训七：咸鸭蛋的制作	
八	4月20日至 4月26日	6	实训	实训八：肉松的制作	
九	4月27日至 5月3日	6	实训	实训九：豆腐的制作	
十	5月4日至 5月10日	6	实训	实训十：端午节粽子的制作	

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。