

# 揭阳职业技术学院教学日历

2025—2026 学年第一学期

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 241、(3+) 241

任课教师 梁锦丽

课程名称 食品发酵技术

教材名称 食品发酵技术

系主任（签名） \_\_\_\_\_

2025 年 9 月 9 日 填

周次	日期	时数	教学方式	教学内容	备注
一	9月8日至 9月12日	2	讲授	第一章：绪论	
二	9月15日至 9月19日	2	讲授	第二章：发酵食品原理	
三	9月22日至 9月26日	2	讲授	第二章：发酵食品原理	
四	9月29日至 10月3日				国庆放假
五	10月6日至 10月10日	2	讲授	第三章：白酒生产技术	
六	10月13日至 10月17日	2	讲授	第三章：白酒生产技术	
七	10月20日至 10月24日	2	讲授	第四章：啤酒生产技术	
八	10月27日至 10月31日	2	讲授	第四章：啤酒生产技术	
九	11月3日至 11月7日	2	讲授	第五章：葡萄酒生产技术	
十	11月10日至 11月14日	2	讲授	第五章：葡萄酒生产技术	

十一	11月17日 至 11月21日	2	讲授	第六章：黄酒生产技术	
十二	11月24日 至 11月28日	2	讲授	第七章：食醋生产技术	
十三	12月1日 至 12月5日	2	讲授	第八章：酱油生产技术	
十四	12月8日 至 12月12日	2	讲授	第九章：味精生产技术	
十五	12月15日 至 12月19日	2	讲授	第十章：发酵豆制品生产技术	
十六	12月22日 至 12月26日	2	讲授	第十一章：发酵乳制品生产技术	
十七	12月29日 至 1月2日	2	讲授	第十二章：发酵果蔬制品生产技术	
十八	1月5日 至 1月9日	2	讲授	复习、考查	

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 学年第一学期

授课计划时数:	18	学时
授 课 周 数:	6	周
每周教学时数:	9	学时

专业 食品检验检测技术 班别 241、(3+) 241

任课教师 梁锦丽

课程名称 食品发酵技术实训

教材名称 食品发酵技术实训

系主任（签名） \_\_\_\_\_

2025 年 9 月 9 日 填

周次	日期	时数	教学方式	教学内容	备注
一	9月8日至 9月12日	9	实训	实训一：葡萄酒的制作	共49人，分 二组
二	9月15日至 9月19日	9	实训	实训二：酸奶的制作	
三	9月22日至 9月26日	9	实训	实训三：泡菜的制作	
四	9月29日至 10月3日	9	实训	实训四：纳豆的制作	
五	10月6日至 10月10日	9	实训	实训五：豆腐乳的制作	
六	10月13日至 10月17日	9	实训	实训六：米酒的制作	

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。