

# 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：	48	学时
授 课 周 数：	16	周
每周教学时数：	3	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 食品营养与健康

教材名称 食品营养与健康

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	4	讲授	项目一：食品中的营养素及其质量评价 任务1：人体的能量需要	
三	9月22日至 9月26日	2	讲授	项目一：食品中的营养素及其质量评价 任务2：食品营养价值分析 学习单元1：碳水化合物及其营养价值评价	
四	9月29日至 10月3日	4	讲授	项目一：食品中的营养素及其质量评价 任务2：食品营养价值分析 学习单元1：碳水化合物及其营养价值评价	
五	10月6日至 10月10日	2	讲授	项目一：食品中的营养素及其质量评价 任务2：食品营养价值分析 学习单元2：蛋白质及其质量评价	
六	10月13日至 10月17日	4	讲授	项目一：食品中的营养素及其质量评价 任务2：食品营养价值分析 学习单元3：脂类及其营养评价	
七	10月20日至 10月24日	2	讲授	项目一：食品中的营养素及其质量评价 任务2：食品营养价值分析 学习单元4：维生素	
八	10月27日至 10月31日	4	讲授	项目一：食品中的营养素及其质量评价 任务2：食品营养价值分析 学习单元4：维生素	
九	11月3日至 11月7日	2	讲授	项目一：食品中的营养素及其质量评价 任务2：食品营养价值分析 学习单元5：矿物质	

十	11月10日至 11月14日	4	讲授	项目一：食品中的营养素及其质量评价 任务2：食品营养价值分析 学习单元5：矿物质 学习单元6：水	
十一	11月17日至 11月21日	2	讲授	项目一：食品中的营养素及其质量评价 任务3：食品营养价值评价 任务4：营养标签的解读与制作	
十二	11月24日至 11月28日	4	讲授	项目二：人体营养状况测定和评价	
十三	12月1日至 12月5日	2	讲授	项目三：膳食指导与食谱编制 任务1：不同人群营养和食物目标的设计 任务2：成年人一日食谱的编制	
十四	12月8日至 12月12日	4	讲授	项目四：膳食调查和评价	
十五	12月15日至 12月19日	2	讲授	项目五：营养咨询和教育	
十六	12月22日至 12月26日	4	讲授	项目五：营养咨询和教育 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 学年第一学期

授课计划时数:	30	学时
授 课 周 数:	10	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 食品营养与健康实训

教材名称 食品营养与健康实训

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
七	10月20日至 10月24日	9	实训	实训一：成人体格指标测量及评价	共49人，分二组
八	10月27日至 10月31日	9	实训	实训二：秋季养生食品的制作	
九	11月3日至 11月7日	9	实训	实训三：食品营养标签的解读与编制	
十	11月10日至 11月14日	9	实训	实训四：食品营养价值的评价	
十一	11月17日至 11月21日	9	实训	实训五：成人食物和营养目标的确定	
十二	11月24日至 11月28日	9	实训	实训六：成人营养食谱的编制	
十三	12月1日至 12月5日	9	实训	实训七：一日膳食能量和营养素评价	
十四	12月8日至 12月12日	9	实训	实训八：膳食调查结果分析及评价	
十五	12月15日至 12月19日	9	实训	实训九：运动方案设计和运动消耗能量指导	
十六	12月22日至 12月26日	9	实训	实训十：饺子的制作及营养分析评价	

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。