

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:	56	学时
授 课 周 数:	16	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 食品微生物检验技术

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	5	讲授	绪论 学习情境一 常用玻璃器皿的准备 实训一 微检室使用规范及仪器设备使用方法	
2	9月15日至 9月21日	5	讲授 实训	学习情境一 常用玻璃器皿的准备 实训二 霉菌形态观察	
3	9月22日至 9月28日	5	讲授 实训	学习情境二 普通光学显微镜的使用和维护 实训三 酵母菌活体染色及死亡率的测定	
4	9月29日至 10月5日	5	讲授 实训	学习情境三 常用微生物培养基的制备 实训四 微生物接种与培养技术	
5	10月6日至 10月12日	5	讲授 实训	学习情境三 常用微生物培养基的制备 实训五 空气中微生物的检验	
6	10月13日至 10月19日	5	讲授 实训	学习情境四 细菌的革兰染色 实训六 细菌的生理生化反应	
7	10月20日至 10月26日	5	讲授 实训	学习情境五 放线菌的个体形态观察 学习情境六 霉菌和酵母菌的个体形态观察 学习情境七 微生物大小的测定 实训七 乳粉中菌落总数的测定（常规操作）	

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	5	讲授 实训	学习情境八 微生物的纯培养 实训八 固体饮料中大肠菌群的计数 (MPN法, 常规操作)	
9	11月3日至 11月9日	2	讲授	学习情境八 微生物的纯培养	☆校外参观学习及岗位 素质现场培训(具体时间 需与校外企业商定)
10	11月10日至 11月16日	2	讲授	学习情境九 食品中菌落总数的测定	
11	11月17日至 11月23日	2	讲授	学习情境九 食品中菌落总数的测定	
12	11月24日至 11月30日	2	讲授	学习情境十 食品中大肠菌群计数	
13	12月1日至 12月7日	2	讲授	学习情境十 食品中大肠菌群计数	
14	12月8日至 11月14日	2	讲授	学习情境十一 食品中霉菌和酵母菌的测定	

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	2	讲授	学习情境十二 食品中金黄色葡萄球菌的检验	
16	12月22日 至 12月28日	2	讲授	复习	
17	12月29日 至 1月4日				
18	1月5日 至 1月11日				

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。