

揭阳职业技术学院教学日历

二〇二五 ~ 二〇二六学年度第二学期

授课计划时数:	72 学时
授 课 周 数:	18 周
每周教学时数:	4 学时

专业 食品检验检测技术 班别 241

任课教师 李涛

课程名称 食品添加剂

教材名称 食品添加剂应用技术

系主任（签名） _____

二〇二六年 二 月 二十六 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
1	3月2日至3月6日	4	讲授	模块一 食品添加剂基础知识 项目一 食品添加剂的定义、分类和作用	
2	3月9日至3月13日	2	讲授	模块一 食品添加剂基础知识 项目二 食品添加剂的毒理学评价	
3	3月16日至3月20日	7	讲授 实训	项目三 食品添加剂的使用标准及选用原则 实验一: 苹果片的抗氧化保鲜	
4	3月23日至3月27日	5	讲授 实训	模块二 食品防腐剂 项目一 防腐剂抗菌作用的一般机理 实验二: 味的对比	
5	3月30日至4月3日	7	讲授 实训	项目二 合成类防腐剂 项目三 天然食品防腐剂 实验三: 食品调味	
6	4月6日至4月10日	5	讲授 实训	模块三 食品抗氧化剂 项目一 食品抗氧化剂的作用机理 实验四: 乳化剂的性能比较	

7	4月13日至4月17日	7	讲授 实训	项目二 油溶性抗氧化剂 实验五:食品着色剂的调色	
8	4月20日至4月24日	5	讲授 实训	项目三 水溶性抗氧化剂 实验六:几种增稠剂的性能比较	
9	4月27日至5月1日	7	讲授 实训	模块四 增稠剂和乳化剂 项目一 增稠剂的应用 实验七:果冻的制作	
10	5月4日至5月8日	5	讲授 实训	项目二 乳化剂的应用 实验八:软饮料中防腐剂的鉴定	
11	5月11日至5月15日	4	讲授	模块五 着色剂 项目一 着色剂的应用	
12	5月18日至5月22日	2	讲授	模块六 酸度调节剂、甜味剂和增味剂 项目一 酸度调节剂	
13	5月25日至5月29日	4	讲授	模块七 食品护色剂和漂白剂 项目一 食品护色剂	

	日				
14	6月1日至6月5日	2	讲授	项目二 食品漂白剂	
15	6月8日至6月12日	4	讲授	模块八 香料和香精 项目一 香料的应用	
16	6月15日至6月19日	2	讲授	项目二 香精的应用	
17	6月22日至6月26日	0	无	无	
18	6月29日至7月3日	0	无	无	

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。