

肇庆学院实验教学计划及进度表

(2016—2017 学年 第 1 学期)

课程名称 烹饪学实验 专业班级 2013 食品科学与工程 1、2 班 学生人数 57+56

教材名称 烹饪学实验讲义 编著者 自 编

实验室名称: 食品工艺实验室

周次	实验名称及主要内容	实验学时	备注（分组情况）
12	蛋糕类的制作	3×3	分三大组 每一大组分 8 小组
13	油酥类的制作	3×3	
14	油器类的制作	3×3	
15	发面皮类的制作	3×3	
16	面包皮类的制作	3×3	
17	蒸糕类的制作	3×3	
18	烧卖类的制作	4×3	
考核与 报 告 (成绩 给定方 式)	预习 20%+操作 20%+实验报告 60%		
实验教师（签名）： 刘钊		实验员（签名）： 董基	
系主任（签名）： 刘永		实验室主任（签名）： 钱初洪	

填写日期：2016 年 9 月 6 日