**附表： 食品与生物工程学院硕士研究生教学实践培养计划**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 指导教  师姓名 | 窦文超 | 学科  专业 | 食品质量与安全 | 研究方向/课程名称 | 食品安全快速检测/食品质量安全快速检测原理及技术实验 |
| 实践  日期 | 2017年9月 20 日 至 2017 年 11 月 20 日 | | | | |
| 1. 教学实践培养目标（100字之内）   通过让研究生参与本课程的前期准备、实验教学和实验课程试卷批改的方式，让研究生全面的了解食品安全快速检测方法的相关信息，使得本专业的研究生具有更好的专业知识。同时希望本次教学实践让学生更加了解教学工作。 | | | | | |
| 二、教学实践培养计划（内容、方式、时间安排、地点）：  内容：协助指导食品质量安全快速检测原理及技术实验，实验共16课时，实验项目如下：   1. 食品中微生物快速检测实验   了解菌落总数测试片和大肠菌群测试片;学习和掌握这类方法的检验程序和方法  2 食品中甲醛的快速检测  利用间苯三酚法、亚硝基铁氰化钠法、AHMT法检测食品中的甲醛，掌握和了解每种方法的原理和操作，比较他们的各自的优势和劣势。  3 乳制品品质快速检测综合实验  4 食品中吊白块的快速测定实验  掌握吊白块的快速检测方法；掌握配制快速检测相应的试剂；正确判定检测结果。  5白酒掺假电子舌快速检测实验  方式：跟班一起指导  时间安排：每周一次参加实验指导及准备  地点：食品楼303实验室 | | | | | |

备注：本表由研究生教学存学院。