**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 | 宫兴文 | 学科专业 | 食品科学与工程 | 研究方向/课程名称 | 生物工艺学实验 |
| 实践日期 | 2017年3 月 3 日 至 2017 年 4月 14 日 |
| 1. 教学实践培养目标（100字之内）

协助指导教师进行生物工艺学实验，培养观察能力、独立思考、独立分析问题、解决问题的能力；培养严谨的科学态度和良好的实验素质，为后继的实际科研工作打下良好的基础。 |
| 二、教学实践培养计划（内容、方式、时间安排、地点）：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 平菇多糖的提取和测定 | 食品楼459 | 3月3日9:50-13:00 | 协助指导 |
| 谷氨酸的等电点沉淀和精制 | 食品楼459 | 3月10日9:50-13:00 | 协助指导 |
| 黑曲霉发酵生产柠檬酸 | 食品楼459 | 3月17日9:50-14:30 | 协助指导 |
| 柠檬酸发酵产物的初步分离 | 食品楼459 | 3月24日9:50-13:00 | 协助指导 |
| 柠檬酸的柱层析分离 | 食品楼459 | 3月31日9:50-13:00 | 协助指导 |
| 柠檬酸的结晶和纸层析鉴定 | 食品楼459 | 4月7日9:50-13:00 | 协助指导 |
| 柠檬酸的液相色谱分析 | 食品楼459 | 4月14日9:50-13:00 | 协助指导 |

 |

备注：本表由研究生教学存学院。