**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 | 张蕾 | 学科专业 | 食安、食工、生物 | 研究方向/课程名称 | 微生物实验 |
| 实践日期 | 2017年 3月 1 日 至 2017年 6月23日 |
| 1. 教学实践培养目标（100字之内）

通过跟踪实验教学全过程，了解实验教学的设计、准备、综合指导等各方面内容。培养研究生综合应用基础知识的能力，锻炼综合能力，有助于提高人际交往、表达、责任心等综合素质。 |
| 二、教学实践培养计划（内容、方式、时间安排、地点）：内容：协助指导微生物实验，实验共45课时，实验项目如下：玻璃器皿的清洗、包扎和干热灭菌/显微镜的使用及细菌形态的观察/细菌的革兰氏染色技术（放线菌插片）/放线菌、霉菌的培养技术及形态观察/酵母菌的培养技术、形态观察及计数/培养基的制备和灭菌技术/细菌的分离接种和培养及菌落形态观察/微生物的生理生化反应、酸奶的制作/大肠杆菌的转化实验/大肠菌群的测定/方式：跟班一起指导时间安排：参加实验指导及打分地点：食品楼446实验室 |

备注：本表由研究生教学存学院。