**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 | 毕丽君 | 学科  专业 | 食品工程食安专业  生物工程 | 研究方向/课程名称 | 无机及分析化学实验  专业必修 |
| 实践  日期 | 2017年09 月＿日 至 2018 年 01月＿ 日 | | | | |
| 1. 教学实践培养目标（100字之内）   以无机及分析化学实验为教学实践内容，明确实验室应该学习的知识。参与实验准备和指导，全面了解各种仪器的操作方法，从而学习指导学生。通过教学实践提高硕士研究生对无机及分析化学基础实验水平和分析问题的能力，培养研究生指导教学的能力。 | | | | | |
| 二、教学实践培养计划（内容、方式、时间安排、地点）：  内容：协助指导无机及分析化学实验，实验共45课时，实验项目如下：  1、氯化钠的提纯  2、滴定分析基本操作练习  3、盐酸标准溶液的配制及标定  4、分析天平的使用，氢氧化钠溶液的标定  5、混合碱中Na2CO3和NaOH（或NaHCO3）含量测定  6、硫代硫酸钠溶液的标定  7、邻菲罗啉分光光度法测定水样中铁的含量  8、EDTA标液的标定及水样中Fe3+、Al3+测定  9、三草酸合铁（Ⅲ）酸钾的制备及组成的测定（1）  10、三草酸合铁（Ⅲ）酸钾的制备及组成的测定（2）  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242实验室 | | | | | |

备注：本表由研究生教学存学院。