**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 | 宋达峰 | 学科  专业 | 生物工程 | 研究方向/课程名称 | 食品微生物检测和食品防腐剂开发 |
| 实践  日期 | 2018年9月日 至2018 年 10月 日 | | | | |
| 1. 教学实践培养目标（100字之内）   通过学习，观察、记录实验现象，整理、分析实验结果，初步掌握生物化学实验的基本方法和技能，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，为后继课程的进一步的学习和今后的实际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）：  内容：协助指导生物化学实验，实验共30课时，实验项目如下：  1、a-淀粉酶蛋白质含量测定-双缩脲法测定蛋白质含量  2、核酸的水解及组分鉴定  3、层析技术分离生物大分子  4、细胞色素C的制备（1）细胞色素C的提取（粗分离）  5、（2）细胞色素C的沉淀及透析  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452实验室 | | | | | |

备注：本表由研究生教学存学院。