**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 | 王奎武 | 学科专业 | 食品科学与工程 | 研究方向/课程名称 | 食品化学/天然产物分离与提取 |
| 实践日期 | 2019年9月 9日--至2020年 1月10日 |
| 1. 教学实践培养目标（100字之内）

 以天然产物分离与提取的理论教学安排教学实践内容，明确天然产物分离与提取课程应该学习的知识。参与课后作业的批改和习题课指导，全面了解天然产物分离与提取基本内容，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： 第1章 总论第2章 糖和苷第3章 苯丙素类化合物第4章 醌类化合物第5章 黄酮类化合物第6章 萜类和挥发油第7章 三萜及其苷类第8章 甾体及其苷类第9章 生物碱 第10章 海洋天然产物第11章 生物大分子提取分离 第12章 逆流色谱在天然产物中的应用方式：课后批改作业，期中、期末试卷分析时间安排：每周一次批改作业地点：食品楼506  |

备注：本表由研究生教学存学院。