**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 | 卢延斌 | 学科  专业 | 食品科学与工程 | 研究方向/课程名称 | 海洋生物活性成分与功能食品 |
| 实践  日期 | 2019 年09 月＿日 至 2020 年 01月＿ 日 | | | | |
| 1. 教学实践培养目标（100字之内）   通过本课程的学习，使得研究生们初步掌握海洋生物活性物质以及相关功能食品的基本理论、理化性质、提取分离方法以及生物活性；通过教材和相关中外文献的阅读掌握查阅资料以及制定实验计划与方法的初步技能，对海洋功能食品的研究产生浓厚的兴趣。 | | | | | |
| 二、教学实践培养计划（内容、方式、时间安排、地点）：  内容：协助授课，组织课堂讨论，批改作业等，课程共32课时，内容如下：   1. 介绍壳多糖和甲壳胺的结构功能及应用 2. 介绍海洋活性肽的结构功能及应用 3. 介绍鱼油和不饱和脂肪酸的结构功能及应用 4. 介绍生物碱和毒素的结构功能及应用 5. 介绍海藻活性多糖的结构功能及应用 6. 介绍海洋活性萜类的结构功能及应用 7. 介绍海洋活性物质的提取分离方法 8. 介绍海洋生物活性物质的结构分析方法 9. 介绍免疫活性研究方法 10. 介绍抗氧化活性研究方法 11. 介绍抗肿瘤活性研究方法   方式：跟班一起指导  时间安排：每周一第三四节  地点：2号实验楼204 | | | | | |

备注：本表由研究生教学存学院。