**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 | 楼明 | 学科  专业 | 食品科学与工程  食品工程 | 研究方向/课程名称 | 食品检验学实验 |
| 实践  日期 | 2021 年02 月＿日 至 2021 年 06月＿ 日 | | | | |
| 1. 教学实践培养目标（100字之内）   以食品检验学的基本分析检测技术安排教学实践内容，明确在食品检验学实验室应该学习的知识。参与实验准备和指导，全面了解食品检验学实验及检测技术的原理和指导方法，全面掌握食品检验学实验中各类仪器的使用和分析操作技能，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：协助指导食品检验学实验，实验共45课时，实验项目如下：   |  |  | | --- | --- | | 第1周 | 食品中水分含量的测定 | | 2 | 索氏提取法测定食品中粗脂肪含量 | | 3 | 油脂中过氧化值、酸价测定 | | 5 | 食品中还原糖含量的测定 | | 6 | 肉制品中亚硝酸盐含量测定 | | 7 | 样品消化技术 | | 8 | 食品中蛋白质含量的测定 | | 9 | 食品中砷含量测定 | | 10 | 水产品检验技术 | | 11 | 蛋与蛋制品检验技术 | | 12 | 果蔬中有机磷农药残留测定样品前处理 | | 13 | 果蔬中有机磷农药残留含量测定 | | 14 | 实验操作考试 |   方式：跟班一起指导  时间安排：每周一天参加实验指导或准备 地点：食品楼528实验室 | | | | | |