**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 | 石玉刚 | 学科专业 | 现代食品制造 | 研究方向/课程名称 | 化工原理，食品化学实验 |
| 实践日期 | 2020年09月 12 日 至2021年1月31日 |
| 1. 教学实践培养目标（100字之内）

以食品化学的基本分析检测技术安排教学实践内容，明确在食品化学实验室应该学习的知识。参与实验准备和指导，全面了解食品化学实验及检测技术的原理和指导方法，全面掌握食品化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：协助指导食品化学实验，实验共30课时，实验项目如下：1. 淀粉糊化及酶法制备淀粉糖浆及其葡萄糖值的测定
2. 大豆分离蛋白的制备及乳化性测定
3. 蛋白质的盐析和透析
4. 花青素的结构、分离及不同pH下的光谱分析
5. 天然花色苷色素在不同食品体系下的降解动力学
6. 酶的专一性及酶促反应速率影响探讨
7. 蛋清溶菌酶的分离和分析
8. 热烫处理对果蔬色泽、维生素C保存的影响实验
9. 抗氧化剂对油脂氧化酸败的影响

实验方式：跟班一起指导时间安排：每周一天参加实验指导及准备地点：食品楼 |

备注：本表由研究生教学存学院。