**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 | 张虹 | 学科  专业 | 食品质量与安全 | 研究方向/课程名称 | ⻝品质量与安全/⻝品检验学与实验 |
| 实践  日期 | 2020年9月13日 至2020年12 月20日 | | | | |
| 1. 教学实践培养目标（100字之内）  |  | | --- | |  |   通过系统实验⽅法的学习、应⽤及严格的操作技能训练，掌握包括采样、样品预处理、分析、数据处理和结果表达等全过程的⻝品分析检验⽅法和实验操作技能，培养学⽣具有较强的动⼿能⼒和解决问题能⼒。 | | | | | |
| 二、教学实践培养计划（内容、方式、时间安排、地点）：   |  | | --- | |  |   内容：协助指导⻝品检验学与实验课程的实验，实验共30 课时，实验项⽬如下： 1.熟悉超声仪器的使⽤及调节 2.熟悉⽓相⾊谱的操作使⽤ 3.液相⾊谱仪的操作使⽤及洗脱条件的调节 4.掌握⻝品中农药、兽药残留的常规检测⽅法 时间安排：每周参加实验指导及准备 地点：⻝品楼545、336 实验室 | | | | | |

备注：本表由研究生教学存学院。