

《食品化学与分析》(综合性实践教学环节适用)

实践环节名称	食品化学与分析 1830040	天数	1周
面向专业	Food chemistry and analysis	学分	1
实践课简介 (200字以内)	食品化学与分析属综合性实验,实验过程中,先布置给学生实验项目,学生自行查阅相关资料并制定实验方案,然后发给学生实验指导,在学生实验动手前先进行思考,锻炼学生的思维能力和设计能力。作为实践教学环节,该课程设置了几个连续的实验紧密联系,互相衔接,综合性强,实验充分发挥学生的自主动手能力和实际动手操作能力,实验过程中学生按照实验讲义从实验原料处理,实验试剂配置,实验装置安装,实验数据处理都以学生为主,老师在实验过程中对学生出现的问题及时纠正,实验中的难点进行及时分析和解释,对实验中的优点融入下次实验,对实验中的不足和缺点及时改进,不断完善实验方法,提高实验效果。		