

《食品微生物学综合实验》

实践环节名称	食品微生物学综合实验 1820167	天数	7
面向专业	食品科学与工程	学分	1
实践课简介 (200 字以内)	由学生自行设计食品的微生物检查，实践食品中微生物培养、分离、纯化、鉴定等全过程，在此过程中强化食品微生物学实验中的显微镜使用技术、显微测微技术、显微计数技术、制片染色技术、无菌操作技术和无菌概念的建立等，同时进行培养基制备、纯培养技术、消毒灭菌技术、纯种分离技术、微生物生理生化反应、环境因素对食品中微生物的影响等微生物独特的实验操作技术的训练，将简单的验证性实验与综合性、设计性、探索性实验有机结合。		