**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 | 刘玮琳 | 学科专业 | 食品质量与安全 | 研究方向/课程名称 | 营养物生物利用/食品品质学 |
| 实践日期 | 2017年09月01日 至 2018年03月01日 |
| 1. 教学实践培养目标（100字之内）

1、指导研究生进行现场教学，使其能够较好的给本科学生上好1-3节课的教学实践活动。2、指导研究生批改本科生作业、答疑，协助指导老师指导本科生的实验课操作。3、指导研究生完成科研实验，完成一篇SCI论文写作并投递。 |
| 二、教学实践培养计划（内容、方式、时间安排、地点）：1、现场教学：《食品品质学》理论课教学，1-3课时，学期中，教学楼。2、批改作业、答疑：批改本科食安系学生作业并进行课外答疑，1-3课时，学期末，教学楼。3、毕业论文及实验、论文：指导完成硕士论文实验，并完成一篇SCI论文写作并投递，2017年9月至2018年3月，食品楼。 |

备注：本表由研究生教学存学院。