**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 | 沈清 | 学科  专业 | 食品科学与工程 | 研究方向/课程名称 | Seminar |
| 实践  日期 | 2018 年 3月16日 至 2018 年 06月30 日 | | | | |
| 1. 教学实践培养目标（100字之内）   通过本课程的学习，使得研究生们初步掌握本学科前沿研究动向，学习全世界不同国家在食品科学与工程学科的研究进展，学习学术论文的写作技巧；通过教材和相关中外文献的阅读掌握查阅资料以及制定实验计划与方法的初步技能，对海洋功能食品的研究产生浓厚的兴趣。 | | | | | |
| 二、教学实践培养计划（内容、方式、时间安排、地点）：  内容：协助授课，组织课堂讨论，批改作业等，课程共32课时，内容如下：   1. 介绍学科前沿研究动向 2. 介绍学科研究进展 3. 介绍研究思路 4. 介绍研究过程中逻辑思维 5. 介绍学术论文写作技巧 6. 交流讨论学生的研究方案   方式：跟班一起指导  时间安排：每周五第一二节  地点：2号实验楼204 | | | | | |

备注：本表由研究生教学存学院。