**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 | 蒋予箭 | 学科  专业 | 食品科学与工程 | 研究方向/课程名称 | 现代食品制造技术/酿造酒工艺学 |
| 实践  日期 | 2019年 2月 1日 至2019 年 6月 30 日 | | | | |
| 1. 教学实践培养目标（100字之内）   培养学生规范开展基础理论教学和实践教学活动的能力，锻炼学生沟通能力以及组织协调能力，以及更深入的了解酿造工艺学这门课程，提高科研能力。 | | | | | |
| 二、教学实践培养计划（内容、方式、时间安排、地点）：  内容：  1.协助老师完成酿造酒工艺学这门课程的教学，批改作业、试卷等  2.协助开展本科生认知实习，参观工厂，指导本科生撰写实习日记及实习总结  3.协助指导1~2名本科生的本科论文设计  方式：单独指导  时间安排：平均每周一次  地点：食品楼423实验室 | | | | | |