**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 | 冯立芳 | 学科  专业 | 食品质量与安全 | 研究方向/课程名称 | 食品质量与安全/食品营养生物学 |
| 实践  日期 | 2018年06月30日 至 2019年06月30日 | | | | |
| 1. 教学实践培养目标（100字之内）   通过本次教学实践，使学生了解食物与人体之间的互作以及食物进入机体后的生物学变化和机理，以达到使学生全面理解和掌握现代分子生物学的基本理论知识为目标，为其在今后从事食品科学相关工作中能够良好地运用理论知识解决实际问题和科学研究打下基础。 | | | | | |
| 二、教学实践培养计划（内容、方式、时间安排、地点）：  内容：协助课程准备、作业批改，共32课时，安排如下：  1、消化系统结构与功能  2、食物营养与肠道免疫  3、食物营养物质的消化、吸收及代谢  4、分子营养学  5、食物结构与人体健康  6、答疑讨论、作业批改  方式：跟班一起指导  时间安排：每周一次参加课程准备及作业批改  地点：教学楼和食品学院330 | | | | | |

备注：本表由研究生教学存学院。