**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 | 牛付阁 | 学科  专业 | 现代食品制造 | 研究方向/课程名称 | 应用胶体化学 |
| 实践  日期 | 2019年3月1日 至2019年6月30日 | | | | |
| 1. 教学实践培养目标（100字之内）   通过教学实践，培养研究生收集资料、沟通表达能力、独立思考能力、科学创新能力，熟悉和巩固各项专业知识。使其在各个方面有所锻炼和提高。 | | | | | |
| 二、教学实践培养计划（内容、方式、时间安排、地点）：  内容：理论课时20，实验课时10  协作批改作业,负责课后答疑  参加实验指导并准备  地点：食品楼436实验室 | | | | | |

备注：本表由研究生教学存学院。