**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 | 黄建颖 | 学科  专业 | 农产品贮藏与加工 | 研究方向/课程名称 | 食品贮藏与保鲜 |
| 实践  日期 | 2019年9月1日 至2020年 3月 31日 | | | | |
| 1. 教学实践培养目标（100字之内）   培养综合应用能力、创新精神与创新能力，使学生在自身专业知识不断提高的同时，培养其传、帮、带的技能。 | | | | | |
| 二、教学实践培养计划（内容、方式、时间安排、地点）：  内容： 食品有效成分的分析和鉴定以及保鲜。  方式： 指导本科生查阅文献，撰写实验方案，指导实验操作和数据分析讨论。  时间安排： 每周灵活机动  地点： 食品楼223 | | | | | |

备注：本表由研究生教学存学院。