**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 | 朱炫 | 学科  专业 | 食品营养 | 研究方向/课程名称 | 食品营养 |
| 实践  日期 | 2019年10月1日 至2019年12 月24 日 | | | | |
| 1. 教学实践培养目标（100字之内）   掌握啤酒制作的基本流程，了解关键的质量控制点，学会课程的教学模式，充分掌握如何向学生教授知识，察看反馈，并调整课程的内容和方式，实现生产和教学的同步进行。 | | | | | |
| 二、教学实践培养计划（内容、方式、时间安排、地点）：  内容： 啤酒发酵  方式： 实践操作  时间安排： 2019.10-2019.12  地点： 食品楼-127 | | | | | |

备注：本表由研究生教学存学院。