**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 | 戴志远 | 学科专业 | 食品科学与工程 | 研究方向/课程名称 | 水产品/水产品加工与贮藏 |
| 实践日期 | 2019年 9 月 15日 至 2020 年 1 月 15 日 |
| 1. 教学实践培养目标（100字之内）

培养学生的教学实践能力，特别是水产品加工与贮藏方面的研究能力。培养学生的专业知识和技能、科学创新思维，锻炼组织协调与沟通能力，增强独立解决问题的能力，促进学生全面发展。 |
| 二、教学实践培养计划（内容、方式、时间安排、地点）：内容：为《水产品加工与贮藏》做好助教工作。方式：批改作业、答疑；试卷分数登记等。 时间安排：每周2小时。 地点：教工路校区2号实验楼202。 |

备注：本表由研究生教学存学院。