**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 | 刘玮琳 | 学科  专业 | 食品质量与安全 | 研究方向/课程名称 | 营养物生物利用/食品品质学 |
| 实践  日期 | 2020年09月01日 至 2021年06月30日 | | | | |
| 1. 教学实践培养目标（100字之内）   1、指导研究生进行现场教学，使其能够较好的给本科学生上好1-3节课的教学实践活动。  2、指导研究生批改本科生作业、答疑，协助指导老师指导本科生的实验课操作。  3、指导研究生进行科研实验，使其能独立完成研究生实验安排。 | | | | | |
| 二、教学实践培养计划（内容、方式、时间安排、地点）：  1、内容：（1）《食品品质学》现场理论课教学1-3课时；（2）协助批改本科生作业、现场答疑；（3）协助完成本科实验教学课程6-8课时；（4）指导毕业论文实验及论文写作  2、方式： 现场指导或线下指导。  3、时间安排：贯穿一个学年，其中课程答疑安排在学期末、实验教学课程安排在暑期短学期。  4、地点：食品楼328、330 | | | | | |

备注：本表由研究生教学存学院。