**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 | 食品科学 | 研究方向/课程名称 | 农产品贮藏于加工 |
| 实践  日期 | 2020年7月1日 至 2021年 1月31日 | | | | |
| 1. 教学实践培养目标（100字之内）   实践教学是专业培养方案的重要组成部分。通过实践教学,提高研究生的实际动手能力,提高其分析问题和解决问题的能力。同时培养研究生的凝聚力，充分发挥传帮带。 | | | | | |
| 二、教学实践培养计划（内容、方式、时间安排、地点）：  内容：纳米笼材料分子的气体吸附和抑菌性能  方式： 查阅文献，实验方案指定和实验指导，数据分析。  时间安排： 每周一，三。  地点： 食品楼223 | | | | | |

备注：本表由研究生教学存学院。