**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 | 林全全 | 学科专业 | 食品质量与安全 | 研究方向/课程名称 | 食品的消化和吸收 |
| 实践日期 | 2021年9月01日 至 2022年1月20日 |
| 1. 教学实践培养目标（100字之内）

1、培养研究生课堂学习与科研综合技能，包括文献高效查阅、整体实验思路设计以及实验操作与结果分析能力，结合课堂教学与科研实践，提高学生的能力。2、协助指导本科生创新实验、参赛、毕业论文等工作，提高学生的综合素质。 |
| 1. 教学实践培养计划（内容、方式、时间安排、地点）：

内容：协助完成本科生的实验任务与毕业论文工作。方式：协助本科生的实验设计，逐步提升本科生的科研实践能力；协助指导本科生参与竞赛和开展毕业论文等。时间安排：2021年9月01日 至 2022年1月20日地点：食品学院 |

备注：本表由研究生教学存学院。