**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 | 2021年09月01日 至 2022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，协助指导老师指导本科生的实验课操作。2、指导研究生批改本科生作业、答疑。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）《专业核心课程大实验》现场实验课教学3-6课时；（2）协助批改本科生作业、现场答疑；（3）指导本科生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。