**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 | 王鑫淼 | 学科  专业 | 食品科学 | 研究方向/课程名称 | 食品口腔加工 |
| 实践  日期 | 21年9月至 22年 2月 | | | | |
| 1. 教学实践培养目标（100字之内）   通过教学实践培养，使硕士研究生在食品营养研究领域、尤其是食品口腔加工这一具体研究方向，具有较强的解决实际问题的能力，初步具备良好的职业素养。 | | | | | |
| 二、教学实践培养计划（内容、方式、时间安排、地点）：  内容：教学时间的内容主要包括不同增稠流体体系下的感官分析评测新技术，以及新型仿生生物材料的研制与开发。  方式：实验内容的设计与执行、数据结果的分析与讨论、论文的撰写与修改等。  时间安排：每周一次  地点： 食品楼 | | | | | |

备注：本表由研究生教学存学院。