**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 | 韩晓祥 | 学科  专业 | 食品科学与工程 | 研究方向/课程名称 | 食品化学/应用化学 |
| 实践  日期 | 2021年9月日 至 2022 年 9月 日 | | | | |
| 1. 教学实践培养目标（100字之内）   培养、提高研究生实验操作能力  提高研究生协调合作、解决实际问题的能力 | | | | | |
| 1. 教学实践培养计划（内容、方式、时间安排、地点）：   内容： 协助导师完成实验准备工作  协助导师指导本科生毕业论文实验工作；  协助导师完成作业批改，答疑及成绩登录等工作。  方式： 现场完成  时间安排： 每周2-3次，每次半天  地点： 食品楼512,508 | | | | | |

备注：本表由研究生教学存学院。