**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 | 王向阳 | 学科  专业 | 食品科学 | 研究方向 | 食品贮藏与保鲜  果蔬加工工艺学 |
| 实践  日期 | 2015 年9 月＿ 日 至 2016 年 2 月＿ 日 | | | | |
| 一、教学实践培养目标（100字之内）  主要培养研究生课堂教学的能力。包括教学内容和题材的选取、课堂组织、运用适当教学方法、与学生有效交流、作业批改和对学生能力评判等。 | | | | | |
| 二、教学实践培养计划（内容、方式、时间安排、地点）：  研究生将参与下列的培训：  协助授课准备 （每周一小时，共16小时）  作业批改 （共35 小时）  组织一次课堂seminar （两个班共4小时）  学生成绩评判与汇总 （12个小时） | | | | | |

备注：本表由研究生教学存学院。