**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 | 田迪英 | 学科专业 | 食品工程食安专业 | 研究方向/课程名称 | 物理化学实验专业必修 |
| 实践日期 | 2016 年09 月＿日 至 2017 年 01月＿ 日 |
| 1. 教学实践培养目标（100字之内）

以物理化学实验为教学实践内容，明确物化实验室应该学习的知识。参与实验准备和指导，全面了解各种物化仪器的工作原理、操作方法，学会物化仪器的分析操作技能，从而学习指导学生。通过教学实践提高硕士研究生对物化仪器的操作水平和分析问题的能力，培养研究生指导教学的能力。 |
| 二、教学实践培养计划（内容、方式、时间安排、地点）：内容：协助指导物化实验，实验共30课时，实验项目如下：1、恒温槽的装配、液体粘度的测定2、燃烧热的测定3、最大气泡法测定溶液的表面张力4、乙酸乙酯皂化反应速率常数测定方法及影响因素的研究5、电势法测定化学反应的热力学函数变化值方式：跟班一起指导时间安排：每周一次参加实验指导及准备地点：食品楼348、377实验室 |

备注：本表由研究生教学存学院。