**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 | 杨荣华 | 学科专业 | 食品、生物工程 | 研究方向/课程名称 | 食品分析/分析化学 |
| 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）

以分析化学为教学实践内容，明确分析化学应该学习的知识。参与课程辅导和作业批改，掌握定量分析的基本理论和基本分析方法，了解分析仪器的工作原理、操作方法，从而学习指导学生。通过教学实践提高硕士研究生分析问题、解决问题的能力，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：定量分析的基本理论和基本方法；分析仪器的工作原理、操作方法方式：跟班一起指导，协助老师辅导学生、批改学生作业，共36课时时间安排：每周一天参加指导及批改作业地点：教学楼、食品楼 |

备注：本表由研究生教学存学院。