**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 | 李延华 | 学科  专业 | 食品科学与工程 | 研究方向/课程名称 | 食品科学 |
| 实践  日期 | 2017年 9 月 14 日 至 2018 年 1 月 25 日 | | | | |
| 1. 教学实践培养目标（100字之内）   通过教学实践活动，使学生能够较好地理解食品工艺学基本知识并能联系实际。通过食品专业综合实验，增强学生实践动手和独立解决问题能力，促进学生全面发展。 | | | | | |
| 二、教学实践培养计划（内容、方式、时间安排、地点）：  实践内容：   1. 协助任课教师完成食品工艺学课程的全部教学任务：辅助教师完成授课准备，帮助教师批改作业及习题并及时反馈批改情况；协助任课教师给学生上习题课并给学生答疑解惑以及其他相关教学工作。   时间安排：1-15周 每周四5-6节  地点安排：食品楼121室  2.协助任课老师完成食品专业综合实验的全部教学任务：辅助教师完成实验操作并给学生答疑解惑以及其他相关教学工作。  实践方式：  教学实践主要围绕本科生的教学活动组织形式来进行，在此过程中学生应积极参与，投身实践。  时间安排：1-10周  地点安排：食品楼工艺学实验室 | | | | | |

备注：本表由研究生教学存学院。