**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 | 傅玉颖 | 学科  专业 | 食品工程 | 研究方向/课程名称 | 食品工程/化工原理 |
| 实践  日期 | 2017年 9月1日 至 2018年2月 1日 | | | | |
| 1. 教学实践培养目标（100字之内）   通过参与教学实践活动，使学生能够较好地理解化工原理基本知识并能理论联系实际。培养和提高学生的沟通表达能力、专业知识和技能、科学创新思维、组织协调能力，增强其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）：  1、实践内容：   1. 协助任课教师圆满完成化工原理课程的全部教学任务： 2. 辅助教师完成授课准备，帮助教师批改作业及习题并做好小测验分析报告； 3. 为学生答疑，抽选典型体型或案例反馈与老师以促进老师更好的教学； 4. 完成老师交代的其他相关任务。   2、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。  3、时间安排：自教学周起，每周不低于4小时。  4、地点安排：化工原理上课教室及食品楼136 | | | | | |

备注：本表由研究生教学存学院。