**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 | 王丽 | 学科  专业 | 食品科学与工程 | 研究方向/课程名称 | 食品质量与安全/仪器分析 |
| 实践  日期 | 2018年 9月 1日 至2019 年 1月 31 日 | | | | |
| 1. 教学实践培养目标（100字之内）   培养学生规范开展基础理论教学和实践教学活动的能力，锻炼学生表达能力以及组织协调能力，为独立开展教学实践活动打下基础。 | | | | | |
| 二、教学实践培养计划（内容、方式、时间安排、地点）：  内容：  1.协助本科生仪器分析课程的教学，批改作业、试卷  内容包括光谱分析，色谱分析，电化学分析，以及红外，核磁、质谱分析  2.协助开展本科生认知实习，参观工厂，指导本科生撰写实习日记及实习总结  3.协助指导1~2名本科生的本科论文设计  方式：跟班指导或者单独指导  时间安排：平均每周一次  地点：食品楼505实验室或者教室 | | | | | |

备注：本表由研究生教学存学院。