**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 | 杨玥熹 | 学科专业 | 食品科学与工程 | 研究方向/课程名称 | 现代食品制造/《食品加工》 |
| 实践日期 | 2018年9月1日 至2019年6月30日 |
| 1. 教学实践培养目标（100字之内）

培养研究生课堂教学的能力，包括课堂组织、运用适当教学方法、与学生有效交流、作业批改和对学生能力评判等；培养研究生大型仪器管理的能力，包括仪器日常维护，仪器使用方法及数据处理的培训与教学等。 |
| 1. 教学实践培养计划（内容、方式、时间安排、地点）：

1、协助指导教师完成授课准备（每周1小时，共10小时）；2、参与课程读、写、议活动（随堂）（共8 小时）；3、参与课程答疑、作业批改及成绩汇总 （共18小时）；4、部分承担质构仪、水分活度仪、粉质仪、拉伸仪的仪器管理工作，尤其是与本科实验课程相关的培训与教学工作（12小时）。地点：A513、A517、食品学院118 |

备注：本表由研究生教学存学院。