**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 | 王向阳 | 学科  专业 | 食品科学与工程 | 研究方向/课程名称 | 果蔬保鲜/食品贮藏与保鲜，果蔬加工工艺学，食品包装学 |
| 实践  日期 | 2018年9月5日 至2019 年 1月20 日 | | | | |
| 1. 教学实践培养目标（100字之内）   1、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。  2、协助指导教师完成本科专业课程《食品贮藏与保鲜》与《果蔬加工工艺学》、《食品包装学》的授课准备，并完成相关教学辅助工作。 | | | | | |
| 二、教学实践培养计划（内容、方式、时间安排、地点）：  1、协助授课准备 （每周一小时，共16小时）  2、参与案例与讨论、作业批改 （共32 小时）  3、学生成绩评判与汇总 （6个小时） | | | | | |

备注：本表由研究生教学存学院。