**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 | 陈杰 | 学科  专业 | 食品科学与工程 | 研究方向 | 现代食品制造 |
| 实践  日期 | 2019年2月21日 至 2019 年 7 月 8 日 | | | | |
| 一、教学实践培养目标（100字之内）  培养学生的教学实践能力，特别是食品工艺理论教学和研究能力。培养学生的专业知识和技能、科学创新思维、组织协调能力，增强独立解决问题的能力，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、课程：食品工艺学；食品工艺学实验。  2、批改作业、答疑；准备实验器具及材料。  3、时间：自行安排作业批改时间，答疑有设定时间。  4、地点：食品楼121。 | | | | | |

备注：本表由研究生教学存学院。