**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 | 陈忠秀 | 学科专业 | 食品质量与安全 | 研究方向/课程名称 | 食品安全与营养/分子食品学 |
| 实践日期 | 2020年1月1日 至 2020年 6月30 日 |
| 1. 教学实践培养目标（100字之内）

1. 培养学生分子食品科学思维和食品化学相关研究能力。2. 指导研究生进行现场教学，使其熟悉本科生上课流程及授课技术。3. 指导研究生进行本课程相关的实验及课题研究。 |
| 二、教学实践培养计划（内容、方式、时间安排、地点）：课堂教学：《分子食品学》理论课教学，参与课程内容设计、备课、测验题准备等。实践教学：配合专业核心大实验，参加实验设计、论文批改、答疑等工作。时间安排：分子食品学开课周，1-16周地点：教学楼、食品楼 |

备注：本表由研究生教学存学院。