**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 | 顾振宇 | 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/《食品添加剂》 |
| 实践  日期 | 2019年9月1日 至 2020年6月30日 | | | | |
| 1. 教学实践培养目标（100字之内）   1、培养研究生教学的能力，包括教学组织、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《食品添加剂》的授课准备，并完成相关教学辅助工作。 | | | | | |
| 1. 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1小时，共16小时）。  2、参与答疑、案例讨论、作业批改、成绩汇总 （共20小时）。  3、实验课及实践课准备及随堂教学辅助，部分承担质构仪、水分活度仪、布拉班普仪的管理工作（12个小时）。  地点：《食品添加剂》授课教室、食品楼121、食品楼118 | | | | | |

备注：本表由研究生教学存学院。