**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 | 郑小林 | 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 |
| 实践日期 | 2019年9月5日 至2020 年 1月20 日 |
| 1. 教学实践培养目标（100字之内）

培养学生的教学实践能力，协助参与课程准备工作。培养学生的专业知识和技能、科学创新思维，锻炼组织协调与沟通能力，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,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）4,食品楼227 |

备注：本表由研究生教学存学院。