**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 | 陈建设 | 学科  专业 | 食品科学 | 研究方向/课程名称 | 食品物理化学 |
| 实践  日期 | 20年9月日 至 21年 2月 日 | | | | |
| 1. 教学实践培养目标（100字之内）   本课程硕士研究生必须的核心课程，全英文授课。课程无教科书制定，采用分主题教学与课堂讨论的方式。每个主题将给出相应的参考书目和文献，供学生提前阅读准备。本学期将有140余名学术和专业硕士研究生修读本门课程。学生多，主题广泛，工作量大，因而需要一名博士研究生来参与辅助教学。 | | | | | |
| 二、教学实践培养计划（内容、方式、时间安排、地点）：  内容： 食品和食品加工过程中的物理化学的理论与应用  方式：课程教学内容的组织，文献阅读材料的准备，学生作业的收集和批改，课程电子数据的处理，成绩登记等。  时间安排：每周一次  地点： 食品楼 | | | | | |

备注：本表由研究生教学存学院。