**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 | 陈可先 | 学科  专业 | 食安专业 | 研究方向/课程名称 | 专业核心大实验，无机及分析化学、食品检验学 |
| 实践  日期 | 2020年7月日 至 2020年 12月 日 | | | | |
| 1. 教学实践培养目标（100字之内）   以《专业核心大实验》、《无机及分析化学》和《食品检验学》等的教学内容与协助指导老师指导本科生实验与理论教学内容，明确教学与研究过程中应该学习的知识，参与课程与实验的设计和平时作业的批改，了解课堂教学与实验研究的基本原理和指导方法，全面掌握教学与科研的基本技能，培养研究生指导教学与独立实验设计的能力。 | | | | | |
| 二、教学实践培养计划（内容、方式、时间安排、地点）：   1. 指导研究生开展本科生理论课程的教学设计、课件准备等； 2. 指导研究生开展实验教学实践，掌握教学基本技能； 3. 指导食品20级和18级作业批改与答疑   方式：协助指导  时间安排：每周1-2天参加教学与实验指导设计及准备  地点：食品楼317和325，教学楼区 、食品楼教学实验室 | | | | | |

备注：本表由研究生教学存学院。