**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 | 房升 | 学科  专业 | 食品科学与工程 | 研究方向/课程名称 | 食品工艺学/化工原理 |
| 实践  日期 | 2020年9月20日 至 2021年 1月20 日 | | | | |
| 1. 教学实践培养目标（100字之内）   通过参与教学实践活动，使学生能够较好地理解化工原理、食品工艺学基本知识并能理论联系实际。培养和提高学生的沟通表达能力、专业知识和技能、科学创新思维、组织协调能力，增强其实践动手和独立解决问题能力，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）：  内容：协助任课教师圆满完成化工原理、工艺学课程的全部教学任务：  辅助教师完成授课准备，帮助教师批改作业及习题并及时反馈批改情况；辅助指导学生作业。  教学实践主要围绕本科生的教学活动组织形式来进行，在此过程中学生应积极参与，投身实践。  协助任课教师给学生上习题课并给学生答疑解惑以及其他相关教学工作。  方式： 答疑、批改作业时间  时间安排：自教学周起，每周不低于4小时（批改作业时间可自行安排）。  地点：上课教室及食品楼155 | | | | | |

备注：本表由研究生教学存学院。