**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 | 田师一 | 学科  专业 | 食品科学与工程 | 研究方向/课程名称 | 食品感官科学/试验设计与数据处理 |
| 实践  日期 | 2020年09月10日 至 2021年01月31日 | | | | |
| 1. 教学实践培养目标（100字之内）   通过本科生试验设计与数据处理的教学实践，更加系统的掌握试验设计与数据处理的知识体系，学会课程教学的方法，掌握应用案例的选择与设计，也使自己试验设计与数据处理的能力获得更高的提升。 | | | | | |
| 二、教学实践培养计划（内容、方式、时间安排、地点）：  内容： 试验设计与数据处理  方式： 答疑和作业批改  时间安排： 每周4下午14：00-17：00  地点： 食品楼306 | | | | | |

备注：本表由研究生教学存学院。