**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 | 杨玥熹 | 学科专业 | 食品科学与工程 | 研究方向/课程名称 | 现代食品制造/《食品化学》、《食品加工》 |
| 实践日期 | 2021年9月1日 至2022年6月30日 |
| 1. 教学实践培养目标（100字之内）

培养研究生教学的能力，包括线上线下结合、运用适当教学方法、与学生有效交流、作业批改和对学生能力评判等；培养研究生实验室管理的能力，包括实验计划安排，仪器维护、使用及数据处理的培训与教学等。 |
| 二、教学实践培养计划（内容、方式、时间安排、地点）：1、协助指导教师完成授课准备（共10小时）；2、参与讨论课组织、随堂及课后总结（共12小时）；3、参与课程答疑、作业批改、成绩汇总及分析（共14小时）；4、参与线上课程维护、监督及管理（12小时）；地点：《食品化学》、《食品加工》上课教室、食品学院121。 |

备注：本表由研究生教学存学院。