**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 | 王向阳 | 学科专业 | 食品科学与工程 | 研究方向/课程名称 | 农产品贮藏加工/《食品包装学》、《果蔬加工工艺学》 |
| 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）

1、培养研究生教学的能力，包括教学组织、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。2、协助指导教师完成本科专业课程《食品包装学》、《果蔬加工工艺学》的授课准备，并完成相关教学辅助工作。 |
| 二、教学实践培养计划（内容、方式、时间安排、地点）：1、协助授课准备（每周1小时，共14小时）。2、参与答疑、案例讨论、作业批改、成绩汇总及统计 （共20小时）。3、随堂教学辅助，参与教改项目的课堂实施（14个小时）。地点：《食品包装学》、《果蔬加工工艺学》准备地点食品楼255。教室按照教务处安排。 |

备注：本表由研究生教学存学院。