

Department of Food Science & Agricultural Chemistry - Fall 2024 - Teaching Assistantships
Département des sciences alimentaires et de la chimie agricole - automne 2024 - Auxiliaires d'enseignement

These postings are directed to graduate students who will be registered at McGill University in the fall 2024 semester. Applications from others will not be considered.
Ces postes s'adressent aux étudiants diplômés qui seront inscrits à l'Université McGill au cours du semestre d'automne 2024. Les candidatures d'autres personnes ne seront pas prises en considérations.

Fall 2024 Application Period: May 31 - June 20 / Automne 2024 Période d'application: 31 mai - 20 juin
Job start and end dates: August 28, 2024 to December 20, 2024 / Dates de début et de fin d'emploi: Du 28 août 2024 au 20 décembre 2024

Application for these courses must be completed in Workday (<https://www.mcgill.ca/hr/careers>). Students who are currently employed should apply as internal candidates; students who are not currently employed should apply as external candidates. You must be a McGill graduate student to be eligible to apply, and must be eligible to work in Canada.

Please note that Teaching Assistants will be required on campus to perform their tasks in person. Should anything prohibit in-person teaching activities, courses will revert to remote teaching. In the event of such a change, Teaching Assistants will be advised as soon as possible. Teaching Assistants may be required to perform tasks suited to a remote/online teaching environment using a virtual learning platform [e.g., Zoom, WebEx] and the McGill myCourses learning management system.

McGill University is an English-language university where most teaching and research activities are conducted in the English language, thereby requiring English communication both verbally and in writing.

You must be available to work the entire contract period. When applying for the positions below, please first consult McGill's Fall 2024 Class Schedule on Minerva to avoid any conflict.

Les candidatures à ces cours doivent être remplies dans Workday (<https://www.mcgill.ca/hr/careers>). Les étudiants qui sont actuellement employés doivent postuler en tant que candidats internes; les étudiants qui ne sont pas actuellement employés doivent postuler en tant que candidats externes. Vous devez être un étudiant diplômés à l'Université McGill pour être admissible, et doivent être autorisés à travailler au Canada.

Veillez noter que la présence des auxiliaires d'enseignement sera requise sur le campus pour exercer leurs tâches. Si quelque chose interdit l'enseignement en personne, les cours reviendront à l'enseignement à distance. Dans l'éventualité d'un tel changement, les auxiliaires d'enseignement seront informés sans délai. Les auxiliaires d'enseignement peuvent être appelés à préparer et à présenter du matériel didactique adapté à un environnement d'enseignement à distance/en ligne en utilisant une plateforme d'apprentissage virtuelle (p. ex., Zoom, WebEx) et myCourses, le système de gestion de l'apprentissage de McGill.

L'Université McGill est une université de langue anglaise où la plupart des activités d'enseignement et de recherche se déroulent en anglais, ce qui nécessite une communication en anglais, tant à l'oral qu'à l'écrit.

Ils doivent être disponibles pour travailler pendant toute la durée du contrat. Lorsque vous postulez aux postes ci-dessous, veuillez d'abord consulter l'horaire des cours de l'automne 2024 de McGill sur Minerva afin d'éviter tout conflit.

Course	#	Course Name	Instructor	# Jobs	# Hours	Job Description	Qualifications
FDSC	200	Introduction to Food Science	X Lu	1	60	Preparation and set up of lab demos, assisting in the teaching of lab demo sections of the course, marking of laboratory reports, marking mid-term and final exams, coordination of industrial onsite visits, host of the invited speakers.	Must have taken the course Introduction to Food Science. Exception: Course instructor may evaluate if applicant is familiar with the course material covered in Introduction to Food Science. Proficiency in myCourses and Microsoft Office tools. A strong desire to teach undergraduate level students. Experience and training in laboratory and related safety issues. Demonstrated experience with the use of a virtual learning platform (e.g., Zoom, WebEx) to meet with the students.
						Préparation et mise en place des démonstrations en laboratoire, aide à l'enseignement des sections du cours consacrées aux démonstrations en laboratoire, correction des rapports de laboratoire, correction des	Doit avoir suivi le cours Introduction à la science alimentaire. Exception : L'instructeur du cours peut évaluer si le candidat est familier avec la matière couverte par le cours d'introduction à la science alimentaire. Maîtrise de myCourses

						examens de mi-parcours et finaux, coordination des visites industrielles sur site, accueil des conférenciers invités.	et des outils Microsoft Office. Un fort désir d'enseigner à des étudiants de premier cycle. Expérience et formation dans le domaine des laboratoires et des questions de sécurité connexes. Expérience avérée de l'utilisation d'une plateforme d'apprentissage virtuel (par exemple, Zoom, WebEx) pour rencontrer les étudiants.
FDSC	213	Analytical Chemistry 1	Y Wang	1	125	Preparation and set up of labs, assisting in the teaching of lab sections of the course, marking of laboratory reports. Cleanliness of labs at the end of the lab sections.	Must have taken the course Analytical Chemistry 1. Exception: Course instructor may evaluate if applicant is familiar with the course material covered in the course. A strong desire to teach undergraduate level students. Experience and training in laboratory and related safety issues. Demonstrated experience with the use of a virtual learning platform (e.g., Zoom, WebEx) to meet with students.
						Préparation et installation des laboratoires, aide à l'enseignement des sections de laboratoire du cours, notation des rapports de laboratoire. Nettoyage des laboratoires à la fin des sections de laboratoire.	Doit avoir suivi le cours de chimie analytique 1. Exception : L'instructeur du cours peut évaluer si le candidat est familier avec la matière couverte par le cours. Un fort désir d'enseigner à des étudiants de premier cycle. Expérience et formation en matière de sécurité en laboratoire et dans les domaines connexes. Expérience avérée de l'utilisation d'une plateforme d'apprentissage virtuel (par exemple, Zoom, WebEx) pour rencontrer les étudiants.
FDSC	230	Organic Chemistry	A Cherestes	2	90 each TA	Set up and preparation of the lab, equipment and solutions for all experiments. Enforcing safety rules in the lab. Managing laboratory organization and cleanliness before and after the laboratory session. Grading of all laboratory related materials (data sheets, reports), entering grades on myCourses, answering lab related student emails.	B.Sc. or M.Sc. in Chemistry or Food Science, and satisfactory completion of at least two courses in Organic Chemistry. Mandatory WHMIS certification. Strong communication skills, previous teaching assistantship experience in a laboratory course preferred. Demonstrated experience with the use of a virtual learning platform (e.g., Zoom, WebEx) to meet with the students.
						Mise en place et préparation du laboratoire, de l'équipement et des solutions pour toutes les expériences. Faire respecter les règles de sécurité dans le laboratoire. Gérer l'organisation et la propreté du laboratoire avant et après la session de laboratoire. Noter tous les documents liés au laboratoire (fiches de données, rapports), saisir les notes sur myCourses, répondre aux courriels des étudiants liés au laboratoire.	B.Sc. ou M.Sc. en chimie ou en sciences de l'alimentation, et achèvement satisfaisant d'au moins deux cours de chimie organique. Certification SIMDUT obligatoire. Solides compétences en communication, expérience antérieure en tant qu'assistant d'enseignement dans un cours de laboratoire de préférence. Expérience démontrée de l'utilisation d'une plateforme d'apprentissage virtuel (p. ex. Zoom, WebEx) pour rencontrer les étudiants.
FDSC	300/651	Principles of Food Analysis 1 & 2	S George	3	90 each TA	Preparation and set up of labs: Includes planning for the lab session, initiating purchase of chemicals and consumables, preparing time table, communicating the time table with instructions through myCourse portal. Assisting in the teaching of lab sections of the course: Includes monitoring attendance and discipline during the lab sessions, demonstration of experiments, helping students with setting up the instruments and training them to use the instruments and conducting experiments. Assessment of laboratory reports: Instructing how to write lab reports, setting up deadlines and following up on that, preparing rubrics of assessment and grading lab reports on time. Cleanliness of labs at the end of lab sections: Making sure that lab is kept clean and tidy before, during and after the lab sessions. Taking feedback from students and identifying areas of improvements.	B.Sc. in Food Science or related discipline. Candidates must have completed the Food Analysis 1 course (333-300A) or a similar course, as part of their studies. Experience and training in laboratory and safety issues. Demonstrated experience with the use of a virtual learning platform (e.g., Zoom, WebEx) to prepare and assist with remote delivery of course material.
						Préparation et mise en place des laboratoires : Comprend la planification de la session de laboratoire, l'achat de produits chimiques et de consommables, la préparation de l'emploi du temps, la communication de l'emploi du temps et des instructions par le biais du portail myCourse. Aide à l'enseignement des sections de laboratoire du	B.Sc. en sciences alimentaires ou dans une discipline connexe. Les candidats doivent avoir suivi le cours d'analyse alimentaire 1 (333-300A) ou un cours similaire dans le cadre de leurs études. Expérience et formation en matière de laboratoire et de sécurité. Expérience avérée de l'utilisation d'une plateforme d'apprentissage virtuel

						cours : Il s'agit notamment de contrôler l'assiduité et la discipline pendant les séances de laboratoire, de faire des démonstrations d'expériences, d'aider les étudiants à installer les instruments et de les former à l'utilisation des instruments et à la réalisation d'expériences. Évaluation des rapports de laboratoire : Enseigner comment rédiger des rapports de laboratoire, fixer des échéances et en assurer le suivi, préparer des rubriques d'évaluation et noter les rapports de laboratoire dans les délais impartis. Propreté des laboratoires à la fin des sections de laboratoire : Veiller à ce que le laboratoire soit propre et bien rangé avant, pendant et après les séances de laboratoire. Prendre en compte le retour d'information des étudiants et identifier les domaines à améliorer.	(par exemple, Zoom, WebEx) pour préparer et aider à la diffusion à distance du matériel de cours.
FDSC	305	Food Chemistry 2	BK Simpson	2	75 each TA	Preparation and set up of labs, assisting in the teaching of lab sections of the course, marking of laboratory reports, grading quizzes and assignments. Cleanliness of labs at the end of lab sections.	B.Sc. in Food Science or Biochemistry. Background in instrumental methods is essential. Knowledge of food enzymes, proteins, and natural food pigments. Experience and training in laboratory and safety issues.
						Préparation et installation des laboratoires, aide à l'enseignement des sections de laboratoire du cours, notation des rapports de laboratoire, notation des quiz et des devoirs. Nettoyage des laboratoires à la fin des sections de laboratoire.	B.Sc. en sciences alimentaires ou en biochimie. Une expérience des méthodes instrumentales est essentielle. Connaissance des enzymes alimentaires, des protéines et des pigments alimentaires naturels. Expérience et formation en matière de laboratoire et de sécurité.
FDSC	310	Post Harvest Fruit and Vegetable Technology	HS Ramaswamy	1	70	If applicable, preparation and set up of labs, assisting in the teaching of lab sections of the course, marking of laboratory reports. Cleanliness of labs at the end of lab sections. If applicable, marking of student reports, etc.	B.Sc. in Food Science or related discipline. Experience and training in laboratory and safety issues.
						Le cas échéant, préparation et mise en place des laboratoires, aide à l'enseignement des sections de laboratoire du cours, correction des rapports de laboratoire. Nettoyage des laboratoires à la fin des sections de laboratoire. Le cas échéant, correction des rapports des étudiants, etc.	B.Sc. en sciences alimentaires ou dans une discipline connexe. Expérience et formation en matière de laboratoire et de sécurité.
FDSC	405	Food Product Development	S Karboune	3	90 each TA	Preparation and set up of labs; ordering and purchasing the ingredients; assisting in the teaching of lab sections of the course; marking of laboratory reports; organizing meetings (team members with the instructor); cleanliness of labs at the end of lab sections. If applicable, marking of student reports, etc.	B.Sc. in Food Science or related discipline. Experience and training in laboratory and safety issues. Demonstrate experience with the Compusense software. Demonstrated experience with the use of a virtual learning platform (e.g., Zoom, WebEx) to prepare and assist with remote delivery of course material.
						Préparation et mise en place des laboratoires ; commande et achat des ingrédients ; aide à l'enseignement des sections de laboratoire du cours ; correction des rapports de laboratoire ; organisation de réunions (membres de l'équipe avec l'instructeur) ; nettoyage des laboratoires à la fin des sections de laboratoire. Le cas échéant, correction des rapports des étudiants, etc.	B.Sc. en sciences alimentaires ou dans une discipline connexe. Expérience et formation en matière de laboratoire et de sécurité. Expérience démontrée de l'utilisation du logiciel Compusense. Expérience avérée de l'utilisation d'une plateforme d'apprentissage virtuel (par exemple, Zoom, WebEx) pour préparer et aider à la diffusion à distance du matériel de cours.
FDSC	442	Food Microbiology	TBD	3	60 each TA	Preparation and set up of labs, assisting in the teaching of lab sections of the course, marking of laboratory reports, cleanliness of labs at the end of lab sections.	Must have taken and passed a course in basic microbiology (lectures and lab). Preference will be given to students who have taken and passed a course in food microbiology.
						Préparation et installation des laboratoires, aide à l'enseignement des sections de laboratoire du cours, notation des rapports de laboratoire, propreté des laboratoires à la fin des sections de laboratoire.	Avoir suivi et réussi un cours de microbiologie de base (cours magistraux et laboratoire). La préférence sera donnée aux étudiants qui ont suivi et réussi un cours de microbiologie alimentaire.

FDSC	540	Sensory Evaluation of Foods	A Waglay	2	60 each TA	If applicable, preparation and set up of labs, assisting in the teaching of lab sections of the course, marking of laboratory reports. Cleanliness of labs at the end of lab sections. If applicable, marking of student reports, etc.	B.Sc. in Food Science or related discipline. Experience and training in laboratory and safety issues.
						Le cas échéant, préparation et mise en place des laboratoires, aide à l'enseignement des sections de laboratoire du cours, correction des rapports de laboratoire. Nettoyage des laboratoires à la fin des sections de laboratoire. Le cas échéant, correction des rapports des étudiants, etc.	B.Sc. en sciences alimentaires ou dans une discipline connexe. Expérience et formation en matière de laboratoire et de sécurité.