

农林与食品工程学部举办课程教学成果展示评比活动

为进一步深化课程教学改革,改进课堂教学方法,提高教学质量,激发学生的学习探知欲,12月8日,农林与食品工程学部“趣味教学,酒界奥秘”《酿造酒工艺学》课程海报展示评选活动为宜宾学院临港校区五号楼举行。本次活动由《酿造酒工艺学》课程组、“寓见”微思政辅导员工作室主办,学部400余名师生参与。



2019级3班同学通过《酿造酒工艺学》课堂理论学习及课外资料补充,对酿造酒工艺学深入理解和消化,共设计出啤酒、米酒、黄酒、药酒、葡萄酒及蒸馏酒六大主题共计20份作品。各组海报内容详实,主题突出,各具特色,对比分析了各类酿造酒发展历程和酿造工艺,将酒界奥秘与诗情画意相结合。最终,经大众投票评选选出“药酒”为一等奖,“药酒市场分析”“德国啤酒文化”为二等奖,“啤酒酿造工艺”“黄酒历史”“德国啤酒生产工艺”为三等奖。



一等奖：“药酒”



二等奖：“药酒市场分析”“德国啤酒文化”



三等奖：“啤酒酿造工艺”“黄酒历史”“德国啤酒生产工艺”

《酿造酒工艺学》是一门学习酒类酿造知识和技能的实用性课程，为生物工程专业的必修课。课程以学生为中心，紧紧围绕知识、能力、素质协调发展和人才培养“三全育人”要求，打造融入思政元素的课程体系，及时将理论知识与实践联系起来，达到学以致用目的。

本课程为学生今后在发酵或生物工程等相关领域，从事生产管理、产品研发、品质控制、科学研究等工作提供必要的知识和技能，同时可培养学生团结协作、创新精神、运用辩证思维分析问题和解决问题的能力。

