**安徽建筑大学XX微专业招生方案**

**标题字体为（黑体 二号 居中）**

**请勿使用自动序号！！！**

**一、微专业简介（一级标题 宋体 三号 加粗 首行缩进）**

**二、开设课程**

**（一）开设课程一览表（二级标题宋体 四号 加粗 首行缩进）**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **课程代码** | **课程名称** | **学分** | **学时** | **学时分配** | | **课外**  **实践** | **开课学期** | **考核**  **方式** | **备注** |
| **讲授** | **实践** |
|  |  | 2 | 32 | 12 | 20 |  | 秋季 | 考试 |  |
|  |  | 2 | 32 | 12 | 20 |  | 秋季 | 考试 |  |
|  |  | 2 | 32 | 12 | 20 |  | 秋季 | 考试 |  |
|  |  | 2 | 32 | 12 | 20 |  | 春季 | 考试 |  |
|  |  | 2 | 32 | 12 | 20 |  | 春季 | 考试 |  |
|  |  | 2 | 32 | 12 | 20 |  | 春季 | 考试 |  |
| **合计** | 填写合计的门数 | 12 | 192 | 72 | 120 |  |  |  |  |

**（二）课程具体介绍**

1.蒸馏酒工艺学

（正文，宋体，四号，1.5倍行距，首行缩进）

【课程概述】主要介绍蒸馏酒的基础知识、生产原料、发酵剂、生产工艺与机理、副产物综合利用等。本课程在酿酒工程专业中具有重要地位，通过本课程的学习，要求学生了解蒸馏酒的基本知识，熟悉相关酿造微生物特性与功能，掌握蒸馏酒生产的基本工艺，综合蒸馏酒工业生产过程的理论和实践知识，达到蒸馏酒酿造行业一般技术人员所具备的理论水平和需要的基本实践应用能力。

2.xxxx

3.xxxx

4.xxxx

**三、招生计划**

计划招生人数：（招生人数原则上不超过20人）

**四、招生要求**

（如对所学本科专业有没有要求等）

**五、微专业联系人及联系方式**

（联系人负责微专业招生问题解释及学生微专业申请的处理，建议自建微专业咨询QQ群或微信群，将二维码附上）

联系人： 电话： 邮箱：