

《工商融和的食品专业人才培养模式创新》

图书基本信息

书名：《工商融和的食品专业人才培养模式创新及实践》

13位ISBN编号：9787811404777

10位ISBN编号：781140477X

出版时间：2012-1

出版社：浙江工商大学出版社

作者：邓少平

页数：199

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《工商融和的食品专业人才培养模式创新》

内容概要

"工商融和"的食品专业人才培养模式创新及实践，ISBN：9787811404777，作者：邓少平 主编

《工商融和的食品专业人才培养模式创新》

书籍目录

- 1.大众化高等教育的培养目标是什么？——大学本科五件事
- 2.大商科背景下理工类专业建设对校园文化建构的作用
- 3.从“生产工艺教育”转向“产品设计教育”——“工商融和”的食品专业卓越工程师新培养模式思考
- 4.新时期“食品质量与安全”专业人才培养模式的探索与实践
- 5.现代大学本科教学课堂教学改革的关键及路径思考
- 6.秉承“责任文化”，打造品牌教学团队——国家特色专业食品质量与安全教学团队建设与实践
- 7.食品质量与安全专业课程资源的建设与开发——以国家级精品课程“食品感官科学”建设为例
- 8.个性化发展空间的食品质量与安全专业实践教学体系建设与实践
- 9.食品质量与安全专业核心课程教学模式创新与实践
- 10.“食品质量与安全”专业教学国际化的探索与实践
- 11.“工商融和”创新人才培养理念下的食品类专业学生科技活动体系建设及实践
- 12.立足校内环境，构建工程与科研训练新平台
- 13.“工商融和”背景下食品专业本科毕业生就业问题的思考
- 14.工程训练课程教学体系与管理模式的探索与实践
- 15.生物化学教学内容改革探索
- 16.大学生创新能力培养的专业课程SSR教学模式构建
- 17.动物性食品卫生检验教学中PBL模式的应用探讨
- 18.公共选修课“免疫与人类健康”的课堂教学改革
- 19.基于“成长小组”与“本导制”协同下的本科生特色培养模式研究——以浙江工商大学食品与生物工程学院为例
- 20.基于Curtipot仿真滴定数据的计算机辅助仿真教学案例
- 21.基于过程方法的实践教学管理模式构建
- 22.论工程制图课程与工程实践能力的培养
- 23.面向应用型人才培养的开放式创新性实验教学模式探讨
- 24.浅论“好用”和“耐用”大学生的培养
- 25.浅析本科生有机化学教学改革
- 26.生物信息学的教材与教学方法优化
- 27.食品工程专业“有机化学”课程教学探讨
- 28.食品微生物检验实验教学改革的初步探索
- 29.食品质量与安全本科专业特色教学研究——以浙江工商大学食品与生物工程学院食品质量与安全专业为例
- 30.食品专业大一无机化学课的教学改革探索
- 31.通过强化“规则”改善大学生班级管理的思考
- 32.无机化学实验教学改革的尝试
- 33.物理化学教学改革的探讨与实践
- 34.新形势下食品毒理学的课堂教学改革与实践
- 35.仪器分析实验教学改革的探讨

《工商融和的食品专业人才培养模式创新》

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:www.tushu000.com