**《果蔬加工技术》 课程融入思政元素汇总**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **章节** | **思政映射与**  **融入点** | **课程思政教学设计** | **预期成效** |
| 绪论 | 创新能力、自主学习能力、团队合作、食品安全 | 学生了解各类果蔬加工工艺技术及质量控制，逐步掌握果蔬加工基本技能，同时培养学生创新能力、自主学习能力、团队合作、食品安全意识等综合素质。 | 1.提升学生创新能力。  2.培养学生食品安全意识。 |
| 果蔬加工原料 | 个人素养要内外兼修 | 果蔬的优良的品质决定其价值，才会受到大众的喜欢。果蔬的品质的形成也是  由一系列内在物质的变化组成的。人的品质也是如此，鼓励学生讨论在日常生活学习中提高自身的修养，做内外兼修的合格大学生。 | 提高学生对自身素质提升的意识 |
| 果蔬保鲜技术 | 团队意识、责任意识 | 果蔬贮藏是一个系统性非常强的工程。使同学们认识到，每个人在一个团队中都会担负起一定的职责，不论职责轻重，都应尽职尽责，确保团队的完整性。 | 1.丰富内容，提高课程吸引力。  2.培养学生团队意识。  3.培养责任意识。 |
| 果蔬速冻技术 | 食品安全意识、国防意识、危机意识。 | 病毒在冷冻食品中频繁检出，冷冻食品安全问题不容忽视，引导学生在未来工作中要有高度的责任心，和严肃认真、精益求精的专业素质，对于进口食品要进行严格的检验检疫，提高国防意识、危机意识。 | 1.食品安全意识。  2.国防意识。  3.危机意识。 |
| 果蔬干制技术 | 低碳、环保 | 常见的果蔬干燥过程需要依赖外界热源提供果蔬内部水分蒸发的能量，因此干燥工业能耗较高，通过讲授果蔬的干燥机制，教会学生计算单位面积果蔬的能耗，与家庭用电作对比，让学生更加关注能源问题，深刻理解干燥节能的必要性，提倡低碳生产。 | 1.树立低碳生产意识。  2.增强环境保护意识。 |
| 果蔬糖制和腌制技术 | 文化自信、工匠精神、食品安全观念 | 以“九制话梅”为例，使学生了解糖制品加工技术传统文化底蕴，掌握糖制品--果脯、果酱类加工技术，激发学生们的爱国情怀，树立献身祖国的志向，传承和弘扬工匠精神，进而培养具有时代创新精神和良好职业道德的技术技能型人才。同时结合部分厂家话梅甜蜜素超标的问题，引导学生正确树立食品安全观念，以责任担当书写健康中国新答卷。 | 1.加强文化自信。  2.培养工匠精神。  3.树立食品安全观念。 |
| 罐头加工技术 | 爱国精神、  、食品安全观念、科学精神 | 杨扶青创办罐头食品厂实业救国；网络流传的罐头防腐剂谣言。 | 1.培养学生爱国精神。  2.树立食品安全观念。  3.培养学生的科学精神。 |
| 果蔬汁和果蔬粉加工技术 | 文化自信、爱国情怀 | 课程导入环节，以传承中华优秀传统饮食文化为切入点，融入课程思政教育。从唐代开始，就有关于果汁类饮品的记载，通过案例引入果汁加工的教学内容。在文化多元化的今天，传承中华优秀传统文化，传承中华优秀饮食文化，对于丰富大学生的知识，培养文化自信和爱国情怀具有重要意义。 | 培养学生的文化卷子新和爱国情怀 |
| 果蔬发酵技术 | 劳动人民的智慧、民族认同感、爱国情怀 | 介绍我国劳动人民在生活中不断地探索实践，对发酵的本质和现象的掌握，并将其充分的应用于实际生产中，服务生活。我们要为千年前的祖先的智慧感到自豪和荣耀，激发学生的民族认同感和爱国情怀。 | 激发学生的民族认同感和爱国情怀 |
| 果蔬的综合利用 | 科学精神、实践精神、创新意识 | 通过不同产品的创新利用，培养学生的科学精神、实践精神与创新意识；对果皮、果核的综合利用培养学生物尽其用，不浪费的意识。 | 培养学生的创新意识；  培养学生物尽其用，不浪费的意识。 |