**《畜产品加工技术》 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** |
| 第一章 | 肉制品加工的目的、发展历史及加工现状 | 1.中国肉制品加工的历史与文化。  2.我国肉制品产量居全球第一，将饭碗牢牢端在自己手中。  3.消费方式转变：“有的吃——吃得饱——吃得好——吃的健康”。 | 1.增强学生的文化自信、民族自豪；  2.增强中国智慧和中国力量培养学生的家国情怀，增强专业信心 |
| 第二章 | 肉制品加工方向和行业发展趋势 | 1.传统肉制品加工的现代化创新和标准化生产。  2.肉类加工的重点将突出肉制品加工转化率。  3.营养型、功能型肉制品开发是趋势。  4.行业高新技术和高端装备的创新应用。 | 1.培养学生新时代担当精神、守正创新。  2.培养学生了解产业升级的必要性，坚定学生对职业教育的信心和决心。  3.使学生了解，科技的发展是为了推动人类生活的进步。 |
| 第三章 | 畜禽屠宰、分割及卫生检验 | 1.宰前和宰后检验的方法及问题的处理。  2.畜禽屠宰工艺及分级分割。  3.新型冠状病毒感染肺炎疫情下畜禽屠宰加工企业防控方法。 | 1.民以食为天，食以安为先；  2.坚定食品行业是良心行业、道德工程；食品卫生从自身做起，日常点滴中树立良好的职业素养；  3.培养法治意识；  4.拒绝野味；守护食品安全和国民健康；  5.环境保护意识 |
| 第四章 | 肉的形态结构、化学组成及其与加工的关系 | 1.肉的微观结构和宏观形态，以及其对加工的影响。  2.肉的营养价值及其影响因素。 | 认识食物营养价值与加工属性的相对性，用辩证唯物主义的世界观看待事物  和问题。 |
| 第五章 | 屠宰后肉的变化及其与加工的关系 | 僵直、成熟和腐败过程的机理及其对肉品加工特性的影响。 | 1.学会基于“理论-实践-理论”模式，深刻认识事物发展的基本规律；  2.因势而谋、应势而动、顺势而为。 |
| 第六章 | 肉与肉制品的品质  保持及评定技术 | 1.肉制品从“有的吃——吃得饱——吃得好——吃的健康”。  2.影响肉品质的因素及提高品质的策略。  3.肉的贮藏保鲜技术。 | 1.吃的饱到吃的健康；能够透过现象看本质，提出解决问题的策略；  2.科学是把双刃剑，要发挥科技的力量改善民生。 |
| 第七章 | 典型肉制品  加工技术 | 腌腊肉制品、灌肠类肉制品、酱卤肉制品、熏烤肉制品、干制肉制品、调理肉制品等加工关键技术。实践中锤炼团队合作、爱岗敬业、精益求精、诚实守信、吃苦耐劳、追求卓越的工匠精神和劳动精神。 | 1.培养职业道德和素养；  2.培养学生理论联系实际和信息化资源运用能力。 |