**《粮油食品加工工艺》 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 | 1.粮油加工的范畴  2.粮油加工业在国民  经济中的地位和作用  3.粮油加工面临形势  与挑战  4.粮油加工发展趋势 | 1.粮油加工业“十三五”发展规划  2.我国品牌粮油企业和产品  3.反食品浪费法  4.2020 新冠疫情期间全国各地对湖  北武汉食品物资支援  5.粮油食品质量安全的重要性 | 1.培养可持续发展观念  2.增强民族品牌自信和文化自信  3.强化学生的法制观念和责任意识  4.厚植讲仁爱、崇正义的思想精华  5.深化法治理念、原则教育 |
| 第二章 稻  谷碾米及其  制品加工 | 1.稻谷的工艺品质  2.稻谷清理  3.砻谷及砻下物分离  4.碾米及成品整理  5.稻谷精深加工 | 1.袁隆平院士的卓越功绩  2.稻谷初、精、深加工新技术  3.我国特色米制品( 桂林米粉、龙门  切粉、年糕等) 传统制作工艺介绍  4.米制品食品安全事件( 2002 年毒  大米事件、2012 年黄金大米事件等) | 1.弘扬敬业、专注、奉献的工匠精神  2.培养创新精神  3.传承民族传统文化，增强民族文化自信  4.牢固树立法治观念，增强职业责任感 |
| 第三章 小麦制粉及其  制品加工 | 1.小麦的品质  2.小麦制粉前处理  3.小麦制粉及成品处  理  4.面制品加工 | 1.中国小麦产量居世界第一  2.稻谷初、精、深加工新技术  3.面粉中增白剂和防腐剂的非法添  加  4.2021 河南暴雨致农作物受灾情况 | 1.增强民族自豪感，培养爱国主义情怀  2.激发学生学习兴趣，坚定职业理想  3.强化食品安全意识，树立良好职业道德  4.弘扬万众一心抗洪救灾的民族团结精神 |
| 第四章 淀粉及淀粉糖  加工 | 1.概述  2.植物淀粉的生产  3.淀粉糖生产  4.变性淀粉生产 | 1.淀粉在食品工业中的重要性  2.植物淀粉开发利用现状  3.变性淀粉生产新技术  4.淀粉糖在食品工业中的应用前景 | 1.激发科研梦想和价值引领  2.认识专业背景，强化解决实际问题能力  3.夯实专业知识，提升专业能力  4.引导学生投身科研，在传承中创新 |
| 第五 章  植物 油制 取、  精炼及深加 | 1.植物油料概述  2.植物油料的预处理  3.植物油提取  4.植物油精炼  5.植物油精深加工 | 1.菜籽油古法压榨工艺( 非物质文  化遗产)  2.植物油料预处理、制油新技术  3.植物油精深加工产品(氢化油和  人造奶油) 生产过程中的安全风险  4.各种植物油质量国家标准 | 1.传播优秀文化，增强民族自豪感  2.培养创造，敢于求变，创新  3.践行职业精神和规范，增强职业责任感  4.践行社会主义核心价值观 |
| 第六章 植  物蛋白及其  制品加工 | 1.植物蛋白概述  2.植物蛋白提取与应  用  3.大豆蛋白制品加工 | 1.转基因食品的安全性  2.新型蛋白质资源开发利用现状  3.我国特色豆制品( 豆腐、腐竹、腐  乳、豆豉等) 传统制作工艺  4.植物蛋白加工新技术 | 1.树立正确的职业道德d  2.引导学生了解世情、国情、党情和民情  3.挖掘传统食品文化，传递中华民族尚和合、求大同的思想  精华  4.探究植物蛋白加工技术，助力产业升级 |
| 第 七 章 杂  粮食品加工 | 1.主要杂粮作物简介  2.各类杂粮食品加工 | 1．《皇帝内经》《孟子腾文公》及《本  草纲目》对“五谷杂粮”的记载  2.我国特色杂粮( 青稞、藜麦、荞麦、  高粱及豆类杂粮) 介绍  3.杂粮食品加工技术  4.青稞在青海农产品加工中的重要  性 | 1.感受中华民族优秀传统文化  2.启发学生学以致用，解决加工瓶颈问题  3.结合专业知识，解决实际问题  4.发扬“扎根高原，服务青海”的吃苦耐劳精神 |