**《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d2.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 |