

《果蔬加工工艺学》课程思政教学案例

开课学院：药学与生命科学学院

制作人：江慎华

课程名称	果蔬加工工艺学	授课对象所属专业	食品质量与安全 生物工程
课程类型	选修	开课年级	三年级（上）
课程性质	专业课	课程总学时	32/24

一、课程简介（300 字左右）

本课程为食品质量与安全、生物工程专业选修课，共分十一章，第一章介绍果蔬加工的基础知识，第二章讲述果蔬罐藏基本原理、加工工艺，第三章介绍果蔬糖制品分类、糖制基本原理及加工工艺与设备，第四章讲述果蔬速冻基本原理、速冻工艺与设备，第五章介绍果蔬汁分类、生产工艺与设备，第六章讲述蔬菜腌制品分类、腌制基本原理及腌制工艺，第七章讲述果蔬干制加工原理、加工工艺与设备，第八章介绍鲜切果蔬加工原理、加工工艺及微生物控制，第九章介绍果酒分类、酿造原理、工艺及质量控制，第十章讲述果醋分类、酿造原理、酿造工艺及质量控制，第十一章介绍果蔬，料综合利用等内容。

二、案例基本信息

- 1.案例名称：（1）宗庆后、宗馥莉—果蔬加工企业家的家国情怀
（2）乡村振兴—果蔬加工工艺学课程的责任与担当
- 2.对应章节：第一章
- 3.课程讲次：第一讲

三、案例教学目标

本课程思政目标为：培养学生的家国情怀、乐于助人、勇于担当、敢于开拓的精神，为努力学好本课程提供学习动力，为回馈社会、报效国家或家乡贡献力量。

四、案例主要内容

（1）2020年2月果蔬加工父女企业家分别为国家抗击新冠疫情捐款1000万、500万。

2020年2月2日，宏胜饮料集团总裁宗馥莉发起成立的浙江馥莉慈善基金会已向浙江省慈善总会捐赠500万元设立专项基金，定向用于海外采购4万余套防护服，帮助缓解国内医护人员防护服短缺问题。

宗馥莉父亲宗庆后担任董事长的娃哈哈集团于1月29日向杭州市红十字会捐赠1000万元设立一线医护人员专项基金，基金款项将展开定向支持，用于关怀支援奋斗在防疫一线的医护人员。

除捐款外，娃哈哈集团、宏胜饮料集团作为食品饮料生产企业，一直在持续支援“抗疫”一线。宏胜集团下属武汉分公司在疫情爆发后快速响应，工作人员放弃休假，加班加点向武汉各大医院运送了多批瓶装水、八宝粥等生活物资，全力保障一线医护人员的生活所需。截至1月29日，娃哈哈已多次捐出八宝粥、藜麦牛奶粥、纯净水、活性含氧水等产品，总量超1.8万箱、25万瓶。

思政要点：培养学生向老一辈优秀的果蔬加工企业家的家国情怀、乐于助人、勇于担当、敢于开拓的精神，为努力学好本课程提供学习动力，为回馈社会、报效国家或家乡贡献力量。

(2) 2022、2023、2024年度中央一号文件与本课程的相关性

2022年度中央一号文件“中共中央 国务院关于做好2022年全面推进乡村振兴重点工作的意见”中提到，聚焦产业促进乡村发展，持续推进农村一二三产业融合发展：重点发展农产品加工、支持农业大县聚焦农产品加工业。

2023年度中央一号文件“中共中央 国务院关于做好2023年全面推进乡村振兴重点工作的意见”：做大做强农产品加工流通业，实施农产品加工业提升行动。

2024年度中央一号文件“中共中央、国务院关于学习运用“千村示范、万村整治”工程经验有力有效推进乡村全面振兴的意见”中提到：推动农产品加工业优化升级。推进农产品生产和初加工、精深加工协同发展。

思政要点：果蔬加工是农产品加工业中的重要内容，学好本课程，不但是专业正常教学、课程正常学习的需要，更是国家实现乡村振兴的重要举措，各位同学要学好本课程，为今后回馈社会、报效国家或家乡贡献力量。

五、案例教学设计 (90分钟)

1. 思政导入及教学过程

步骤时间	主要任务	教师活动	学生活动	目的意图
第一步 (3分钟)	课程介绍	教师介绍；通过让学生学习 2 篇文献，先了解我国果蔬加工产业背景：①新鲜果蔬加工关键技术；②果蔬加工技术现状与发展探讨 (2021)	提问：同学们暑假呆在家里的天数？	让大部分学生向留校做果蔬加工创新实验的优秀学生学习
第二步 (5分钟)	采用提问式引入第一个思政内容，图中两位关键人物是谁？	播放哇哈哈饮料分公司宜昌生产线，通过展示两位果蔬加工杰出企业家在新冠期间为国家做了什么贡献	积极回答老师提出的问题。	引导学生学习优秀果蔬加工企业家的家国情怀和社会责任感
第三步 (5分钟)	第一章 果蔬加工保藏原理与预处理 第一节 果蔬的败坏与加工保藏措施 第二节 果蔬加工原料的预处理	利用课件展示第一章的主要授课内容	认真聆听	引出本次课程的授课内容
第四步 (5分钟)	采用事件导入式引入第二个思政内容，为什么要学好本课程？	引入 2022、2023、2024 年度中央一号文件的主要内容；这些一号文件哪些内容与本课程显著相关	学生与教师一起了解该文件这 3 个年度的主要内容	引导学生学好本课动力，为回馈社会、报效国家或家乡贡献力量
第五步 (70分钟)	第一节 果蔬的败坏与加工保藏措施 一、引起食品腐败变质的主要因素及其特性	引入本次课程的全部教学内容	①认真聆听老师讲授内容，根据具体实例展开联想	引导学生学好本次授课的主要内容

	二、果蔬加工品保存的基本原理与方法 第二节果蔬加工原料的预处理 一、果蔬加工对原料的要求 二、果蔬加工原料的预处理		② 认真做好课堂笔记	
第五步 (2分钟)	课后作业	①快速展示幻灯片和口头总结本次课程内容 ②本堂课思考题 ③布置预习任务	记录思考题内容,按照老师的要求进行课前预习	对本堂课内容全面总结复习,为下堂课的学习进行充分准备

2.教学方法

采用引导式、问题式、案例式、启发式、探究式、比较式等多种教学方法、实现多元化教学,组织和引导学生积极参与,引起学生情感共鸣。主要通过问(问题式导入)、讲(课堂讲授)、查(学生查阅资料)、做(课后作业)、论(学生阅读果蔬加工领域专业论文)实现。

六、教学反思

学生对本次课程思政的接受度如何?后续需要根据学生的反馈进行不断改进和完善。