

《认知实习》课程教学大纲（2020 级）

课程基本信息 (Course Information)					
课程代码 (Course Code)	FOST2601	*学时 (Credit it Hours)	64	*学分 (Credits)	2
*课程名称 (Course Name)	认知实习 Professional cognitive practice				
课程类型 (Course Type)	专业实践类必修课				
授课对象 (Target Audience)	食品科学与工程专业 2 年级本科生				
授课语言 (Language of Instruction)	中文				
*开课院系 (School)	农业与生物学院				
先修课程 (Prerequisite)	食品工程原理、食品化学、 生物化学、微生物学等	后续 课程 (post)	食品工程原理实验，食品工厂设计，毕业设计		
*课程负责人 (Instructor)	岳进	课程 网址 (Course Webpa ge)			
*课程简介 (中 文) (Description)	<p>专业认知实习是食品专业必修的实践类课程。通过食品企业参观、食品安全监管机构调研、知名专家和企业家讲座、校友座谈等丰富的形式，使学生基本掌握食品企业的运营管理模式、典型产品的生产过程；了解食品安全监管现状和食品法律法规等相关知识；了解食品产业发展动态和趋势，增强感性认识。通过本课程的学习与实践，培养学生调查研究、分析和解决实际问题的能力及组织、管理能力；开拓视野，为后续课程的学习奠定基础；提高学生对于专业的认同和使命感，培养宽厚型、复合型、创新型的人才。</p>				

*课程简介 (英文) (Description)	Professional cognitive practice is a compulsory practical course for students majoring in food science and technology. In this course, students will visit food enterprises, survey food safety regulatory agencies, communicate with well-known experts, entrepreneurs, and alumni forums. Through this course, the students will have a preliminary understanding of the operation management in food enterprises, the production process of some typical food products; know food safety regulatory systems and current food safety situations; recognize the development of food industry. The professional cognitive practice will help students develop ability of investigating, analyzing, and solving practical problems, as well as the ability of organizing and fulfilling multiple tasks; broaden the horizons and make good preparation for some subsequent courses; improve professional identity and sense of mission; and grow into generous, compound and innovative talents.							
课程目标与内容 (Course objectives and contents)								
*课程目标 (Course Object)	1. 通过食品企业、行业参观与调查实践, 提高对食品专业知识的综合认识, 了解食品产业发展状况和趋势 (A1,A2,B1,B2,C2,C3,D1,D2)。 2. 通过优秀行业代表的讲座和校友座谈会, 提高学生对于专业的认知和认可度。(A3,A5,B3,B5,C4,D3,D5)							
毕业要求指标点与课程目标的对应关系	课程目标				毕业要求指标点			
	课程目标 1				7.2 能够站在环境保护和可持续发展的角度思考食品工程实践的可持续性, 评价食品加工制造过程中可能对人类和环境造成的损害和隐患。 9.1 具备学科交叉的知识体系, 能与其他学科的成员有效沟通, 合作共事; 11.1 掌握食品工程项目中涉及的管理与经济决策方法; 12.2 具有自主学习的能力, 包括对食品技术问题的理解能力, 归纳总结的能力和提出问题的能力等。			
	课程目标 2				4.4 能够在研究过程中, 形成研究兴趣或学术志向。 8.2 理解诚实公正、诚信守则的工程职业道德和规范, 并能在食品工程实践中自觉遵守; 10.2 了解食品科学与工程专业领域的国际前沿、发展趋势和研究热点, 理解和尊重世界不同文化的差异性和多样性;			
*教学内容进度安排及对应课程目标 (Class Schedule & Requirements & Course)	章节	教学内容 (要点)	教学目标	学时	教学形式	作业及考核要求	课程思政融入点	对应课程目标
	第一部分	企业参观	提高对食品专业知识	32	1) 企业文化讲座 2) 研发及	实习报告	通过提高对我国食品产	业的目标 1 业的认知,

Objectives)			的综合认识,了解食品产业发展状况和趋势		生产线参观		使学生厚植家国情怀,培养热爱专业、精勤进取、脚踏实地,勤奋努力的进取精神	
	第二部分	专家讲座	通过优秀行业代表的讲座和校友座谈会,提高学生对于专业的认知和认可度	32	1) 知名专家讲座 2) 优秀企业家讲座 3) 校友座谈会	1) 实习报告; 2) 现场提问及互动	通过与行业专家的交流,激发学生立足行业领域,矢志成为国家栋梁的热情,培养刻苦务实,努力拼搏的精神。	课程目标 2
注 1: 建议按照教学周周学时编排。								
注 2: 相应章节的课程思政融入点根据实际情况填写。								
课程目标达成度评价	考核方式		实习报告 (70分)	交流与互动 (30分)		课程目标权重	课程目标达成度	
	课程目标							
	课程目标 1		40	10		50%	见附表 1	
课程目标 2		30	20		50%	见附表 1		
*考核方式 (Grading)	(1) 实习报告 70% (2) 交流与互动 30%							
*教材或参考资料 (Textbooks & Other Materials)	无							
其它 (More)								

备注 (Notes)	
------------	--

备注说明:

1. 带*内容为必填项。
2. 课程简介字数为 300-500 字; 课程大纲以表述清楚教学安排为宜, 字数不限。

附表 1 课程目标达成度评价标准

考核环节	观测点	评价等级				
		优秀 90 分及以上	良好 80-90 分	中等 70-80 分	及格 60-70 分	不及格 59 及以下
实习报告	企业实践参观的体会与心得; 专家报告的体会与心得; 专业认知体会	对食品产业的现状和发展趋势有深刻认识, 并形成自己对于专业发展的独特见解。报告内容充实, 语言流畅。	对食品产业的现状和发展趋势有一定认识, 对于自己的专业发展有一定想法。报告内容较为充实, 语言较为流畅。	报告中较为完整记录企业实践参观、专家报告等活动内容和心得体会。语言流畅。	报告记录企业实践参观、专家报告等主要活动内容和心得体会。	报告内容不完整, 语言有较多问题。
交流互动	对食品技术问题的理解能力, 归纳总结的能力和提出问题的能力等; 有效沟通的能力	对食品技术问题理解深刻, 总结提炼精确; 沟通能力出色。	对食品技术问题理解较为深刻, 总结提炼较为精确; 沟通能力较为出色。	对食品技术问题有一定理解, 沟通顺畅。	对食品技术问题理解一般; 沟通能力一般。	对食品技术问题理解有困难, 沟通吃力。