



石河子大学  
Shihezi University

食品学院

# 本科课程教学大纲

UNDERGRADUATE COURSE SYLLABUS

通识教育选修课



2022



石河子大学教务处

食品学院通识教育选修课  
教学大纲

## 目 录

《中国饮食文化》课程教学大纲 .....	1
《葡萄酒鉴赏与文化》课程教学大纲 .....	6
《解密食品添加剂》课程教学大纲 .....	11
《食品营养学》课程教学大纲 .....	16
《饮料概论》课程教学大纲 .....	20
《法语入门》课程教学大纲 .....	24

## 《中国饮食文化》课程教学大纲

课程名称	中国饮食文化		
	Chinese Dietary Culture		
课程代码	21112001	课程性质	通识选修课程
课程类别	通识教育课程	先修课程	
学分/学时	1 学分/16 学时	/实验学时	16 学时/0 学时
适用专业	葡萄与葡萄酒工程	开课单位	食品学院
课程负责人	刘福林	审定日期	2022 年 07 月

### 一、课程简介

饮食文化是中华民族文化的重要组成部分，是民族传统文化的重要特征之一。通过系统介绍中国的饮食历史、饮食特征和饮食观念，使学生掌握中国饮食文化的形成及特点、饮食民俗、饮食礼仪、酒文化、烹饪技术、饮食营养与健康 and 中西方饮食差异等相关知识。引导学生了解饮食与民族文化的关系，深化对中国传统文化的认识，拓展文化视野，提高文化素养，形成健康科学的饮食理念。本课程性质与民众和社会饮食生活有密切关系，富于实践性。同时积极融入思政元素，使思政知识深入学生的心中，引导学生树立正确的价值观。

### 二、课程目标

本课程有 2 个课程目标，具体如下：

目标1：掌握中国饮食文化的形成及特点、饮食民俗、饮食礼仪、酒文化、烹饪技术、饮食营养与健康 and 西方饮食等相关知识。

目标2：增长知识、扩大视野，了解中外悠久的饮食历史、民俗以及包括饮食哲学、美学、养生学在内的科学思想，提高烹饪技巧，接受中外优秀饮食文化的熏陶，形成健康科学的饮食理念。

### 三、教学内容

知识单元	对应课程目标	学习成果	教学内容	课程目标达成方式	学时分配
1 中国饮食文化的形成	课程目标 1, 2	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 掌握中国饮食文化的特点；</li> <li>2. 熟悉中国饮食文化的形成过程；</li> <li>3. 了解我国饮食的利与弊。</li> <li>4. 倡导营造浪费可耻节约为荣的氛围。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1、什么是饮食文化</li> <li>2、菜系的形成</li> <li>3、中国饮食文化的形成</li> <li>4、中国饮食的特点</li> <li>5、思政案例：习主席的讲话</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 课堂教学；多媒体讲授；小视频</li> <li>2. 学习任务：课程汇报</li> </ol>	4
2、饮食与营养	课程目标 1, 2	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 掌握营养素的含义；</li> <li>2. 熟悉各种食物的营养；</li> <li>3. 熟悉如何科学饮食的原理</li> <li>4. 关注食品安全，积极引导居民消费。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1、营养素的含义</li> <li>2、各种食物的营养</li> <li>3 如何科学饮食</li> <li>4、思政案例：习近平讲话。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 课堂教学；多媒体讲授；视频播放；</li> <li>2. 学习任务：课程作业</li> </ol>	4
3、饮食与安全	课程目标 1, 2	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 掌握饮食与安全的因素；</li> <li>2. 熟悉疾病与饮食的关系；</li> <li>3. 了解我国饮食安全的现状。</li> <li>4. 对于制假造假者有法律和责任意识。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 饮食安全的内容</li> <li>2 常见不安全案例</li> <li>3、饮食与疾病</li> <li>4、思政案例：习近平讲话</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 课堂教学；多媒体讲授；小视频</li> <li>2. 学习任务：课程汇报</li> </ol>	2
4、饮食礼仪	课程目标 1, 2	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 掌握中国饮食文化的情与理；</li> <li>2. 熟悉中国饮食礼仪；</li> <li>3. 了解我国传统饮食礼仪。</li> <li>4. 要求学生严守规矩，心有所畏、言有所戒、行有所止。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1、餐前准备工作</li> <li>2、宴会座次安排 3、着装礼仪</li> <li>4、宴会礼仪</li> <li>5、思政案例：习近平讲话</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 课堂教学；多媒体讲授；视频播放；</li> <li>2. 学习任务：课程作业</li> </ol>	2
5、中国酒文化	课程目标 1, 2	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 掌握酒的分类；</li> <li>2. 熟悉饮酒健康与危害；</li> <li>3. 了解我国酒的历史与起源。</li> <li>4. 培养学生的文化自信和民族自豪感</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1、酒的分类</li> <li>2、酒的起源于历史</li> <li>3、酒的功与过</li> <li>4、思政案例：黄酒和白酒的酒曲。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 课堂教学；多媒体讲授；</li> <li>2. 学习任务：课程作业</li> </ol>	2
6、筷子与刀叉文化对比	1, 2, 3	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 掌握中西餐文化差异；</li> <li>2. 熟悉如何弘扬中国饮食文化；</li> <li>3. 了解西餐的特点。</li> <li>4. 弘扬民族文化</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1、西餐的特点</li> <li>2、中西文化对比</li> <li>3、弘扬中国饮食文化</li> <li>4、思政案例：我国“药食同源”理论。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 课堂教学；多媒体讲授；视频播放；</li> <li>2. 学习任务：课程汇报</li> </ol>	2

#### 四、课程目标达成的评价方式及评价标准

##### (一) 评价方式及成绩比例

课程总评成绩由平时成绩和期末考试(结课论文)两部分构成。期末考试(结课论文):平时成绩=1:1,其中平时成绩:课程作业(占60%)、课堂表现(占20%)和汇报(占20%)。

表 1: 课程目标达成度及评价方式比例

课程目标	评价方式及比例(%)								成绩比例(%)
	课程作业 B1	课堂表现 A1	汇报 C1	结课论文 D1	课程作业 B2	课堂表现 A2	汇报 C2	结课论文 D2	
课程目标 1	15	5	5	25					50
课程目标 2					15	5	5	25	50
合计									100

##### 1. 平时成绩(50%)

平时成绩包括汇报、课程作业和课堂表现成绩三个方面。汇报(占20%)、课堂表现(占20%)和课程作业(占60%)

###### A、出勤成绩

出勤标记:迟到、早退△,请假□,旷课○;旷课1次(2学时),出勤成绩扣10分,单课时每次扣3分。事假(因个人、家庭、班级、班主任谈话等)每次(2学时)扣1分。病假(经校医务室批准休息或外出就医)不扣分。

全学期迟到不满两次不扣分,迟到三次及以上者,每次扣0.5分。早退每次扣1分。

###### B、课堂表现成绩(最高扣分为5分)

只有部分同学参与,采用百分制,原则上只加分。

1、积极主动回答教师提问,教师点名后回答提问,积极抢答,答错不扣分。

2、教师点名后拒不回答或不站立者,标记:▼扣5分。

3、上课不认真听讲、频繁讲话或长时间聊天、标记为◇,每次扣5分。上课经常座最后1-2排(至少5次以上)扣5分,出现其它态度恶劣或影响正常上课,标记◆,每次扣2-5分。

4、有其它表现突出事项,加5分。如:主动擦黑板,上课经常座前1-2排(至少5次以上)。

**C、课程作业。**在“2. 饮食与营养, 4. 饮食礼仪, 5. 中国酒文化”三个章节布置作业。课程作业占平时成绩的60%。

**D、课程汇报。**提前准备内容,部分同学进行ppt展示或直接讲述。在“1 中国饮食文化的形成国酒文化, 3、饮食与安全, 6、筷子与刀叉文化对比”三个章节汇报。课程汇报占平时成绩的20%。

#### 4.期末考试（50%）

期末考试为论文写作，论文要求：35000字以上，打印稿。格式规范，条理清晰，重点突出，语言流畅，有很好的应用价值。

##### （二）评价标准

附：过程性考核平成绩评价标准

课程目标	考核依据	评价标准				权重（%）
		优秀[90-100分]	良好[75-90分]	合格[60-75分]	不合格[0-60分]	
课程目标1	课堂表现 A1	正确率达 90%	正确率 75-90%	正确率 75-60%	正确率，60%以下	5
	课程作业	1.基础知识类：根据正确率进行评分。2.综合应用类：能正确的阐述作业主题涉及的原理，能全面分析问题。	1.基础知识类：根据正确率进行评分。2.综合应用类：能正确的阐述作业主题涉及的原理，能较为全面的分析问题。	1.基础知识类：根据正确率进行评分。2.综合应用类：能针对作业主题正确的阐述原理，能分析问题。	1.基础知识类：根据正确率进行评分。2.综合应用类：作业主题涉及的原理阐述不准确，或不能分析问题。	15
	课程汇报 C	能将所学知识融会贯通，全面分析问题。观点明确，论点有理有据，表达有条理，具备感染力	能将所学知识融会贯通，能较为全面的分析问题。观点较为明确，论点清晰，表达有条理，流畅	能将所学知识进行一定程度的融会贯通，能较为全面的分析问题。观点较为明确，论点较为清晰，表达有条理	不能将所学知识融会贯通，不能全面分析问题。观点不明确，论点不清晰，表达缺乏条理	5
	课程论文	格式规范，条理清晰，重点突出，语言流畅，材料（案例）新颖，有代表性，有很好的应用价值	格式规范，条理前清晰，重点突出，语言流畅，材料（案例）新颖，有代表性，有较好的应用价值	格式欠规范，条理欠清晰，重点突出，语言流畅，材料（案例）新颖，有代表性，有较好的应用价值	格式不规范，条理不清晰，重点不突出，语言流畅，材料（案例）不新颖，观点不明确，论点不清晰，表达缺乏条理	25
课程目标	考核依据	评价标准				
		优秀[90-100分]	良好[75-90分]	合格[60-75分]	不合格[0-60分]	权重（%）

课程目标 2	课堂表现 A1	正确率达 90%	正确率 75-90%	正确率 75-60%	正确率, 60%以下	5
	课程作业	1.基础知识类: 根据正确率进行评分。2.综合应用类: 能正确的阐述作业主题涉及的原理, 能全面分析问题。	1.基础知识类: 根据正确率进行评分。2.综合应用类: 能正确的阐述作业主题涉及的原理, 能较为全面的分析问题。	1.基础知识类: 根据正确率进行评分。2.综合应用类: 能针对作业主题正确的阐述原理, 能分析问题。	1.基础知识类: 根据正确率进行评分。2.综合应用类: 作业主题涉及的原理阐述不准确, 或不能分析问题。	15
	课程汇报 C	能将所学知识融会贯通, 全面分析问题。观点明确, 论点有理有据, 表达有条理, 具备感染力	能将所学知识融会贯通, 能较为全面的分析问题。观点较为明确, 论点清晰, 表达有条理, 流畅	能将所学知识进行一定程度的融会贯通, 能较为全面的分析问题。观点较为明确, 论点较为清晰, 表达有条理	不能将所学知识融会贯通, 不能全面分析问题。观点不明确, 论点不清晰, 表达缺乏条理	5
	课程论文	格式规范, 条理清晰, 重点突出, 语言流畅, 材料(案例)新颖, 有代表性, 有很好的应用价值	格式规范, 条理前清晰, 重点突出, 语言流畅, 材料(案例)新颖, 有代表性, 有较好的应用价值	格式欠规范, 条理欠清晰, 重点突出, 语言流畅, 材料(案例)新颖, 有代表性, 有较好的应用价值	格式不规范, 条理不清晰, 重点不突出, 语言流畅, 材料(案例)不新颖, 观点不明确, 论点不清晰, 表达缺乏条理	25
<p>统一要求: ①按时完成情况: 采用“只扣分, 不加分”原则计算成绩。未按时完成者, 在总分基础上减 5 分, 不交者计 0 分。②字迹书面情况: 所有作业要求字迹工整, 书面整洁。字迹不工整、书面不整洁在该项分数上减 5 分。</p>						

## 五、推荐教材和教学参考资料

### (一) 建议教材

谢定源. 中国饮食文化, 浙江大学出版社 2018 年 06 月;

### (二) 主要参考书及学习资源

赵荣光. 中国饮食文化概论, 高等教育出版社, 2016 年 06 月

大纲修订人签字: 刘福林

修订日期: 2022 年 6 月

大纲审定人签字: 罗安伟

审定日期: 2022 年 6 月



## 《葡萄酒鉴赏与文化》课程教学大纲

课程名称	葡萄酒鉴赏与文化		
	Appreciation and Culture of Wine		
课程代码	21112002	课程性质	通识教育课程
课程类别	通识选修课程	先修课程	无
学分/学时	1.5 学分/24 学时	理论学时 /实验学时	24 学时/0 学时
适用专业	全部	开课单位	食品学院
课程负责人	刘婧琳	审定日期	2022 年 8 月

### 一、课程简介

作为一门公共选修课,《葡萄酒鉴赏与文化》旨在帮助学生了解葡萄酒的基本知识、基本品鉴方法与各国葡萄酒文化,提高学生葡萄酒品鉴的能力,增进学生对葡萄酒文化的认识,了解葡萄酒文化的实用性、多态性和丰富性,吸收各国的优秀文化,进而培养高尚的思想品质和道德情操。在培养提高大学生基本人文素养的基础上,通过对各国葡萄酒及葡萄酒问价的了解,各国葡萄酒的品鉴,让学生对这些国家的自然地理、葡萄种植、葡萄酒文化,有更多、更深入的了解,启发学生进一步其思考和理解人生,进一步提高学生的人文素养。

### 二、课程目标

本课程的教学任务,是使学生获得较全面的葡萄种植、葡萄酒酿造、葡萄酒品鉴的知识,了解各国葡萄与葡萄酒生产概况,增进学生的对葡萄酒生产国家自然、地理、人文的了解。

知识目标 1: 了解葡萄酒的基本知识;

能力目标 2: 初步具备品鉴葡萄酒的能力,具备撰写简单酒评的能力。

情感目标 3: 了解各国葡萄酒优秀文化,拓宽学生视野,提升审美情趣,培养爱国情操。

### 三、教学内容

知识单元	对应课程目标	学习成果	教学内容	课程目标达成方式	学时分配
第一讲 葡萄酒概述	1、2	①熟记葡萄酒的定义、分类、常见葡萄酒； ②掌握葡萄酒品尝的基本步骤； ③思政目标：思考国民经济发展与国民幸福感	一、葡萄酒的定义 二、葡萄酒分类 三、常见葡萄酒 四、葡萄酒品尝基本流程 五、甜型葡萄酒的品尝 思政融入点：中国葡萄酒消费升级与国民经济发展	1. 教学活动：葡萄酒品鉴会(一) 主题：好喝的葡萄酒 酒款：甜型酒为主 知识点：葡萄酒定义、葡萄酒分类、葡萄酒的历史传播 目标：初次体验，引起学习兴趣 亮点：体验式教学、边品尝边听讲。 2. 学习任务：课程作业 A1；随堂练习 B1；填写葡萄酒品尝鉴定表；撰写酒评。	4学时
第二讲 酿制葡萄酒	1	①掌握自酿葡萄酒的工艺流程； ②了解不同葡萄酒的酿造工艺。 ③思政目标：通过对中国第一瓶干红、干白诞生的了解，激发民族自豪感	一、自酿酒工艺流程 思政融入点：中国第一瓶干红、第一瓶干白的诞生	1. 教学活动：果酒酿造 教师：录制简易果酒酿造视频、提供酵母菌菌种 学生：选择时令水果，酿造果酒，录制小视频或者拍照上传网络 亮点：亲自动手 2. 学习任务：研究型学习 C1	2学时
第三讲 葡萄酒品尝	2	①进一步了解葡萄酒品尝的基本技巧； ②思政目标：了解葡萄酒行业的精英，激发对工匠及工匠精神的崇敬	一、葡萄酒的外观、香气、口感分析 二、干型葡萄酒的品尝 思政融入点：工匠精神：《沈昊品酒》	1. 教学活动：葡萄酒品鉴会(二) 主题：好“难”喝的葡萄酒 酒款：干型酒为主 知识点：葡萄酒的口感、葡萄酒的主要成分、酒评撰写 目标：体会葡萄酒的酸、涩，引起深入学习的兴趣 亮点：体验式教学、边品尝边听讲 2. 学习任务：课程作业 A2；随堂练习 B2；填写葡萄酒品尝鉴定表；撰写酒评。	4学时
第四讲 各国葡萄酒	1、2、3	了解法国、意大利、西班牙、葡萄牙、德国、美国、澳大利亚、新西兰、智利、南非等国家的①自然地理、②生态条件、③葡萄酒生产概	一、法国葡萄酒 二、意大利葡萄酒 三、西班牙葡萄酒 四、葡萄牙葡萄酒	1. 教学活动：课堂教授结合线上资源（教师录制课程+网络高品质葡萄酒视频+答题闯关模块） 2. 学习任务：研究型学习 C2；学习任务+短视频录制	10学时

		况、④葡萄酒产区分布、⑤不同子产区特色葡萄酒。	五、德国葡萄酒 六、美国葡萄酒 七、澳大利亚葡萄酒 八、新西兰葡萄酒 九、智利葡萄酒 十、南非葡萄酒		
第五讲 中国葡萄酒	1、2、3	①了解中国葡萄酒产区； ②了解中国不同产区特色葡萄酒 ③思政目标：了解中国现代葡萄酒发展历程 ④思政目标：了解新疆葡萄酒发展历程	一、中国葡萄酒 思政融入点 1：中国现代葡萄酒发展历程 二、新疆葡萄酒 思政融入点 2：新疆葡萄酒发展历程	1. 教学活动：葡萄酒品鉴会(三) 主题：身边的葡萄酒——每个人都是酒评家 酒款：中国产区、新疆产区葡萄酒为主 知识点：葡萄酒的评分体系、新疆葡萄酒产区分布、酒庄介绍 目标：引导学生认识中国葡萄酒、新疆葡萄酒 亮点：体验式教学、边品尝边听讲 2. 学习任务：课程作业 A3；随堂练习 B3；填写葡萄酒品尝鉴定表；撰写酒评。	4学时

#### 四、课程目标达成的评价方式及评价标准

##### (一) 评价方式及成绩比例

课程成绩包括平时成绩和期末考试两个部分组成，平时成绩由课程作业、随堂练习、研究型学习三部分构成。具体见下表：

课程目标	评价方式及比例（%）				成绩比例（%）
	课程作业	随堂练习	研究性学习	期末考试	
课程目标 1	24			20	44
课程目标 2		24			24
课程目标 3			32		32
合计	24	24	32	20	100

##### 2. 平时成绩

平时成绩包括平时出勤随堂练习、课程作业、研究型学习等 3 部分组成，平时成绩占总评成绩的 80%。

平时成绩（100 分制）=平时出勤（只扣分，不加分）+课程作业（30%）+随堂练习（30%）+研究型学习（40%）

平时出勤。采用“只扣分，不加分”的方法计算成绩，迟到或早退一次从平时成绩中扣除 2 分，无故旷课一次从平时成绩中扣除 10 分。无故旷课 2 次及以上者，取消本门课程的考试资格。

##### 2. 期末考试

期末考试成绩占总评成绩的 20%。

##### (二) 评价标准

附：过程性考核平时成绩评价标准

课程目标	考核依据	评价标准				权重（%）
		优秀[90-100 分]	良好[75-90 分]	合格[60-75 分]	不合格[0-60 分]	
课程目标 1	课程作业	1.基础知识类：根据正确率进行评分。2.综合应用类：能正确的阐述作业主题涉及的原理，能全面分析问题。	1.基础知识类：根据正确率进行评分。2.综合应用类：能正确的阐述作业主题涉及的原理，能较为全面的分析问题。	1.基础知识类：根据正确率进行评分。2.综合应用类：能针对作业主题正确的阐述原理，能分析问题。	1.基础知识类：根据正确率进行评分。2.综合应用类：作业主题涉及的原理阐述不准确，或不能分析问题。	30
课程目标 2	随堂练习	正确率达 90%	正确率 75-90%	正确率 75-60%	正确率，60%	30
课程目标 3	研究型学习	能将所学知识融会贯通，全面分析问题。观点明确，论点有理有据，表达有条理，具备感染力	能将所学知识融会贯通，能较为全面的分析问题。观点较为明确，论点清晰，表达有条理，流畅	能将所学知识进行一定程度的融会贯通，能较为全面的分析问题。观点较为明确，论点较为清晰，表达有条理	不能将所学知识融会贯通，不能全面分析问题。观点不明确，论点不清晰，表达缺乏条理	40
统一要求：①按时完成情况：采用“只扣分，不加分”原则计算成绩。未按时完成者，在总分基础上减 5 分，不交者计 0 分。②字迹书面情况：所有作业要求字迹工整，书面整洁。字迹不工整、书面不整洁在该项分数上减 5 分。						

## 五、推荐教材和教学参考资源

### (一) 建议教材

1. 吴振鹏.葡萄酒百科.北京：中国纺织出版社，2015

### (二) 主要参考书及学习资源

1. 休·约翰逊（英），杰西斯·罗宾逊.葡萄酒世界地图（第七版）.北京：中信出版社，2018
2. 玛德琳·帕克特.北京：中信出版社，2020

大纲修订人签字：刘婧琳

修订日期：2022年6月

大纲审定人签字：罗安伟

审定日期：2022年6月

## 《解密食品添加剂》课程教学大纲

课程名称	解密食品添加剂		
	Decrypting food additives		
课程代码	21112003	课程性质	通识教育课程
课程类别	通识选修课程	先修课程	无要求
学分/学时	2 学分/32 学时	理论学时 /实验学时	32 学时/0 学时
适用专业	XXX 类各专业	开课单位	食品学院
课程负责人	毛晓英	审定日期	2020 年 8 月

### 一、课程简介

解密食品添加剂是面向石河子大学全校本科生开设的一门通识选修课程。课程涉及的主要内容包括国内外有关食品添加剂方面的一些基本情况及类别属性、相关法规与标准等。教学目标为通过食品添加剂课程的学习，了解各类食品添加剂的作用原理，添加目的，以及使用时的注意事项等有关知识，让大家能够认识并了解食品都有哪些成分，以及食品中的添加剂有哪些，并且通过学习能够学会鉴别有利于健康的好食品，为自己和家人的健康提供一份保障，这也是本课程开设的重要现实意义。

### 二、课程目标

1. 知识目标：掌握食品添加剂的作用原理、使用原则及其引起的食品安全性问题。
2. 能力目标：能够鉴别食品的优劣，在认识食品品质的探索过程中发展创新新思维。
3. 素质目标：能够具备食品品质检验工作的基本素质要求。
4. 思政目标：具备正确的食品领域专业职业道德，能正确评估及合理使用食品添加剂，不违法违规使用和滥用食品添加剂。

### 三、教学内容

知识单元	对应课程目标	学习成果	教学内容	课程目标达成方式	学时分配
1. 食品添加剂概论	课程目标 1	1、熟悉食品添加剂在食品加工中的意义、安全使用； 2、掌握食品添加剂的分类、选用原则	1. 食品添加剂在食品加工中的意义； 2. 食品添加剂的分类与选用原则； 3. 食品添加剂的安全使用 思政融入点：教学案例：食品添加剂使用与食品安全。	1. 网络学习；	理论 1 学时 (线上学习)
2. 食品防腐剂	课程目标 1、2、3、4	1.熟悉食品添加剂的管理办法，防腐剂的特性； 2.掌握防腐剂的作用机理、应用范围及应用方法。 3.了解防腐剂的合理使用及注意事项。	1. 食品防腐剂的作用机理； 2. 食品防腐剂的应用范围及应用方法； 3. 防腐剂的合理使用及注意事项 思政融入点：教学案例：食品防腐剂使用的必要性及未来发展趋势。	1. 网络学习； 2. 课堂采用案例、讨论方式进行	理论 4 学时 (线上学习 2 学时，线下课堂讨论 2 学时)
3. 食品抗氧化剂	课程目标 1、2、3、4	1.熟悉食品抗氧化剂分类与作用机理； 2.了解油溶性抗氧化剂与水溶性抗氧化剂的性能与应用。	1.食品抗氧化剂的作用机理； 2. 油溶性抗氧化剂； 3. 水溶性抗氧化剂 思政融入点：教学案例：食品氧化对人体健康产生的危害及其安全调控措施。	1. 网络学习； 2. 课堂采用案例、讨论方式进行	理论 4 学时 (线上学习 2 学时，线下课堂讨论 2 学时)
4. 食品着色剂	课程目标 1、2、3、4	1.熟悉食品着色剂的分类及发色机理。 2.掌握天然着色剂的主要特性及使用时应注意的事项。 3.了解着色剂的选择与拼色	1.食品着色剂的定义、类型及作用机理； 2.食品着色剂使用注意事项； 思政融入点：教学案例：超量和超范围使用食品着色剂的问题及未来食品着色剂的应用发展趋势。	1. 网络学习； 2. 课堂采用案例、讨论方式进行	理论 4 学时 (线上学习 2 学时，线下课堂讨论 2 学时)
5. 食品发色剂与食品漂白剂	课程目标 1、2、3、4	1.了解食品发色剂和漂白剂的分类和定义，熟悉食品发色剂和漂白剂的作用机理； 2.了解食品发色剂和漂白剂特性与使用中注意的问题。	1.食品发色剂的作用原理及使用注意事项； 2.食品漂白剂的作用原理及使用注意事项； 思政融入点：教学案例：肉类制品的防腐综合应用及其未来发展趋势。	1. 网络学习； 2. 课堂采用案例、讨论方式进行	理论 3 学时 (线上学习 2 学时，线下课堂讨论 1 学时)

6. 食品调味剂	课程目标 1、2、3、4	1.熟悉食品酸味剂、甜味剂的种类； 2.掌握食品酸味剂、甜味剂的主要特性及使用中注意的问题。	1.食品酸味剂；2.食品甜味剂；3.食品调味剂 思政融入点：教学案例：“一滴鲜”-如何正确认识和使用食品调味剂。	1. 网络学习； 2. 课堂采用案例、讨论方式进行	理论 4 学时（线上学习 2 学时，线下课堂讨论 2 学时）
7. 食品增稠剂	课程目标 1、2、3、4	1.熟悉食品增稠剂概念； 2.掌握影响食品增稠剂作用效果的因素； 3.了解食品增稠剂的分类特性、应用及注意事项。	1.影响增稠剂作用效果的因素； 2.增稠剂在食品加工中的应用； 思政融入点：教学案例：“果冻”-食品增稠剂的合理使用与食品营养健康的关系。	1. 网络学习； 2. 课堂采用案例、讨论方式进行	理论 3 学时（线上学习 2 学时，线下课堂讨论 1 学时）
8. 食品乳化剂	课程目标 1、2、3、4	1.熟悉食品乳化剂概念、作用原理及 HLB 值概念； 2.了解常见食品乳化剂的基本特性及应用； 3.了解食品乳化剂的应用现状。	1.乳化剂的作用； 2.乳浊液及乳化剂的亲水亲油平衡值； 3.乳化剂的分类； 4.常用食品乳化剂及应用 思政融入点：教学案例：食品成分的稳定共存与营养素的吸收-未来乳化剂的发展趋势	1. 网络学习； 2. 课堂采用案例、讨论方式进行	理论 3 学时（线上学习 2 学时，线下课堂讨论 1 学时）
9. 食品香料与香精	课程目标 1、2、3、4	1.熟悉食用香料和香精的概念、分类； 2.了解食用香料与香精的特性及其应用。3.了解食用香料与香精的应用；	1.食用香料； 2.食用香精； 3.食用香料与香精的安全与使用 思政融入点：教学案例：多样的香精与香料-食品出口与进口的拦路虎。	1. 网络学习； 2. 课堂采用案例、讨论方式进行	理论 3 学时（线上学习 2 学时，线下课堂讨论 1 学时）
10. 食品酶制剂	课程目标 1、2、3、4	1.熟悉常用食品酶制剂的品种； 2.了解常用食品酶制剂的性质、使用及注意事项；	1.淀粉酶； 2.蛋白酶； 3.其他酶制剂； 思政融入点：教学案例：酶制剂使用与食品安全。	1. 网络学习；	理论 1 学时（线上学习 1 学时）
11. 食品营养强化剂	课程目标 1、2、3、4	1.熟悉食品营养强化剂概念与作用，了解维生素类、氨基酸类强化剂的性能与使用；	1.氨基酸类营养强化剂；2.无机盐类； 思政融入点：教学案例：关于食品营养强化的误区。	1. 网络学习；	理论 2 学时（线上学习 2 学时）



#### 四、课程目标达成的评价方式及评价标准

##### (一) 评价方式及成绩比例

课程成绩包括 3 个部分，分别为线上学习、测试、作业。具体见下表：

课程目标	评价方式及比例（%）			成绩比例（%）
	线上学习	测试	作业	
课程目标 1	25			25
课程目标 2		25		25
课程目标 3			25	25
课程目标 4			25	25
合计	25	25	50	100

注：缺勤学生可直接扣减平时考核成绩；累计缺勤三次的学生，不得参加该课程的结课考试。

##### (二) 评价标准

###### 1. 线上学习评价标准

课程目标	考核依据	评价标准				权重（%）
		优（90-100分）	良（75-89分）	中/及格（60-74分）	不及格（0-59分）	
课程目标 1	考查食品添加剂相关知识内容的掌握	掌握很好	掌握较好	基本掌握	掌握不够	1

###### 2. 测试评价标准

课程目标	考核依据	评价标准				权重（%）
		优（90-100分）	良（75-89分）	中/及格（60-74分）	不及格（0-59分）	
课程目标 2	考察对食品添加剂相关知识的应用能力	掌握很好	掌握较好	基本掌握	掌握不够	1

###### 3. 作业评价标准

课程目标	考核依据	评价标准				权重（%）
		优（90-100分）	良（75-89分）	中/及格（60-74分）	不及格（0-59分）	
课程目标 3	考察对食品添加剂相关知识的综合应用能力	掌握很好	掌握较好	基本掌握	掌握不够	0.5
课程目标 4	考察对食品添加剂相关知识的课程思政的认识	掌握很好	掌握较好	基本掌握	掌握不够	0.5

## 五、推荐教材和教学参考资源

### (一) 建议教材

1. 孙平，食品添加剂，北京：中国轻工业出版社，2020 年

### (二) 主要参考书及学习资源

1. 郝利平，食品添加剂，北京：中国农业大学出版社，2020 年
2. 学习资源：石河子大学网络教学平台：解密食品添加剂课程

大纲修订人签字： 毛晓英

修订日期： 2022 年 6 月

大纲审定人签字： 罗安伟

审定日期： 2022 年 6 月

## 《食品营养学》课程教学大纲

课程名称	食品营养学		
	Food Nutriology		
课程代码	21112004	课程性质	通识教育课程
课程类别	通识选修课程	先修课程	有机化学、生物化学
学分/学时	1.5 学分/24 学时	理论学时 /实验学时	24 学时/0 学时
适用专业	各专业	开课单位	食品学院
课程负责人	万银松	审定日期	2022 年 6 月

### 一、课程简介

《食品营养学》是从预防学的角度研究人类营养和食物与健康关系的一门学科。本课程的核心内容为基础营养学，即能量与宏量、微量营养素，以及现代营养学观点上的多种生物活性物质的营养特点、生理功能、缺乏症及膳食来源，围绕该内容使学生熟悉并掌握特殊生理条件下的人群营养需要，慢性非传染性疾病与膳食营养的关系，以及正确开展膳食调查，进行营养配餐。通过学习上述内容，将营养学研究成果应用于生活实践，指导人们调整膳食结构，做到合理营养，保证国民身体健康，增强国民体质，提高机体对疾病和外界有害因素的抵抗能力。

### 二、课程目标

本课程有三个课程目标，具体如下：

- 目标 1：具备基本的膳食调查能力和基本食谱设计能力。
- 目标 2：通过膳食模式及膳食结构的调整预防相关的营养缺乏症。
- 目标 3：掌握营养与慢性疾病及特殊人群健康的关系。

### 三、教学内容

知识单元	对应课程目标	学习成果	教学内容	课程目标达成方式	学时分配
1. 绪论	课程目标 1, 2	1. 理解食品营养学的基本概念和内容。 2. 了解营养学发展的历史与现状, 目前较重要的几个研究方向; 理解食品营养学的意义。	1. 食品营养学的基本概念 2. 食物营养对人类健康的重要作用 3. 食品营养与农业和食品工业的关系 4. 营养学发展概况 5. 本教材的内容、教学目标与要求 列举营养学发展的历史与现状, 融入思政教育, 增强学生的健康饮食意识。	1. 教学活动: 课堂教学。 2. 学习任务: 理解食品营养学的基本概念和内容。	2
2. 食物的体内过程	课程目标 1, 2	1. 理解三大产能营养素在体内的消化、吸收、代谢、排泄过程。 2. 了解人体的消化系统、循环系统、排泄系统的组成; 理解消化系统、循环系统、排泄系统在食物消化中的重要作用。	1. 消化与吸收生理 2. 营养素的体内运输 3. 营养素的体内代谢 4. 营养代谢物质的排泄 列举三大产能营养素在体内的消化、吸收、代谢、排泄过程, 融入思政教育, 增强学生的健康饮食意识, 主动养成良好的饮食与生活习惯。	1. 教学活动: 课堂教学。 2. 学习任务:	1
3. 能量与宏量营养素	课程目标 1, 2	1. 理解人体对能量(人体能量消耗的构成)和宏量营养素的需求(种类、生理功能、营养缺乏症与过量毒性、推荐摄入量、食物来源等)。 2. 了解宏量营养素(碳水化合物、脂类、蛋白质、水)的食物来源, 功能性低聚糖和其他功能成分的生理功能; 理解基础代谢能耗的计算。	1. 能量 2. 碳水化合物 3. 脂类 4. 蛋白质 5. 水 列举宏量营养素的需求及其食物来源, 融入思政教育, 增强学生的定量计算营养素适宜需要量的能力, 为今后从事产品开发、公共营养指导奠定坚实基础。	1. 教学活动: 课堂教学。 2. 学习任务: 理解人体对能量和宏量营养素的需求。	3
4. 微量营养素	课程目标 1, 2	1. 理解微量营养素的需求(种类、生理功能、营养缺乏症与过量毒性、推荐摄入量、食物来源等)。 2. 理解微量营养素(矿物质、维生素)在体内的吸收代谢。	1. 矿物质 2. 维生素 列举微量营养素的需求及其在体内的吸收代谢, 融入思政教育, 引起学生对微量营养素的重视, 以期在今后实际生活、工作中做正确的指导。	1. 教学活动: 课堂教学。 2. 学习任务: 理解微量营养素的需求。	3
5. 各类食物的营养	课程目标 2	1. 理解各类食物的营养特点, 贮藏加工对食物营养价值的影响。 2. 理解食物营养价值的评价。	1. 谷类的营养特点 2. 豆类和坚果类的营养特点 3. 蔬菜和水果的营养特点 4. 肉类和水产品的营养特点 5. 乳类的营养特点 6. 蛋类的营养特点 列举各类食物的营养特点, 以及贮藏加工对食物营养价值的影响, 融入思政教育, 培养学生良好的全面选择食物的观念。	1. 教学活动: 课堂教学。 2. 学习任务: 理解各类食物的营养特点, 贮藏加工对食物营养价值的影响。	2

6. 营养强化食品和保健食品	课程目标 2, 3	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 理解食品营养强化的概念、基本原则，营养强化食品的种类。</li> <li>2. 了解食品营养强化技术，保健食品基本内容；理解食品营养素强化的目的和意义。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 营养强化食品</li> <li>2. 保健食品</li> </ol> <p>列举食品营养强化技术和营养强化食品的种类，融入思政教育，培养学生养成正确的保健食品开发职业道德。</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 教学活动：课堂教学。</li> <li>2. 学习任务：理解食品营养强化的概念、基本原则，营养强化食品的种类。</li> </ol>	1
7. 特殊人群的营养	课程目标 1, 3	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 理解特殊人群的营养需要。</li> <li>2. 了解特殊人群（包括孕妇、乳母、婴幼儿、儿童、青少年、老年、运动员、特殊环境人群）的生理特点；理解特殊人群生理特点与营养需要之间的关系。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 孕妇营养</li> <li>2. 乳母营养</li> <li>3. 婴幼儿营养</li> <li>4. 老年营养</li> <li>5. 运动营养</li> <li>6. 特殊环境人群营养</li> </ol> <p>列举特殊人群的营养需要，融入思政教育，培养学生主动关注和关爱特殊人群。</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 教学活动：课堂教学。</li> <li>2. 学习任务：理解特殊人群的营养需要。</li> </ol>	4
8. 营养与健康	课程目标 1, 3	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 理解肥胖、心血管疾病、糖尿病的危险因素及营养需要。</li> <li>2. 了解与营养关系密切的几类健康问题（免疫、自由基氧化损伤、肥胖、肿瘤、心血管疾病、糖尿病等）。理解营养与健康之间的关系。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 营养与肥胖</li> <li>2. 营养与心血管疾病</li> <li>3. 营养与糖尿病</li> <li>4. 营养与癌症</li> </ol> <p>列举与营养关系密切的几类健康问题，融入思政教育，培养学生主动关注和关爱肥胖、心血管疾病、糖尿病等群体，并在生活工作中积极预防。</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 教学活动：课堂教学。</li> <li>2. 学习任务：理解肥胖、心血管疾病、糖尿病的危险因素及营养需要。</li> </ol>	4
9. 公共营养	课程目标 1, 2	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 理解营养调查、膳食指南的内容，营养配餐的依据及食谱编制。</li> <li>2. 理解膳食结构类型及概念，了解改善社区营养的宏观措施；理解膳食营养评价的意义。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 营养调查</li> <li>2. 膳食结构与膳食指南</li> <li>3. 食谱编制</li> </ol> <p>列举改善社区营养的宏观措施，融入思政教育，培养学生为公共营养主动担当的主人翁意识和社会责任。</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 教学活动：课堂教学。</li> <li>2. 学习任务：课内外实践：个人根据实际情况，可进行膳食调查或食谱编制。</li> </ol>	4

#### 四、课程目标达成的评价方式及评价标准

##### (一) 评价方式及成绩比例

课程成绩包括两个部分，分别为期末成绩和平时成绩。其中平时成绩占总评成绩 50%，期末成绩占总评成绩 50%。平时成绩包括平时出勤、课堂表现、课堂测验。具体见下表：

课程目标	评价方式及比例 (%)			成绩比例 (%)
	结课大作业	课堂测验	课堂表现	
课程目标 1	50			560
课程目标 2		15	10	25
课程目标 3		15	10	25
合计				100

注：1. 考勤采用“只扣分，不加分”的方法计算成绩，迟到或早退一次从平时成绩中扣除 2 分，无故旷课一次从平时成绩中扣除 10 分。无故旷课 3 次及以上者，不得参加该课程的结课考试。

##### (二) 评价标准

###### 1. 评价标准 (样表)

课程目标	考核依据	评价标准				权重 (%)
		优 (90-100 分)	良 (75-89 分)	中/及格 (60-74 分)	不及格 (0-59 分)	
课程目标 1	考查膳食调查或食谱设计的掌握	内容完整且周详	内容较完整、周详	内容基本完整	内容不完整	50
课程目标 2	考查针对不同营养缺乏症选择合适食物的能力	掌握相关内容	较好掌握基本内容	内容掌握得不够	内容掌握得很差	25
课程目标 3	考查慢性病及特殊人群合理营养	掌握相关内容	较好掌握基本内容	内容掌握得不够	内容掌握得很差	25

#### 五、推荐教材和教学参考资源

##### (一) 建议教材

1. 孙远明. 食品营养学, 北京: 中国农业大学出版社, 2020.

##### (二) 主要参考书及学习资源

1. 葛可佑. 中国营养科学全书, 北京: 人民卫生出版社, 2004.
2. 李铎. 食品营养学, 北京: 化学工业出版社, 2010.
3. 杨月欣, 葛可佑. 中国食品科学全书, 北京: 人民卫生出版社, 2019.

大纲修订人签字: 万银松

修订日期: 2022 年 6 月

大纲审定人签字: 罗安伟

审定日期: 2022 年 6 月

## 《饮料概论》课程教学大纲

课程名称	饮料概论		
	Introduction to Beverage		
课程代码	21112005	课程性质	通识教育课程
课程类别	通识选修课程	先修课程	中学化学
学分/学时	1 学分/16 学时	理论学时 /实验学时	16 学时/0 学时
适用专业	各专业，除食品类	开课单位	食品学院
课程负责人	陶谦	审定日期	2022 年 8 月

### 一、课程简介

《饮料概论》为学校公共选修课程，针对非食品专业类各专业本科生开设，要求具有高中及以上的化学背景。

本课程介绍了饮料的基本概念、发展史、分类，介绍了以饮料为代表的各类食品的原辅材料，介绍了水源、水处理和包装饮用水饮料，介绍了碳酸饮料、果蔬汁饮料、酒和热饮料等各类饮料。

通过选修《饮料概论》课程，学生们可以对饮料的概念、分类、特性、加工工艺及原理有一个基本的了解，从而增加信息量，拓宽知识面，并在实际生活中初步运用食品营养和食品卫生知识进行正确判断。

### 二、课程目标

本课程有 2 个课程目标，具体如下：

目标 1：基本了解饮料的概念、饮料工业发展史、我国现行饮料分类国家标准，增加信息量，拓宽知识面；

目标 2：基本了解以饮料为例的食品工业中各类常用原辅料，一般了解各类饮料的特性、加工原理及工艺。

### 三、教学内容

知识单元	对应课程目标	学习成果	教学内容	课程目标达成方式	学时分配
第 1 单元 绪论	1	对饮料的概念、饮料工业发展史、我国现行饮料分类有基本的了解；并结合我国的饮料工业发展史，体会改革开放政策带来的积极变化	饮料的概念、饮料工业发展史、我国现行饮料分类国家标准	讲授 专业视频	2
第 2 单元 原辅材料	2	对以饮料为代表的我国食品工业中的各类常用原辅料有一个基本的了解，尤其是对食品添加剂有一个正确的认识，并能在实际生活中初步运用食品营养和食品卫生知识进行正确判断	以饮料为例的我国食品工业中的各类常用原辅料，包括甜味剂、酸味剂、香精、色素、防腐剂、抗氧化剂、乳化剂和二氧化碳等的特性和作用	讲授 专业视频	4
第 3 单元 水及水处理	2	对水源及其特性、水处理方法和包装饮用水饮料工艺有一个基本的了解	水源及其特性，水处理方法，包装饮用水饮料	讲授 专业视频	3
第 4 单元 各类饮料	2	对各类饮料的特性、加工原理及工艺有一个基本的了解	碳酸饮料、果蔬汁饮料、酒和热饮料等各类饮料的特性、加工原理及工艺	讲授 专业视频	7



#### 四、课程目标达成的评价方式及评价标准

##### (一) 评价方式及成绩比例

课程成绩包括 2 个部分，分别为平时考核、结课考核，具体见下表：

课程目标	评价方式及比例 (%)			成绩比例 (%)
	平时考核	结课考核	.....	
课程目标 1	15	10		25
课程目标 2	45	30		75
合计	60	40		100

##### (二) 评价标准

##### 1. 书面平时作业及结课考核题评价标准

课程目标	考核依据	评价标准				权重 (%)
		优 (90-100 分)	良 (75-89 分)	中/及格 (60-74 分)	不及格 (0-59 分)	
课程目标 1	考察对现行饮料分类国家标准的掌握	采用现行标准，完整、准确	采用现行标准，有少量缺项	采用现行标准，有较多缺项；或采用了已废除标准	采用已废除标准，且有缺项	25
课程目标 2	考察对常用原辅料特性的掌握；考察对各类饮料特征、加工原理和基本加工流程的掌握	描述或工艺流程排列准确	描述或工艺流程排列基本准确，但有少量错误	描述或工艺流程排列不够准确	描述或工艺流程排列有较多错误	75

#### 五、推荐教材和教学参考资源

##### (一) 建议教材

1. 无

## （二）主要参考书及学习资源

- 1、《软饮料工艺学》 邵长富，轻工业出版社，1995年出版
- 2、《乳制品生产技术》，[英]Ralph Early 著，张国农等译，中国轻工业出版社，2002年出版
- 3、《矿泉水和纯净水工业手册》 李正明，中国轻工业出版社，2000年出版
- 4、网络相关知识

大纲修订人签字： 陶谦

修订日期：2022年6月

大纲审定人签字： 罗安伟

审定日期：2022年6月

## 《法语入门》课程教学大纲

课程名称	法语入门		
	Introduction to French		
课程代码	21112006	课程性质	通识教育课程
课程类别	通识选修课程	先修课程	无
学分/学时	1.5 学分/24 学时	理论学时 /实验学时	24 学时/0 学时
适用专业	全校各专业	开课单位	食品学院
课程负责人	朴银实	审定日期	2022 年 8 月

### 一、课程简介：

《法语入门》是校公共选修课程。课程主要面向没有法语基础但对法语有兴趣，希望了解和学习法语的全校各专业学生开设。本课程主要介绍法语语音、简单日常用句以及部分语法。

### 二、课程目标：

目标 1：掌握法语的基本读音规则，学会拼读大部分符合读音规则的法语单词。

目标 2：学会一些简单的日常用语，了解法语部分简单语法。

### 三、教学内容

知识单元	对应课程目标	学习成果	教学内容	课程目标达成方式	学时分配
语音	Phonétique 语音	掌握法语 26 个字母，掌握法语 35 个音素的发音方法和读音规则	法国简介 15 个元音音素 17 个辅音音素 3 个半元音音素	领读跟读 音频视频 练习	11
问候	Rencontre 相遇 Bienvenue 欢迎	学会用法语打招呼、自我介绍、问答姓名	第 1 课课文词汇 动词变位 某些词类的阴阳性 相关练习	领读跟读 音频视频 对话练习	3
介绍和自我介绍	Qui est-ce? 这是谁?	学会用法语说出某人的身份	第 2 课课文词汇 定冠词、名词的阴性形式、介词+国名城市名 相关联系	领读跟读 音频视频 对话练习	3

询问信息	<b>Ça va bien?</b> 你好吗?	学会用法语询问近况、询问年龄、地址、电话号码	第3课课文词汇 主有形容词、不定冠词、疑问形容词 quel 相关练习	领读跟读 音频视频 对话练习	3
通信交流	<b>Correspondants</b> 寻找笔友	学会给笔友写简单的电子邮件：介绍自己的姓名、年龄、居住地、国籍、职业、爱好、家庭情况	第4课课文词汇 练习写电子邮件	领读跟读 音频视频 写作练习	4

#### 四、课程目标达成的评价方式及评价标准

##### (一) 评价方式及成绩比例

课程目标	评价方式及比例 (%)		成绩比例 (%)
	平时考勤作业提问	结课测试	
课程目标 1	30	10	40
课程目标 2	30	30	60
合计	60	40	100

##### (二) 评价标准

课程目标	考核依据	评价标准				权重 (%)
		优 (90-100分)	良 (75-89分)	中/及格 (60-74分)	不及格 (0-59分)	
课程目标1	考核对法语基本读音规则的掌握	能拼读绝大部分符合读音规则的法语单词	能拼读大部分符合读音规则的法语单词	能拼读部分符合读音规则的法语单词	很难拼读符合读音规则的法语单词	40
课程目标2	考核对一些简单日常用语，简单语法的掌握	能读写绝大部分学过的日常用语，掌握学过的简单语法	能读写大部分学过的日常用语，基本掌握学过的简单语法	能读写部分学过的日常用语，了解学过的简单语法	难以读写学过的日常用语，基本不了解学过的简单语法	60

## 五、推荐教材和教学参考资源

### (一) 建议教材

1. 王海燕《你好！法语》(le nouveau taxi!) 外语教学与研究出版社 2012.9

### (二) 主要参考书及学习资源

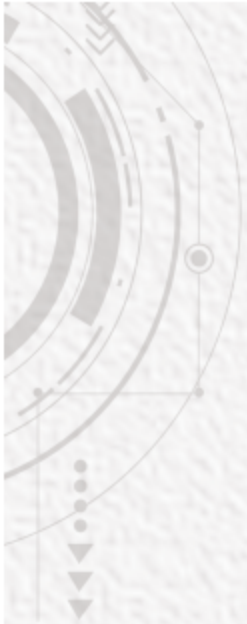
1. 李志清《新大学法语》高等教育出版社 2003.7
2. 薛建成《大学法语简明教程》外语教学与研究出版社 2008.1
3. 胡瑜、吴云凤 译《走遍法国 Reflets》外语教学与研究出版社 2006.1

大纲修订人： 朴银实

修订日期：2022年6月

大纲审定人： 罗安伟

审定日期：2022年6月



# 人文

