

课程思政视角下营养膳食配餐教学改革的实践探究

张 淇

(兰州现代职业学院, 甘肃 兰州 730070)

摘要: 在“健康中国”背景下, 推动课程思政改革, 共同构建三全育人格局, 是各学科教师的重要任务。青年一代肩负着建设健康中国的使命, 利用课程思政理念, 引领营养膳食配餐教学改革, 让学生在获得专业知识技能的同时, 塑造正确价值观, 增强其社会责任感, 是教师推动课程改革的重要问题。本文立足课程思政视角, 阐述课程思政下营养膳食配餐教学改革的意义, 分析营养膳食配餐教学的问题, 并围绕教师团队、教学内容、实践活动、评价体系四个方面, 探讨教学改革与实践策略, 以期形成一套完善的课程思政教学模式。

关键词: 课程思政; 营养配餐; 教学改革

引言

“健康中国”战略的提出, 标志着我国对国民健康的重视提升到了新的高度, 也对营养教育提出了迫切的时代要求。在这一战略背景下, 营养教育不再局限于单纯的知识传授, 而是肩负着提高全民健康素养、促进健康生活方式形成的重要使命。营养膳食配餐作为营养教育的关键环节, 其教学质量直接影响着未来专业人才的能力与素质, 进而关系到“健康中国”战略目标的实现。课程思政与专业课协同育人具有深远的价值。专业课程教学为学生提供了从事营养膳食配餐工作的知识和技能, 而课程思政则为学生的成长注入了精神动力和价值导向。由此, 教师有必要树立思政育人理念, 将思政元素融入营养膳食配餐教学, 引导学生树立正确的价值观和职业道德观, 增强社会责任感和使命感。

一、课程思政理念引领营养膳食配餐教学改革的意义

(一) 深入落实立德树人根本任务

思政教育在学生价值观塑造中发挥着至关重要的作用, 在营养膳食配餐教学中融入思政元素, 能引导学生树立正确的价值观和职业观。通过思政教育, 学生能够深刻理解自己肩负的社会责任, 将个人发展与社会需求紧密结合。随着时代的发展, 人才培养目标也在不断升级。当前, 社会更强调培养具有综合素质和创新能力的人才。在营养膳食配餐教学中, 落实立德树人根本任务, 就是要培养学生的道德品质、人文素养和创新精神。学生不仅要掌握扎实的专业知识, 还要具备良好的沟通能力、团队协作能力和社会适应能力。只有这样, 才能成为符合时代需求的高素质人才, 为“健康中国”战略贡献自己的力量。

(二) 促进个人职业发展与全民健康水平提升

营养学知识与社会责任感紧密相连。在营养膳食配餐教学中, 学生掌握的专业知识不仅用于个人职业发展, 更关乎公众健康。“健康中国”战略的提出, 对营养教育提出了更高的要求。这一战略旨在提高人民的健康水平, 而营养膳食配餐作为保障人民健康的重要环节, 其教学改革势在必行。在这样的背景下, 营养膳食配餐教学不仅要传授专业知识和技能, 更要培养学生的社会责任感和使命感。在课程思政视角下, 通过案例分析、实践操作等方式,

教师引导学生深刻理解职业的价值和意义, 将个人成长与国家发展相结合, 将所学知识用于服务国家和人民, 在实现个人职业发展的同时, 为提高全民健康水平贡献力量。

二、课程思政视角下营养膳食配餐教学存在的问题

(一) 思政元素挖掘与转化不足

当前, 营养膳食配餐教学在思政元素的挖掘与转化方面存在明显不足, 教材内容与思政目标脱节的现象较为突出。现有的教材往往侧重于专业知识的传授, 如各类食物的营养成分、膳食搭配的原则和烹饪技巧等, 却忽视了思政元素的融入。教材中鲜少涉及社会主义核心价值观、职业道德、社会责任感等思政内容相关的知识点, 使得教学难以实现知识技能传授与价值引领的有机统一。

(二) 实践教学环节思政渗透薄弱

实践教学在营养膳食配餐教学中占据重要地位, 然而当前其育人功能却存在明显缺失。在实训过程中, 部分教师往往更注重学生专业技能的训练, 如食材的选择、烹饪的技巧、膳食的搭配等, 而忽视了思政元素的渗透。学生只是机械地完成各项操作任务, 缺乏对职业价值和社会意义的深入思考。这种服务意识的不足, 不仅影响学生未来的职业发展, 也不利于培养具有社会责任感和人文关怀的专业人才。

(三) 评价体系缺乏思政维度考量

传统考核方式在营养膳食配餐教学评价体系中占据主导地位, 这种考核方式通常侧重于对学生专业知识和技能的考查, 如理论考试中的选择题、简答题, 以及实践操作考核中的菜品制作、营养分析等。但对于学生在学习过程中所形成的价值观、职业道德和社会责任感等思政层面的内容, 却缺乏有效的评估手段。学生可能在考试中取得优异成绩, 但在实际工作中却缺乏敬业精神、团队合作意识和社会责任感。这种考核方式无法全面反映学生的综合素质, 也难以引导学生树立正确的价值观和职业观。

三、课程思政视角下营养膳食配餐教学改革的策略

(一) 组建“双师型”教学团队, 探索协同育人机制

跨学科协作模式也是“双师型”教学团队的重要组成部分。

营养膳食配餐涉及营养学、烹饪学、食品科学等多个学科领域,单一学科的教师难以满足课程思政育人需求。因此,学校应鼓励不同学科的教师进行合作,共同开发和建设课程思政资源库。例如,营养学教师可以与烹饪学、思政课教师合作,将营养学知识、烹饪学知识与“大健康”观念相结合,让学生在学习烹饪技能的同时,了解食物的营养成分和搭配原则,树立公民意识、健康饮食观念、人文关怀意识。这种跨学科协作模式不仅能够丰富教学内容,还能够培养学生的综合素养和创新能力。校企合作开发课程资源是“双师型”教学团队协同育人的有效途径。企业具有丰富的实践经验和最新的行业信息,教师可以通过校企合作平台,与一线营养师建立合作关系,共同开发课程资源,围绕食品安全、营养搭配、科学饮食等方面,引入真实的思政案例,并布置团队项目与小组作业,探索协同育人机制,增强课程目标、教学内容的价值引领功能。

(二) 以思政育人为导向,开发模块化教学内容

将膳食指南与社会主义核心价值观相融合,能为营养膳食配餐教学赋予新的内涵。以“富强”为例,在膳食指南中强调合理营养对国民身体素质的提升作用,进而推动国家繁荣富强。教师可引导学生思考,通过科学的膳食搭配,提高人们的健康水平,减少疾病发生,从而提高劳动生产率,为国家经济发展贡献力量。在“和谐”方面,可结合膳食搭配的多样性,倡导不同食物之间的和谐共存,就如同社会中不同个体、群体之间的和谐相处。鼓励学生在为不同人群制定膳食计划时,充分考虑个体差异,实现营养需求与口味偏好的和谐统一。对于“友善”价值观,可教育学生在配餐过程中,要以友善的态度对待食材和服务对象。尊重食材的特性和生长规律,合理利用食材,避免浪费;同时,用心为服务对象提供适合他们的膳食方案,体现人文关怀。挖掘传统文化中的饮食智慧也是开发教学内容的重要方向。教师可以深入研究传统中医的食疗理论,如“药食同源”“四季养生”等理念。在春季,可推荐学生多食用一些具有养肝功效的食物,如菠菜、豆芽等;冬季则可选择温热滋补的食物,如羊肉、桂圆等。还可以介绍传统节日中的饮食习俗,如春节的饺子、中秋的月饼等,让学生了解这些食物背后所蕴含的团圆、祈福等文化意义。通过将传统文化中的饮食智慧融入教学,不仅能丰富教学内容,还能增强学生的文化自信和民族自豪感,培养他们对传统文化的热爱和传承意识。

(三) 增设营养实践活动项目,培养社会服务意识

设计社区营养干预实践项目是强化服务社会实践教学体系的重要举措。教师可联系地方社区人员,组织学生深入社区开展营养调查,了解居民的饮食习惯、健康状况和营养需求。根据调查结果,学生为社区居民制定个性化的营养改善方案,包括合理的膳食搭配、营养补充建议等。同时,开展营养知识讲座和宣传活动,向居民普及营养科学知识,提高居民的营养意识和健康素养。通过这些实践项目,学生不仅能够将所学的专业知识应用到实际中,

还能增强社会责任感和服务意识。志愿服务与职业伦理培养的结合是强化实践教学体系的关键。学校可以组织学生参加各类志愿服务活动,如为养老院老人提供营养配餐服务、为农村地区居民提供营养咨询和配餐服务等。在志愿服务过程中,学生能够亲身体验到帮助他人的快乐,增强社会责任感和同情心。同时,教师要引导学生将志愿服务与职业伦理培养相结合,让学生明白作为一名营养膳食配餐专业人员,不仅要具备专业技能,还要有良好的职业道德和人文关怀精神。通过志愿服务,学生能够更好地理解职业伦理的内涵,将职业伦理要求内化为自己的行为准则。

(四) 建立思政育人评价标准,提高课程育人水平

构建“知识+技能+素养”三维考核框架是建立多元化思政教育评价标准的核心。在知识考核方面,不仅要考查学生对营养膳食配餐专业知识的掌握程度,如各类食物的营养成分、膳食搭配原则等,还要关注学生对思政知识的理解,包括社会主义核心价值观、职业道德规范等。通过理论考试、课堂问答等形式,全面评估学生的知识储备。在技能考核过程中,除了技能熟练情况的考核,增设思政考核标准,关注学生在实际操作中的思想道德表现,如是否尊重食材、注重节约、关心服务对象等。素养考核主要关注学生的价值观、社会责任感和团队协作精神等方面。可以通过学生在课堂讨论、项目实践中的表现、参与志愿服务的情况以及日常行为规范等进行综合评价。例如,学生在社区营养干预项目中是否积极主动、是否能够与团队成员有效沟通合作等。

四、结束语

综上所述,立足课程思政视角,推动营养膳食配餐教学改革,促使教学从单纯的知识技能传授,转变为知识、技能与价值观培养的有机融合,落实立德树人的根本任务具有重要意义。因此,学校、思政教师与专业课教师应通过构建“双师型”教学团队、开发思政导向的模块化教学内容、强化服务社会的实践教学体系以及建立多元化思政教育评价标准,弥补传统课程教学中思政元素挖掘不足、实践教学思政渗透薄弱和评价体系缺乏思政维度等问题,培养学生的职业素养和社会责任感。在培养学生专业能力的同时,注重其思想道德品质的塑造,使学生不仅成为知识面广、技术精湛的专业人才,更成为有理想、有担当的社会主义建设者。

参考文献:

- [1] 朱琳,蔡诗鸿,李彦勋,等.高职“食品营养与卫生”课程思政教学案例设计的探索——以营养与肥胖章节为例[J].食品工业,2024,45(11):172-175.
- [2] 许文婕,杨新河,杨森,等.食品营养与健康导论课程思政教学探索[J].大学教育,2024,(20):93-97+132.
- [3] 姬玉梅.“营养配餐设计与实践”课程思政元素的挖掘与融入[J].粮油科学与工程,2024,38(04):45-46+49.
- [4] 柳青,王学强,黄广学.“食品营养与配餐”课程思政教育的教学改革策略研究[J].安徽农业科学,2021,49(19):262-265.