

# 《食品检验技术》课程思政教学的实践运用初探

孙立<sup>1</sup> 马慧<sup>1</sup> 王艳萍<sup>1</sup> 谢吉芬<sup>2</sup>

(1. 巴音郭楞职业技术学院, 新疆 库尔勒市 84100;

2. 库尔勒市第四小学, 新疆 库尔勒市 84100)

**摘要:**《食品检验技术》是高职院校食品专业的核心课程,注重传授学生食品检验方法等技能,在课程教学中渗透思政教育理念,能够促使学生树立食品安全意识,有效增强学生的科学思维能力,为学生未来职业发展奠定良好基础。在新时代环境下,高职要积极落实立德树人根本任务,注重通过课程思政建设,促使专业教学与思政教育的有效结合,塑造学生价值。基于此,本文针对高职院校《食品检验技术》课程思政教学的实践策略进行分析,以期教育工作者提供参考。

**关键词:**食品检验技术;课程思政;教学实践

《高等学校课程思政建设指导纲要》中明确指出要落实立德树人根本任务,全面推进课程思政建设,就是要寓价值观引导于知识传授和能力培养之中。“食品检验技术”是高职教育体系中的重要技能课程,如何在教学中将专业知识传授与思政引导有效结合起来,实现育人与授业的有效结合,形成专业课程与思政课程同向共行的育人格局,是目前课程教师需要重点探究的问题。在教学改革工作中,教师要注重切实提升育人教育,实现全程育人与全方位育人,实现知识传授与价值引领的有效统一。

## 一、《食品检验技术》课程思政教学的现状

### (一) 学生课程性质认知模糊

食品检验技术专业的发展起步较晚,学校能够参考与吸收的经验较少,课程教学体系建设不完善,这就使得学生对专业课程的认知不足,学习动力不够。在课程学习中,很多学生对“食品检验技术”课程的学习积极性不高,难以积极参与到实训课程训练与理论学习中。对食品检验技术专业的学生而言,学好课程理论与掌握实践技能,对其未来从事食品检验与检疫等工作具有重要基础作用,对其未来发展有着积极作用。但目前多学生对课程的性质认知较为模糊,知识学习不全面,无法充分掌握理论与实践技能。

### (二) 授课方式较为传统单一

食品检验技术课程教学方式较为单一,教师多以自身为主导,采取理论灌输式教学方法,使得学生课程学习较为被动,缺少对学习内容的独立思考,难以将理论学习与实践操作很好结合起来,不利于学生的综合能力发展。理论基础与实践技能都是从事食品检验工作的关键能力,缺少任一能力对学生来说都是较大的短板,不利于学生开展检验工作。

## 二、《食品检验技术》课程思政教学的可行性

### (一) 课程教学思政元素丰富

食品检验技术是专门研究食品组成成分检验技术与检验方法的课程,其与食品质量与食品加工技术等密切相关,注重培养学生检验技能与检验分析技术等。该课程中蕴藏着丰富的思政元素,在实施课程思政建设方面具有可信性。俗语说“民以食为天、食以安为先”。食品产业不仅是我国产业结构中的重要支柱,同时也是社会所关注的重要内容。食品推动着社会经济的发展,食品安全关系着社会的问题与经济的发展,直接影响着人们的民生需求。食品检验是保证食品安全的重要防线,通过食品检验能够判

断食品是否能够流入市场等。由此可以看出,食品检验技术课程中所蕴藏的思政元素非常丰富,在显性思政教育方面,有食品安全、工匠精神、环境保护等思政元素,在隐性教育方面,有爱国情怀、传统文化等元素,这些元素为教师课程思政建设奠定了良好基础,为教师教学改革提供了丰富素材。

### (二) 课程教学思政时间充裕

食品检验技术有着充足的思政教学时间,教师能够将思政元素渗透到各个环节。“食品检验技术”课程操作性较强,在检验过程中一般会用到物理检验法、滴定分析法等食品检验方法,而这些方法在应用中涉及较长的等待时间,教师可将思政教育放在此环节,在促使学生掌握多种食品检验方法的同时,提升学生思政素养。比如食品水分灰分成分的检验课程教学需要用到重量法进行测定,在相对密度检验中需要用到物理检验方法,这些方法中很多操作过程需要经历长达几个小时,教师便可以在此环节中实施思政教育,有效培养学生的思政素养与科学学习习惯。教学不乏存在实训时间较短的项目,包括还原糖的测定等,针对此实践活动教师可在教学后实施思政教育。总之,教师可结合教学内容特点合理安排思政教学,让学生有充足的时间吸收与了解思政知识,发展自身综合素质。

## 三、《食品检验技术》课程思政教学的实践策略

### (一) 教学目标思政化,科学设计三维目标

为有效落实课程思政教育,教师要通过科学设计教学目标,将价值引导、知识传授与技能培养有效融合起来,以此塑造学生正确思想价值观念。在制定“食品检验技术”课程目标时,教师要将价值引导有效渗透到专业技能训练全过程,塑造学生正确思想观念。教师要梳理课程教学的思政元素与思政功能,合理安排教学顺序,将其有效到课堂教学的各个环节,构建出专业知识与课程思政相结合的教学模式,通过理论教学培养学生正确价值观,增强学生文化自信,激发学生科技报国的伟大理想信念;通过实践活动培养学生食品安全意识,有效激发学生的专业责任感与社会责任,让学生在将来检验工作中能够以科学态度对待每一次任务,用自己的所学服务社会,助力行业发展。在此过程中,教师要结合学校办学定位与人才培养目标合理制定三维目标,主要体现在以下方面:一是“情感态度与价值观”目标。食品检验工作与人们的饮食安全密切相关,食品检验是直接判断食品安全的因素,客观、准确的检验数据与检验结果能够保证检验工作的有效性。这就要求食品检验从业人员不仅需要掌握扎实的检验技术,更重要的是梳理严谨细致与实事求是的工作态度,能够按照相关规定进行检验工作,确保整个检验过程符合要求。在日常教学中,学生要在操作中能够做到严谨细致,追求精益求精的工匠精神;通过微生物领域科学研究教学,促使学生树立科技报国的理想信念,让学生能够运用所学知识助力行业发展,增强学生爱国情怀。二是“知识与技能”目标。“食品检验技术”课程对操作要求较高,失之毫厘谬以千里,教师要注重培养学生食品检验的基本技能。通过课程学习,学生要掌握食品检验的基本理论知识,掌握微生物基本操作技术、食品样品采集与处理方法、食品检验具体操作

流程等,能够按照国标规定进行检验操作。三是“过程与方法”目标。通过实践教学促使学生掌握使用国标方法进行微生物指标检验的能力,能够按照检验数据与相关判定结果书写检验报告,具备使用各类仪器设备的能力;具备在日常工作中与他人良好协作的能力,能够应用所学知识切实解决问题的能力。

#### (二) 教学过程思政化,挖掘与应用思政元素

在“食品检验技术”课程教学中,教师要注重充分挖掘课程中隐藏的思政元素,将其融入到日常教学中,以此提升思政教育效果。对此,教师主要可从以下方面入手:一是爱岗敬业元素。食品安全关乎社会稳定,与人们的饮食健康密切相关。食品检验是检验食品中的营养成分与有毒有害物质等是否符合国家规定的技术,此工作内容直接决定着食品是否能够流入市场,严谨正确的食品检验流程能够保证检验结果的客观性与科学性。这一工作特定要求相关从业人员要具备遵纪守法与爱岗敬业的职业道德品质,防止不合格食品流入市场。在课程教学中,教师要注重培养学生良好职业品质,比如要求学生严格按照相关标准与检验流程进行实训操作,仔细记录与计算相关数据,确保检测结果的准确可信,为食品安全判定提供依据。比如在理论课程教学中向学生展示食品质量安全事故等相关案例,让学生认识到食品安全问题带来的严重危害,以此促使学生树立严谨的工作态度,增强学生的职业责任感,能够对每一份食品检验工作负责,做一名爱岗敬业的优秀食品检验工作者。二是文化自信元素。“食品检验技术”是我国科学技术的重要内容之一,教师要让学生认识到我国在食品检验领域的发展情况,激发学生的文化自信,促使学生树立为国家发展与民族复兴作出贡献的远大理想。例如在课程酸奶酸度的检验教学中,教师可为学生介绍酸奶是经过微生物发酵产生的,以此引进微生物的两面性,其不仅可以为人们提供酸奶等美味发酵食物、治疗疾病的药物,同时还可以带来严重的疾病情况。而后为学生讲解国家在面对大范围疾病情况时所作出得努力,以此让学生认识到国家制度的优越性,激发学生的爱国情怀与民族自信。三是传统文化元素。我国文化博大精深,食品检验技术课程中存在着丰富的传统文化元素。教师要借助课程教学面向学生弘扬传统文化元素与传统美德,培养学生良好的思想素质。例如在课程“食物水分、灰分成分检验”实践活动中,教师可为学生讲解食品安全与社会稳定的重要联系,为学生展示我国在粮食浪费方面的数据,将食品浪费数量与养活人数关联起来,让学生感受数据的震撼。同时引进古诗词“悯农”,让学生从古诗词视角感受我国倡导的节俭品质,培养学生节约生活习惯,促使学生主动践行良好生活习惯。目前我国全面倡导节约习惯,社会注重营造出浪费可耻的氛围,教师要注重面向学生弘扬优良传统美德,让学生能够在日常生活中节约粮食。四是严谨求实职业品质元素。食品检验工作对从业人员的技能要求较高,教师要结合行业岗位需求渗透工匠精神、严谨求实等职业品质元素。食品检验技术课程具有较强的操作性,实践课程主要以单项检验与综合实训为主,在不同实践活动中教师要注重有所侧重。比如在合作实践项目中,教师可引导学生小组方式完成,有效培养学生的团队合作精神。在单人实践活动中,教师可要求学生按照规定程序进行操作,确保每次检验结果的可靠性,提升实训操作过程的紧密度。实训结束后,教师要引导学生进行台面处理工作,保持台面的整洁,培养学生正确的实验操作习惯。整个实训过程,学生要参与查阅食品检验相关标准、样品采集、试剂调配、样品检验、相关数据记录与处理、书写检验报告等工作,能够促使学生掌握正确的食

品检验流程,增强学生发现问题与解决问题的能力,培养学生严谨的工作态度,为学生未来职业发展奠定良好基础。

#### (三) 教学考核思政化,打造全方位评价体系

教学评价是反馈与总结教学效果的重要途径,能够及时检验课程思政教学效果。传统课程考核主要围绕技能考核与知识考核为主,缺少对思政点的融合。对此,教师要注重建立思政化的教学评价,将思政理念有效融入其中,设置全方位的评价体系,将学生等主体引进到教学评价工作中,实现对学生思政素养的全面评价。首先,引进思政考核内容。食品检验技术课程的应用性较强,需要学生结合检验需求进行相应的实践操作,教师可在此过程中检验学生的思政素养发展情况。比如在实验实训过程中,教师组织学生以小组方式参与实验设计、数据分析、样品检验等工作,以此考查学生的团队合作能力与工作态度,以学生的合作情况与任务完成情况为依据,客观分析学生的素质发展。比如将学生的日常出勤数据记录下来,以此作为过程性评价的依据,考核学生的学习态度情况。比如观察学生对待实验的态度,是否能够严格按照规定程序进行操作,检验学生的工作态度等。其次,合理设置评价指标。教师要将不同的考核内容以不同占比方式呈现,以此形成对学生的综合评价。针对思政元素的考核,按照专业知识评价30%+专业技能评价40%+思政评价30%的方式进行,其中思政教育评价主要包括过程性评价与总结性评价方式进行,通过教学评价促使学生养成认真学习、科学严谨的习惯,夯实学生专业基础。最后,加强评价反馈应用。评价并非结束,教师要结合评价结果及时调整教学,充分发挥教学评价的反馈作用,不断提升教学效果。

#### 四、结束语

综上所述,课程思政建设工作是一个长期坚持的工程。在课程思政教育背景下,食品检验技术课程教师要注重挖掘教材中的思政内容,将其有效渗透到课程教学中,通过德育教育提升学生学习能力与创新精神等,完善学生品德修养,培养学生精益求精职业品质,增强学生责任意识,让学生能够严格按照食品检验标准进行实践操作,促使学生树立科技报国的远大理想,将学生培养为符合社会发展需求的新一代建设者。

#### 参考文献:

- [1] 赵琤,李昊樾,郭静婕,潘肖宏,段华柏,常馨元. “食品感官与物理检验技术”课程思政建设的研究与实践[J]. 大众科技, 2022, 24(11): 133-135+121.
- [2] 岳丽红,谢雨轩,杨春敏,王硕,吴恒梅.《食品微生物检验》课程思政资源挖掘与课程思政策略[J]. 中国食品工业, 2022(19): 110-113.
- [3] 李雪雁,谭贵良,李琳,李梅,张景强,谢果. 应用型课程“食品分析”课程思政探索与研究[J]. 食品工业, 2022, 43(09): 264-268.
- [4] 张永清,肖付刚,李光辉,张爱莉,崔朝辉,王德国. 基于课程思政的“食品分析”教学研究与实践[J]. 广州化工, 2022, 50(15): 203-206.
- [5] 戴璐,马兆瑞,刘颖沙,雷琼,李国秀,刘伟. “食品理化检验技术”课程思政教学探索与实践[J]. 农业工程, 2022(05): 025.

2022年巴音郭楞职业技术学院质量工程《食品检验技术》课程思政示范课程,项目编号 Byzykcsz202217