

高职食品类专业课程思政改革的探索与研究

李晓红¹ 马英丽²

(1. 黑龙江农业经济职业学院, 黑龙江 牡丹江 157041;

2. 黑龙江红星食品有限公司, 黑龙江 牡丹江 157000)

摘要:旨在优化高职食品类专业课程思政的实效性,本文采用文献资料法以及案例分析法等研究方法对当前高职院校食品类专业课程思政存在课程思政与思政界定不清,各门课程“各自为政”、缺乏对学生自身分析等问题进行了分析,从优化人才培养方案和课程目标到课程主要实施环节的课堂教学、文化氛围以及实习实训的关键点提出课上课下多维度学习内容观、以学定教过程观和方法观、多元互动评价观、实践教学的红色筑梦观等促进课程思政的生成策略。

关键词:高职;食品类专业;课程思政

“课程思政”的提出,可以追溯到上海在2005年起开展“学科德育”试点基础上,率先提出课程思政理念并付诸实践,全国高校思想政治工作会议上强调“把思想政治工作贯穿教育教学全过程,实现全程育人、全方位育人”。“课程思政”的核心思想,就是教育工作者必须坚持“立德树人”根本任务,运用发挥好课堂的育人主渠道功能,结合各门课程的特点,在教学和改革中,有机地生成思想政治教育,形成各类课程与思政课程同向同行的格局。

黑龙江农业经济职业学院“作物生产技术专业群”2020年获批国家双高重点建设专业群,食品智能加工技术专业是“作物生产技术专业群”核心专业之一,专业优势特色显著,专业与产业链契合度高、定位准确,主要面向食品加工行业,培养具备食品研发、食品工艺设计、质量监测、生产管理等能力的高技能应用型人才。食品检验检测技术专业为省级重点建设专业,该专业主要培养具备食品检验、分析、监测等能力的高技能应用型人才。食品智能加工技术专业和食品检验检测技术专业与老百姓的日常生活息息相关,食品安全更是重中之重,秉承国家利益至上、消费者利益至上的价值观,在人才培养过程中注重理论教学与实践教学相结合,具有实施课程思政的先天优势。

为更好地发挥食品类专业课程体系对思政功能的承载作用,深入推进新时代中国特色社会主义思想进教材、进课堂、进头脑,将理想信念教育和社会主义核心价值观融入教育教学全过程。深化专业一体化教学模式,对食品智能加工技术和食品检测技术两个专业的10门核心课程进行课程思政改革。挖掘中华优秀传统文化蕴含的思想观念、人文精神、道德规范,让中华优秀传统文化在育人过程中发挥重要作用。引导学生将政治认同、家国情怀、爱国情、强国志、大国工匠等融入各门专业课程的学习中,食品专业教师坚持种好责任田,以课程思政为导向开展专业课程教学体系的设计与优化。

一、现阶段食品类专业课程思政存在的问题

(一)专业课程与思政课程存在两张皮现象

围绕思政与课程思政双向协同进行了大量的探讨,当前,高校食品类专业课程中不同程度存在专业教育与思想政治教育“两张皮”现象,研究大量的冠以“融入”一词,某些专家认为“专业知识是水、课程思政是盐”,这种错误思想严重影响食品类专业

课程思政改革以及课程思政价值的生成。课程思政价值在于“生成”而非“非融入”。

已有的成果在研究解决实践中往往简单地将食品安全、大国工匠、中国传统节日文化食品等案例融入等同于政治认同、家国情怀、爱国情、强国志、大国工匠精深;讲述关于爱国的故事等同于“培养爱国精神”等等。忽视了课程思政的本质在于隐性课程中课程思政价值的生成,课程思政的实现在于课堂专业知识讲授动态的生成性,同时也忽视了活动课程课程思政的生成研究,活动课程中有效的设计学生的自主合作探究学习过程同样也需要对课程思政的生成进行精心的设计。没有理清思政与课程思政的关系内涵,缺少实证研究,对具体内容、目标、形式等问题缺乏讨论,部分课程思政研究成果可行性不够高,缺少指导性。

(二)食品类专业各门课程融入的思政内容“各自为政”

不同的学校由于自身不同的文化和历史积淀,课程思政有各自的特色和体系;课程思政建设基于不同的课程类别,亦有不同的途径和方法。食品智能加工技术和食品检测技术等食品类专业,虽然在教学中融入了课程思政的内容,能够将食品安全、大国工匠、中国传统节日文化食品等案例融入其中,但是各专业课程的教师都是各自安排,在专业开设课程之前并没有研讨、分析和统一的设计,各门课程的思政内容过分重叠,有的案例多次出现在同一个授课班级的不同专业课程中,还出现了课程内容与思政内容简单生硬的拼接;而有的思政内容在专业的各门课程中却从未出现过。未能很好形成育人合力、发挥出课程育人的功能,食品类专业课程思政同样也还没有形成成熟的理论与实践体系。

(三)研究范围宽泛、缺乏针对性方法手段

当前食品类专业课程研究范围呈现比较宽泛的特征,主要集中在关于德育价值、存在问题以及课程思政体系研究;缺乏较为具体的课程思政案例,现有研究对于学生自身原因剖析也不够,导致学生对专业课程思政兴趣不高,教学效果差的问题。原有课程思政实施过程中缺乏科学教学策略,教师生搬硬套,主要通过灌输式的讲解与填鸭式的教学方法,无法激发学生的兴趣,学生没有入脑入心,使课程思政失去了原本的作用和意义。

二、如何解决专业课程思政中存在的问题

现以“肉制品加工与检测技术”课程为例介绍课程思政改革,肉制品加工与检测技术课程是食品加工技术专业核心课程之一,其教学目标是通过学习使学生学会典型肉制品的加工程序、工艺参数、原料及成品的检验方法和检验过程,使学生具有一定的理论基础、扎实的实践操作能力并具备发现问题、分析问题、解决问题的能力。在肉制品加工与检测技术课程中融入思政的内容,将食品安全、诚信、团队协助、中华文化、家国情怀等元素融入到课程中,让学生在学专业课的同时,潜移默化地引导学生诚实守信、做合格的食品人、弘扬中华饮食文化、践行社会主义核心价值观,做有政治觉悟、文化素质高的创新型食品加工人才。

(一) 根据课程思政需要, 修订人才培养方案、优化课程目标

实施专业课程思政, 要明确专业课程思政教学的目标定位。遵循思想政治工作规律、教书育人规律和学生成长规律, 以“学校课程思政总目标-专业的思政目标-专业课程的思政目标-课程的思政教学目标”为路径, 在学校课程思政总目标的指导下, 结合专业自身特点, 确定专业思政目标, 融入人才培养方案。对食品加工技术和食品检测技术专业涉及的核心专业课程知识体系进行系统梳理, 针对各门课程的内容特点, 在教学目标中厚植爱国主义情怀、增强积极投身专业实践的使命感、提升学生对“四个自信”的认识、培养实干兴邦的奋斗精神等价值目标的传递。

(二) 课堂教学课程思政生成路径

1 课上课下多维度学习优化课程思政内容体系

挖掘课程蕴含的思政元素, 自然融入教学内容, 形成课程独特的课程思政案例库。各门专业核心课程教师集体研讨发现专业概念、理论和实践案例中的思政要素, 寻找思政要素的投射点, 将知识体系与所传达的价值体系无缝衔接, 以实现专业课程思政育人功能, 形成各门课程独一无二的课程思政教学内容和案例库。

基于智慧职教、职教云等平台开展信息化教学, 我校食品加工技术专业资源库为依托, 利用视频、动画、课件等多种形式资源, 与社会需求、职业需求对接, 以食品加工与检测技能作为质量评价的标准, 通过线上资源的建设将专业资源立体化, 结合课程丰富多样的线上线下互动模式, 打造多维度教学体系, 学生可凭借丰富的教学资源脱离传统的实物教学模式, 做到时时能学, 处处可学, 终身学。

2 以学定教、优化教学方法与手段

通过案例分享、小组交流、专题授课等方式, 把课程思政教学目标融入教学设计和课堂授课过程中, 实现隐性教育的教学效果。避免机械式的“课程”加“思政”, 注重思政元素与课程内容有机融合, 尽量由近及远、由表及里地引导学生自主思考。加强现代信息技术在课程思政教学中的应用, 通过来源于生产实际的丰富的图像、视频资源, 激发同学们学习和参与兴趣, 引导学生积极思考, 综合利用线上线下混合教学模式, 在线上注重学生自主学习思考, 线下注重春风化雨式的引导启发, 通过多环节过程提升育人能力。

3 多元互动评价机制确保课程思政生成实效性

当前我国教学改革评价总体上强调改进结果评价, 强化过程性评价, 探索增值评价, 健全综合评价。通过增值评价更加重视个体差异, 客观体现出教学的进步与不足。现代科学技术与方法也大量融入教学评价之中。所以食品类课程思政应以全面立德树人的要求和课程核心素养要求为基准, 充分利用评价机制激发学生学习和参与兴趣, 引导学生积极思考, 生成课程思政价值。

(三) 实习实践课程课程思政生成路径

本课程以项目教学为主, 通过中国肉制品饮食文化、行业背景渗透、基础知识讲解、独立项目操作、综合项目实施的教学安排, 具有很强的针对性和实用性。通过循序渐进的方式让学生回顾、总结、提升自己的专业技能, 使学生能够熟练的进行肉干的加工及检验、腌腊制品的加工及检验、灌肠制品的加工及检验等, 具有较强的法律意识、责任意识、安全意识, 懂得团结合作、善于人际沟通。为了加深学生对典型的肉制品加工工艺和加工过程的掌握程度, 充分利用校内实训室和实训车间, 以学生为主, 教

师为辅完成课程内容。利用青年红色筑梦之旅, 义务承担起企业产品检测、产品更新、电商推广等方面的工作, 具体活动中夯实职业技能同时生成课程思政教育。

(四) 文化氛围设计中课程思政的生成路径

把文化融入思政课, 浓厚的文化是生动而鲜活的素材, 把学生身处其中的校园文化有机融入到思政课中, 可以有效解决教材内容不够鲜活, 针对性、可读性、实效性有待增强的问题, 让思政教育贴近学生、贴近实际、贴近生活。科学诠释学校的校训、校风、教风、学风、办学目标、发展愿景及其内在联系, 全面解读校园文化的内涵和外延, 生动解释分布在校史馆、系历史馆、文化长廊包括系部文化氛围中等处的文化精髓, 精准分析校园文化对学生的具体要求, 是校园文化融入思政课的前提和基础。中国肉类工业发展是世界肉类工业发展历史长河中不可或缺的重要部分, 占据了很重要的地位。世界到目前为止有很多肉制品的加工方法都来自于我国, 有很详细的书籍记载, 例如宋代的《东京梦华录》、明朝的《养余月令》、清代的《随园食单》等大量书籍中都记载了肉制品的加工方法和营养搭配, 中国的饮食文化博大精深, 我们要发扬并传承下去。每逢节假日, 食品楼不时循环通过播放《东京梦华录》《养余月令》《随园食单》、大国工匠精神主题宣传等视频资源, 将我国的肉制品发展的历史文化生动地展现出来, 让学生油然而生自豪感。

三、结语

当前高职院校食品类专业课程思政存在课程思政与思政界定不清, 各门课程的思政内容“各自为政”、学生对专业课程思政兴趣不高以及教学效果参差不齐等问题, 解决以上问题可首先要优化人才培养方案和课程目标, 其次抓住课程主要实施环节课堂教学、文化氛围以及实习实训关键点从课上课下多维度学习的内容观、以学定教的过程观点和方法观、多元互动评价机制发展观, 教学实践学的红色筑梦观形成课程思政的生成策略。

参考文献:

- [1] 余森艳, 李志红, 杜丽娟. “课程思政”理念下的《食品营养学》教学改革初探[J]. 轻工科技, 2020(01).
- [2] 周艳楠, 孙丹. 高校食品营养学课程的教学改革探索与实践[J]. 现代食品, 2019(11).
- [3] 蓝蔚青, 谢晶, 孙晓红, 包海蓉, 卢瑛. 《食品添加剂》课程思政教学改革的实践与探索[J]. 教育现代化, 2018(45).
- [4] 毕海丹, 崔旭海, 李卓瓦, 孙中贯, 冯晓慧. “五位一体”教学法在“食品营养学”课程中的应用[J]. 农产品加工, 2019(22).
- [5] 肖娜, 龙伟, 冯文文, 冯彦娟, 周煌. “食品原科学”课程融入思政教学改革实践探讨[J]. 科教导刊(上旬刊), 2019(10).
- [6] 何云峰, 吉列丽, 张青青. 提升本科人才培养能力: “课程思政”的新时代价值与实践路径[J]. 教育理论与实践, 2019(18).
- [7] 张小涛, 章伟锋. 课程思政在“保健食品”课程教学中的应用路径探究[J]. 农产品加工, 2019(09).
- [8] 郭燕, 刘亮. 思政教育融入“食品安全快速检测技术”教学的探索与实践[J]. 农产品加工, 2019(06).

课题编号 ZJB1422105, 省教育厅规划办重点课题, 课题名称“高职食品类专业实施课程思政教学改革的研究与实践”。

作者简介: 李晓红, 副教授, 食品药品工程系教学主任, 硕士学位, 主要研究方向是食品加工及检验。