

高职院校食品类专业课“课程思政”教学模式的研究

隋春光¹ 褚洋洋² 王菲菲¹ 李晓红¹

(1. 黑龙江农业经济职业学院, 黑龙江 牡丹江 157000;

2. 黑龙江林业职业技术学院, 黑龙江 牡丹江 157000)

摘要:“课程思政”作为一种育人理念、一种教育模式,正逐渐走进教学实践。高职院校食品类专业学生,不仅应当掌握扎实的理论知识、具备熟练的专业实践技能,还应该具备爱岗敬业、精益求精的工匠精神和团结协作精神。本文以高职院校食品类专业课课程思政为例,阐述了课程思政面临的问题、探索课程思政在食品类课程中的有效路径、整理了食品类课程思政的实施方案,期望对其他专业也能够起到借鉴作用。

关键词:食品类;课程思政;教学模式

前言:近年来,人们对生活品质的追求越来越高,食品产业由粗放型向精细型转型升级,食品行业对高素质技能型人才有了更高的要求。因此,发挥课程思政培育时代新人的合力作用,以正确的思想观念引领食品专业人才的培养,探索课程思政在食品专业人才培养中的应用势在必行。高职院校的职业教育偏重于培养高等技术应用型人才,因此部分高职院校对思想政治教育不够重视,对课程思政体系的构建也不够关注,这就导致了部分高职院校的思想政治教育形式比较落后。还有些授课教师认为思政类的教育属于思政专任教师和辅导员老师的工作,专业课的教学内容没必要过多的融入思政元素。这一想法是严重违背“三全育人”的理念,也不符合社会对高技术技能人才的需求,也严重的背离的我们教书育人的初衷,会严重阻碍课程思政在高职院校全领域的开展。

一、食品专业课程思政面临的问题

1. “三全育人”首先强调的是全员育人,专任教师如果不积极参与教学改革,课程思政理念就无法全程落实在专业课的课堂上。由于不同教师的认识水平和学习能力存在差异,导致不同专业课程的思政教学效果也不尽如人意,实施专业课程思政显得内容重复、形式单一和缺乏活力。一些教师也反应在食品类教学中融入课程思政元素比较困难,深层次原因是缺乏正确教学设计和教学目标加以引导。

2. 食品类科学专业是门综合学科,横跨生物、机械、生物和化学等传统学科。有很多教师为课程思政改革而生搬硬套,将其其他课程领域的思政教学模板,与食品类教学内容很生硬的结合,没有达到润物细无声的效果,改革后的新课程教学效果不佳。食品类课程可涉及的课程思政较多,在实训课中可涉及工匠精神、爱劳动吃苦耐劳的、节约的精神。在理论课上涉及职业修养、中国传统文化等元素。我们希望以食品类专业课教学为具体研究对象,提高课程思政质量为目标,摸索出高职院校食品类课程思政教学的方法,并对其他课程有一定的示范和借鉴。

二、探索课程思政在食品类的课程中的有效路径

(一) 深入挖掘教材的思政元素

以我校食品类课程教学为研究对象,通过查阅文献,借鉴其他课程的思政教学改革经验,参加相关课程思政培训的基础上,听取学生们在食品类课程融入思政教育的需求,通过问卷星等手机软件进行调查,分析调研的结果,总结了学生在专业课“课程思政”教学中的需求。归纳出高职院校食品类课程思政教学方案,路径和有效措施,总结出食品类专业课课程思政元素融入思路。

(二) 全面提升思政教育教学方法

通过进行随机听课,了解我校食品专业教师教学效果,总结教师在专业课教学中的课程思政的方式和方法,分析其利弊及合

理性等问题。通过与兄弟院校在食品类专业课“课程思政”教学进行对比分析,总结经验和不足。根据调研结果,认真归纳总结出如何在食品类专业课上融入思政教育的有效策略。在教师、教材、教学方法和学生上下功夫。在教学目标、课程标准、课程改革、教学理念、教学素材上下功夫,形成适合高职院校食品类专业课程的思政模式。通过实践教学再进行检验,持续改进,不断完善。归纳总结融入思政元素的教学思路。

相关课程	思政元素融入点	课程思政目标
粮食加工	中国大豆大量进口问题,能否找到替代大豆的食品原料。	积极关注食品安全事件并思考自己可以为国家做些什么,培养爱国主义情怀。
畜产品加工	禽蛋副产物蛋壳的加工利用。	注重食品原料加工时副产物对生态环境的影响。
食品原料科学农产品加工	由中国居民平衡膳食宝塔引出饮食习惯;袁隆平杂交水稻解决粮食问题;袁隆平的读音问题引出“汉源术语”的输出;黑白米问题;大米理论的心理问题。	倡导科学饮食习惯;弘扬科学家精神,将科学家作为偶像,引导正确的价值观。
食品安全	由地沟油事件引出食品造假问题。	关注食品安全,培养职业道德。
果蔬加工	由果蔬品质的无损检测技术引出食品新技术的应用。	引导学生关注食品领域的新技术,积极关注新事物。
乳制品加工	如何解决乳糖不耐症问题。	积极关注食品科学与人类健康问题,提升专业技术水平。

图1 食品类专业课课程思政元素

课程内容	思政元素融入点	教学设计
膳食调查与评价	健康中国战略	案例导入:饥饿的苏丹、富贵病、老年病年轻化案例分析。
人体营养状况测定与评价	社会主义核心价值观	时事分析:新冠肺炎疫情背景下中国梦、家庭梦、个人梦实现的前提基础——健康梦。
营养咨询与教育	中国梦	课程指导:敬业、诚信、友善、爱心、耐心。
膳食指导与评估	法制教育	专业实践:传统美德、职业道德、社会公德。
食物营养评价	爱国教育	德法护航:把人民生命安全和身体健康放在首位。
社区营养管理与营养干预	劳动教育	实践检验:校内专业实践、校外社会服务、人文素养教育。

图2 食品营养学课程融入思政元素的教学思路

(三) 不断提高食品教师的育人能力

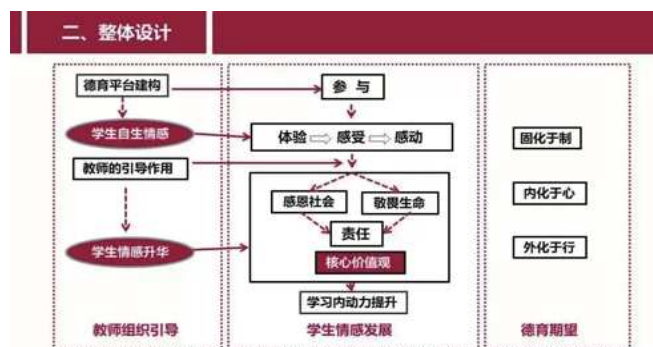


图3 提高食品教师育人能力的步骤

召开教师思政教学研讨会,分享课程思政的教学经验。让思

政部专任教师开展课程培训,使食品教师先进行一轮思政教育,从理论到实践,丰富教师的思政理念和课程改革的思路。并分享思政教师在实践中的一些经验。开展食品教师党史党章的学习,了解党的政策方针,提升教师的思想政治意识。多组织线上的校外思政教育培训,借鉴其他专业课的成功教学经验,提升食品教师的思政教学能力。使食品教师从思想上重新认识思政教育,不断探索思政教育的手段,总结思政教育的模式与方法。

三、食品类课程思政实施案例

(一) 食品人的社会责任

在“绪论”章节学习食品概念的过程中,以“食”字结构展开,食=“人”+“良”,有良心的人加工处理的食物才能称为食品。食品安全关系到消费者的身体健康和生命,更关系到社会发展和稳定。食品行业是一个道德行业,从食品安全案例解析,导出作为食品人应该具有的品质,应该着手道德操作规范,时刻以良好的职业操守和高品质的道德来要求自己,不研违法食品,不产违法食品,不写违法工艺,严格遵守国家法律法规,依照标准科学的设计配方,安全的生产食品。不做危害社会,危害他人的道德败坏的食品工作者。

(二) 民族自豪感和文化自信

中国的食品历史悠久,有着丰富的文化内涵。“绪论”部分,从中华优秀传统文化中食物与健康关系展开,将食品所蕴含的历史文化要素与食品的功效、应用相结合。从奶粉、肉松和茶等起源于中国的历史为例讲述,谈及2020年伊利排名跃升全球五强,这不仅仅是中国乳业企业在全球的最高排名,也是亚洲乳业企业在全球的最高排名。提高学生的民族自豪感,激发学生的家国情怀和爱国热情,增强文化自信。

(三) 工匠精神

在“肉制品加工与乳制品加工”章节,从瘦肉精到三聚氰胺事件,频频发生的食品安全问题对食品生产加工提出了更高的要求,食品人不仅要具有专业技能,更要具有精益求精、一丝不苟的职业精神与态度,这也正符合“工匠精神”的内涵和要求。

(四) 职业认同感

在面向未来的健康中国战略下,食品行业将面临怎样的机遇与挑战?健康中国2030提出,把健康摆在优先发展的战略地位。在这一战略决策中,食品产业将凸显其在经济社会发展中占据的重要地位,发挥出更为重要的产业经济、消费经济、区域经济的拉动作用和支柱作用。2030年,促进全民甲充的制度更加完善,食品行业将迎来宝贵的机遇,在新发展格局的构建中,食品行业将承担起更加重要的角色,以此来增强学生的职业认同感。

(五) 弘扬节俭

我国是粮食生产加工消费的大国,我们始终要对粮食安全有危机意识。粮食是生存之本也是重要的战略物资,作为一个人口大国,粮食显得更为重要。我国粮食生产单产和总产逐年递增,粮食的质量也越来越高,但是还存在着土地退化,土壤贫瘠,粮食受季节和环境影响等问题。更为严重的是粮食浪费问题严重,国民的节约意识不够,没有危机感。随着生态环境的、土壤、气候、人口增加等问题,如果不很好的节约粮食,这将会成为制约我国经济和社会发展的一个问题。要在全社会范围形成浪费可耻,节约光荣的风气,建设节约型社会,养成绿色环保,生态文明发展的生活习惯。

(六) 创新精神

从传统民俗食品汤圆、饺子出发讲解食品加工工艺,我们在继承古人智慧的基础上,弘扬我国传统美食的文化内涵和工匠精

神,通过一代代食品人把老祖宗留下来的技艺传承下去。更需要结合现代科学研究持续创新,加入现代消费者需要的营养、健康、安全等食品加工因素,不断扩大我国食品工业在世界的影响力,让世界看到中国制造的食品,孵化大品牌和新食品工业业态。

(七) 尊重和保护自然

饮料加工工艺章节,介绍天然矿泉水时,食品来源于大自然。水资源是人类赖以生存的资源,经济社会发展、工业、农业等行业对水资源造成了很多污染。人类在城市化进程中对水资源过度浪费,不注重环境保护,使水资源成为未来阻碍人类发展的重要环节。爱护水资源、节约用水、对水资源进行合理开发利用,促进人与自然和谐发展,才是对地球和对人类自己最大的尊重。

(八) 持续发展

瞄准资源短缺这一全球性重大问题,“果蔬加工工艺”章节中,通过阐述果皮等资源的综合利用形式,使学生了解食品精深加工、食品废弃物的综合利用、食品可持续发展、资源的循环利用,引导学生进入“可持续发展”战略角色中。

四、小结

高职院校培养是高技术技能型人才,人才的培养可以通过网络、课件、教材、教师、实训、实践来提高。但是,在开展这项工作的同时,我们还要肩负着教书育人的职能。如何培养德智体全面发展的新高职人,是值得思考的问题。食品行业关系着消费者的生命安全,增强食品专业的课程思政教育尤为重要。坚持培养学生的工匠精神、家国情怀、职业操守、敬业精神,对学生的职业发展有重要的作用,对我国食品工业的健康高质量发展具有重要意义。通过食品专业开展课程思政的教学模式的探索,从食品专业相关的课程思政典型案例着手,引导高职院校培养全面发展的高素质食品专业人才。

参考文献:

- [1] 刘颜,杜传来.“课程思政”融入面点类课程教学的路径和意义[J].农产品加工,2021(06):104-105.
- [2] 张红,许伟,郑清,傅润泽,余晓红.“食品标准与法规”课程思政教育的设计及实践[J].农产品加工,2021(07):92-93.
- [3] 焦云鹏,万国福.《食品微生物技术》课程思政格局构建的探索与实践[J].轻工科技,2021,37(05):190-191.
- [4] 曹凤红,黄爱兰,陈晓媛,杨俊松,胡静.“食品原料安全控制”课程的教学改革与探索[J].农产品加工,2021(08):94-96.
- [5] 彭艳.高校食品专业课程中融入思政元素教学探讨[J].食品研究与开发,2021,42(05):233.
- [6] 徐向波,钟志惠,辛松林,陈逸.课程思政理念下“烘焙食品加工技术”课程的教学设计初探——以“泡芙制作”为例[J].农产品加工,2021(06):109-110.
- [7] 刘莹,谢定源,黄文.食品原料课程思政教学设计探索[J].科教文汇(中旬刊),2021(05):72-74.
- [8] 孙念霞,梁娟,方文悠,汪电雷.课程思政视角下“食品毒理学”教学改革探索[J].安徽化工,2022,48(02):165-168.
- [9] 黄蓓蓓.高职食品分析类课程思政教学实践研究[J].中国食品,2022(07):43-45.

项目基金:黑龙江省职业教育学会“十四五”科研规划课题——高职院校食品类专业课“课程思政”教学模式的研究。课题编号:HZJG2021180。

第一作者简介:隋春光(1980-),男,牡丹江市,高级工程师,研究方向:食品加工。