

# 新工科背景下“食品营养学”课程思政教学探索

李芬 许倩 任晓璞 张娜

塔里木大学食品科学与工程学院 阿拉尔 843300

**【摘要】**：《食品营养学》是食品专业研究食物营养与人体健康关系的一门重要学科，为普及科学基础食品营养知识、改善人体健康提供了良好平台。新工科背景下，要求打破传统教学的壁垒，与时俱进，以人为本，注重多元化、个性化应用型人才的培养，通过不断完善教学目标，改进教学方式方法，实现课程思政与食品营养学的有机融合，为培养食品行业需求的高素质人才奠定基础。

**【关键词】**：食品营养学；课程思政；教学改革；新工科

## Exploration of Ideological and Political Teaching of "Food Nutrition" Course under the Background of New Engineering

Fen Li, Qian Xu, Xiaopu Ren, Na Zhang

School of Food Science and Engineering Tarim University Aral 843300

**Abstract:** Food Nutrition is an important discipline for the food major to study the relationship between food nutrition and human health, which provides a good platform for popularizing the basic scientific food nutrition knowledge and improving human health. Under the background of new engineering, required to break the barriers of traditional teaching, advancing with The Times, people-oriented, pay attention to the cultivation of diversified, personalized applied talents, by perfecting the teaching objectives, improve teaching methods, realize the organic integration of course education and food nutrition, to cultivate the food industry demand of high-quality talents to lay the foundation.

**Keywords:** Food nutrition; Curriculum ideological politics; Teaching reform; New engineering

### 1 《食品营养学》课程思政教学目标

高等教育要以教育教学和学生成长的规律为基准，不断提高工作能力和水平，做好高校思政工作，要因事而化、因时而进、因势而新。让多学科课程与思政课程有机融合，使其同向同行，最终达到协同效应<sup>[1]</sup>。因此，结合课程内容以及根据课程特点，确定本课程的思政目标为：融入中国传统的饮食文化、养生文化的精髓以及深入挖掘民族饮食文化、研发民族特色食品，培养学生树立中国饮食文化自信和民族自豪感；培养学生关注社会相关饮食等热点话题，关注全民健康水平，增强职业道德素养、社会责任感、使命感以及可以进行独立科学的思辨，树立批判性思维；将课堂营养学基础理论与实践生活紧密联系，知行合一，培养正确、良好的饮食健康习惯和生活方式，树立正确的世界观、人生观和价值观。

综上所述，需精心挖掘各种德育素材和思政资源，深度拓展教学内容，有机融合无形的价值观教育与有形的专业知识<sup>[2]</sup>，使价值塑造的元素如盐在水，以“春风化雨、润物无声”的方式实现课程教学总目标。

### 2 《食品营养学》课程教学改革的初步探索

针对目前思政教育和专业教育的研究现状进行梳理，从问题导向出发，以本课程面临的研究和建设的痛点为切入点，根据课程性质、内容与培养目标，从“主力军”教师思政素养和德育能力的提升、教学内容与思政元素的融入点和优化课程思

政的教育方法等三个方面，初步探索新工科背景下思政元素融入《食品营养学》的实现路径。

#### 2.1 教学内容与思政元素的融入点

新工科专业建设要求培养目标明确，教学内容丰富多样，要求教师队伍在师生共同参与下，探索和完善的与本课程相关的思想政治要素，在课程传授知识的过程中，通过热点与重点知识为载体，来践行社会主义核心价值观。通过对《食品营养学》知识内容中蕴含的课程思政元素进行梳理，见表1<sup>[3-5]</sup>。

#### 2.2 优化课程思政的教育方法

《食品营养学》课程的思政教育是基于“以课程为载体，以立德树人为根本”的基本需要，因此，在课程教学过程中，应围绕教师为主导、学生为中心，灵活应用多元化的教学方式，适应“互联网+职业教育”发展需要。利用固有教学平台，创新教学环节，结合中国大学MOOC平台上国家精品课《食品营养学》课程作为线上课程，并充分利用雨课堂、智慧树、腾讯课堂等现代智慧信息化教学工具，针对不同章节融入课程思政元素，采用探究式、案例式、研讨式等适宜的教学方式开展线上、线下混合式教学，增加课堂互动，提高学生兴趣，调动学生主动学习的积极性，充分发挥课程的思政效应。由于课程思政的隐性思政教育对学生的影响不是一蹴而就、立刻显现，而是一个润物细无声、潜移默化的过程<sup>[6]</sup>。所以本课程应确立科学的“标尺”与新的课程考核评价模式，增加思政教育元素

考核比例,包括过程性评价和期末考试两部分。其中过程性评价占总成绩的60%,这样不仅关注结果,而且更注重过程。

Table 1 The integration of teaching content and ideological and political elements of "Food Nutrition"

表1 《食品营养学》教学内容与思政元素融入点

教学内容	思政元素融入点	教学方法	思政目标
绪论	《黄帝内经》提出“五谷为养、五果为助、五畜为益、五菜为充”;中国营养学发展现状、成果、问题	案例分析+主题讨论	弘扬传统饮食文化;拓展视野;培养学生求真务实、辩证思考、统筹兼顾的科学精神。
食物的消化与吸收	“经常不吃早餐易患胆结石”真伪	探究式教学+主题讨论	培养独立思辨能力;警示学生珍爱生命,养成良好习惯;让学生感知在各自的工作岗位上应各司其职、团结合作、充分发挥自身的作用。鼓励学生关注社会热点问题,善于用理论知识解决实际问题。
能量和营养素	健康标志,影响人体健康的要素:遗传、营养、运动、心情、习惯、环境,以长寿村为例。营养与能量的关系,结合自己每天能量消耗和摄入进行计算,并进行评价;用生姜红糖汤治疗风寒感冒;分析“血糖生成指数”,判断利弊;蛋白质营养价值评价,食物新资源的开发利用;了解肥胖成因、制定减肥计划,明确减肥是一个长期艰苦的过程	探究式教学+主题讨论+案例分析	培养学生关爱自己、关爱他人。培养学生逻辑思辨和科学判断能力。引领学生树立正确的职业道德和法治意识,做遵纪守法、诚实守信的食品人。
各类食物的营养价值	维吾尔族学生讲述牛肉的营养价值,蒙古族学生讲述牛乳的营养价值,藏族学生介绍青稞和青稞酒;推选代表写出果蔬种类,共同参与,介绍其营养价值及食用方法;介绍“杂交水稻之父”袁隆平事迹	翻转课堂+案例分析+PPT展示+视频+课堂讨论	增强学生的爱国热情、民族自豪感和开拓创新的精神。激发学生珍惜粮食、反对浪费、勤俭节约、感恩回报。培养正确的膳食观,建立平衡膳食理念。培养学生“吃苦耐劳”、“为国为民”奉献精神。
加工和贮藏对营养的影响	由人造奶油引出反式脂肪酸;饱和、单不饱和、多不饱和和最佳摄入比1:1:1,金龙鱼调和油;分析营养素在烹调、加工和贮藏中损失原因和预防措施	分组讨论+市场调研+案例分析+主题讨论	增强对民族食品工业的自信心,自觉自愿为食品工业发展贡献自己的力量。培养学生专注严谨、开拓创新的工作态度。领会工匠精神的内涵,具备精益求精、至善至美、持之以恒的职业精神。
平衡膳食与营养配餐	介绍《中国居民膳食指南》《中国居民平衡膳食宝塔》	探究式教学+案例分析/分享	健康、卫生教育。深刻感受历史悠久、博大精深的中国传统饮食文化。倡导学生弘扬和传承传统食品文化,在日常生活中形成健康、文明、科学的饮食习惯,提倡勤俭节约、杜绝浪费,以自己的行动推动健康中国的行动。
特殊人群的营养	母乳的优势,提倡母乳喂养	课堂讨论+案例分析	引导学生利用所学知识关心、关爱身边的特殊群体,服务家庭和社会。培养感恩意识,知感恩,懂回报。热爱健康,

			合理规划自己的生活。
--	--	--	------------

### 3 结语

在新工科的建设背景下,将思政元素融入《食品营养学》专业课程中,打破了传统的思政教育与专业教育隔绝的“孤岛效应”,构筑教育改革立德树人格局,巧妙的使其二者同向

而行,有效拓宽了学生专业基础知识的视野,同时提升了学生的创新能力和探究能力,为后续课程的持续改进奠定了良好基础。在今后的教学中,要不断实践探索,找寻食品专业发展更适宜的科学教学改革之路,为培养食品领域需要的扎实基础与勇于创新的高复合型人才奠定良好基础。

### 参考文献

- [1] 习近平在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开创我国高等教育事业发展新局面[N]. 人民日报,2016-12-09.
- [2] 郑义臣.推进“课程思政”建设,高校需破解四“关”[J].教育现代化,2018,24(10):204-205.
- [3] 江洁,陈晨,姜爱丽,等.<食品营养学>课程思政教学设计与实践[J].食品与发酵工业,2021,47(06):318-324.
- [4] 黄建初,李崇高.“食品营养学”课程思政教学实践探索[J].广州城市职业学院学报,2021,15(3):22-26.
- [5] 陈岑,陶程,韩艳丽,等.课程思政视角下高职<食品营养>教学改革与设计[J].轻工科技,2021,37(10):111-112.
- [6] 赵仕宇,郭丽霞,陈小梅.“机械制图与 CAD”课程思政育人教学效果评价标准探究[J].机电技术,2019,2: 103-105.

作者信息:李芬(1991-),女,焉耆人,硕士,讲师,主要从事食品营养与安全相关研究;

通讯作者:任晓璞(1985-),男,河南禹州人,博士,副教授,主要从事食品营养与质量控制相关研究。

基金项目:2021年度塔里木大学高等教育教学改革研究项目(课程思政教育研究中心专项)(TDGJSZ2110);2022年塔里木大学教学团队建设项目(TDJXTD2206)