

中职食品专业课程思政育人的方法研究

刘敏

山西徐特立高级职业中学 山西 吕梁 032100

[摘要]党的十九大报告提出“落实立德树人根本任务”的重要论述。课程思政育人是在“立德树人”根本任务要求下的对思政教育方法创新的积极探索，思政课程与专业课程融合，协同育人是提高中职学生专业素养、促进学生德智体美劳全面发展的有效途径。食品专业是为培养食品类人才和食品从业者而专门设立的一类专业，其从业人员素质高低与食品行业安全关系密切，甚至对人民群众的身体健康和社会的和谐稳定造成了一定的影响。因此，在新课程改革下，将课程思政育人融入对食品类专业学生的教育，对培养德才兼备、全面发展的食品行业高素质人才意义重大。

[关键词]课程思政；食品类专业；育人路径

【DOI】10.12252/j.issn.2096-6261.2021.11.577

国以民为本，民以食为天，食以安为先。关注食品工业就是关注全民健康，保障食品工业就是保障舌尖安全。食品类专业中职学生是我国民生行业发展的中坚力量，特殊的社会使命，要求食品类专业人才除了要掌握过硬的专业技能以外，更需要具备高尚的道德品质和较强的社会责任感。中职学校作为新时代技术技能型人才培养的主要阵地，在提高人才思想政治水平的教育上更是有着不可推卸的责任和得天独厚的优势。食品专业是一门范围很广的学科，涵盖了食品化学、食品微生物学、食品分析与检验、食品加工技术、食品营养与卫生等诸多课程。国内学者对食品类专业课程思政的研究成果进行梳理，可归纳分类为以下四个方面：一是食品类专业的专业基础课，如：有机化学、食品生物化学、食品化学、食品微生物学、食品添加剂、食品基础实验等；二是食品加工专业的相关专业课，如：食品加工技术、功能性食品、食品机械与设备、食品包装学、食品物流学等；三是食品检测专业的相关专业课，如：仪器分析、食品理化检验、食品分析与检验、食品安全快速检测技术、食品微生物检验、食品质量控制与管理等；四是食品营养相关专业课，如：食品营养学、膳食营养与健康、食品营养与卫生等。

2. 新课程改革下食品类专业课程思政育人的必要性

2.1 强化专业课程课堂教学思想价值引领，弥补传统思政育人局限性

课程思政不是传统思政课的简单复制，也不是与思政课的任意混合，而是在课程中提高学生的政治认同和文化自信，通过专业知识点与思政点相融合的案例，不但引导学生对专业知识的学习，更引导学生懂得学习的意义，在宏大趋势中整合学生的信息碎片世界，将知识传授与价值引领相结合。将思政内容融入食品专业课程的教学当中，能使学生在掌握食品专业知识的前提下，理解自身肩负的使命，为培养出“爱国、敬业、诚信、友善”的优秀学生奠定良好的基础。将思政元素融入课堂教学，完善课程思政育人模式；将课堂教学通过新媒体平台传播出去，提升教学内容传播广度；从而扩大课程思政内容受众范围及影响力，弥补传统思政课程育人局限性。

2.2 拓宽新课程改革下课程思政辐射广度，创新“三全”育人新模式

在新媒体背景下对中职学校课程思政教学进行改革创新是现阶段中职学校教育改革的重点任务。新课程改革下食品类专业课程思政育人途径，以创新教学方式为契机，拓宽教学形式与受众对象，提升中职学校学生对科普知识、专业知识以及对思政元素的理解，培养学生良好的职业素养和工匠精神，树立学生的职业认同感和归属感，从而实现新课程改革下食品类专业课程思政育人辐射广度的拓宽，创新“三全”育人新模式。

2.3 落实“立德树人”根本任务的内在需要，提升当代中职学生人文素质

新课程改革下食品类专业课程思政育人机制能够满足食品相关专业建设、优化及加强筑牢的需求；满足食品相关领域知识、科普内容及专业知识传播的需求；满足传统文化+主题党日活动高质量开展的需求；满足普及思政教育及传统教育向“大思政”教育转变的需求；同时能适应屏读时代需求，满足中职学生碎片化阅读的需要；提高知识的趣味性，满足中职学生娱乐与放松的需要；拓宽知识获取渠道，满足中职学生便捷学习与获取信息的需要；传播与专业融通的思政知识，满足中职学生自我需求和社会认同的需要；提升当代中职学生内在力量；满足当代中职学生认知需要。因此，新课程改革下食品专业课程思政育人模式的研究是提升当代中职学生人文素质、落实立德树人根本任务的内在需要。

3. 新课程改革下食品类专业课程思政育人路径的构建

3.1 完善课程思政目标体系

要切实提升食品课程思政的科学性和合理性，中职学校必须从课程体系出发，结合课程改革标准，明确食品课程思政改革目标，从人文素养、思想道德、职业精神、创新能力等方面开展思政教育，建立其清晰立体的教育目标架构。其中，食品课程思政应当以爱国主义教育为基础目标，通过讲授食品行业与国家经济发展、社会进步的内在联系，激发学生的民族自豪感；同时，食品专业教师要系统讲解中华传统饮食文化、中华营养搭配文化、中华餐饮礼仪文化等相关内容，培养学生的文化自信与文化认同感，并培养学生的独立思考能力和思辨精神，使其学会一分为二地看问题，辩证看待食品市场问题，建立良好的批判性思维；另外，食品专业教师还要加强学生的创新思维与创新能力，使得学生掌握科

学的食品创新策略。

3.2 优化课程思政教学内容

教学内容是加强食品课程思政教学质量的重要保障，也是推动食品课程与思政教育融合的有效路径。因此，食品专业在明确教学目标之后应当着重加强教学内容建设，结合思政教育特点，选取合适的食品课程内容来开展思想引导和价值理念渗透，并且根据食品专业课程体系，科学规划思政教育内容。一方面，食品专业教师应寻找思政教育与食品课程内容之间的契合点，将传统文化、马克思主义哲学、社会主义核心价值观等元素融入食品课程教学中，实现德育教育与专业教育的深度融合。例如，在讲解绿色营销战略时，食品专业教师可从生态环保角度来引导学生深入思考绿色营销战略，使其树立良好的生态文明理念。另一方面，食品专业教师应结合食品企业经营实际来设计实践性学习任务，制定详细的产品开发策略和产品品牌策略，培养学生的食品实践能力。

3.3 创新课程思政教育模式

食品与思政教育的有效融合必须借助于灵活创新的教学模式，充分调动学生的课堂参与性和学习积极性，建立起新型现代化课堂，从而推动教学实效性的切实提升。为此，食品专业教师可充分利用新媒体技术优势，广泛搜集多样化教学素材，使得学生接触到更加生动形象的食品案例和先进的食品知识，并且可制作微课视频，将抽象化的理论知识转化为简洁直观的教学视频，使得知识呈现更加清晰明了、通俗易懂，从而激发学生的学习兴趣；同时，食品专业教师还可设置特定的任务情境，让学生实践调研或者自主研究食品的热点问题，以提高学生的独立思考和总结归纳能力。

3.4 食品类专业课程思政案例库建设

为全面推动食品类专业课程思政育人，把思想政治工作贯穿于教育教学全过程，用好传统课堂和新媒体教学双渠道，食品专业课程思政案例库建设应运而生。通过专业课教师和思政专业教师协同育人团队共同完成课程思政资源库建设，将有效丰富食品类专业课程思政育人教学资源。食品类专业课程思政案例库，满足线上线下协同、知识传授与思政育人同步的需求。在食品专业课程思政教学资源库建设过程中，协同育人团队通过深挖和提炼课程思政育人元素，形成以社会主义核心价值观、中华优秀传统文化教育、职业素养及工匠精神为灵魂和主线，以专业知识、技能为载体，达到知识传授、能力培养、价值塑造“三位一体”的课程思政案例库，有利于专业课教师在教学中按照专业人才培养目标及课程育人目标系统地实施课程思政教育，将思政教育“无痕”融入课程教学，实现专业课程与思政课程同心同向的育人格局。

3.5 加强团队建设

开发以专业教师和思政专业教师相结合育人团队。为适应移动互联网发展形势，运用网络新媒体平台使专业教育和思想政治教育工作“活”起来，发挥基层党支部和教师队

伍的战斗堡垒作用，切实增强教育的时代感和吸引力。食品类专业课程思政育人需要建设一支具备信息化能力的食品专业课教师和思政专业教师相结合的协同育人团队。通过协同互补、共同教学等方式，共同开发课程思政资源，建设具有“双能力”的专业和思政相融合的高素质教师队伍。定期组织专业教师参加思政教育培训，组织思政教师和专业教师共同参加专思政育人研讨会，促进教师把思政教育融入专业教育之中，达到“双能力”共融。在新课程改革下，协同育人队伍除了具备专业和思政知识“双能力”融通的能力外，还应具备强大的信息化能力。要通过学习，不断提高对新媒体的驾驭能力，将新媒体技术信息化能力运用到育人过程中去，从而有效提升食品类专业课程思政育人效果。

3.6 构建课程思政评价机制

在传统的教育环境中，食品专业课程教学主要基于专业培养角度来衡量学生的各项能力和专业素养，缺乏对思想品德、价值理念、心理素质等的全面评估。为此，要深入推进课程思政改革，食品专业不仅要关注专业教育的实际成效，也要将思政教育的考核目标纳入课程评价体系中，提升考核的科学性，例如，食品营销创新能力、食品餐饮礼仪文化、食品岗位职业素养等。同时，食品专业教师应结合形成性评价理论，重点关注学生在学习过程中表现出的精神面貌，从而有针对性地培养学生的综合素养。

4. 结束语

综上所述，新时代下，中职学校尤其是食品专业课教师们应积极尝试思政课程与专业课程融合、协同育人模式，通过新的教育教学手段提升未来食品行业从业者的综合素养，用实际行动践行中职学校“立德树人”的根本任务。

参考文献

- [1] 李熠, 高璐, 杨振泉, 饶胜其. 食品科学与工程类专业“微生物学”课程教学改革与实践[J]. 微生物学通报, 2021, 48(06): 2279-2286.
- [2] 薛山, 江文辉, 李变花, 潘裕添, 刘静娜, 李辉, 费鹏, 胡泳华. 食品科学与工程一流专业建设的模式创新与实践研究[J]. 食品与发酵工业, 2021, 47(02): 322-328.
- [3] 王二雷, 郝慧, 马爽, 黄延军, 刘静波. 工程教育背景下食品专业实验室的改革与实践[J]. 食品工业, 2019, 40(10): 248-252.
- [4] 陈林, 丁利君, 段雪娟, 吴进莲. OBE教育理念下“食品专业综合实验”教学改革初探[J]. 农产品加工, 2019(20): 117-120.
- [5] 李森, 管晓, 黄凯. 中职学校食品专业创新创业教育现状及教学模式的改革与探索[J]. 食品工业, 2019, 40(07): 290-292.
- [6] 王储炎, 金健, 张新红, 李菁. 应用型中职学校食品专业实践创新能力的培养[J]. 食品工业, 2019, 40(01): 290-294.