

职业院校营养与膳食课程思政教学方法的思考

刘豆豆

(吐鲁番职业技术学院 新疆 吐鲁番 838099)

[摘要]随着职业教育高质量发展,课程思政也在不断深化。通过分析在营养与膳食课程教学中如何将专业课知识点与思想政治内容的结合,及在此过程中教学方法的创新,探讨提高教学质量的有效措施。为我校护理专业其他课程思政教育提供参考和借鉴。

[关键词]营养与膳食;课程思政;实践教学

[DOI] 10.12252/j.issn.2096-627X.2021.06.271

以德育为中心,把思想政治教育贯穿于职业教育的各个环节,是全国高校思想政治工作会议的一项重要内容。《高等学校课程思政建设指导纲要》指出切实做到立德树人,一定要将价值塑造、知识传授和能力发展培养三要素融合在一起,全面推进课程思政建设,就是要将价值观正确导向持续渗透到理论知识传授和能力培养之中。

职业教育是现代教育的重要组成部分,培养目标应以区域经济社会发展培养应用型、技术技能型人才为主,专业课教师作为非思政课教师,有责任把知识传授和价值引导充分结合,充分提炼课程中蕴含的思政要素,把知识传授、能力培养与社会责任和价值教育相结合。

使专业课程在让学生专业技能不断提高的同时,达到育人功能的目的,是实现职业教育人才培养目标的一大途径,因此需要加强营养与膳食“课程思政”建设,提高职业教育教学质量,就显得尤为重要。

营养与膳食是我校护理专业基础课,营养事关国民素质提高和经济社会发展,通过对课程的知识点和思政要素充分结合,使学生不断提高关注社会热点和大众健康的意识,进一步提升学生职业道德和素质,增强社会责任感和使命感。有效调动学生对专业课的学习兴趣,切实提高该课程教学质量。

一、《营养与膳食》教学内容与思政内容结合的现实意义

人民的健康是一个国家繁荣昌盛的重要标志,充分说明我们党不断提高对人民健康的重视程度。在该课程的教授过程中,要充分挖掘教材中的德育和思政资源,将课程中蕴含的价值观和专业理论知识充分融合,以此实现教育发展总目标。

作为少数民族地区学校,更要努力把培养具有崇高德行的少数民族人才作为少数民族地区教育发展的重要任务。将营养与膳食课程知识传授与少数民族地区院校的学生特点紧密结合,不断挖掘吐鲁番地区民族特色饮食中隐藏的营养学知识,积极弘扬当地民族饮食文化,培养学生对本民族的自豪感和对祖国的爱国情怀。如针对维吾尔族学生讲解牛羊肉的营养价值,针对蒙古族学生讲述奶疙瘩等奶制品的营养价值,针对哈萨克族学生讲解马奶酒的营养价值,教授他们家乡特色产品或民族食品的营养、价值和生产工艺,挖掘出属于他们民族的食品文化,使学生以此知道民族特色饮食文化是各民族对人类饮食文化的特有的贡献,是全世界的文化瑰宝,激发学生热爱生

活,热爱民族的感情,当学生从课程中感受到充分的对民族足够的文化认同时,专业知识学习也会水到渠成。

二、如何将《营养与膳食》教学内容与思政内容结合

1、改进理论教学方法,提升教学效果

1.1“互联网+”背景下,利用信息化提高教学时效性

充分利用“课前”这一教学环节。以信息技术为桥梁,搭建新型课堂教学环境,将网络成为促进学习效果的有效载体。通过合理利用“云课堂”辅助进行教学分析,提升我校营养与膳食课程的教学活动效果。如利用手机“云课堂”app课前发布预习任务,抛出以知识点为主线的开放式问题,学生以小组为单位收集信息,通过积极查阅相关资料,共同讨论研究问题,制作课前汇报资料,回答出色的小组成员可以获得积分,积分同时做为期末考试平时成绩的重要组成部分,激发学生主动学习的热情,同时检验了学生们课前预习的效果,对课前的学习存在哪些问题也可以一目了然,对学生还未掌握的知识点进行着重讲解,通过梳理形成正确答案。

1.2我是“今日主讲人”,欢迎大家来“评课”

教学方法上,充分利用“课中”这一教学环节。充分给予学生学习的决定权。在这种教学模式下,学生在有限的课堂时间内能够更专注于自主学习。在营养与膳食课程教学中,通过充分将该课程的教学目标、计划、教学内容告知学生,并以每个单元模块中的关键词为依据,设计出符合该课程教学目标内容的若干话题,通过“云课堂”信息化教学一键分组功能,每个小组成员能够选择最感兴趣的话题,积极查阅资料准备汇报材料,争做“今日主讲人”,每周汇报结束后,全体同学、及教师会对其讲解的内容、形式、创新点等进行分析评分,这将是本学期期末成绩中平时分的重要组成部分。

通过这一方式,教师能利用更多的时间与小组成员充分交流,通过提问的方式,检验学生对课程知识的掌握程度通过这些活动,不仅提高了学生的语言表达能力、创造性思维能力,而且使课堂气氛更加活跃,提高了对课程的学习兴趣,极大激发了学生自主学习的能力。

1.3自制思维导图,提高学习效率

充分利用“课后”这一教学环节,通过死记硬背等传统的教学方法,往往获得的是零散的知识点,较难形成专业课知识结构体系,不利于知识点的整合梳理将思维导图应用到课程教

学中, 帮助学生课程结构有更加清晰的总体认知。笔者将如何学、如何用思维导图作为核心问题, 以营养与膳食课程中具体案例操作的实践活动, 引导学生掌握思维导图的本质特征、创作方法、工具等, 使学生能够自如地将思维导图作为高效学习专业课程的工具、专业问题解决工具、课程内容研究工具和专业思维训练工具等, 掌握运用思维导图革新学习。帮助学生用思维导图创新学习、提升工作效率、提高生活质量。实践过程中, 笔者会要求学生自己绘制思维导图, 这个突破了传统的抄写板书或者简单提炼, 学生需将课堂教学过程中主要内容消化吸收并提取消化吸收后的关键点, 手绘思维导图, 大大提高了学生记笔记的速度, 并能够提高自主学习的效率。讲授课中的重点内容用线条和图案形式呈现, 颠覆了传统笔记的多、繁、杂、乱, 丰富多彩的线条和框架, 将知识点组织严密, 在不断的整合, 去繁为简的过程中不断清晰课程框架, 同时图片个性化, 也培养了学生的审美情趣。

2、紧密结合当地实际, 鼓励开放式任务实践

对营养与膳食课程中思政元素进行分析梳理, 开展系列主题讨论活动以此培养同学关注身体健康、关爱生命的意识。如在新型冠状病毒疫情的特殊时期, 本着生命至上原则, 在进行线上教学的过程中, 带领同学们开展以“提高身体抵抗力, 我们应该怎么吃”为主题的讨论, 并布置作业“以营养学知识为基础, 编制疫情期间青少年群体的“周食谱”, 并从营养学角度分析该食谱”。

同时结合教学大纲和地方实际, 制定实践教学任务。在讲到“老年期的营养与膳食”, 针对吐鲁番地区老年人“三高”发病率较高的这一现状, 要求学生根据营养和膳食指南, 结合吐鲁番地区老年群体膳食现状, 以小组为单位制作问卷, 利用教学基地学生走进社区、养老院进行实地调查和访谈, 得到近100份问卷, 并进行整理。各组记录老年人饮食现状并提出解决问题的对策, 然后写出调查报告, 通过充分讨论, 在老师的指导下学生制作出针对“三高”老年群体的简易营养宣传手册, 采用大号文字、图片为主的形式, 定期到社区、养老院开展针对老年群体的科普宣传活动, 并给老人赠送自制营养宣传手册, 以此培养学生团队合作精神, 提高学生关心关爱老年人的意识,

3、注重学生德育培养, 寓教于乐提高专业学习兴趣

结合教学内容和大纲要求, 为每一个章节和知识点精选对应的热点话题, 在教学中适时抛出。

例如, 讲到“食源性致病菌”知识点时, 引出“食用蝙蝠及野生动物是否会传播新冠病毒的大讨论”让学生主动探究和深度思考, 明白野生动物会传播危险的病菌以及人畜共患病, 不管是出于环保, 还是保护我们人类自身安全, 告知同学们不

要非法买卖和食用野生动物, 并告诉身边的人使用经过科学养殖并经过检疫动物更安全。诸如此类在教学过程将教学内容与社会热点充分结合, 引导学生关心国家、关心时事, 激发学生的使命感, 学会担当。

例如, 讲到“限制性氨基酸”知识点时, 引出“木桶效应”, “木桶效应又称为短板理论”, 询问同学们一只木桶能称放多少水的决定性因素。通过讨论同学们的得出一只木桶能成多少水, 并不取决于木桶周围最长的模板, 而是桶壁周围高度最低的那块木板, 通过这一理论, 引导同学思考食物中含量较低的氨基酸这一“短板”限制和制约了含量较高氨基酸这一“长板”, 进而引出当食物中任何一种必须氨基酸缺乏或不足时, 可造成体内氨基酸的不平衡, 使其他氨基酸不能被机体充分利用, 从而降低了蛋白质的营养价值。

又如, 在讲到“护士的营养工作内容”知识点时, 引出2019年甘肃某药厂在兽用布鲁氏菌疫苗生产中没有按照规范使用消毒剂, 导致含菌气溶胶扩散到周边环境并致学生和周边居民感染布鲁氏菌病的案例, 以此让学生明白布鲁氏菌的特点、传播途径等, 引导学生要有严谨的工作作风、本着对病患负责任的态度在团队中理解并做好自己所承担的角色任务, 养成良好的职业道德规范。

根据《营养与膳食》课程教学内容、目标, 将课程知识讲授与少数民族学生特点紧密结合, 勤于实践, 通过以上教学内容及方式的改革创新, 更好的帮助同学们高效掌握营养学基础知识, 提高实践教学的意义, 通过开放式问题引导的方式, 使学生积极参与到教学中来, 获得成就感的体验和自主学习的快乐, 提高该课程的教学质量。

参考文献

- [1]李青嵩. 高校课程思政建设督导评估的价值、现状与方向[J]. 山西青年职业学院学报, 2021, 34(03): 102-104.
- [2]孙志慧. 平衡膳食 均衡营养 健康养生[J]. 开卷有益-求医问药, 2021(06): 51.
- [3]胡燕, 王钊, 袁晓晴. 线上线下混合式教学方法在“食品营养学”教学中的应用[J]. 农产品加工, 2021(12): 109-111.
- [4]张燕, 张婷, 刘静波. “食品营养学”实验教学模式的改革与思考[J]. 农产品加工, 2018(10): 85-87.
- [5]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.

作者简介: 刘豆豆(1988.04-), 女, 汉族, 山东日照人, 硕士研究生, 讲师, 研究方向为食品科学, 教育教学。