



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。