

# 高职院校乳制品加工与检测“课程思政”教学模式的研究

隋春光 李晓红 王菲菲 陈秀丽

(黑龙江农业经济职业学院, 黑龙江 牡丹江市 157000)

摘要: 思政教育是高等职业教育的一项重要工作, 将课程思政融入专业建设, 人才培养对于形成系统的育人体系具有重要意义。本文以高职院校乳制品与检测课程为例, 阐述了在课程思政教学中面临的问题、解决方法和途径, 期望对其他专业也能够起到借鉴作用。

关键词: 高职院校; 乳制品; 加工检测; “课程思政”教学模式

DOI: 10.12373/xdhjy.2022.06.4896

随着人们生活水平的提高和乳制品行业的快速发展, 食品行业对乳制品加工与检测的人才需求越来越多。为此, 高职院校食品类专业开设了乳制品加工和检测课程。思想政治工作是高职院校人才培养的一项重要工作。在学习专业技能的同时, 也要培养学生的思想道德水平。随着社会的发展, 当代大学生不仅需要提高专业技能, 更需要有职业素养、爱国情怀和工匠精神。高职大专生在校三年中既要刻苦学习, 提高实践动手的专业能力, 还要树立正确的人生观和价值观, 提高自我修养和素质水平, 毕业后报效祖国, 为实现“中华民族伟大复兴”贡献自己的力量。

在高职院校乳制品加工与检测课程思政教学改革中, 我们通过积极探索改革措施, 使高职乳制品加工与检测课程思政教学水平基本达到人才培养的目标。近几年, 国家把课程思政教育提高到一个更重要的地位, 并贯穿到所有教育学科中, 显示出我国对新一代大学生有了更高更严格的要求和期盼。高职教育培养的技术技能型人才, 是未来的大国工匠, 也是未来中国制造的中坚力量。因此, 高职学生的培养关乎我国未来几十年的国家发展, 有着重要战略意义。但是, 在教学改革中存在着一一些问题, 一些授课教师认为思政类的教学属于思政教师和班主任的工作, 专业课教学中没必要融入思政教育。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, 也不符合我们教书育人的初衷, 会严重阻碍课程思政在高职全领域的开展。

以黑龙江农业经济职业学院食品系核心课程“乳制品加工与检测”为例, 从课程思政目标、方法和途径等方面进行了探索与实践, 总结了课程思政教学取得的成效。乳制品加工与检测课程将课堂教学、网络教学、实验实训等多种教学方法融合在一起, 形成多元化立体教学模式。采用现代信息化教学手段, 提高教学质量。通过校内“课程思政”教学改革奠定的基础, 提供了较为可行的实践途径, 也为其他类课程提供了教学改革样板。

## 一、食品专业课程思政面临的问题

在当前高职院校教学过程中, 一些任课教师认为对学生的思想道德教育是思政教师和辅导员的责任, 专业课教学中没有必要融入思想政治教育, 这不符合社会对复合型人才的需求。专业课程融入课程思政教学难度大, 会影响专业课教学的质量。一些专业课教师积极性不高, 在专业课的思政教学改革中拖了后腿。高职院校的食品类课程也担负着思政教育的重要责任。食品类专业课教学主要侧重食品加工技术、食品营养与检测、食品质量与安全等针对就业岗位方面能力的培养。目前, 借助科学设计, 优质的教学资源, 围绕经济政治价值认同、工匠精神、食品安全、传统文化技艺、道德素养等课程思政内容的引导工作不够深入。深层次原因是缺乏正确教学整体理念和教学目标加以引导。

食品类专业课程思政存在的问题有, 食品专业的专业课程相对较多, 任何一个专业课程都有其独特的专业背景和内容, 各自的思政案例也各不相同。有很多教师为课程思政改革而生搬硬套, 将其他课程领域的思政教学模板, 与教学内容很生硬的结合, 教

学重点有些生硬, 没有达到润物细无声, 改革后的新课程教学效果不佳。每一门学科和课程的内容不同, 但是其教书育人、培养高技术技能、热爱祖国的育人宗旨是不变的。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、热爱祖国、中国传统文化等因素。乳制品加工与检测是一门跨学科专业课程, 横跨化学、生物、微生物等传统学科。乳制品加工与检测课程涵盖食品加工、食品安全、食品营养、食品微生物、食品检测及其仪器等知识。在课程思政改革中, 要结合相关内容, 做到润物细无声, 不能生搬硬套, 要贯穿整个课程的教学。

## 二、乳制品加工与检测课程思政教学改革的有效路径

### (一) 融入思政元素, 完善人才培养方案

实施专业课程思政, 要明确乳制品加工与检测业课程思政教学的目标定位。遵循结合课程思政工作的规律、教育教学的规律和学生培养的规律。以“学校课程思政总目标 > 专业的思政目标 > 专业课程的思政目标 > 课堂的思政教学目标”为路径, 在学校总目标的指导下, 着眼食品专业自身的特点, 明确专业思政目标, 完善人才培养方案。

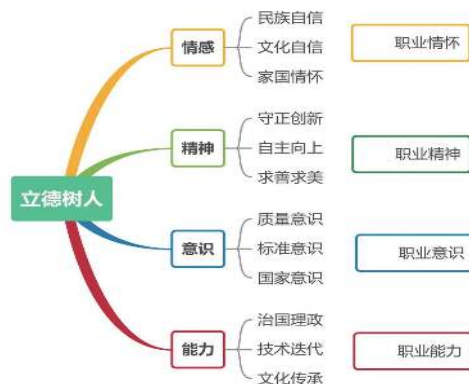


图1 课程思政人才培养目标

### (二) 梳理知识体系, 重构课程思政教学方案

对乳制品加工与检测课程知识体系进行系统梳理, 针对各门课程的内容特点, 在教学目标中厚植爱国主义情怀、增强积极投身专业实践的使命感、提升学生对“家国情怀”的认识、培养实干兴邦的奋斗精神等价值观念。



图2 课程思政教学方案设计

### （三）挖掘思政元素，总结思政教学方法

乳制品加工与检测课程教师集思广益，互相探讨，不断持续改进，总计出一套适合独特的教学方法。以乳制品加工与检测课程教学为研究对象，通过查阅文献，借鉴其他课程的课程思政改革经验，听取讲座，参加相关课程思政培训的基础上，以课题组教师教学数据为抓手，听取学生们在食品类课程融入课程思政教育的需求，通过问卷星等手机软件进行调查，总结并分析了调研的结果。按照学生在教学中的需求和教学效果的反馈，设计了一系列问题，对食品类教师在改革和实施过程中的态度和想法进行调查。了解教学在专业课“课程思政”教育的困惑和需求。初步归纳出高职院校食品类课程思政改革的可行性方案，解决路径和有效措施，获得一线教学的真实数据资料。

#### 定锚：课程思政6步走



图3 课程思政设计方案

### （四）改革课程思政教学模式

为了避免机械式的课程思政融合，我们需要改革现有的教学方法，适应新形势下的教育教学。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改革过程中进行课程思政的方式和方法，分析其利弊及合理性等问题。通过认真研读线上平台的类似课程，与同类院校在食品类专业课“课程思政”教学进行相互对比分析，积极总结同类院校的经验与不足。走进同类院校食品类专业课堂，学习同类院校的教学过程、效果和学生的反馈。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课程思政教育的有效策略。在教师、教材、教学方法上面下功夫。在教学目标、教学标准、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思政模式。然后，通过实践教学再进行检验，持续改进，不断完善。

从系部、教师二个层面开展教学工作。首先，系部管理层重视课程思政。推进课程思政，涉及一系列教学改革中的实施环节及各种问题。可以通过建立系部融入指导小组、推动相关理论研究、开展教师融入培训、组织联合小组攻关、引导撰写课改方案、安排全校教改观摩、提炼总结融入方法等。其次，教师身教引导。教师要提前到班级，学生上课不玩手机，学生见到教师要问好，教师要回复问好或点头示意，要求学生作业认真和实训，教师批改作业也要高度认真并有批语。

### 一、我校思政课程体系建设方案



图4 课程教学改革模式

### 三、结语

课程思政是教学的不可分割的一部分，也是乳制品加工与检测课程改革的的方向。这不是部分教师的工作，是全体高等职业教育教师的工作，实现专业课程与“思政课程”相辅相成，互相促进，不断推进食品相关课程教学改革。高等职业技术学院人才培养目标就是为社会提供高技术技能人才。人才的技术技能可以通过网络、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。而且，未来国际形势复杂，如何培养德智体全面发展的新高职人，是值得我们思考的问题。食品行业关系着老百姓的生命安全和食品安全，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也有重要意义。通过食品专业开展课程思政的探索与研究，期望得到一套适合食品类课程“课程思政”新模式，更好的指导食品类教师在实践中进行课程思政教学。

乳制品加工与检测关系着食品安全问题，增强课程思政教育尤为重要。通过培养学生的爱岗敬业精神，吃苦耐劳的能力，不断探索的意识，期望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。通过乳制品加工与检测课程开展思政教学的探索与研究，期望得到一套适合食品类课程“课程思政”新模式，更好的指导食品类教师在实践中进行课程思政教学。

#### 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, 陈晓曼, 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. 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. 食品原料科学课程思政教学设计探索 [J]. 科教文汇 (中旬刊), 2021 (05): 72-74.
- [8] 严盼, 林真敏. 高职院校专业核心课融入课程思政教学探究——以《饮食营养与卫生》为例 [J]. 中国食品, 2021 (9): 2.
- [9] 刘玉兵, 姜桂娟, 张静, 等. 食品类专业课程思政改革的探索与实践——以《山特产品加工与检测技术》课程为例 [J]. 牡丹江教育学院学报, 2021 (10): 3.
- [10] 沈慧杰. 课程思政与混合式教学模式相融合的探索与构建——以《汽车电路分析与检测》课程为例 [J]. 汽车测试报告, 2021 (19): 3.

项目基金：黑龙江省教育科学规划课题——高职食品类专业实施课程思政教学改革的研究与实践。课题编号：ZJB1422105。

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。