

广西特色文化融入食品化学课程思政探索

乔建福¹ 凌碧扬² 王琪^{1*}

1 北部湾大学 2 兰州大学

DOI:10.32629/mef.v9i3.19528

[摘要] 在新时代课程思政背景下,将地域文化资源有机融入专业课程教学,是提升课程育人实效的重要途径。本文以广西特色文化为切入点,围绕食品化学课程改革,探讨地域文化融入课程思政的实施路径与实践成效。针对理论与实践脱节、教学方式单一及思政融入不系统等,依托广西多民族饮食文化,构建以广西米粉、螺蛳粉等为载体的课程思政教学案例,并在教学大纲中明确融入目标与要求。同时,引入人工智能赋能教学、翻转课堂等多样化教学方式,推动专业知识与价值引领深度融合。实践结果表明,该模式有效提升了学生学习兴趣、参与度和专业理解能力,增强了文化认同与文化自信,为地方高校课程思政改革提供了有益借鉴。

[关键词] 广西特色文化; 食品化学; 课程思政; 教学改革; 人才培养

中图分类号: G421 文献标识码: A

Exploring the integration of Guangxi's distinctive cultural elements into ideological and political education in food chemistry courses

Jianfu Qiao¹ Biyang Ling² Qi Wang^{1*}

1 Beibu Gulf University

2 Lanzhou University

[Abstract] Under the context of ideological and political education in the new era, how to organically integrate regional cultural resources into professional course teaching is a crucial issue for improving the effectiveness of education in these courses. This paper takes the distinctive culture of Guangxi as a starting point and systematically explores the implementation paths and practical effects of integrating Guangxi's unique culture into ideological and political education within the context of food chemistry course teaching reform. To address issues such as the disconnect between theory and practice, the lack of diverse teaching methods, and the insufficient integration of ideological and political education in food chemistry courses, we have developed a course-based ideological and political education case library utilizing the diverse ethnic food culture resources of Guangxi, focusing on typical foods such as Guangxi rice noodles and snail noodles. The course syllabus clearly defines the objectives and implementation requirements for integrating regional culture into the curriculum. Meanwhile, by strengthening teachers' awareness of cultural integration and introducing AI-enabled teaching, flipped classrooms, and diverse teaching methods, we promoted the deep integration of professional knowledge teaching and value guidance. Teaching practices and student feedback indicate that this model effectively enhances students' learning interest, classroom participation, and professional understanding, strengthens their sense of identity with Guangxi's unique culture and Chinese food culture, and further reinforces their cultural confidence, social responsibility, and political awareness. Systematically integrating Guangxi's unique culture into the ideological and political education of food chemistry courses helps to achieve the coordinated advancement of knowledge transmission, ability cultivation, and value shaping, providing a valuable practical path for the reform of ideological and political education in professional courses at local universities.

[Key words] Guangxi's distinctive culture; food chemistry; ideological and political education in the curriculum; teaching reform; talent cultivation

引言

广西特色文化在我国饮食文化体系中占据重要地位,其形成与发展深受多民族聚居格局、独特自然环境及长期历史积淀的共同影响^[1,2]。广西地处亚热带地区,物产资源丰富,稻作农业、果蔬种植和水产资源为地方饮食文化提供了坚实的物质基础^[3]。同时,汉、壮、瑶、苗、侗等多民族文化交融^[4],使广西饮食呈现出多样化、包容性和地域性并存的鲜明特征,在我国饮食文化中独树一帜。

在饮食原料与加工方式方面,广西特色文化强调因地制宜和自然共生理念,广泛利用本地植物性原料、发酵食品及天然调味品,形成了以清鲜、酸辣、发酵风味为代表的饮食特点^[5]。这些传统饮食实践不仅体现了先民对食品安全、营养与保健的经验认知,也为现代食品科学在天然食品原料开发、功能性食品研究及绿色加工技术等方面提供了重要启示。

从文化价值层面看,广西饮食文化蕴含着尊重自然、重视健康和强调群体共享的文化内涵,与中华饮食文化“和合共生”的核心理念高度契合。其在民族节庆、礼俗活动及日常饮食中的广泛应用,丰富了我国饮食文化的表现形式,拓展了中华饮食文化的内涵与外延。

广西特色文化通过其独特的饮食资源、加工智慧和 Cultural 精神,对我国饮食文化的多样性发展和持续传承产生了深远影响,为新时代背景下中华饮食文化创新发展提供了重要文化滋养和实践基础。

1 食品化学课程教学中存在的问题

食品化学作为食品科学与工程类专业的核心基础课程,是连接食品原料特性、加工过程调控与营养健康评价的重要桥梁,在培养学生专业认知能力和工程思维方面具有基础性作用^[6,7]。然而,受传统教学模式和课程体系设置等因素影响,当前食品化学课程教学在内容组织、教学方式及育人功能发挥等方面仍存在一定不足。

首先,教学内容偏重理论讲授,理论与实践结合不够紧密^[8,9]。课程教学多以食品化学基础理论为主,教学案例与实际食品生产、加工和检测情境联系不足,导致学生对知识的应用价值认识不够清晰,难以形成系统的工程思维和实践能力。

其次,当前教学方式相对单一,学生学习主动性亟待提升。部分课堂仍以教师讲授为主,缺乏充分的互动环节与探究式设计,学生参与课堂讨论和实践操作的机会有限。这不仅导致学生对课程内容的兴趣不足,也易使其理解停留在表层,缺乏深入分析和综合运用能力,进而影响知识掌握的持续性与学习效果的深度。

第三,课程思政元素融入不够系统和深入^[9,10]。在实际教学中,课程思政往往停留在零散引入或形式化层面,未能与食品化学专业知识有机融合,缺乏具有专业特色和学科支撑的思政内容体系,难以充分发挥课程的价值引领作用。

此外,课程内容更新相对滞后,与学科发展和行业需求衔接不够紧密。部分教学内容未能及时反映食品科学领域的新技术、

新材料和新理念,尤其在食品安全、营养健康与绿色加工等方面与产业实际存在一定脱节,亟需通过教学改革与创新加以解决,以更好适应新时代食品专业人才培养的要求。

2 广西特色文化融入食品化学课程思政的探索

2.1 构建广西特色文化融入食品化学课程思政的教学案例库

教学案例是实现课程思政与专业知识深度融合的重要载体^[11,12]。围绕广西特色文化,依托地方代表性食品资源,构建具有区域特色的食品化学课程思政教学案例库。以广西米粉、螺蛳粉等典型传统食品为切入点^[13,14],将其原料组成、加工工艺及风味形成机制与食品化学相关理论相结合,引导学生理解淀粉糊化、蛋白质变性、脂质氧化及风味物质生成等化学原理^[15]。同时,通过梳理广西特色食品在历史传承、民族文化和地方产业发展中的作用,融入文化自信、工匠精神和食品安全意识等思政元素,实现专业知识传授与价值引领的协同推进。

2.2 在教学大纲制定中突出地域特色与文化融入

在食品化学课程教学大纲修订过程中,将广西特色文化系统纳入课程目标与教学内容设计中,明确文化融入的教学要求与实施路径。围绕广西特色食品加工与区域食品产业发展,合理设置教学模块,在保证食品化学理论体系完整性的基础上,强化课程内容与地方实际的关联度,使学生在学习食品化学基本理论的同时,增强对广西特色文化和食品产业发展的认知与理解,提升课程的实践性和现实意义。

2.3 强化教师主动融入广西特色文化的教学意识

教师是课程思政实施的关键主体^[16,17]。通过引导教师在教学过程中主动挖掘食品化学知识点与广西特色文化的内在联系,将文化元素自然融入课堂讲授与案例分析中。例如,在讲解发酵化学和风味形成机理时,引入螺蛳粉酸笋发酵过程中的微生物代谢与有机酸生成机制,帮助学生在理解专业知识的同时感悟传统食品加工智慧,增强教学的感染力和思想引领效果。

2.4 提升学生对广西特色文化的认知水平与政治站位

通过课堂教学、案例讨论和实践环节,引导学生深入了解广西特色文化在我国饮食文化体系中的重要地位,增强对民族文化和地方文化的认同感。在分析广西米粉、螺蛳粉等食品产业发展现状的基础上,引导学生思考食品安全、质量控制和产业责任问题,强化其社会责任意识和专业使命感,从而提升学生的政治站位和价值判断能力。

2.5 构建广西特色文化融入食品化学课程思政的成效保障体系

为确保课程思政改革成效,应构建多维度的保障体系。一是完善教学评价机制,将文化认知、价值引领和学习参与度纳入课程考核指标;二是加强教师培训与教学团队建设,提升教师课程思政实施能力;三是依托地方食品产业资源,拓展实践教学平台。通过制度保障与持续改进,推动广西特色文化融入食品化学课程思政的长效化、常态化发展。

2.6 实施效果与学生反馈分析

为系统评估广西特色文化融入食品化学课程思政改革的实施效果,通过课堂观察、问卷调查、学习成果分析及学生访谈等方式,对教学改革前后学生的学习状态和育人效果进行综合评价。结果表明,该教学模式在提升教学质量和课程育人功能方面取得了较为明显的成效。

在学习态度与课堂参与度方面,多数学生反馈,结合广西米粉、螺蛳粉等熟悉且具有代表性的地方食品案例,有助于增强课堂的现实感和亲切感,显著提高了学习兴趣与主动参与意识。相较传统以理论讲授为主的教学模式,学生在案例分析和讨论环节中的参与度明显提升,对食品化学知识的理解更加具体和深入。

在专业认知与学习效果方面,学生普遍认为,将广西特色文化融入食品化学教学,有助于其更好地理解食品组成变化、加工机理及风味形成等抽象理论内容。通过对传统食品加工过程的分析,学生能够将课堂知识与实际食品生产相联系,专业知识的综合运用能力得到增强。

在价值引领与文化认同方面,教学改革有效提升了学生对广西特色文化和地方食品产业的认知水平。学生在了解广西特色食品发展历程和文化内涵的过程中,增强了对中华优秀传统文化和民族文化的认同感,文化自信和社会责任意识得到明显提升。同时,通过引导学生关注食品安全与产业发展问题,进一步强化了其政治站位和专业使命感。

2.7 创新教学方法,推进课程思政教育实施

在课程思政背景下,创新教学方法是提升食品化学课程育人成效的重要途径。传统以教师讲授为主的教学模式难以充分激发学生的学习主动性,也不利于课程思政元素的有效渗透。因此,有必要通过教学方式的多元化与信息技术赋能,推动课程思政与专业教学的深度融合。

首先,积极引入人工智能(AI)技术赋能课堂教学^[18]。依托智能教学平台 and 数据分析工具,对学生学习行为和学习效果进行动态分析,实现教学内容与教学策略的精准调控。通过AI辅助推送个性化学习资源、案例素材和思政元素,引导学生在自主学习过程中深化对专业知识与价值内涵的理解,提高课程思政实施的针对性和有效性。

其次,探索翻转课堂教学模式^[19],增强学生在学习过程中的主体地位。在课前环节,学生通过微课视频、案例资料和导学任务自主完成基础知识学习;在课堂教学中,围绕食品化学中的关键问题和典型案例组织讨论、汇报与互动,引导学生在分析和解决问题的过程中自然融入思政元素。翻转课堂有助于提升学生的参与度和思辨能力,使价值引领与知识建构同步发生。

此外,构建多样化的教学方式,提升课程思政的渗透深度。通过案例教学、问题导向教学、情境模拟和小组合作学习等方式,将专业知识学习与价值引导相结合,增强课堂教学的吸引力和感染力。多元教学方式的协同应用,有助于满足不同学生的学习需求,促进学生在知识理解、能力培养和价值塑造等方面的协同发展。

3 广西特色文化融入食品化学课程思政的效果评价

为科学评价广西特色文化融入食品化学课程思政的实施成效,本文从教学过程、学习效果与育人成效等层面开展综合分析。通过课堂观察、学生问卷调查、课程作业与学习成果对比等方式,对教学改革前后相关指标进行系统评估。

在教学过程层面,融入广西米粉、螺蛳粉等典型地方食品案例后^[20],课程内容的现实关联性和情境感显著增强,课堂互动频率明显提高,学生参与讨论与主动思考的意愿持续增强,课堂教学氛围得到有效改善。在学习效果层面,学生对食品化学中抽象理论的理解更加具体,对食品组成变化、加工机理及风味形成等核心知识的掌握更加深入,知识迁移与综合运用能力得到明显提升。

广西特色文化的系统融入有效提升了学生对地方文化和民族饮食文化的认知水平,增强了文化认同感和文化自信。通过引导学生关注广西特色食品的发展历程、食品安全与产业责任问题,学生的社会责任意识、职业使命感和政治站位得到进一步强化,课程思政的价值引领功能得到充分体现。

4 结论

本文以广西特色文化为切入点,探索了其在食品化学课程思政中的创新实践。研究表明,通过构建地方特色食品案例库、在教学大纲中突出文化融入、强化教师教学意识,并结合AI赋能、翻转课堂及多样化教学方式,可有效促进课程思政与专业教学深度融合。实践结果显示,该模式不仅提升了学生的学习兴趣、课堂参与度和专业理解力,还增强了文化自信、社会责任意识与政治站位,实现了知识传授与价值引领的协同发展。

此外,本研究强调建立完善的评价机制与保障体系对于课程思政的长效实施具有重要意义,为新时代背景下食品专业课程育人模式创新提供了可行路径。未来,应持续优化教学内容与方法,深化地方特色文化与专业知识的结合,推动课程思政改革向更广泛的专业课程拓展,从而更好地服务于高素质食品专业人才的培养与学科建设目标。

[基金项目]

国家自然科学基金地区科学基金项目(项目批准号:32560895)和北部湾大学高层次人才引进项目(24KYQD06)。

[参考文献]

- [1]黄安辉.壮族饮食文化研究[D].广西师范大学,2005.
- [2]许丽炎,陈明辉.交际翻译视角下论广西特色美食的英译[J].现代语言学,2024,12(7):522-529.
- [3]海澄.广西隆安壮族“那文化”稻作文化系统[J].乡镇论坛,2017,(21):22.
- [4]无.让乡村更美让乡亲更富广西少数民族特色村寨一瞥[J].中国民族,2019(12):84-87.
- [5]陆文丽.广西民族饮食文化资源旅游开发探析[J].企业科技与发展,2012(9):90-91.
- [6]范艳丽,傅婧,刘源,等.新农科建设背景下食品化学课程OBE教学模式构建与实践[J].食品工业,2024,45(8):206-209.

- [7]孙伟峰,刘平,李明元,等.自主思考与科研思维在《食品化学》课程教学中的探索与实践[J].读与写(教育教学刊),2016,13(02):85+90.
- [8]邱小洪.优化课堂教学提高学习效率——浅谈初中政治教师在课堂上的“讲功”[J].都市家教(下半月),2017(8):48.
- [9]刘秀伦,任晓静.高校思想政治理论课“专题理论讲授,分组实践活动”教学过程控制微探[J].教育与教学研究,2016,30(7):94-99.
- [10]王宏,张玉萍,莫茹茵.课程思政融入“面点工艺学”的教学探讨[J].创新教育研究,2024,12(7):358-363.
- [11]王佳,孙新晓,袁其朋.课程思政与产学研一体融合的“生物化学”教学案例设计[J].生物加工过程,2024,22(4):454-459.
- [12]蔡冬青,王晶晶,刘玉荣,等.课程思政与案例教学深度融合的探索与实践——以《国际物流学》课程为例[J].物流科技,2024,47(23):175-178.
- [13]龚.新媒体时代柳州螺蛳粉“出圈”之道及发展策略分析[J].新闻研究导刊,2022(12):313.
- [14]易西俊,付国强,孟宪福,等.论“酸笋”在柳州螺蛳粉风味中的灵魂地位与价值[J].食品界,2025(8):97-99.
- [15]詹珂.烹饪方法对食物性能影响的营养学解释[C]//第十三届中国西部营养与健康高峰论坛,2018.
- [16]赵琪.高校专业课教师课程思政资源运用研究——以理工科为例[D].杭州:杭州电子科技大学,2022.
- [17]顾晓英.教师是做好高校课程思政教学改革的关键[J].中国高等教育,2020(6):19-21.
- [18]黄陈辉,张亚珍,石秋香.人工智能赋能课堂教学变革的逻辑审视、现实藩篱与突破进路[J].教育与装备研究,2024,40(6):34-40.
- [19]潘俊峰.翻转课堂教学模式在高中信息技术课的应用研究[J].中国新通信,2016,18(11):83.
- [20]龙曼霖,练勋慧,江雨.“八桂米粉师傅”(桂林米粉)劳务品牌师资队伍培养路径研究[J].中国食品,2024,(20):37-39.

作者简介:

乔建福(1993--),男,汉族,山西应县人,硕士,北部湾大学,助教,生物保鲜材料的开发。