

“食品加工与保藏原理”课程思政教学改革探索

吴映梅 黄群*

贵州医科大学公共卫生与健康学院 贵州贵阳 550025

DOI:10.12238/jief.v6i8.9642

[摘要] “食品加工与保藏原理”作为食品科学与工程专业的核心课程,对于达成立德树人的教育目标具有重要意义。课程思政致力于挖掘并融入思政元素,通过深化课程内容、巧妙设计思政要点,在理论讲授与实践操作中,构建浓厚的课程思政环境,明确思政教学目标。通过这一系列教学方法,旨在将专业知识传授与思政教育无缝对接,既传授知识又引领价值导向,帮助学生树立起积极的人生观、世界观、价值观,并增强社会责任感,为成为有担当的食品领域专业人才奠定坚实基础。

[关键词] 食品加工与保藏原理;课程思政;教学改革

Exploration of ideological and political teaching reform in the course of "Principles of Food Processing and Preservation"

Yingmei Wu, Qun Huang*

(School of Public Health, Guizhou Medical University, Guiyang, Guizhou, 550025)

[Abstract] The principle of food processing and preservation, as a core course in the field of food science and engineering, is of great significance in achieving the educational goal of cultivating students' moral character. Course ideological and political education is committed to exploring and integrating ideological and political elements, deepening course content, cleverly designing ideological and political key points, and constructing a strong ideological and political environment in theoretical teaching and practical operation, clarifying ideological and political teaching objectives. Through this series of teaching methods, the aim is to seamlessly integrate the imparting of professional knowledge with ideological and political education, both imparting knowledge and guiding value orientation, helping students establish a positive outlook on life, the world, and values, and enhancing their sense of social responsibility, laying a solid foundation for becoming responsible professionals in the food industry.

[Key words] Principles of food processing and preservation; Course ideology and politics; reform in education

引言

食品加工与保藏原理是贵州医科大学食品科学与工程专业的一个重要学科专业主干课程,是食品工业的重要组成部分,它以食品加工与保藏过程主要的单元操作原理与工艺条件控制为主要内容,采用优化组合的系统方法分析教学过程的各环节和要素,使学生能掌握生产工艺控制的基本理论,进而由理论指导实践,学会在具体实践过程中发现问题、分析问题和解决问题的方法^[1]。食品加工与保藏原理的相关理论涉及食品科学与工程领域的各个方面,它是一门理论性和实践性都很强的基础性课程,学生在学习本课程时,必须理论联系实际,积极参与实践,从而为今后工作和进一步深入研究打下良好的基础。通过本课程的学习,要求学生理解和掌握各种食品加工与保藏方法的基本原理,理论联系实际,从整体上掌握生产工艺控制的理论,学会分析生产过程存在的技术问题,提出解决问题的方法。

习近平总书记指出:“要坚持把立德树人作为中心环节,把思想政治工作贯穿教育教学全过程,实现全程育人、全方位育人”^[2]。因此,将思想政治教育与大学专业课程有机融入可以实现“润物细无声”的教学效果。课程思政旨在构建一种全

面、深入、持续的育人体系,通过将各类专业课程与思想政治理论课深度融合,实现教育资源的互补与协同效应,其核心在于将“立德树人”确立为教育的基石。这一理念不仅丰富了课程建设的内在价值,强调了“德育为先”的原则,还倡导了“品德修养”与“知识探索”并重的教育理念,是“立德树人”思想在课程实践中的具体体现^[3]。进入21世纪,随着“00后”成为大学校园的主力军,他们独特的个性、强烈的自我认知与意识,为高等教育提出了新的挑战与机遇。将课程思政融入专业课程教学中,旨在引导这一代学生树立正确的世界观、人生观和价值观,培养他们成为既有专业知识技能,又具备高尚道德情操、强烈社会责任感及独立思想品质的优秀人才。此举不仅有助于提升学生的职业素养,为其未来职业生涯或科研道路奠定坚实的道德基础,也是对习近平总书记关于“各类课程与思政同向发力,形成育人合力”重要指示的积极响应,符合新时代课程思政的发展需求,旨在构建更加完善、高效的育人生态体系^[4]。

1. 食品加工与保藏原理的课程思政目标的确定

食品加工与保藏原理的授课目标是要学生系统学习和掌握食品保藏和加工的基本原理、方法,掌握食品生产、流通和

销售过程中食品腐败变质的原因及其控制方法，深入了解食品原辅材料的性质对加工过程产生的影响，特别是某些特殊成分对产品质量的影响。要求学生理解和掌握各种食品加工与保藏方法的基本原理，理论联系实际，从整体上掌握生产工艺控制的理论，学会分析生产过程存在的技术问题，提出解决问题的方法。

因此，在课程讲解过程中，把“食品保藏原理”的发展历史与基本原理同人类社会结合，突出人类命运共同体，引导学生建立正确的世界观。同时，把我国先进设备与技术应用与其他国家进行对比剖析，突出我国设备及技术应用的广泛性与先进性，使学生逐步建立正确的价值观，崇尚爱国主义的思想，保持一颗积极学习、不断进步的进取心^[5]。

2. 食品加工与保藏原理课程思政元素的挖掘与设计

课程思政的核心在于精准定位融合点，采用恰当手法将课

程专业知识与思政教育巧妙结合，构建二者间的内在联系。在此过程中，关键是从课程中深入挖掘并提炼思想政治元素，通过科学有效的方法将这些元素自然融入教学内容之中，确保课堂成为传播知识、培育品德的重要阵地，进而达成立德树人的教育目标^[6]。“食品加工与保藏原理”作为食品专业不可或缺的综合性学科，它不仅横跨多个学科领域，且对推动食品创新、优化资源配置及促进生产现代化具有显著价值。在教学中，应当注重探索该课程与思政教育的契合点，比如通过讨论食品安全责任、可持续发展理念等话题，将社会责任、职业道德等思政要素渗透至课程讲授中，使学生在掌握专业技能的同时，也能深刻理解并践行相关的价值观，从而实现专业知识与思想道德的双重提升^[7]。“食品加工与保藏原理”课程思政元素的挖掘与设计见表1。

表1 “食品加工与保藏原理”课程思政设计元素

序号	教学内容概述（章节、主要内容）	学时	思政育人元素	课程思政育人目标
1	第一章 绪论（主要介绍食品工业及其在国民经济中的作用、我国食品与食品工业的分类及特点、我国食品工业发展面临的挑战、本课程的内容和目标食）	2	食品加工和保藏方式的选择	从环保、社会利益、人类利益的角度出发，选择低能耗、低污染、效率高的保藏技术手段，能够更好地从利用原料加强营养的角度出发，而不是从企业利益出发去引导。
2	第二章 食品的品质劣变及其控制（主要介绍食品加工、制造常用的原、辅材料；果蔬、水产品、肉、乳、蛋原料特性及保鲜；食品原（辅）料的安全性）	4	科学的食品加工保藏方式	引导学生积极响应国家相关政策，影响他们在以后从事食品相关的工作中也会从大局出发，甚至会“牺牲小我，完成大我”
3	第三章 食品低温保藏（主要介绍食品冷冻保藏的原理、食品的冷却和冷藏、低温气调贮藏、食品冻结和冷藏）	4	1. 冷冻食品的安全性； 2. 冷冻新工艺； 3. 原料与工艺的适应性。	1. 冷冻食品的安全性——民以食为天，食以安为先 2. 原料与工艺的适应性——基于课程理论知识，能够设计相关工艺，解决食品品质的保持。
4	第四章 食品罐藏（主要介绍罐头食品及罐藏概述；食品罐藏的基本工艺过程；罐藏食品的变质；罐藏新技术）	6	1. 罐头产生的历史； 2. 我国罐头工业的发展现状； 3. 罐头产业为食品经济发展的贡献； 4. 罐头的核心工艺要点：密封和真空。	1. 罐头最初的诞生案例拓展到发扬艰苦奋斗，自力更生，力争卓越的精神。 2. 罐头产业对食品经济发展的贡献——科学问题的解决最终目的是要落地，成果要实现实际转化。
5	第五章 食品的干制保藏（主要介绍食品干藏原理、第二节 食品的干燥机制、第三节 干制对食品品质的影响、第四节 食品的干制方法、干制品的包装与贮藏）	6	1. 传统文化中关于干制的记载； 2. 干制品质量与控制； 3. 新技术进展与趋势。	1. 介绍北魏时期贾思勰《齐民要术》、明代李时珍的《本草纲目》关于干制食品的记载，感受中华民族的智慧、力量。 2. 通过对干制提高保藏性理论的讲解，运用案例分析干制品质量与控制，学会基于“理论-实践-理论”模式，深刻认识事物发展的基本规律。
6	第六章 食品的腌制与烟熏（主要介绍食品的腌渍保藏、食品的烟熏处理）	6	1. 腌制与烟熏食品发展历史； 2. 腌制与烟熏食品安全问题； 3. 新型技术的发现与应用。	1. 腌制与烟熏食品发展历史——挖掘传统食品文化，传递真善美 2. 腌制与烟熏食品安全问题——开发新型绿色技术，实现产业转型升级
7	第七章 食品的化学保藏（主要介绍食品化学保藏的定义和特点、食品防腐剂及其使用、抗氧化剂、	4	食品添加剂的安全性和添加法规	1. 常见的食品添加剂违法添加问题——食品工业从业人员的责任心和职业道德。 2. 食品添加剂等标准法规——树立正确的职业道德观，树立爱岗敬业、精益求精、专注创新的工匠精神。

8	第八章 食品的辐射保藏(主要介绍辐射的基本概念、食品辐照保藏原理、辐照对食品质量的影响、辐照在食品保藏中的应用)	4	辐照食品的安全性	辐照食品与核辐射食品的差异和区别,引导学生以科学和专业的角度看待新事物
---	--	---	----------	-------------------------------------

3.课程思政的教学改革实践

3.1 线上和线下学习相结合

以“课程思政”为引领的“食品保藏原理”教学,旨在融合高质量课程知识与思政元素,为学生带来新颖的学习体验。通过引入线上教学与线下研讨相结合的模式,有效整合教育资源,增强学生课堂互动与参与度,确保教学设计、内容及目标三者间的和谐统一^[8]。在教学设计层面,需充分考虑学生的现有认知水平,紧密围绕课程目标展开,明确并攻克教学重难点。同时,要精心规划线上与线下教学内容,线上部分应深入剖析教材知识体系,力求讲解详尽透彻;线下则侧重设置启发性讨论题,促进理论与实践的深度融合,实现线上线下教学的无缝对接。教学实施过程中,需精准把控教学流程,合理安排教学进度,确保各环节衔接顺畅。此外,教学目标应贯穿线上线下全过程,旨在全面提升学生的知识框架、价值观念及信仰体系,进而促进学生思想境界、文化素养及道德品质的综合提升。通过这一系列措施,最终实现学生全面发展的教育目标。

3.2 课程考核方式的设计

在“食品加工与保藏原理”课程的考核评价体系中,平时成绩与期末考试各占 40%与 60%的比重,实现了多元化评价。平时成绩综合考量学生的多方面表现,包括出勤情况、课堂互动(如回答问题)、作业完成情况、工艺汇报(涉及先进技术应用的产品介绍、总结与反思)以及团队协作能力(如通过“翻转课堂”形式完成的PPT展示与演讲)。这一过程中,思政理念始终贯穿,旨在全面评估学生的综合素质。期末考试则侧重于专业知识的直接考核,通过公式计算与开放性论述题等形式,既检验学生对理论知识的掌握程度,又鼓励其进行独立思考与总结归纳。论述题特别关注学生对现代保藏技术及其应用的认知,体现了理论与实践的紧密结合。基于“课程思政”理念的考核模式,打破了传统单一依赖期末考试的局限,通过平时考核与期末考试的有机结合,不仅更准确地反映了学生对专业知识的掌握情况,还深入评价了其分析问题、解决问题的能力,以及学习态度、政治觉悟和价值观念。这种灵活、全面且贴近实际的评价方式,对于提升课程教学效果、促进学生全面发展具有显著的现实指导意义^[9]。

3.3 课程思政改革成效反馈机制

贵州医科大学公共卫生与健康学院已建立起“三全育人”体系,即全员参与、全过程覆盖、全方位渗透,旨在深入实施立德树人,并积极推进专业课程与思政教育的深度融合。作为“课程思政”建设的中坚力量,任课教师们既是教育教学的主体,也承担着课堂管理的首要责任。他们针对课程特性,设计了契合的思政融入路径与策略,有效发挥了专业课程中的隐性育人作用。为了掌握学生对于课程思政的接受和掌握程度,学院通过问卷调查对课程思政改革成效进行了评估,并基于反馈进行了细致的总结与分析。结果表明,课程思政的教学改革与实践显著提升了学生的学习体验与成效。学生不仅在创新思维、学习动力、兴趣及知识掌握上有所增强,还拓宽了视野,涉猎了更广泛的知识领域,并培养了良好的职业道德与职业观念。这一变革不仅丰富了传统教学的内涵,还使课程真正

成为了思政育人的重要平台,教师则在此过程中扮演了引领学生成长成才的关键角色^[10]。

4.结语

课程思政正成为高校教育的核心趋势,对于实现立德树人目标至关重要。“食加工与保藏原理”作为关键学位课程,其试点教学具有高度的代表性和示范意义。在课程中融入思政元素,不仅激发了专业学习的活力,增强了教学效果,还促进了师生双方在专业知识与思政素养上的双重提升。这一过程不仅丰富了教学内容,更深化了师生的政治意识与爱国情怀,为培养具备高度专业素养及爱国情怀的新一代食品工业技术人才奠定了坚实基础,为我国食品工业的持续发展注入了新的活力与希望。

[参考文献]

- [1]海金萍,童汉清,吴菲菲,等.“食品加工与保藏原理”课程思政的探索与实践[J].食品工业,2023,44(08):282-286.
 - [2]刘丽莉,王浩阳,罗磊,等.食品专业课程思政的探索与实践——以“食品工艺学”为例[J].农产品加工,2021,(22):89-93.
 - [3]院珍珍,韩丽娟,叶英,等.“食品工艺学”课程思政教学改革探索[J].食品工业,2024,45(02):175-178.
 - [4]孟凡冰,李佳佳,刘达玉,等.基于“课程思政”理念的“食品保藏原理”教学改革初探[J].农产品加工,2020,(18):109-111+114.
 - [5]郭梅,马俪珍,李晓雁,等.食品质量与安全专业课程思政的探索与实践——以“食品工艺学”课程为例[J].天津农学院学报,2023,30(03):90-93.
 - [6]梁鹏,张华丹,林贤明.《食品工艺学》“课程思政”教学改革与实践研究[J].食品与发酵工业,2020,46(16):290-295.
 - [7]郭威,付余.中外合作办学背景下“食品工艺学”课程的思政元素挖掘[J].食品工业,2024,45(08):112-115.
 - [8]毕韬韬,吴广辉,刘莉,等.“大思政”背景下课程思政元素在《食品工艺学》课程中的实践教学研究[J].粮食加工,2024,49(01):113-117.
 - [9]刘国荣,毕爽,张敏.双一流背景下食品工艺学课程教学改革与实践策略研究[J].中国食品工业,2023,(17):95-97.
 - [10]陈雷,曹慧,艾超,等.工程教育认证背景下的《食品工艺学》课程思政建设的教学改革与实践[J].中国油脂,2023,48(05):155-156.
- 作者简介:吴映梅(1988——),女,贵州黔西市人,讲师,硕士。研究方向:食品科学与工程。
- 通讯作者:黄群(1977——),男,教授,博士。研究方向:食品科学与工程。
- 项目名称:贵州医科大学课程思政建设项目——《食品加工与保藏原理》(26242030125)