

“大健康”战略背景下食品课程思政教学设计

史 卿, 陈秋平

浙江万里学院生物与环境学院, 浙江 宁波

收稿日期: 2024年5月24日; 录用日期: 2024年6月23日; 发布日期: 2024年6月30日

摘 要

为适应“大健康”战略需求, 食品学科亟需探寻当前培养模式下的学科建设和教学改革新路径, 将“大健康”理念融入食品学科教学体系, 并加以实践。从总体上进行优化设计, 构建“大健康”理念的教育框架, 学生将通过从大健康的角度深入探讨食物与人体健康以及食品安全之间的联系, 获得食品学科的基本理论、知识和技能, 并能够将这些理论知识应用到实际操作中。本文中我们以《食品营养学》为例具体叙述其改革需要。

关键词

“大健康”, 食品营养学, 课程思政, 教学设计

Ideological and Political Teaching Design of Food Course under the Background of “Big Health” Strategy

Qing Shi, Qiuping Chen

College of Biology and Environment, Zhejiang Wanli University, Ningbo Zhejiang

Received: May 24th, 2024; accepted: Jun. 23rd, 2024; published: Jun. 30th, 2024

Abstract

In order to meet the strategic needs of “big health”, the food discipline needs to explore a new path of discipline construction and teaching reform under the current training mode, and integrate the concept of “big health” into the food discipline teaching system and put it into practice. Through the overall optimization design and the construction of the educational framework of “big health” concept, students will gain the basic theories, knowledge and skills of food science through in-depth

discussion of the connection between food and human health and food safety from the perspective of big health, and be able to apply these theoretical knowledge to practical operations. In this paper, we take “Food Nutrition” as an example to describe its reform needs.

Keywords

“Big Health”, Food Nutrition, Curriculum Ideology and Politics, Teaching Design

Copyright © 2024 by author(s) and Hans Publishers Inc.

This work is licensed under the Creative Commons Attribution International License (CC BY 4.0).

<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>



Open Access

1. 引言

2015年10月29日,第十八届中央委员会第五次全会通过了《中共中央关于制定国民经济和社会发展的第十三个五年规划的建议》。在这一规划中,“美丽中国”、“健康中国”和“平安中国”被确立为国家战略,并上升到重要层面[1]。今年,国家发展改革委等八部门联合印发了《关于全面巩固疫情防控重大成果推动城乡医疗卫生和环境保护工作补短板强弱项的通知》,其中提出了具体举措,包括坚决巩固疫情防控成果、深入推进爱国卫生运动、加快环境基础设施的完善,以及积极倡导绿色健康生活方式。目的是促进城乡卫生保健和环境保护工作取得更大进展,加速实现“健康中国”和“美丽中国”的目标。食品学科对实现上述目标、解决国家的粮食安全、提高食品产业的质量和效益等具有重要意义。其中,食品课程的研究对食品学科人才培养具有重要作用。

2. “大健康”的概念及内涵

2016年,习近平总书记在全国卫生与健康大会上明确提出了建立“大卫生、大健康”理念的倡议,强调将关注重点从以医治疾病为核心转变为以群众健康为核心[2]。此后,“大健康”这一说法便在中国范围内广泛的流传了起来。关于这个概念,相关专家学者解读了其内涵。认为从健康社会学的角度去解读习近平的这段讲话,可以看出其中包含两个层面的意思:第一层意思是广义上的大健康,即提出大健康和大卫生这两个相互联系又有所区别的概念,这两个概念也是现今亟待建立的观念;第二层含义是狭义上的大健康,指根据时代进步、社会需求以及疾病谱的变化提出的一种全面观念。大健康关注与我们的衣食住行及生老病死相关的各种影响健康的因素(包括膳食因素),倡导自我健康管理,体现了积极和多维的健康观。其目标不仅在于保障个体身体健康,还包括身体、心理和社会适应等方面的完全健康[3]。

大健康理念的提出具有重要的意义:首先,它有助于普及全民健康知识,帮助人们更好地接受科学的健康指导,建立正确的健康消费观念。其次,以人们期望的核心为中心,促使人们“优生优育、提高生命质量、控制疾病风险因素、预防疾病发生发展”。具体来说,就是帮助民众做好健康管理和维护,从过度消耗健康、治疗疾病的方式转变为关爱健康、预防疾病的新型健康模式,即“治未病”先于“治已病”,以预防为主。

在时代发展的背景下,食品学科亟需探寻当前培养模式下的学科建设和教学改革新路径,将“大健康”理念融入食品学科教学体系,并加以实践。从总体上进行优化设计,构建“大健康”理念的教育框架,通过培养学生从“大健康”角度出发,让他们深入了解食物和食品安全及人体健康之间的联系,掌握食品学科的基本理论、知识及技能,将理论知识应用于实践中,科学运用食物资源,提升人体营养状

况。同时，为预防食品污染、食物中毒以及其他食源性疾病对健康造成的危害，有助于增强人民体质，提高整体人群健康水平。同时推动中国特色“大健康”的发展和规划。

3. 《食品营养学》课程改革

3.1. 《食品营养学》课程改革需要

为适应“大健康”战略需求，食品类专业课程亟需进行相应的教学改革。这里我们以《食品营养学》为例具体叙述其改革需要。《食品营养学》是食品类及其相关专业的一门专业课程，是研究饮食对健康的影响及二者之间的相互作用规律和机制，是营养学重要的主干课程。课程重点介绍人体对营养的需要，各类食品的营养价值，能量代谢，不同种类食品的营养成分、能量代谢过程，不同人群对食品营养的需求，营养与疾病关系，以及社区营养，营养强化与保健等方面。

通过学习《食品营养学》，学生能够掌握其基础理论知识并能够实际应用，培养适应食品领域的高级专业技术人才，并为他们在食品加工和质量控制领域从事教学、研究、开发、生产和管理工作打下坚实基础。这门课程涵盖了《食品微生物学》《食品安全学》《食品添加剂》等多个食品专业核心课程，是一门综合性强、应用型强的课程。因此，该课程的覆盖面广，要求学生的专业知识储备量大，需要学生充分地发挥主观能动性。更重要的是，该课程的目标是通过教育培养学生从食品营养的视角深入了解食物与人体健康、食品安全之间的联系，掌握相关学科的基本理论、知识和技能，能够将理论联系实际。

综上，由于《食品营养学》的学习最终服务的主体是人民，职业道德和素养尤为重要。我们在此课程的教学过程中不单单要进行知识的传授和能力的培养，更要注重学生思想政治的建设。

3.2. 《食品营养学》课程培养目标

高等本科院校作为国内人才的培养机构和输送机构，关乎国家和民族未来的发展。因此，将思政元素融入高校教学课堂非常重要和必要[4]。根据课程标准、教材内容、学生情况和社会需求，我们设计了《食品营养学》课程培养目标，如图 1 所示，课程目标中不仅有知识和能力教学目标，更充分融入了思政目标。



Figure 1. “Food Nutrition” course training objectives

图 1.《食品营养学》课程培养目标

厚植爱国情怀、建设“美丽中国”作为价值目标之一纳入课程内容,通过思政融入课程、弘扬爱国力量、实施思政教学,旨在落实立德树人根本任务,以全面提升人才培养能力为核心,全面把握促进共识、增强意识、提高技能、健全机制、注重成效的总体要求,实现课程思政建设。持续改进课程思政工作体系、教学体系及内容体系,紧紧抓住教师队伍的核心作用、课程建设的主要任务和课堂教学的主要渠道,统一课程的价值观塑造、知识传授及能力培养,努力实现各门课程与思想政治理论课程的协同发展,使显性教育和隐性教育相辅相成,发挥协同作用,建立全方位育人的总格局,实现“以本为本”深入人心,“四个回归”蔚然成风,“三全育人”氛围浓郁,人才培养质量全面提升。

4. 基于“大健康”思政理念的课程设计

“大健康”理念可以在食品营养学课程的价值目标中体现,我们在课程教学对应的内容中融入思政元素,引入思政案例,丰富课程内涵,实现思政教育与课程内容的密切结合。

4.1. 《食品营养学》课程思政元素

本课程的价值目标主要包括培养严谨求是的科学精神、建设“美丽中国”、树立职业道德与专业热情、培养辩证思维4个方面。它们分别具有不同的思政内涵,具体体现在不同的思政元素中。

价值目标 1: 由个人及人群健康评估、膳食方案设计及健康管理,培养严谨求是的科学精神。主要包括关于“度”的充分阐述,理解实践是检验真理的唯一标准,严格把关、精益求精的精神,严谨的科研思路和方法4个思政元素。

价值目标 2: 厚植爱国情怀,建设“美丽中国”。主要包括民族自豪感,健康中国,文化自信,美丽中国4个思政元素。

价值目标 3: 化“学”为“用”,树立职业道德,激发专业热情。主要包括职业荣誉感,职业道德两个思政元素。

价值目标 4: “双向”思考,培养辩证思维。主要包括对立统一,否定之否定两个思政元素。

本课程将德育要素和情感教学融入课程体系,通过教学内容与课程思政融合的设计,使学生在具备专业知识的基础上,具有实事求是的科学精神,厚植爱国情怀和社会责任感,不忘初心,投身专业,为建设美丽中国而努力学习。

4.2. 《食品营养学》课程思政实施路径

在探索课程思政要素和整理思政资源时,必须清晰界定课程的内在特点和定位,尊重课程的本质规律[5][6]。比如,理论课程侧重于培养学生的科学思维、科学精神、爱国情怀以及学术道德,而专业课程更注重培养职业素养、高阶思维和创新能力,同时,产教融合、培养学生解决实际工程问题的能力又是新时代高校培养模式的重要举措,在将思政元素整合到不同类别的课程时,需要注意重点、角度和创新点各有不同。

在融合课程思政元素时,应该注重技巧与方法。当精妙地将思政元素在整个课堂教学中插入贯通时,需要平衡好知识传授和价值引导彼此的关系。避免强行灌输思政元素,而是要根据情势巧妙引导,顺应形势,用“春风化作雨”、“润物细无声”的方式潜移默化地影响和引导学生,使他们在悄无声息的影响下自然而然地内化主流价值观。《食品营养学》课程内容和思政元素实施路径如表1所示。

4.3. 《食品营养学》课程思政融入教学的效果评价

在思政教学效果评价方面,从创新能力、自主学习能力、团队合作和协调能力、道德和社会责任感、膳食方案设计及健康管理决策能力维度让食品专业学生进行评价。本次共发放调查问卷63份,满意度为87.3%~100%,如表2所示。其中满意度较高的是“职业道德和专业热情”和“膳食方案设计及健康管理

Table 1. The course content setting and the implementation path of ideological and political elements of “Food Nutrition”
表 1.《食品营养学》课程内容设置和思政元素实施路径

| 价值目标 | 思政元素 | 实施路径 | 对应内容 |
|-------------|--------------------|---|----------------------------|
| 严谨求是的科学精神 | 哲学思想中关于“度”的充分阐述 | 孙思邈在饮食养生方面强调“顺应自然”，避免“太过”或“不足”的危害 | 营养学发展史 |
| | 实践是检验真理的唯一标准 | 神农尝百草 | 营养学发展史 |
| | 对食品质量的严格把关、精益求精的精神 | 结合“工匠精神”、“饮食观”、“可持续发展”、“饮食文明”等进行教学情境设置 | 各类食物的营养特点；不同生理条件与特殊人群的营养需要 |
| | 严谨的科研思路 and 科研方法 | “诺贝尔奖”获得者屠呦呦发现青蒿素的过程 | 营养与慢性病 |
| 建设“美丽中国” | 民族自豪感 | 1.《黄帝内经》中“五脏应四时，各有收应……” 2.孙思邈在他的医书《千金方》用猪肝治疗“雀目”、东晋医学家葛洪在《肘后备急方》中载昆布疗瘰等寓于其中 | 食物的体内过程；维生素营养 |
| | 健康中国 | 1.通过认识食物营养价值的相对性，培养学生用辩证唯物主义的世观看待事物 2.结合自己的每天能量消耗和摄入进行计算，并进行评价，培养学生正确的生活方式 | 营养与能量平衡 |
| | 文化自信 | 《后汉书》中“灵帝好胡饼，京师皆食胡饼”的记载，引出“一带一路”民族特色产品 | 水的营养 |
| | 美丽中国 | 通过展示日本水俣病事件提出问题：“汞污染的来源，汞为什么会使人中毒，如何预防汞污染？”引导学生深入学习知识，同时让学生认识到爱护环境、保护生态的重要性 | 矿物质营养 |
| 树立职业道德与专业热情 | 职业荣誉感 | 《“健康中国 2030”规划纲要》和《国民营养计划(2017~2030 年)》 | 碳水化合物营养 |
| | 职业道德 | 结合阿特金斯减肥法及市场上热衷的“减脂增肌”产品，蛋白质类保健产品乱象案例，引出从业人员开展营养传播要尽可能保证知识正确，要从良知出发，守住科学底线，坚守住“道德底线”并践行它。激发学生的使命感和责任感 | 脂肪营养；蛋白质营养；合理营养与平衡膳食 |
| 培养辩证思维 | 对立统一 | 通过认识食物营养价值的相对性，培养学生用辩证唯物主义的世界观看待事物 | 营养与能量平衡 |
| | 否定之否定 | “胡饼”，现为“饅”，作为丝绸之路商人最受欢迎的干粮之一，是以小麦粉为主要原料，经烤制后水分蒸发制得，水分活度降低抑制微生物生长，故不易变质且方便携带 | 水的营养 |

Table 2. Evaluation of the effect of curriculum ideological and political integration into teaching
表 2. 课程思政融入教学的效果评价

| 评价内容 | 满意度[n (%)] |
|-----------------|------------|
| 创新能力 | 55 (87.3) |
| 自主学习能力 | 57 (90.5) |
| 团队合作和协调能力 | 59 (93.7) |
| 职业道德和专业热情 | 63 (100) |
| 膳食方案设计及健康管理决策能力 | 60 (95.2) |

决策能力”, 满意度较低的是“创新能力”和“自主学习能力”, 说明在未来的教学中, 需要继续以学生为中心, 引导学生积极参与和思考, 提高自主学习能力, 培养创新能力。

5. 特色和创新点

(1) 关注食品营养科研前沿动态, 实施混合式教学

由于缺乏互动与交流渠道, 传统的授课方式受到影响, 《食品营养学》课程中科研前沿的教学活动和评价无法充分开展, 也无法及时进行信息更新, 致使教师无法参考学生的学习情况和反馈及时转换教学方法, 致使教学质量下降, 教学效率不高。

现代的课堂教学应把握新时代下食品类专业学生学习的特点, 充分利用现代信息技术开展课程教学活动和评价[7]。我们在《食品营养学》课程教学中应用近年推出的新型智慧教学工具雨课堂进行辅助教学。同时, 我们结合 Moodle 平台提供课外教学资源, 设置小组讨论、是非选择、开放性问题等, 了解学生的学习情况和期望, 随时调整教学策略和内容呈现形式, 实现以学生为中心的教学方法。

(2) 结合食品营养专业知识与生产生活实际, 实施应用教学

教师和学生需要参与的是“沉浸式”的教学过程, 也就是说, 让学生在整个教学过程中全面而深入地参与, 同时, 教师也需要从学生需要和学习进展反馈的视角出发改变教学, 只有这样才能培养学生的进取精神和学习能力。我们现在采用的是适用于食品类专业课程的 BOPPPS 教学模型, 如《食品营养学》课程中“生物性污染”内容的讲解, 不仅要让学生了解什么是生物性污染, 能够区分影响食品安全的 6 种生物性因素, 更要使学生能够针对不同的污染制定不同的预防措施。以此提高《食品营养学》课程教学的适用性和创新性。

(3) 思政融入课程, 弘扬爱国力量, 实施思政教学

高等本科院校作为国内人才的培养机构和输送机构, 关乎国家和民族未来的发展。因此, 将思政元素融入高校教学课堂非常重要和必要[8]。

我们在课堂中采用的是围绕课程学习目标, 课程内容与熟知案例相结合, 在课堂教学中悄无声息地融入思想政治元素。如在讲解转基因食品的管理时, 对比我国和欧美对转基因的管理原则, 分析比较得出我们党和国家的谨慎、对人民负责的态度, 激发学生的科研责任感和民族自豪感。

6. 总结与思考

高校通过课程思政作为重要手段, 实现全方位育人的根本任务。每门课程都包含丰富的思政教育元素。我们在教学中应注重坚持紧密围绕加强学生理想信念、政治认同、家国情感、文化涵养、宪法法治觉悟、道德素养等方面, 改进课程思政内容提供方式。全面推进中国特色社会主义和中国梦教育、社会主义核心价值观教育、传承中华优秀传统文化、法治、劳动、职业理想与道德、心理健康教育等工作。结合学校办学特色, 重点强化营养健康教育, 厚植“健康中国全民营养”情怀, 培养更多知民爱国、强民兴国的创新型人才。

基金项目

浙江万里学院课程建设教学研究专项课题(2021085); 浙江万里学院课程思政教学研究专项课题(2023001); 浙江省教育厅“十四五”省级重点建设实验教学示范中心建设项目(2023010)。

参考文献

- [1] 闫希军, 吴迺峰, 闫凯境, 等. 大健康与大健康观[J]. 医学与哲学, 2017, 38(3): 9-12.
- [2] 习近平. 把人民健康放在优先发展战略地位[N]. 中国日报, 2016-08-20(1).

-
- [3] 唐钧. 大健康与大健康产业的概念、现状和前瞻——基于健康社会学的理论分析[J]. 山东社会科学, 2020(9): 81-87.
 - [4] 魏雨, 张景迅, 于沛, 等. 基于线上线下混合式一流课程建设的课程思政教学设计与探索——以化学反应工程课程为例[J]. 高教学刊, 2022, 8(32): 18-21.
 - [5] 高山, 韩雪, 韩俊华, 等. 《食品营养学》课程思政的实践与探索[J]. 食品与发酵科技, 2023, 59(2): 143-146.
 - [6] 余华, 张崑, 李翔, 等. “食品营养学”课程思政元素的融合及思政目标达成路径[J]. 农产品加工, 2021(3): 100-102.
 - [7] 夏静芬, 唐力, 芦群, 等. 基于新工科的混合式分层教学设计与实践[J]. 高教学刊, 2022, 8(18): 54-57.
 - [8] 魏雨, 张景迅, 于沛, 等. 基于线上线下混合式一流课程建设的课程思政教学设计与探索——以化学反应工程课程为例[J]. 高教学刊, 2022, 8(32): 18-21.