

双创背景下“营养配餐设计与实践”课程教学改革探索与实践

岳元春, 柳青, 乌兰, 马长路*

北京农业职业学院食品与生物工程学院, 北京

收稿日期: 2024年9月14日; 录用日期: 2024年11月8日; 发布日期: 2024年11月18日

摘要

在创新创业驱动发展时代, 培养学生具有创新创业的思维和能力的落实立德树人根本任务的重要举措。本研究结合“营养配餐设计与实践”课程特点, 分析了该课程在结合双创教育教学改革现状和困境, 并以此为出发点, 从课程教学目标、教学实施过程、教学评价模式等维度, 探索出一条融入双创教育的“营养配餐设计与实践”课程改革实施路径, 旨在培养兼具创新创业实践应用能力的高素质食品营养配餐技术技能人才, 助力职业教育高质量发展。

关键词

双创教育, 营养配餐, 教学改革

The Exploration and Practice of the Teaching Reform of “Nutrition Catering Design and Practice” under the Background of Entrepreneurship and Innovation

Yuanchun Yue, Qing Liu, Lan Wu, Changlu Ma*

College of Food and Bioengineering, Beijing Vocational College of Agriculture, Beijing

Received: Sep. 14th, 2024; accepted: Nov. 8th, 2024; published: Nov. 18th, 2024

Abstract

In the era of innovation-driven development, training students to have innovative and entrepreneurial

*通讯作者。

文章引用: 岳元春, 柳青, 乌兰, 马长路. 双创背景下“营养配餐设计与实践”课程教学改革的探索与实践[J]. 创新教育研究, 2024, 12(11): 294-300. DOI: 10.12677/ces.2024.1211800

thinking and ability is an important act to carry out the fundamental task of cultivating morality and people. Based on the characteristics of the course “Nutrition Catering Design and Practice”, this study analyzes the current situation and dilemma of the course’s teaching reform in combination with entrepreneurship and innovation education. Taking this as a starting point, it explores an implementation path of the course reform of “Nutrition Catering Design and Practice” integrated into entrepreneurship and innovation education from the aspects of curriculum teaching objectives, teaching implementation process, and teaching evaluation mode. It aims to cultivate high-quality food nutrition catering technical and technical talents with innovative and entrepreneurial practical application ability and help the high-quality development of vocational education.

Keywords

Entrepreneurship and Innovation, Education Nutritious Meals, Teaching Reform

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

在“大众创业，万众创新”的时代背景下，国家对蓝领工作者的要求不再仅仅是单纯的从事基础体力劳动工作，而是具备高素质技术技能的创新创业(以下简称：双创)型人才[1]-[3]。2021年，国务院办公厅在《关于进一步支持大学生创新创业的指导意见》中明确提出“要深化高校创新创业教育改革，将创新创业教育贯穿人才培养全过程”，这为高职院校在“大众创业，万众创新”的时代背景下对学生职业素养的培养指明了方向。双创教育旨在培养学生的创新能力和操作能力[4]-[7]。“营养配餐设计与实践”课程是高职院校食品检验检测技术专业的核心课程，该课程培养学生通过所学营养知识和技能，选择合适的营养配餐方法为不同人群进行营养食谱的编制和膳食指导，并且能够制作营养餐，不仅为胜任营养配餐等相关岗位奠定基础，同时也为利用所学营养配餐专业技能应用于全民膳食指导，满足人民日益增长美好生活需要的专业技术技能型人才奠定基础[8]-[10]。由于该课程的应用性强，同时与国民健康和实际生活息息相关，更容易激发学生的双创积极性。

因此，本课程在教学过程中，通过融入双创元素，探索双创教育与营养配餐课程内容的有效融合路径，采用“双师双线”的教学策略，实现双创教育与学生专业技能的双提升。

2. “营养配餐设计与实践”双创教育改革现状分析

目前，在各高职院校中对于双创教育已形成多种教育模式。然而，对于“营养配餐设计与实践课程”双创人才的培养过程中主要集中在模式的建设与实践体系的构建，但由于不同高职院校在办学层次和专业特点等方面存在差异，因而导致实施效果不强[11]-[13]。因而，对于“营养配餐设计与实践”课程融合双创教育能力培养的整体把握中，仍存在部分问题有待解决。

2.1. 双创教育在“营养配餐设计与实践”课程中的渗透不足

目前，高职院校在食品类的专业人才培养中往往更注重学生的就业率，因而将双创教育的目的理解为仅仅解决就业率问题，导致通常将双创教育与就业指导课程合在一起[12][14]-[16]，而对于“营养配餐设计与实践”等专业核心课程中在双创教育方面体现的则较为薄弱；尤其是在“营养配餐设计与实践”课程中融入双创教育，缺乏系统性规划，如：课程目标的建设，双创元素在课程中的融入等方面严重缺

乏，导致双创教育与专业课程教育“两张皮”的现象。

2.2. 双创教育融入教学方法单一

营养配餐设计与实践课程由于实践性强、计算量大且过程繁琐，学生在配餐过程中易产生厌烦情绪[9]；同时教师在教学活动设计时受传统教学思维的影响，往往重点关注教学技巧，而忽略了双创教育的实质内涵，因而导致只是按照常规的教学流程[17]-[19]，采用传统的任务驱动法等教学方法来设计教学活动，学生的参与感不强，积极性不高，学生双创能力发展受到约束，在高职培养应用型人才的优势难以凸显。

2.3. 融合双创教育的课程考核评价机制不健全

很多高职院校在营养配餐设计与实践课程的成绩设定时，多采用平时成绩 + 期末考试的方式进行考核评价；平时成绩往往通过考勤、平时表现、作业、实验报告等方面来完成评价，期末成绩着重对营养配餐的概念、营养食谱的编制原则、方法、计算公式等基础理论知识的掌握[8]。这些传统的评价形式往往偏重于学生的机械记忆能力，而弱化了学生分析问题、解决问题以及灵活运用能力，无法全面评价学生的综合水平，从而无法达到培养高职应用型人才的目的。

综上所述，双创背景下“营养配餐设计与实践”课程教学改革的探索与实践是新时代立德树人根本任务和提升育人水平的需要。因此，探索 and 实现一条有效将该课程与双创教育有机融合的模式方法势在必行。

3. 融入“双创”教育理念的营养配餐设计与实践课程教学改革实践

3.1. “双创”教育融入教学目标

在以往的“营养配餐设计与实践”融入双创的设计过程中由于缺乏整体性和系统性体系的规划。因此，将双创教育目标纳入课程体系中，为使双创育人与知识技能双提升奠定基础。具体课程目标如下。

知识目标：掌握食品营养学基础知识，合理膳食的方法，清楚高血压、高血脂、糖尿病等慢性疾病的基本概念、症状、日常膳食的营养需求和注意事项。

技能目标：能够根据不同营养需求来制定餐饮食谱，并做出营养膳食评价，根据不同人群的生理特点来调整饮食结构。

职业素养目标：具备食品营养膳食指导与膳食营养分析评价能力，以及吃苦耐劳，勇于思辨创新的良好职业素养。

双创育人目标：具有创新思维和辨识能力，树立健康的饮食习惯和正确的健康观念，继承和发扬中华传统饮食文化，培养学生懂得平衡适度的思维方式和工匠精神，以及质量意识和团结协助的团队意识，使学生成为服务人民健康的营养专业人才。

3.2. 重构课程内容

教师深入企业调研，以岗位需求及典型工作任务为依托，遵循“三全育人”的教学原则，结合食品检验检测技术专业人才培养方案，“营养配餐设计与实践”课程标准体系，同时融入注册营养师的评价标准，以及全国行业职业技能竞赛——“营养配餐员”赛项的大赛内容，重构营养配餐设计与实践的课程内容，共计 56 学时，如图 1 所示；教师根据“双师双线”的教学理念，开展线上线下混合式教学。结合营养配餐专业知识将职业道德、职业素养、饮食文化、创新思维等要素有机融入，最终实现专业知识和双创能力的双提升，落实立德树人根本任务。

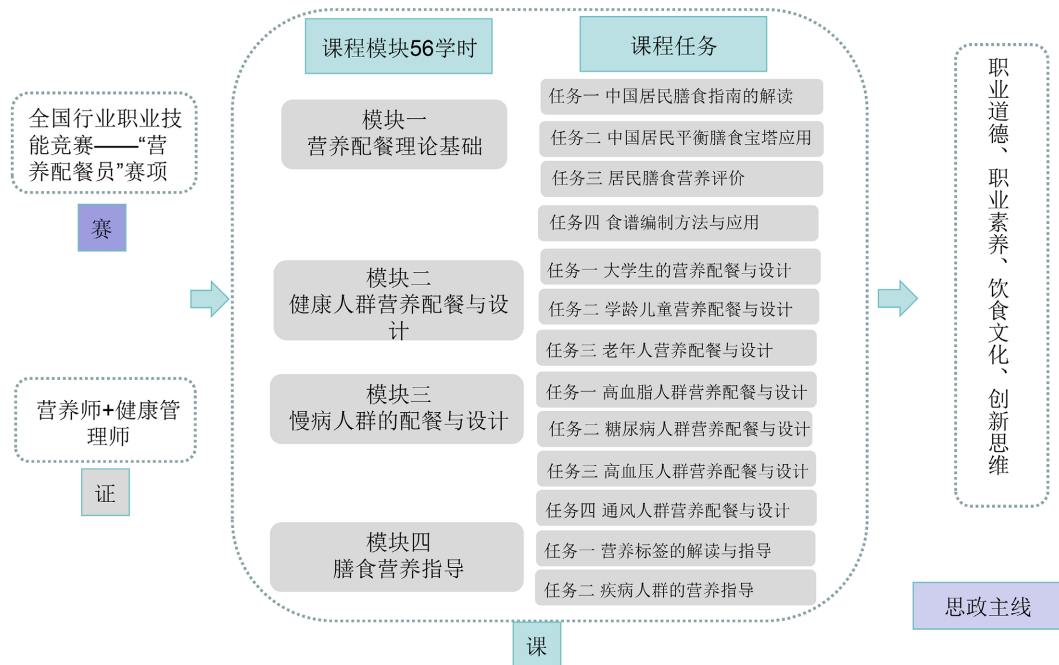


Figure 1. Content design of "Nutrition Catering Design and Practice" course
图 1. “营养配餐设计与实践”课程内容设计

4. 营养配餐设计与实践课程的教学实施

为全面深入贯彻落实全国高校思想政治工作会议精神，以院校实际教学情况与人才培养计划为出发点，以育人、育才为双标，将双创教育融入“营养配餐设计与实践”课程进行教学改革，在培养学生掌握扎实的算法、食物交换份法和配餐软件配餐法等营养配餐设计的理论和实践技能的同时，把立德树人作为核心环节，优化教学设计。

4.1. 课程教学过程设计

4.1.1. 课前准备

课前，教师结合岗位需求和教学任务，挖掘思政元素，形成思政育人融入体系，以培养学生职业核心素养为目的，以“盐溶于水”的方式渗透课程。在充分利用智慧职教等平台，软件及信息资源的同时，搭建营养配餐设计与实践在线课程资源，形成课前探索新知环节“2 步骤”，即：“学新知－测基础”。利用翻转课堂等教学策略，学生课前学习新知，并完成基础测试，培养学生自主学习，善于思考的能力。

4.1.2. 课堂实施

课中引导突破“6 环节”，即：“引任务－明任务－定方案－施任务－展汇报－做评价”。学生随机分组领取任务，根据营养配餐岗位的真实工作任务，针对不同生理类型人群的营养需求，通过合作探究的方式，完成营养配餐任务，本环节中不仅练习了营养配餐方法，同时还根据岗位任务培养学生的职业意识和创新思维，并且通过分析任务，制定方案，培养学生分析问题，解决问题的能力；利用合作探究的方式完成小组配餐任务，培养学生的合作探究能力，并且通过完成配餐任务，提升学生的劳动精神和工匠精神。学生完成任务后进行汇报展示，并完成营养食谱的评价分析，在此过程中学生锻炼了语言表达能力；其次，学生总结针对特定人群提出膳食建议，培养了学生归纳总结能力。最后，教师及企业导师总结评价学生的表现和任务完成情况，使学生掌握自己的问题，以及改进的方向。

4.1.3. 课后拓展

课后，学生根据教师及企业导师的评价进行总结提升，并为家人定制营养食谱并完成配餐的制作，激发学生的创业意识，并培养学生关爱家人，为美好生活奋斗的意识。教师计算学生的增值分数。此外，通过探索任务实施过程评价体系，关注学生的成长与进步，给予增值鼓励，激发学生学习内驱力。

4.2. 课程的实施案例

为贯彻上述内容：利用翻转课堂、任务驱动等教学方法开展教学。以“糖尿病人群营养配餐与设计”为例，介绍具体实施过程。

4.2.1. 课前探新知

采用“学新知－测基础”2步骤：教师利用“超星学习通”平台课前发布“糖尿病人群营养配餐与设计课前探新知”的学习任务，学生通过糖尿病人群营养膳食指南等视频微课、以及葡萄糖进入细胞的方式的动画等学习资源，学习糖尿病的定义、糖尿病的危害、I类型糖尿病和II型糖尿病的分类，三多一少即：多饮、多食、多尿和体重减少的特点，糖尿病的产生因素、以及与糖尿病有关的膳食因素、配餐原则，并完成课前基础知识测试。教师根据学生的测试结果，掌握学生的学习情况，并答疑解惑。

4.2.2. 课中引导突破

课中采用“引任务－明任务－定方案－施任务－展汇报－做评价”。6个环节完成教学内容。

环节一，引任务：教师通过“世界防治糖尿病日宣传片”视频，以及我国糖尿病人群所占比例，引出本课程的任务：作为营养师如何为糖尿病人群做膳食配餐。使学生实现健康中国的理念深植学生内心，提升学生的责任感和使命感；在学习通发布随机分配小组任务，学生完成分组。

环节二，明任务：学生完成分组后，接收任务，明确为糖尿病人定制一日的营养配餐的任务，并通过小组合作，分析这类人群的配餐注意要点。在此过程中，培养学生分析问题解决问题的能力，创新思维，以及合作探究的能力。

环节三，定方案：学生明确任务点后根据糖尿病人群的配餐原则，完成糖尿病营养配餐的方案设计；教师在此过程中为学生答疑解惑，并给出建议，同时说明与该任务相关的职业技能竞赛的荣誉和奖励，激发学生学习内驱力。

环节四，施任务：学生小组合作，根据营养配餐步骤，完成糖尿病人群一日的配餐定制。教师在此过程中引入职业规范操作，以及营养配餐设计的技能要点等进行巡回指导，使学生了解作为从事相关工作的职业规范。

环节五，展汇报：学生根据完成的糖尿病人一日配餐的定制，整理任务单，上传至学习通平台；各组选出代表，完成汇报展示，教师提醒学生注意任务单的整洁，并查看学生的工单整理以及汇报展示情况，培养学生归纳总结能力以及语言表达能力。

环节六，做评价：教师和企业营养配餐导师，根据学生在糖尿病人1日配餐任务的完成情况及表现，对学生做出点评，并提出改进建议，使学生清楚改进方向。

4.2.3. 课后拓展提升

课后，学生根据教师及企业导师在本次任务中的评价进行总结，查缺补漏，优化各自的配餐内容，并将定制的糖尿病人1日营养食谱完成配餐的制作，并给出糖尿病人群的膳食控制方案和运动等建议，促进学生的营养健康观念，以及健康服务意识。

教师计算学生在本次任务的增值分数。此外，通过探索任务实施过程评价体系，关注学生的成长与

进步，给予增值鼓励。

4.3. 营养配餐设计与实践课程评价机制

本课程的评价体系不仅包括专业知识技能，同时构建了全过程的课程思政成效考核评价机制，围绕学生的知识领悟、技能掌握、职业素养和思想政治提升等维度进行评价，具体过程考核评价模式见表 1。学生通过营养配餐设计与实践过程课程思政评价体系量化表，促进学生聚焦学习表现，学生职业能力和核心素质双提升，课程思政效果充分彰显。

Table 1. Process evaluation model of “Nutrition Catering Design and Practice”
表 1. “营养配餐设计与实践”过程评价模式

序号	考核内容		考核方式	所占比例
1	知识考核 (20%)	基本概念	线上学习通测试结果。	10%
		合理膳食方法		10%
2	技能考核 (50%)	食谱设计与配餐操作	线下实操过程教师 + 企业导师统计评价。	15%
		营养食谱分析		15%
		任务单整理情况		10%
		小组汇报展示情况		10%
3	职业素养考核 (15%)	质量意识以及严谨的科学态度	根据学校规定的考勤要求，以及营养师应具备的核心素养进行评价。	5%
		语言表达能力		5%
		食谱编制方法的选择		5%
4	双创能力考核 (15%)	创新思维	根据学生学习的主动性、积极性、科学态度等思政政治素养维度进行评价考核。	5%
		分析问题解决问题能力		5%
		团结协作能力		5%
合计				100%

5. 结语

营养配餐设计与实践课程作为食品检验检测技术等专业的核心课程，承载着培养食品营养高素质技术技能人才的重要使命[20]。在学院“双高计划”建设的背景下，教师在营养配餐设计与实践课程教学过程中，通过深入挖掘双创元素，并采用多种形式融入教学内容，使学生实现专业技能、职业素养以及双创能力的共提升，实现“三全育人”和落实立德树人根本任务，为打造技术技能人才培养高地建设提供支持。

基金项目

北京市教育委员会科技计划一般项目(KM202412448002)；北京农业职业学院首席专家团队项目(XYTD-22-04)；全国轻工职业教育教学指导委员会课题项目(QGJY2023067)。

参考文献

[1] 雷思佳. 高等职业院校人才培养与双创教育的耦合机制研究——以六安职业技术学院学前教育专业为例[J]. 现代职业教育, 2024(7): 85-88.

[2] 赵秋振, 蔡嘉鑫. 双创视域下食品营养与加工课程实训中学生创业需掌握的实践技能——评《食品营养与加工

- 技术》[J]. 食品安全质量检测学报, 2023, 14(21): 322.
- [3] 任宇航, 韩旭. “双创”背景下“烹饪营养学”教学模式研究[J]. 科技风, 2021(1): 58-60, 83.
- [4] 张彩芳, 罗双群, 周婧琦. 基于创新创业能力培养的“食品营养与健康”课程教学反思[J]. 农产品加工, 2022, 12(23): 110-113.
- [5] 牛春艳. 双创背景下食品类专业人才培养的研究[J]. 粮食加工, 2024, 49(1): 122-125.
- [6] 刘盼倩. 重申教劳结合教育思想及其在当代中国的意义[J]. 职业技术教育, 2019, 40(1): 12-17.
- [7] 贺书伟. 培养创新创业能力的职业教育模式研究[J]. 继续教育研究, 2024(3): 88-92.
- [8] 杨磊. 教学诊改视域下《营养配餐与设计》课程改革探索[J]. 大众科技, 2021, 23(9): 129-131.
- [9] 姬玉梅. 创新创业视域下高职《营养配餐设计与实践》课堂革命的探索[J]. 粮食加工, 2022, 47(5): 92-95.
- [10] 潘昕妍, 苏格玲, 薛雪伶, 等. 健康中国视域下康复医学专业学生创新创业认知度与参与度分析[J]. 卫生职业教育, 2024, 42(17): 137-141.
- [11] 孟晓华, 姬玉梅. 基于创新创业教育的“营养配餐与设计”课程教学改革探索[J]. 农产品加工, 2023(21): 147-149.
- [12] 梁博文, 李中勇, 周莎莎, 等. 基于“双创”能力培养的果树栽培学课程实践教学教学改革研究[J]. 高教学刊, 2024, 10(7): 73-76.
- [13] 朱莹莹, 张丽, 汝骅, 等. 基于双创培养下高职院校焙烤食品加工课程教学改革探讨[J]. 轻工科技, 2020, 36(12): 178-179, 183.
- [14] 刘畅. 双创背景下《营养与保健》课程建设的研究[J]. 现代食品, 2019(8): 59-61.
- [15] 李凌岩, 李茹冰, 尹国安, 等. 创新创业视域下动物营养跨学科复合型人才的培养[J]. 畜牧与饲料科学, 2019, 40(1): 88-90.
- [16] 李允, 郑怡坦. 产教融合背景下畜牧兽医类专业大学生创新创业教育路径研究——以大学生创新大赛为例[J]. 猪业科学, 2024, 41(8): 48-51.
- [17] 李晓媚. “双创”教育与外语专业教育深度融合路径研究[J]. 现代商贸工业, 2024, 45(18): 65-67.
- [18] 杨茜. 创新创业教育对高校学生职业生涯规划的影响[J]. 学周刊, 2024(25): 151-154.
- [19] 高悦文, 张苏俊, 张雪雯. 创新创业教育融入高职力学课程教学分析[J]. 安徽建筑, 2024, 31(8): 114-115.
- [20] 柳青, 王学强, 黄广学. “食品营养与配餐”课程思政教育的教学改革策略研究[J]. 安徽农业科学, 2021, 49(19): 262-265.