

产教融合背景下食品类专业课程美育实施路径

王燕, 刘辉

郑州食品工程职业学院, 河南 郑州 451100

DOI: 10.61369/ETR.2025460031

摘要 : 为更好落实“立德树人”根本任务, 越来越多高职院校加大了课程思政建设力度, 其目的主要是为了通过专业教学与思政教育的有机结合, 促进学生知识、技能和素养协同发展。而美育作为课程思政教学实施的重要组成部分, 在提高学生综合素养方面发挥着重要作用。为此, 本文以产教融合为背景, 主要针对高职院校食品类专业课程美育的实施展开了相关分析与研究, 旨在更好实现“德技并修, 美劳并举”的育人目标, 从而为产业发展输出更多优质人才。

关键词 : 产教融合; 高职; 食品类专业; 美育; 教学融合

Implementation Paths of Aesthetic Education in Food-Related Professional Courses Under the Background of Industry-Education Integration

Wang Yan, Liu Hui

Zhengzhou Institute of Food Technology, Zhengzhou, Henan 451100

Abstract : To better implement the fundamental task of "fostering virtue through education", more and more higher vocational colleges have strengthened the construction of Curriculum Ideological and Political Education. The main purpose is to promote the coordinated development of students' knowledge, skills and literacy through the organic combination of professional teaching and ideological and political education. As an important part of the implementation of Curriculum Ideological and Political Education, aesthetic education plays a crucial role in improving students' comprehensive literacy. Therefore, based on the background of industry–education integration, this paper mainly conducts relevant analysis and research on the implementation of aesthetic education in food-related professional courses in higher vocational colleges. It aims to better realize the educational goal of "simultaneous cultivation of morality and skills, and integration of aesthetic education and labor education", thereby outputting more high-quality talents for industrial development.

Keywords : industry–education integration; higher vocational colleges; food–related majors; aesthetic education; teaching integration

食品行业是道德行业、良心行业, 要求相关从业人员必须要具备较高的道德修养和职业素养^[1]。因此, 这就需要高职院校食品类专业教学改革工作的开展必须要从产教融合的角度出发, 推动教学与行业市场需求精准对接, 并且还需要重视课程思政教学的开展, 让学生在掌握专业知识和技能的同时也能够实现思想道德素养的提升, 从而促进学生全面发展。而美育作为“立德树人”的重要组成部分, 为高职院校食品类专业课程思政教学的开展提供了新方向。那么, 在产教融合背景下, 高职院校食品类专业应当如何融入美育教育? 本文主要围绕这个问题进行了相关探究, 仅供参考。

一、产教融合背景下食品类专业课程美育实施的重要意义

(一) 有利于促进学生全面发展, 契合产业核心需求

随着社会时代的不断发展, 现代食品产业发展如今已经不再局限于“满足温饱”阶段, 而是正朝着品质消费、文化消费的方向优化升级^[2]。对当代消费者来说, 他们除了要求食品要安全、有营养外, 还从食品的外观包装设计、文化内涵等审美层面提出了更高的新要求。因此, 在产教融合背景下, 将美育融入高职院校食品类专业课程教学中, 可以更好地让学生在食品研发中意识

到同时兼顾“营养配比”和“形态美学”重要性, 促使他们在食品包装设计中注重地域文化和环保理念的融入^[3]。这样做, 可以更好地促进学生全面发展, 而且还能让教学与现代食品产业的核心需求保持一致, 有助于为学生的就业和未来职业发展奠定坚实的基础。

(二) 有利于深化产教融合内涵, 构建协同育人生态

从某种意义上讲, 美育其实是连接教育界与产业界的重要“文化纽带”, 将其融入高职食品类专业课程教学当中, 可以进一步深化产教融合的内涵, 有利于构建更完善的协同育人生态体系^[4]。这是因为, 在产教融合背景下, 企业可以作为食品产业审美

标准的制定者与实践者去指导学生学习与实践，而这个过程其实就是在将产业审美需求、技术审美规范等转化为美育教学内容的过程。这种教学模式很好地打破了教育界与产业界之间的壁垒，能够让教学内容更贴合产业实际，同时也能够让学生更加深入地参与人才培养的全过程，有助于充分发挥出校企双方的育人优势。

（三）有利于传承食品文化基因，增强文化自信认同

中华食品文化源远流长，拥有非常丰富的美育资源，比如八大菜系的烹饪美学、传统节庆食品的寓意美学、非遗食品的技艺美学等。在产教融合背景下，高职院校可以联合企业共同挖掘具有地域特色食品文化中的美育元素，让学生在传承非遗技艺的同时还能将现代审美理念融入到产品创新当中^[3]。这样做，可以让专业教育、美育与文化传承有机地结合到一起，有利于让学生更加深刻地理解蕴藏在食品背后的文化内涵，实现对其文化认同感、创新精神的培养，也有利于促进中华优秀传统食品文化的传承与创新。

二、产教融合背景下食品类专业课程美育实施的现存问题

（一）美育定位模糊，校企协同共识不足

一方面，从学校的角度来看，部分高职院校食品类专业对于美育的认知存在一定偏差，认为美育就是“艺术鉴赏”，与食品类专业课程教学无关，所以对美育元素的教学融入并未引起足够重视^[4]。另一方面，从企业的角度来看，企业更关注学生的专业知识储备和专业技能实操能力，对美育的育人价值认识不足，认为美育会占用技术培训的时间。所以，在产教融合背景下，这种校企双方都对美育有所忽视的问题现状，非常容易进一步制约美育在食品类专业课程教学中的有效融入。

（二）美育内容错位，与产业需求脱节

目前，在产教融合背景下，高职食品类专业课程中美育的融入普遍存在“美育内容错位，与产业需求脱节”的问题，其表现主要有两点：第一，美育元素的融入与高职食品类专业课程教学内容相脱节。现阶段，高职院校所用到的美育素材都是以传统艺术作品为主，涉及绘画、音乐等领域，但却缺乏与食品类专业有关的美育素材。第二，美育元素的融入与现代食品产业的需求相脱节。在实际教学中，部分高职院校食品类专业虽然会融入美育内容，但却未能及时跟进产业审美趋势和产业新需求，这就容易导致学生所学内容缺乏有效性，无法满足现代食品产业的发展需求^[5]。

（三）评价体系不健全，保障措施不完善

一方面，在教学评价方面，当前高职院校食品类专业所开展的评价活动大多都是以技术指标为核心，比如食品的合格率、营养成分达标率等，并没有很好地融入对学生审美感知、创意设计以及文化表达等美育素养的考评^[6]。由此可见，在产教融合背景下，高职院校食品类专业课程的教学评价体系还不够健全，缺乏美育元素的融入。另一方面，在保障措施方面，部分高职院校缺乏对教育资源的经费投入，比如美育教材开发、教师审美培训、

校企美育项目合作等，而且也没有建立相应的激励机制，这就容易导致企业的美育资源（比如工匠技艺、产业审美标准等）无法及时有效地转化为教学资源，也无法调动教师的教学积极性，从而就会制约美育在食品类专业课程教学中的持续推进。

三、产教融合背景下食品类专业课程美育实施的实践路径

（一）革新理念，强化美育认知，凝聚校企协同共识

在产教融合背景下，若想要充分发挥出“校”“企”各自的育人优势，双方必须要达成育人共识，积极革新教育教学理念，强化对美育的认知。首先，高职院校需要明确美育在食品类专业人才培养过程中所占据的核心地位，积极将美育纳入到食品行业专业人才培养方案当中，并以此为基础修订课程标准，进一步明确食品类专业课程的美育教学目标和内容。其次，高职院校需要加强与企业的合作，与企业达成美育共识，比如可以通过校企合作开展座谈会、产业审美论坛等方式，向企业传递美育对提升产品附加值、增强品牌竞争力的重要作用，从而激发企业主动参与美育教学的积极性^[7]。最后，高职院校可以邀请企业审美设计专家开展美育教学培训，还可以派遣食品类专业教师深入企业一线展开调研或者进行挂职锻炼，借此来有效提高教师将专业知识与美育融合的教学能力。

（二）重构内容，挖掘多元素材，对接产业审美需求

在产教融合背景下，为更好保证食品类专业课程美育实施效果，高职院校还需要加强对教学内容的优化与重构，积极对接产业审美需求来挖掘课程中的美育素材。在实践中，教师可以深入挖掘专业核心美育素材，结合食品类专业课程的特点，梳理各门课程中所蕴含的美育元素，比如《食品工艺学》中的工艺精准美、《食品微生物学》中的微观形态美等，并将这些内容转化为具体的教学案例引入课堂^[8]。同时，教师还可以挖掘中华传统食品文化中的美育资源，比如八大菜系的烹饪技艺美、传统节庆食品的寓意美、非遗食品的匠心美等，从而让学生在传承文化中逐步提升自身的审美境界。除此外，教师还需要定期联合企业调研食品产业审美趋势，将健康美学、环保美学、科技美学等产业新需求融入到教学内容当中，如此才能够更好保证教学内容的前沿性。

（三）创新载体，丰富教学模式，搭建多元实践平台

实践是检验学生学习成果、提高学生实操能力的重要途径之一。因此，在产教融合背景下，高职院校要积极搭建多元化的实践平台，比如联合企业共建“食品美育实训基地”“创意设计工坊”等，积极引入企业的审美设计软件、生产设备等资源，从而为美育与食品类专业课程教学的融合提供更多保障。除此之外，学校还可以利用虚拟仿真技术开发食品美育虚拟实训系统，让学生在食品展销会设计、生产线美学优化等复杂的虚拟环境中进行沉浸式审美实践活动，从而丰富学生的学习与实践体验，促进学生学以致用。

（四）构建机制，完善评价激励，强化资源支撑体系

为保证美育融入效果，高职院校还需要构建健全的保障机

制，一方面需要完善教学评价体系，除了对学生的专业知识、实操能力等进行评价以外，还需要将审美感知、创意设计、文化表达等美育素养融入教学评价指标体系当中。在实践中，教师可以对学生开展过程性评价（更侧重对学生审美实践过程的评价，如设计方案的修改完善、团队协作中的创意贡献等）和结果性评价（更侧重对学生审美成果的评价，如设计作品的市场认可度、企业评价等）。另一方面，高职院校需要设立美育教学专项奖励，对在美育教学中表现突出的教师给予表彰，对优秀学生的审美设计作品给予孵化支持，同时还要根据实际情况加大美育经费投入，从而进一步强化资源支撑体系。

四、结语

总而言之，在产教融合背景下，高职食品类专业课程教学融入美育是创新课程思政教学内容、推动专业教育提质增效的重要途径，有利于将学生培养成为既具备过硬专业技能，又拥有高尚审美素养和深厚文化底蕴的复合型食品行业人才。在实践中，高职食品类专业可以通过革新理念，强化美育认知，凝聚校企协同共识；重构内容，挖掘多元素材，对接产业审美需求；创新载体，丰富教学模式，搭建多元实践平台；构建机制，完善评价激励，强化资源支撑体系等多项举措来实现基于产教融合下的美育教学渗透，以达到提高教学质量的目的。

参考文献

- [1] 郑海武, 张美枝, 刘瑞林, 等. 新工科背景下高职院校食品专业产教融合人才培养模式创新研究 [J]. 农产品加工, 2025, (19): 128-130+133.
- [2] 张明月."产教融合, 校企合作"背景下高职院校食品类专业教学改革实践与研究 [J]. 食品界, 2025, (09): 111-113.
- [3] 王岩. 产教融合下高职食品类专业教师科技创新能力提升策略 [J]. 食品工业, 2025, 46 (05): 262-266.
- [4] 柏杉山, 和东芹, 李慧婉, 等. 产业转型升级背景下高职食品类专业产教融合型课程体系构建 [J]. 食品工业, 2025, 46 (03): 151-154.
- [5] 吴晨奇, 宋京城, 于童童. 产教融合背景下高职食品类专业现代学徒制人才培养模式研究 [J]. 食品界, 2024, (04): 100-102.
- [6] 杨哲慧. 产教融合下高职食品类专业人才培养策略分析 [J]. 食品工业, 2024, 45 (04): 151-154.
- [7] 张全军. 高职食品类专业产教融合为核心的人才培养策略研究 [J]. 食品界, 2023, (06): 69-71.
- [8] 张丽, 吴隽, 沃雨婷, 等. 高职院校食品类专业美育协同育人的探索与实践 [J]. 中国食品工业, 2023, (05): 102-104.
- [9] 温慧颖, 刘镇豪, 于洪梅, 等. 浅谈高职食品类专业产教融合人才培养的应用 [J]. 广东职业技术教育与研究, 2022, (01): 194-196.
- [10] 李逢振. 高职食品类专业实践教学产教融合的路径分析 [J]. 农产品加工, 2021, (07): 114-115+118.