

# 数智化背景下“营养配餐设计与实践”课程思政 教学改革与实践模式探索

卜令娜, 孙显慧, 赵群, 宋作会

潍坊职业学院, 山东 潍坊 262737

DOI: 10.61369/ETR.2026030035

**摘 要 :** 营养配餐设计与实践课程, 从职业素养与人文情怀角度挖掘课程思政目标, 通过全域融合多源异构数据, 构建开放共享、智能迭代的动态课程思政资源库。借助数字技术, 不断优化课程设计打造“无边界”课堂, 遵循学思用贯通、知行信统一的原则, 按“导-思-践-评-提-拓”六步法实施教学任务, 实现课程思政的沉浸融合与精准滴灌。采用动态多元评价机制, 建立全方位、多角度、深层次的智能化评价体系, 激发学生学习积极性和主动性。通过建立课程思政主题的“第二课堂”, 将课程思政教育与实践服务融为一体, 进一步强化学生的职业感悟和社会责任。通过课程思政体系的优化改革, 该课程在教学过程中将价值塑造、知识传授、能力培养融为一体, 进一步保证了专业教育的德技兼修。

**关 键 词 :** 营养配餐; 课程思政; 教学改革

## Exploration of ideological and political education reform and practical model for the course "Nutritional Diet Design and Practice" in the context of digitalization and intelligence

Bu Lingna, Sun Xianhui, Zhao Qun, Song Zuohui

Weifang Vocational College, Weifang, Shandong 262737

**Abstract :** The course on Nutritional Diet Design and Practice explores ideological and political objectives from the perspectives of professional ethics and humanistic sentiment. By integrating multi-source heterogeneous data across the entire domain, it constructs a dynamic, open, shared, and intelligently iterative ideological and political resource library for the course. Leveraging digital technology, the course design is continuously optimized to create a "borderless" classroom. Following the principle of integrating learning, thinking, and application, as well as unifying knowledge, belief, and action, the teaching tasks are implemented according to the six-step method of "guidance-thinking-practice-evaluation-improvement-expansion", achieving immersive integration and precise drip irrigation of ideological and political education in the course. A dynamic and diversified evaluation mechanism is adopted to establish a comprehensive, multi-angle, and deep-level intelligent evaluation system, stimulating students' enthusiasm and initiative for learning. By establishing a "second classroom" themed around ideological and political education in the course, the integration of ideological and political education with practical services is further strengthened, enhancing students' professional perception and social responsibility. Through the optimization and reform of the ideological and political education system in the course, value shaping, knowledge impartation, and ability cultivation are integrated into the teaching process, further ensuring the moral and technical cultivation in professional education.

**Keywords :** nutritional catering; ideological and political education in curriculum; teaching reform

2020年5月, 教育部发布《高等学校课程思政建设指导纲要》指出: 高校课程思政要融入课堂教学建设, 使各类课程与思想政治理论课同向同行形成协同效应。2024年9月, 在全国教育大会上习近平总书记指出, 建设教育强国是一项复杂的系统工程, 需要我们紧紧围绕立德树人这个根本任务, 着眼于培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。

### 项目信息:

数智化背景下《营养配餐设计与实践》“课程思政”课堂教学改革与实践研究——课题号: SHK2024089, 食品产业行指委2024年度教育教学改革与研究课题;

“五育融合”视域下的美育融入高职食品类课程教学改革的探索与实践——课题号 SHK2025083, 全国食品产业职业教育教学指导委员会2025年度教育教学改革与研究课题。

当前，食品营养类课程思政建设已经取得了一定的成绩，但仍存在诸多问题。一是课程思政同质化严重，没有专业特点，对于文化传承、社会服务、家国情怀等育人元素的融入停留在概念化层面，过于追求大而全的课程育人目标，难以让学生产生共识、共鸣和共情，影响课程育人成效。二是课程思政“硬融”普遍存在，生搬硬套、强行灌输、表面文章使得专业教育和思政教育“两张皮”<sup>[1]</sup>。三是课程思政建设信息化水平不高，例如信息化教学资源不足、教学资源碎片化、重复度高以及师生互动不足，难以保证课程思政教育的系统性和深度。

为深入贯彻落实习近平总书记关于教育的重要论述和全国教育大会精神，落实“立德树人”根本任务，适应新时代数字化教育教学改革需要，营养配餐设计与实践课程将思政“育人”元素与专业“育才”元素紧密融合，价值引领，能力为本，努力培养社会主义新时代饮食营养领域的践行者、宣传者、营造者、传承者，助力健康中国建设。

## 一、“职业素养+人文情怀”，建立课程思政教育总体目标

积极响应“健康中国”国家战略，以促进全民健康的服务理念为核心，以习近平新时代中国特色社会主义思想价值观为引领，以食品营养产业技能需求为导向，以职业院校类型教育为特征，创建“安全、营养、感官、文化、消费”食尚新风，将专业“育才”元素与思政“育人”元素相结合，培养有理想、敢担当、能吃苦、肯奋斗、懂技术的食品营养领域的践行者、营造者、宣传者和传承者<sup>[2]</sup>。

## 二、全域融合多源异构数据，构建开放共享、智能迭代的动态课程思政资源库

### （一）深入分析课程特色与育人目标，搭建课程思政框架体系

以食品营养产业技能需求为导向，将营养配餐设计与实践课程设置为食物营养价值评价、营养标签制作、人体体格测量评价、膳食调查分析、食谱编制、营养食品改良、社区营养七大大专业技能模块。依次梳理各任务版块下的知识点，按照“营养配餐的岗位职责”“全民健康的社会责任”“民族复兴的家国情怀”三层递进主线，从“安全、营养、感官、文化、消费”五位一体的创新食尚领域，深入挖掘课程思政元素，按照“点-线-面”的模式，系统构建课程思政教学资源库，打破课程思政普遍“拼盘式并举”的现状，系统构建思政元素——思政主题——思政主线的营养配餐设计与实践课程思政资源库。

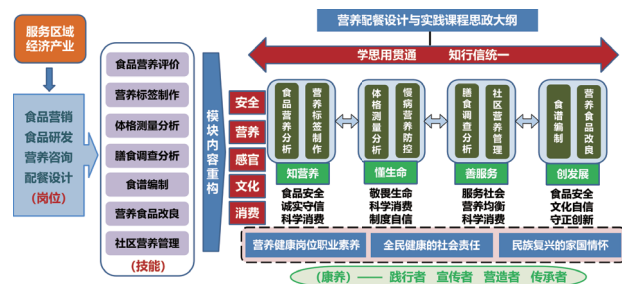


图1. 营养配餐设计与实践课程思政资源库大纲

### （二）全域融合多源异构数据，打造智能迭代动态思政资源库

依据营养课程内在规律，系统梳理蕴含的思政富矿。从课堂

引入、专业讲授、技能训练、课后练习、随堂测试、拓展提升等环节，深入挖掘分析课程思政元素，将膳食营养相关新闻、国家食品营养政策、饮食文化历史、传统食疗理念、社会饮食伦理、营养职业素养、营养学术前沿等有关思政资源<sup>[3]</sup>，以图片、文字、音频、视频、人工智能、链接与网络资源等多种形式进行收集，实现多源异构数据的全域融合，丰富课程思政资源库素材。

师生共建，拓展资源更新途径，实现资源仓库的智能迭代。借助人工智能，高效抓取权威媒体发布的饮食营养相关时政新闻、政策解读、前沿研究成果、社会饮食营养风向背景等资源，分析整理，融入课程思政资源库，保证思政元素的时效性。引导学生参与主题相关信息搜集，从学生视角发掘关注热点，分析抽提思政元素，丰富课程思政资源库。

### （三）线上+线下”联动，构建跨时空覆盖的开放共享课程思政资源库

依托互联网技术构建“线上+线下”联动的课程思政资源体系，借助短视频、动画、图片、文字等形式，通过营养政策解读、饮食文化传承、食品营养行业楷模事迹等数字化资源，打破时空限制，提升思政教育的覆盖面与渗透力。通过虚拟仿真和案例库，还原社区营养、营养配餐员等真实工作场景，实施“故事思政”，让学生在虚拟实践中感受专业价值。通过网络服务平台，让学生参与营养教育的社会服务中，设计“行走的课程思政”，增强学生职业认同感。

## 三、数智赋能，实施课程思政教法改革

### （一）“三维联动”教学改革，实现课程思政的沉浸融合与精准滴灌

充分发挥教育数智化作用，线上线下探索构建“线上自主学习+线下深度研讨+实践沉浸体验”三维联动教学模式<sup>[4]</sup>，根据专业技能要求、思政目标和学情特点，借助丰富的教学资源、技术手段和数字化平台，巧妙利用任务驱动、情境渲染、案例分析、讨论汇报、实操训练等多样化教学方法，创造个性化的教学情境和师生在线互动平台，打造“无边界”课堂，营造课程思政沉浸式氛围，让课程思政“无处不在，无时不有”。运用数字技术对学生的行为、兴趣偏好进行精准分析，通过学生的个性化选择和数据驱动的学情研判，为学生提供个性化的学习资源，实

现思政目标的精准滴灌。

## (二) 遵循学思用贯通、知信行统一的原则，“六步”优化课程设计

以学生为中心，积极发挥学生学习的主动性，引入企业岗位实际工作案例，采用项目驱动模式，按“导—思—践—评—提—拓”六步法实施教学任务<sup>[5,6]</sup>，将思政元素嵌入任务驱动六步模式中，发挥思政元素对专业教育得主观促进作用，激发学生学习兴趣，强化学生职业认同感，实现产教融合，促进知行信统一，提高专业技能的同时实现综合职业素养的培养。例如，宴会餐食谱编制教学：导，通过国民营养计划（2017-2030）中“开展健康烹饪模式与营养均衡配餐的示范推广”政策以及“中国营养学会科研基金——百胜餐饮健康专项基金招标公告”的文件解读，宣扬国家健康战略，培养制度优势，强化营养职业的自豪感，激发学习动力；思，通过引导梳理任务知识点及攻克逻辑，培养学生分析问题解决问题的能力以及岗位服务意识；践，任务实施过程通过小组协作，培养合作意识及集体荣誉感，限时任务要求培养学生的时间观念；评，通过组内、组间、教师评价以及优秀食谱的企业评价，对食谱质量及任务实施表现进行综合评价，强化职业认同感，促进职业素养的提升；提，根据评价结果，进行反思优化，在食谱的进一步完善中渗透科学严谨、精益求精的工作态度；拓，加入创新要求，例如节气饮食养生元素、中国传统饮食文化等的融入，赋予食谱东方色彩，培养学生守正创新意识，强化文化自信。

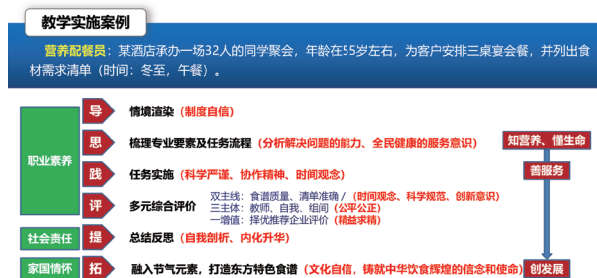


图2 营养配餐设计与实践课程教学案例

## (三) “多元评价+动态反馈”，构建课程综合评价体系

将课程思政融入专业课程考核中，建立课程思政、专业技能双线并重的课程思政评价体系，采用教师评价、小组评价、学生自评以及社会增值评价形式，构建了“二三一”课程考核评价体系，将学习能力、团队协作、职业素养、工匠精神、创新能力和任务活动积分等纳入考核，通过过程性、终结性、增值性考核，形成全方位、多角度、深层次的智能化评价，激发学生学习积极

性和主动性。利用数字画像技术，借助学习平台记录学生行为（如讨论区发言次数、推荐资料阅读量、作业提交准时率、组内活动活跃度等）和专业水平（课后测试、章节测试、作业评分等），生成“思政素养成长曲线”和“专业技能强化曲线”，利于教师及学生直观了解课程的学习情况，包括专业知识掌握水平及个人职业素养水平，实现了对学生德技的综合评价<sup>[7]</sup>。

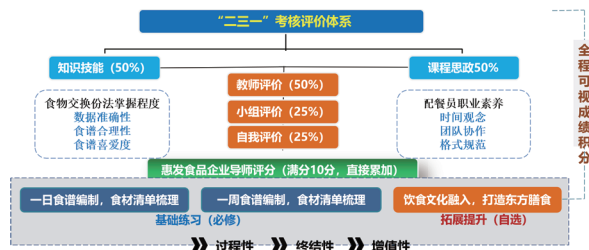


图3 营养配餐设计与实践课程评价体系案例

## (四) 创新开发课程思政育人项目，建立课程思政主题的“第二课堂”

在健康中国战略背景和“互联网+”环境下，搭建实践主题活动平台，服务与育人相结合，开展内容丰富、形式多样的“第二课堂”活动，设计“行走的课程思政”，提高师生专业实践能力和社会服务能力，强化社会服务意识。例如结合党建团建活动、大学生暑期“三下乡”活动，在校内外开展“全民营养周”科普知识宣传、学生食堂平衡膳食宣教活动、社区营养调查与宣传、感恩父母实践等活动，通过学校社团，组织“营养早餐”、“营养花馍”设计制作等技能大赛，建立“食客辟谣说”微信公众号，为课程建设注入灵魂，为课堂教学增加活力。

“营养配餐设计与实践”课程，以数字化技术为引擎，通过锚定课程价值主线、构建智慧框架、迭代多元资源、创新教学模式，实现了课程思政的沉浸融合与精准滴灌。以价值主线为“魂”，引领整个课程设计，打破营养课程思政元素零散拼凑的现状。以智慧框架为“骨”，通过“点—线—面”的设计，保证课程思政的系统性。以立体资源为“肉”，通过全域融合多源异构数据，实现思政元素的丰富灵活。以创新模式为“径”，营造营养课程思政渗透式渲染氛围，促进课程思政的沉浸融合与精准滴灌。通过课程思政改革，赋予课程灵魂，使课程变得生动鲜活，实现了专业人才培养过程中价值引领与技术传授的有机统一，为健康中国战略输送了既精于专业知识技能又心怀家国、兼具科学精神与人文情怀、能在营养配餐、公共营养干预、现代食品营养改良、健康中国建设中践行“大食物观”与生命至上理念的高素质复合型人才。

## 参考文献

- [1] 石萌, 郑志兵, 覃思, 等. "食品营养学"全链条、一体化"课程思政教学模式探索与实践[J]. 食品工业, 2024, 45(10): 178-181.
- [2] 刘欣, 王娟, 魏贞, 等. "大食物观"视域下高职院校食品化学课程思政的重塑设计与探索实践[J]. 现代食品, 2025, (16): 51-54. DOI: 10.16736/j.cnki.cn41-1434/ts.2025.16.015.
- [3] 何林枫, 王静, 罗涛, 等. 工匠精神引领下高职院校"食品质量控制与管理"课程思政教学的深度融合与模式创新[J]. 食品与发酵科技, 2025, 61(06): 167-170.
- [4] 程林, 王宗亚, 黄双双, 等. "新农科"背景下植物营养学课程教学改革路径探析——以皖江工学院为例[J]. 中南农业科技, 2025, 46(11): 201-204.
- [5] 李妍, 万细妹, 张翔. 思政引领力背景下的餐饮类专业课程思政建设探索[J]. 中国食品工业, 2025, (19): 164-167.
- [6] 杨亚楠, 高岳, 宋京城. 高职食品类专业课程思政教学改革与探索[J]. 现代商贸工业, 2025, (09): 236-238. DOI: 10.19311/j.cnki.1672-3198.2025.09.076.
- [7] 张晨微, 王洪涛, 袁绮晨, 等. "六维一体"评价体系在食品营养学中的应用[J]. 食品工业, 2025, 46(02): 333-337.