

立德树人视域下《食品营养学基础》课程思政教学模式创新与实践

林晓

济南护理职业学院, 山东 济南 250102

DOI: 10.61369/VDE.2026060035

摘 要 : 《食品营养学基础》课程是开展思政教育的优质载体。针对该课程思政实施中授课模式固化、系统性不足等问题, 本文构建并实践“三维四融”课程思政教学模式, 结合“三线并举”顶层设计与双维评价体系, 通过校企协同实践, 实现知识、能力与价值引领的统一。实践表明, 该模式有效破解专业与思政“两张皮”难题, 提升了学生职业素养与教师思政育人能力, 为食品类专业课程思政建设提供实践参考。

关 键 词 : 食品营养学基础; 课程思政; “三维四融”; 立德树人

Innovation and Practice of Ideological and Political Teaching Model for “Fundamentals of Food Nutrition” Course from the Perspective of Cultivating Virtue and Developing Morality

Lin Xiao

Jinan Vocational College of Nursing, Jinan, Shandong 250102

Abstract : Fundamentals of Food Nutrition serves as an excellent carrier for ideological and political education. Aiming at problems such as rigid teaching modes and insufficient systematicness in the implementation of ideological and political education in this course, this paper constructs and practices a “threedimensional and fourintegration” ideological and political teaching model. Combined with a “threeline parallel” toplevel design and a twodimensional evaluation system, and through universityenterprise collaborative practice, it achieves the integration of knowledge imparting, ability cultivation and value guidance. Practice shows that this model effectively solves the problem of “separation” between professional teaching and ideological and political education, improves students' professional literacy and teachers' ability in ideological and political education, and provides practical references for the ideological and political construction of foodrelated professional courses.

Keywords : Basic Principles of Food Nutrition; Course Ideological Education; “Three-Dimensional and Four-Fusion”; strengthen moral education and cultivate people

国无德不兴, 人无德不立。习近平总书记强调: “马克思主义是在实践中形成并不断发展的, 要高度重视思政课的实践性, 把思政小课堂同社会大课堂结合起来, 在理论和实践的结合中, 教育引导学生在人生抱负落实到脚踏实地的实际行动中来^[1]。课程思政是落实这一任务的重要途径。《食品营养学基础》课程是食品检验检测技术专业的基础课, 主要面向营养健康指导职业岗位, 以公共营养师能力培养为核心, 使学生具备营养健康指导职业能力与素养^[2], 是开展思政教育的优质载体。本文以《食品营养学基础》课程为研究对象, 论述“三维四融”课程思政教学模式, 破解专业课程与思政教育“两张皮”问题, 同时服务“健康中国”战略需求, 培养兼具专业能力与社会责任感的食品人才。

一、《食品营养学基础》实施课程思政的必要性

(一) 适应行业与岗位对食品类人才的需求

食品科学与工程的发展、建设对于社会进步、百姓生活有着不可替代的重要作用, 保障食品的质量与安全是维护人类健康、社会经济发展的关键因素之一^[3]。食品检验检测技术专业人才培养

后, 主要投身于食品新产品研发、食品营养科学研究、食品品质管控等核心岗位, 这类岗位直接关联食品安全、营养与品质, 对从业者的职业素养提出了极高要求。通过实施课程思政, 能够培养学生严谨细致的工作作风与精益求精的职业追求, 树立坚守专业初心, 筑牢食品健康的防线, 更好的胜任食品检验员、营养师等岗位要求、适应行业发展规律。

（二）提高食品类人才对行业的认同感

隧道爆破高级技师彭祥华，可以将装填爆破药量的误差控制在远远小于规定的最小误差范围内。焊接工艾爱国，秉持“做事情要做到极致、做工人要做到最好”的信念，在焊工岗位上奉献五十多年，攻克了数百个焊接技术难关，为我国焊接领域的发展作出了巨大贡献。贵金属冶炼工、特级技师潘从明，数十年如一日专注铂族贵金属高效提炼技术，不仅开创了全新的贵金属提纯工艺流程和技术标准，还填补了国内外复杂铑铱物料综合利用技术空白^[4]。德国“双元制”职业教育中，企业和职业学校是两大核心主体。企业承担70%的实践教学，负责培养学生在实际工作场景中的操作技能与职业素养^[5]。通过实施课程思政，深度挖掘行业中的思政元素，并与课程内容密切连接，弘扬中国优秀的传统文化，增强学生文化自信心，同时能够有效提升学生未来从业过程中的职业道德素养，强化其社会责任感，引导学生更好地服务社会。学生在今后从事食品领域相关工作时，可通过自身专业行为影响并辐射社会各层面，切实履行行业使命，为国家发展贡献应有力量，具有十分深远的教育意义。

二、《食品营养学基础》课程思政实施现状

（一）授课模式以教师为主导

教学活动的主要实施者都是教师，学生掌握知识的主要途径也是通过授课教师面向学生“机械式”传递知识，在这过程中，学生只能被动接受并消化知识，由于缺乏学生自主独立思考，上课效率不高^[6]。教学方法陈旧、教学过程创新不足，在一定程度上制约了学生学习的主动性，难以有效激发其创新思维。

（二）课程思政实施系统性不足

当前《食品营养学基础》课程思政建设尚未形成自上而下、贯穿人才培养全过程的系统化布局，整体设计较为零散，缺乏与专业培养目标、毕业要求及行业需求相契合的顶层规划。教师在教学过程中，可能会零散地选取一些思政案例或知识点进行讲解，但这些内容之间缺乏内在的逻辑联系和系统性^[7]。在实际教学中，多以单点、零散的方式融入思政元素，未能将项目教学、课程内容、专业建设三者进行有机融合与一体化设计，思政元素挖掘碎片化、表面化，缺乏递进式、层次化的内容体系，整体呈现出系统性不足、逻辑性不强、持续性不够的问题，难以实现知识传授、能力培养与价值引领的有机统一。

（三）课程思政元素融入生硬

课程的思政元素非常多，包括社会责任感、爱国情怀、劳动教育、科学思维等，但有些教师在进行课程思政的时候往往与专业知识技能传授脱节，缺乏有机融合，导致思政教育与专业知识学习“两张皮”现象严重^[8]。课程思政实施的最终意义是让学生理解与认同它的内涵，并能够在工作与生活中践行。而目前问题主要集中于教师没有系统分析课程知识与思政元素之间的关系，缺乏针对性设计思政元素融入课程知识的有效路径，未能有效利用现有教学工具，使得“教书”和“育人”割裂，不能充分发挥“育人”的功能。

三、《食品营养学》课程“三维四融”课程思政模式的构建与实践

（一）构建“三线并举”思政顶层体系

立足“健康中国”国家战略以及“康养济南”等区域发展战略，结合营养师、健康管理师等岗位要求，创新构建“理念线—目标线—任务线”三线协同的思政育人顶层设计。

以“打通健康中国最后一公里的领跑者”为课程思政主题，将“数智化新技术应用的创新者”“传播中医药文化的践行者”“百姓舌尖上的守护者”“中国传统技艺的传承者”四大角色作为课程的育人理念线，从价值引领维度为课程注入育人灵魂，引导学生树立服务健康中国战略、传承文化技艺等社会责任感。根本任务线紧扣数智化新技术应用、中医药文化传播、食品安全保障等核心任务，通过校内课堂的大师工作室传承、中医药博物馆浸润、双创孵化基地实践，企业课堂的数字岗上课、互联网+医院历练，项目课堂的汉语桥交流、药膳项目及助老助教公益项目参与等，以多样课堂形态驱动学生在技能提升中夯实数智能力、强化工匠精神、传承传统技能，切实履行服务健康领域的根本职责；目标达成线围绕食养认同为根、食育责任为魂、食疗文化为翼、道德坚守为基展开，贯穿于“三阶八步”教学全程。树立食育责任意识，领悟食疗文化精髓，坚守职业道德，以目标导向统摄教学各环节，实现知识、能力、素养与价值观培育的深度融合，全方位塑造适应健康中国需求的高素质人才。通过课程的思政顶层设计，解决课程思政实施系统性不足的问题。

（二）创新“三维四融”课程思政教学模式

“三维”即知识维度、能力维度、价值维度，“四融”即融合国家战略、融合传统文化、融合社会问题、融合职业理想。“三维四融”思政教学模式即探索如何将“三维”与“四融”路径相结合，将课程思政有机融入课程教学，通过创新教学模式提升思政教学效率和效果。

知识维度与“四融”深度契合，筑牢思政育人的知识根基。融合国家战略，就是将“健康中国”对全民营养健康的要求、“数字中国”对技术创新的部署，转化为专业知识的教学重点。例如，在“营养素”项目中，结合“健康中国”战略中“预防为主”的理念，讲解各类营养素对全民健康的支撑作用，明确不同人群的营养需求与国家公共卫生事业发展的关联。融合传统文化，就是挖掘专业知识中的传统文化基因，在“食疗药膳”项目中，结合《黄帝内经》“食养为先”“辨证施食”的理念，将传统文化知识与现代营养学知识结合；关联青少年营养失衡等社会问题，明确专业知识的民生价值；对接营养师等岗位需求，树立职业认知，让知识学习兼具专业性与价值性。

能力维度与“四融”发力，锤炼实践本领。传统教学以理论讲授为主，实践环节多局限于实验室模拟，缺乏与企业真实生产场景的对接^[9]。我院响应国家卫生健康委“健康体重管理年”的活动号召，校企合作共同举办健康体重管理大赛，引导学生组建服务小队，选举“小队长”，团队运用课程中学习到的营养学知识为师生和居民制定营养食谱和运动干预方案，助力体重控制；

依托学院智慧工坊项目，联合企业共同研发制作药膳，将传统食养文化与现代营养配比结合，传承文化的同时提升创新能力。此外，开展了大学生“三下乡”、党团双报到、进社区营养科普等活动，在实践中不断深化职业能力，在团队合作中感受精诚合作、齐心协力的力量，在膳食方案的反复设计中理解精益求精的精神内涵。

价值维度与“四融”浸润，塑造精神内核。通过解读“健康中国”战略，让学生明白国家的政策要求，培育家国情怀；弘扬传统食养文化、中医药文化，让学生了解中华文化的博大精深，增强文化自信、传承优良品德；结合“315”国际消费者权益日、食品行业真实的食品安全案例等，引导学生坚守职业底线、增强社会责任感；传授正确的职业观、价值观，让学生明确食品行业的价值和意义，在课程中引导学生认识到营养师、食品检验员等职业是守护全民膳食健康的重要力量，树立“爱岗敬业、精益求精、诚信尽责”的职业精神。

知识维度是基础，为“四融”提供食品营养专业支撑；能力维度是路径，让“四融”落地生根、转化为服务全民营养的实际行动；价值维度是核心，为“四融”赋予守护健康、诚信从业的精神内涵。通过“三维”与“四融”的深度融合，能够让学生成为课堂的主任，有效解决课程思政元素在课程中融入生硬的问题，破解思政育人和知识传授“两张皮”的难题。

（三）形成知识能力与价值素养双维课程评价体系

课程考核评价应多元化、多维度，要突出课程思政育人性，

构建“知识 + 能力 + 价值”多维度考核机制^[10]。知识能力方面，通过课前课后测验、章节测评、期末测评等，获得知识掌握度增长情况。技能测评，增加了企业导师评价，校企联合能够有效评价学生技能水平与岗位的匹配情况，评价结果更加客观与合理，对教师教学也起到促进作用。价值素养方面，一方面通过课堂实训技能测评，一方面通过丰富多样的第二课堂活动进行测评。如，在健康体重管理大赛中，通过团队合作完成了几份膳食食谱，在与“客户”的沟通过程中修改了几次运动干预方案后取得良好效果，药膳的配方经过了几次调整最终获得口感与食疗功能俱佳的成品。为了更好的体现学习成果，为每一名学生建立一份个人档案，形成“一生一案”，详细记录其在学习过程中知识能力与情感价值的发展情况。

四、结语

通过构建“三维四融”课程思政教学模式，破解了专业课程与思政教育割裂难题，实现知识传授、能力培养与价值引领的有机统一，为食品类专业课程思政建设提供了可借鉴的实践范式。未来，将总结现有实践经验，针对教学模式实施中的细节问题优化完善，进一步深化校企协同育人机制，丰富思政元素挖掘路径，探索数智化手段与思政教学的深度融合，持续提升课程思政育人实效，助力培养更多兼具专业能力、社会责任感与文化自信的高素质食品行业人才。

参考文献

[1] 丁富萍, 曹庆锋. 新时代高校构建“大思政课”育人体系的实践路径 [J]. 中国军转民, 2024, (3): 130-131.

[2] 唐丽丽, 张红娟, 薛雯, 时静, 戴璐, 等. 课程思政融入“食品营养与健康”课程的教学探索与实践 [J]. 食品与发酵科技, 2025, 61 (4): 145-149.

[3] 刘丽霏, 李斌, 王月华, 杨强, 曹雪妍, 孙希云, 等. 立德树人背景下课程思政建设研究——以“食品科学与工程导论”课程为例 [J]. 食品工业, 2025, 46(11): 212-215.

[4] 王微. 工匠精神与高职院校思政教育融合的创新实践 [J]. 北京工业职业技术学院学报, 2024, 7 (23): 60-63.

[5] 马丽亚. 德国“二元制”对青海职业教育的启示 [J]. 青海教育, 2025, 6: 46-47.

[6] 田铸, 李雪茹, 师希雄, 尚天翠, 吴世芳, 等. “食品营养学”课程思政教学的创新与实践 [J]. 食品工业, 2026, 47(1): 100-103.

[7] 马丽萍, 尹逸. 高职食品类课程思政建设模式的构建与创新 [J]. 食品工业, 2025, 46(06): 302-306.

[8] 张迅捷. 高职“食品营养与健康”课程思政教学探究 [J]. 西部素质教育, 2023, 9(15): 34-37.

[9] 马小媛, 王周平. 新工科背景下食品分析课程教学融合改革研究 [J]. 食品工业, 2025, 46(4): 160-164.

[10] 杨玉霞, 杨紫霞, 郭峰君, 等. 三全育人背景下高职食品营养与健康课程思政教学改革与实践 [J]. 中国食品工业, 2025, 7: 168-170.