兵团一流课程《食品工艺学》课程思政库建设与实践

李宝坤，樊哲新，陈晓倩，方志锋，刘忆冬，魏长庆，卢士玲，王庆玲，王静云
石河子大学食品学院，新疆 石河子 832003

DOI:10.61369/ETI.2026070010

摘　　要： 课程思政是新时代高校落实立德树人根本任务的核心举措，也是一流课程建设的重要内涵支撑。立足新疆生产建设兵团高校服务兴疆固边、培育新疆应用型人才的办学定位，针对《食品工艺学》课程教学中思政元素零散、专业与价值教育融合度低、区域产业育人资源利用不足等现实问题，本文以兵团一流本科课程建设为依托，重构课程育人体系。研究构建立体式教学内容架构：以食品安全为核心，食品加工共性问题为骨架，新疆特色农产品加工为肌肉，课程思政教育为血液，形成专业知识、产业实践与价值引领深度耦合的教学模式。通过系统梳理课程五大教学模块，挖掘适配兵团果蔬、畜牧、乳品、发酵产业的本土化思政资源，搭建分层递进的课程思政资源库，构建课堂讲授、实训实操、田野研学相结合的立体化实践路径，建立知识、能力、素养一体化考核评价机制。教学实践结果表明，该资源库能够有效解决专业课程思政表层化、形式化问题，切实提升学生专业素养与家国戍边情怀，引导学生主动服务兵团特色食品产业发展。

关 键 词： 兵团一流课程；食品工艺学；课程思政资源库；兵团精神；教学改革

Construction and Practice of the Ideological and Political Education Database for the First-Class Course "Food Technology"

Li Baokun, Fan Zhenxin, Chen Xiaoqian, Fang Zhifeng, Liu Yidong, Wei Changqing, Lu Shiling, Wang Qingling, Wang Jingyun
College of Food Science, Shihezi University, Shihezi, Xinjiang 832003

Abstract: Ideological and political education in courses is a core measure for universities in the new era to fulfill the fundamental task of fostering virtue, and it is also an important connotation support for the construction of first-class courses. Based on the educational positioning of Xinjiang Production and Construction Corps universities to serve the development of Xinjiang and consolidate the border, and addressing the existing problems in the teaching of the "Food Technology" course such as the scattered presence of ideological and political elements, low integration of professional and value education, and insufficient utilization of regional industrial education resources, this paper, relying on the construction of first-class undergraduate courses of the Corps, reconstructs the educational system of the course. The research constructs a three-dimensional teaching content framework: with food safety as the core, common problems in food processing as the backbone, processing of Xinjiang characteristic agricultural products as the muscle, ideological and political education as the blood, forming a teaching mode with deep coupling of professional knowledge, industrial practice and value guidance. Through systematic review of the five teaching modules of the course, it excavates localized ideological and political resources suitable for the Xinjiang fruit and vegetable, livestock, dairy and fermentation industries, builds a hierarchical and progressive ideological and political resource database, constructs a three-dimensional practical path combining classroom lectures, practical training and field study, and establishes an integrated assessment and evaluation mechanism of knowledge, ability and quality. The teaching practice results show that this resource database can effectively solve the problems of superficial and formal ideological and political education in professional courses, effectively enhance students' professional literacy and patriotism for the border defense, and guide students to actively serve the development of characteristic food industries in the Corps.

Keywords: first-class courses of the corps; food technology; ideological and political education resource database of the course; corps spirit; teaching reform

基金项目：兵团重点教学改革研究课题（BTBKXM-2025-Z22）；石河子大学本科教育教学改革研究重点项目（JGZ-2025-03）；兵团一流本科课程建设项目（无编号）；自治区产学研联合培养研究生示范基地项目（无编号）。

Copyright © This Work is Licensed under A Commons Attribution-Non Commercial 4.0 International License.

引言

《高等学校课程思政建设指导纲要》明确要求高校全面推进专业课程思政建设，依托各类课程载体落实价值塑造、知识传授与能力培养三位一体的育人目标[1]。《食品工艺学》是食品科学与工程类专业的核心主干课程，课程内容覆盖食品加工原理、工艺技术、品质控制与产业应用，实践性与产业针对性强，具备天然的思政融入条件[2]。现阶段国内多数高校在该课程思政建设中，多采用碎片化案例嵌入方式，缺乏系统性资源整合与课程体系设计，存在思政内容同质化、与地方产业衔接不紧密、育人针对性不强等问题，难以满足新时代工科专业高阶育人需求[3]。

兵团高校承担着为新疆培育留得住、用得上、敢担当专业人才的重要使命，人才培养需深度契合兵团屯垦戍边、产业兴边、富民固边的发展定位。新疆及兵团拥有独特的果蔬、牛羊肉、特色乳、酿酒葡萄等优势农产品资源，特色食品产业是带动区域农业增效、农户增收、稳疆兴疆的支柱产业，为课程思政建设提供了丰富的本土素材资源。当前，《食品工艺学》课程教学尚未充分挖掘兵团产业特色与红色戍边资源，思政融入多停留在理论说教层面，与实训实践、产业发展、地域文化结合不足，一流课程的示范育人效能未能充分发挥。为此，本研究依托兵团一流课程建设平台，系统开展课程思政资源库建设，结合课程各教学模块精准对接兵团产业发展与戍边精神内涵，完善教学实施与评价体系，推动专业课程思政建设从零散化、表面化走向体系化、常态化、深度化。

一、课程思政库建设框架与实施原则

（一）总体建设框架

结合兵团产业特色与课程教学逻辑，本研究创新建立“以食品安全为核心，食品加工共性问题为骨架，新疆特色农产品加工为肌肉，课程思政教育为血液”的立体式教学内容体系，将价值引领贯穿课程教学全过程。同时构建“一核四维、模块适配、三维落地”的课程思政资源库整体框架，以兵团精神、胡杨精神与屯垦戍边红色文化为核心育人主线，围绕粮食安全、职业伦理、工匠精神、民族团结四个育人维度，对应课程绪论、果蔬加工、肉品加工、乳品加工、发酵制品五大核心教学模块，建成集素材资源、课堂教学、实践育人于一体的系统化思政资源体系，实现专业知识点与思政育人点的精准匹配、逐层落地[4]。

（二）核心建设原则

第一，地域本土化适配原则。区别于普通高校通用型课程思政模式，本课程聚焦兵团屯垦历史、特色农产品产业发展、新疆食品行业从业人员奋斗事迹开展资源建设，突出新疆高校课程思政的独特性与针对性，避免内容同质化。

第二，专思深度融合原则。立足课程专业属性，依托食品加工工艺原理、技术难点、产业痛点嵌入思政内容，摒弃独立说教式思政教学，实现专业知识与价值教育有机融合、同向同行[5]。

第三，动态迭代实用原则。所有思政资源按照教学模块、产业类型、育人主题分类整理，适配课堂教学、实训操作、课外研学多场景使用，同时根据兵团食品产业技术升级、行业政策更新动态补充案例资源。

第四，全程育人闭环原则。构建资源建设、课堂应用、实践落地、效果评价、优化迭代的完整育人链条，保障课程思政建设长效落地，切实提升育人质量。

二、课程模块化思政元素挖掘与体系构建

依据《食品工艺学》课程教学大纲，结合五大核心教学章节的知识目标与能力目标，系统拆解各模块教学重点，分别挖掘通用专业思政内涵与兵团本土化特色思政资源，明确各章节差异化育人重点，形成适配课程教学、贴合新疆产业发展的思政融入体系，具体内容如表1所示。

章节	通用思政内容	兵团特色思政内容	思政教学效果
绪论	梳理我国食品工业发展历程与行业战略地位，分析食品产业保障民生、稳定市场、助力国民经济发展的重要作用，引导学生建立正确的行业认知与职业价值观。	结合兵团屯垦戍边发展历史，梳理兵团食品产业从自给自足到产业化发展的演变过程，分析区域食品产业发展优势与现存短板，明确食品产业在兵团民生保障、新疆稳定中的基础性作用。	帮助学生系统认识食品行业的社会使命，明晰兵团食品产业发展现状，培育学生爱国爱疆的家国情怀，树立服务新疆食品产业建设的职业理念。
果蔬加工工艺	总结国内果蔬深加工技术发展与产业升级成果，阐明果蔬加工在农产品提质增效、乡村产业振兴、农业现代化建设中的应用价值，引导学生树立科技创新赋能产业发展的专业理念。	依托兵团红枣、酿酒葡萄、香梨等优势果蔬资源，结合兵团向南发展战略，分析特色果蔬加工产业助力农户增收、带动地方经济发展的现实价值，融入兵团艰苦奋斗、开拓进取的精神内涵。	使学生充分认识兵团特色果蔬产业的区域优势与战略意义，传承胡杨精神与兵团实干品质，引导学生主动依托专业知识服务新疆乡村振兴与兴疆富疆事业。
肉品加工工艺	结合国民饮食结构升级与肉制品行业发展变迁，梳理我国肉制品产业自主创新、标准化发展的建设历程，弘扬精益求精、坚守品质、攻坚克难的行业工匠精神。	聚焦兵团牛羊肉特色肉制品产业，总结区域畜牧加工产业发展成果，分析肉制品精深加工技术短板与产业升级瓶颈，挖掘新疆食品从业者扎根基层、深耕产业的奋斗事迹。	强化学生立足新疆、服务产业的责任意识，引导学生聚焦兵团肉制品产业发展痛点，依托专业技术助力区域特色畜牧产业提质升级。

 Copyright © This Work is Licensed under A Commons Attribution-Non Commercial 4.0 International License.

乳品加工工艺	梳理国内乳制品行业发展现状，解读国家乳品安全监管、婴幼儿食品保障等民生政策，凸显食品安全以人为本的发展理念，强化学生严谨规范的职业素养。	依托新疆黄金奶源带区位优势，介绍兵团规模化奶源基地建设成效，聚焦驼乳、马乳等特色特种乳资源，分析兵团特色乳业的发展潜力、技术空白与产业升级需求。	帮助学生把握兵团乳业资源优势与发展机遇，激发学生深耕特色乳品加工领域的科研热情与专业动力，助力新疆特色乳业高质量发展。
发酵制品工艺	以国内发酵食品产业技术革新为切入点，分析我国发酵行业突破技术壁垒、实现自主发展的产业历程，培育学生创新思维与行业发展自信。	以石河子、焉耆兵团葡萄酒产区为核心，阐述兵团葡萄酒产业的区域优势与行业地位，分析特色发酵产业在带动就业、提升农产品附加值、兴边富民与产业固边中的重要作用。	引导学生持续关注兵团特色发酵产业发展，明晰特色农产品加工产业的经济价值与社会价值，增强服务兵团特色产业发展的专业自信与使命担当。

基于各章节思政元素挖掘成果，本研究搭建层级清晰、分类明确的课程思政资源库。基础素材层收录兵团产业发展史料、行业工匠事迹、产业政策文件、典型正反案例；教学应用层配套各章节思政教案、课堂研讨议题、思政微课、专项作业与考核题库；实践拓展层整合企业研学资源、田野实践路线、科创竞赛选题、实训创新项目。多层次资源体系有效弥补了传统课程思政素材零散、应用无序、落地困难的不足，为课程思政常态化实施提供系统支撑[6]。

三、课程思政库教学实践路径构建

（一）课堂理论精准融入，实现知识与价值同步传授

依托思政资源库开展模块化教学，以专业知识点为载体嵌入对应思政内容，摒弃传统说教式思政植入。课程绪论阶段，结合兵团食品产业发展历程，对比分析新疆食品供给从屯垦自给到现代化产业化发展的变迁，引导学生理解食品产业在戍边建设中的重要价值。果蔬与发酵制品教学环节，结合兵团葡萄、红枣深加工及葡萄酒产业崛起的实际案例，讲解技术创新对产业升级、农户增收的推动作用。肉品与乳品教学模块，结合新疆畜牧产业发展现状与技术短板，引导学生树立问题导向的专业思维与服务地方产业的职业理念。通过案例剖析、课堂思辨、主题研讨等多元教学方式，实现专业知识讲授与价值引领的深度融合[4]。

（二）实训实践全程渗透，推动知行合一育人落地

实训教学是食品类课程思政育人的关键载体。课程依托兵团特色食品加工实训项目，推行“工艺实操+职业素养培育”双任务模式，将工匠精神、质量意识、产业服务理念贯穿实训全过程[5]。在特色果蔬加工、牛羊肉制品处理、特种乳加工、葡萄酒酿造等实训项目中，结合兵团产业实际设计低成本、可落地的工艺优化任务，引导学生立足新疆产业需求开展技术改良与工艺创新。同时组织学生走进兵团食品龙头企业、现代农业产业园、使学生直观了解新疆食品产业发展现状，体会兵团从业者扎根新疆、实干兴业的奋斗精神，强化专业服务地方产业的实践认知。

（三）第二课堂延伸拓展，深化专创融合育人成效

依托课程思政资源库科创选题体系，引导学生围绕兵团特色农产品加工开展创新创业训练、课程设计与科研实践。聚焦特种乳深加工、果蔬保鲜技术优化、葡萄酒工艺改良、特色食品资源开发等新疆产业热点，鼓励学生将课堂所学转化为助力乡村振兴、兴边富民的实践成果。在科创实践中进一步强化学生的专业认同感与戍边服务意识，实现专业创新能力与思政素养的协同提升[1]。

四、教学实践成效分析

本思政资源库已连续应用于兵团一流课程《食品工艺学》教学，覆盖食品专业学生，教学改革成效显著。首先，有效提升了教师课程思政教学能力，解决了专业教师思政素材匮乏、融入方式单一的教学难题，形成了可复用、可推广的课程思政教学范式。其次，本土化、产业型思政案例有效提升了课堂教学感染力，改变了传统思政教育空洞化、形式化的问题，学生课堂参与度与课程满意度显著提升。再次，学生产业认知与戍边服务意识明显增强，对兵团特色食品产业的发展优势与现实需求认知更加清晰，毕业后投身兵团食品产业就业、创业的学生人数逐年增加，扎根新疆、服务兴疆固边的职业信念持续强化。最后，本课程构建的思政建设模式可为兵团同类涉农工科专业课程思政改革提供参考，具备良好的示范辐射价值。

五、结语

本文以兵团一流课程建设为依托，立足新疆高校育人定位与兵团食品产业发展特色，创新构建“以食品安全为核心，食品加工共性问题为骨架，新疆特色农产品加工为肌肉，课程思政教育为血液”的立体式教学体系，系统搭建适配《食品工艺学》课程的本土化思政资源库，完善课堂、实训、课外多维育人路径与多元评价体系。通过深度融合兵团屯垦精神与特色产业资源，有效破解了专业教学与思政育人脱节的问题，实现了一流课程专业教学质量与立德树人成效的双提升。未来将持续迭代优化思政资源体系，深化课程教学改革，充分发挥一流课程示范引领作用，持续培育专业能力扎实、职业素养优良、愿意扎根新疆的食品专业人才，为兵团产业振兴、兴疆固边事业提供人才支撑。

参考文献

[1] 教育部 . 高等学校课程思政建设指导纲要 [Z]. 2020.

[2] 王祖文 , 赵品瑶 , 柳佳芸 . 课程思政融合下的食品工艺学原理教学改革研究 [J]. 中国食品工业 , 2025, (3) 167-169.

[3] 李嘉欣 , 刘畅 , 唐艳 , 等 .《食品工艺学》课程思政教学融入与实践探索 [J]. 微量元素与健康研究 , 2024, 41 (6) 86-88.

[4] 丁田田 , 张琳 , 李永苹 . 基于食品工艺学课程的思政教学研究 [J]. 中国食品 , 2024, (10) 38-40.

[5] 庞艳苹 , 李昊轩 , 马晓宇 , 等 . 新工科建设背景下食品工艺学课程思政实践探索 [J]. 食品界 , 2024, (4) 96-99.

[6] 院珍珍 , 韩丽娟 , 叶英 , 等 . “食品工艺学”课程思政教学改革探索 [J]. 食品工业 , 2024, 45 (2) 175-178.

Copyright © This Work is Licensed under A Commons Attribution-Non Commercial 4.0 International License.