

文章编号: 2617-6084 (2025) 01-0006-04

# 课程思政在新食品原料与特殊营养食品课程中的教学探索

张晓书<sup>1</sup>, 徐丹丹<sup>2</sup>, 张向荣<sup>1</sup>, 纪巧玲<sup>1</sup>

(1. 沈阳药科大学 功能食品与葡萄酒学院, 辽宁 沈阳 110016; 2. 沈阳市第四中学, 辽宁 沈阳 110016)

**摘要:** 课程思政是目前高校对大学生进行思想政治教育的重要手段和途径。新食品原料与特殊营养食品蕴含着丰富的思政元素, 是开展思政教学的良好载体。本研究通过对思政元素库的挖掘、建设和实施等途径, 全方位地将课程思政融入新食品原料与特殊营养食品教学的全过程, 以达到课程思政教学的预期效果。

**关键词:** 新食品原料; 特殊营养食品; 课程思政

**中图分类号:** G641; R15 **文献标志码:** A

新食品原料与特殊营养食品是沈阳药科大学(以下简称我校)针对食品科学与工程和食品质量与安全专业本科生开设的一门专业选修课。它是以功能食品学、食品营养学等为基础, 研究开发新食品原料及针对特殊人群研制的全营养和非全营养配方食品等内容。本课程的主要教学任务是通过新食品原料和特殊营养食品的种类、功效成分、市场产品应用、相关法律政策及申报审批流程等方面知识的学习, 使学生掌握这两种食品的相关基础知识。我校将该课程安排在第六学期, 授课对象为大学三年级学生, 他们面临下一阶段的选择时期, 在课程教学中融入思政元素, 培养学生优良的思想品德和专业学习素养, 为学生后续无论是读研究生还是工作都能够打下坚实的基础<sup>[1]</sup>。课程思政是一种将思想政治教育融入到课程中的教学方式, 旨在通过课程的学习过程培养学生的思想观念、道德品质和价值取向。教育不仅仅是传授知识的过程, 更是培养人品德的重要途径。在课程中融入思政元素, 可以帮助学生树立正确的世界观、人生观和价值观, 培养他们的社会责任感和公民意识, 为未来的社会发展做出贡献。

## 1 新食品原料与特殊营养食品课程思政的课程目标

在高校课程规划中, 教学目标扮演着至关重要的引领角色。若要将课程思政有效融入课程教学, 首要步骤便是精准定位教学目标。具体而言, 应紧密围绕本校食品专业既定的培养方向, 敲定“新食品原料与特殊营养食品”这门课程的目标。在“三全育人”(全员、全程、全方位)理念的灯塔照耀下, 参考学校对人才培养的整体定位与要求, 从知识传授、能力培育以及思政教育这三个关键层面, 全方位构建本课程的教学目标体系(见表1)。

## 2 新食品原料与特殊营养食品课程思政素材库的建设

新食品原料与特殊营养食品是在大健康产业时代背景下产生的具有代表性的两种新兴食品种类,

**投稿日期:** 2024-01-12

**基金项目:** 沈阳药科大学校级教改课题(1804)

**作者简介:** 张晓书(1985-), 女(民族), 辽宁沈阳人, 副教授, 从事功能食品物质基础及功效评价研究, Tel. 024-43520300, E-mail: xiaoshu2397@163.com。

在我国是朝阳产业。新食品原料与特殊营养食品是大健康产业背景下的新兴食品类型，具有广阔的发展前景。教学中以学生为中心，将中华传统饮食文化、科学饮食理念、爱国情怀、科学家精神、食品安全意识和职业观念等思政元素巧妙融入课堂<sup>[2]</sup>。结合课程特点，挖掘相关思政元素，融入课程思政教学设计（图 1），实现专业知识与思政元素的深度融合，形成协同育人效应，培养高素质新工科人才。

表 1 “新食品原料与特殊营养食品”的课程目标

| 课程目标 |  |
|------|--|
| 知识目标 | 使学生掌握新食品原料与特殊营养食品课程的基础知识。掌握不同功效成分对人体有益健康的功能；掌握新食品原料与特殊营养食品的管理制度、申报所需材料等相关法律法规。   |
| 能力目标 | 使学生具备从事新食品原料与特殊营养食品的专业技能。培养学生研发过程中需要的分析检测及安全性评价、毒理评估等基本技能，能够分析在生产流水线中可能会对对环境及人类安全造成的隐患并积极解决，培养学生分析问题和解决问题的能力。  |
| 价值目标 | 在高校课程规划中，教学目标扮演着至关重要的引领角色。若要将课程思政有效融入课程教学，首要步骤便是精准定位教学目标。具体而言，应紧密围绕本校食品专业既定的培养方向，敲定“新食品原料与特殊营养食品”的课程目标。在“三全育人”（全员、全程、全方位）理念的灯塔照耀下，参考学校对人才培养的整体定位与要求，从知识传授、能力培育以及思政教育这三个关键层面，全方位构建本课程的教学目标体系。 |

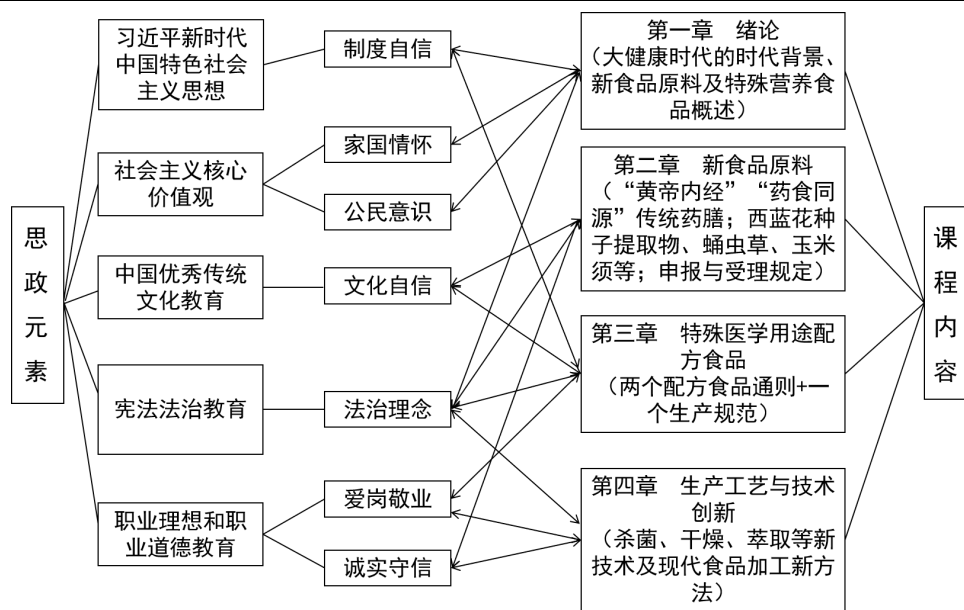


图 1 新食品原料与特殊营养食品课程思政元素挖掘图

## 2.1 倡导科学饮食习惯

案例分析：绪论部分。在介绍大健康时代背景及新食品原料定义时，首先讲解中国居民膳食营养宝塔及指南。向学生阐述高油高糖食品所潜藏的健康风险，例如借助无糖饮料、低盐零食等热门案例，无糖饮料虽然不含蔗糖，但使用了人工甜味剂，如阿斯巴甜、安赛蜜等代糖成分，这些也有诸多健康争议；低盐零食通过减少盐的含量，降低了高血压等慢性疾病的风险，体现了现代人对健康的重视。同时，对大学生饮食现状展开调查，结果发现诸多普遍性营养问题，如部分学生存在不

吃早餐、吃零食、营养搭配不平衡等不良饮食习惯，导致营养不良和健康问题。而有些学生则偏爱高油高糖的外卖食品，使得营养失衡。

**思政元素分析：**通过案例学习，引导学生树立健康饮食观念，倡导健康饮食习惯，通过分析案例，让学生认识到现代人对健康的关注，从而在日常生活中更加注重健康饮食。此外，呼吁学校、家庭和社会共同关注学生的营养健康，促进其全面发展。学校可以通过加强食堂管理；家庭则应注重培养学生良好饮食习惯；社会也应加强对食品安全的监管，提高公众的健康意识，共同为学生的营养健康保驾护航。

## 2.2 提升文化自信与民族自豪感

**案例分析：**绪论部分。引入中国古代典籍对于食品原料发展的卓越贡献。探讨《黄帝内经》《齐民要术》等经典著作，其中，“药食同源”理论为现代食品研究提供了无尽的启示。这一理论巧妙地将食物与药物的属性相结合，揭示了诸多食材在滋养身体、预防疾病方面的独特作用。例如，古籍中记载薏米具有祛湿功效，而在现代食品研究中，薏米也被证实含有多种营养成分。再如花生红枣补血的膳食观念，古人发现这类食材可以改善贫血症状。在现代营养学研究中，也进一步证实了花生和红枣富含铁元素，对于改善贫血有着重要意义。这些典籍中的膳食观，充分展现了中华文化的深邃智慧，体现了古代先贤对于食物与健康关系的深刻洞察。

**思政元素分析：**将这些珍贵的文化素材巧妙地引入教学过程，为学生打开了通往中华文化宝库的大门，让他们能够深刻感受到中华文化的深厚底蕴。这些典籍所承载的民族智慧，也会激发学生们对民族文化的尊崇与敬仰之情，从而显著提升民族自豪感。有助于学生树立正确的文化观，更能够让她们在今后的学习与工作中，自觉地传承和弘扬中华优秀传统文化，成为中华文化的传播者与践行者。

## 2.3 关注食品安全，培养职业道德

**案例分析：**以 2008 年震惊全国的三鹿奶粉污染事件为例，进行深入剖析。在三鹿奶粉事件中，部分企业为了节省成本，在奶粉中添加三聚氰胺，只为提高蛋白质检测含量，而不顾人体健康，这种行为严重违背了商业道德和法律法规，最终导致了悲剧的发生。这一事件不仅对公众健康造成了严重的危害，也给中国制造业的信誉也带来了沉重的打击。该事件的发生凸显了食品安全的极端重要性。商家在追求经济利益的同时，必须坚守道德底线，不能为了降低成本、提高利润而忽视产品质量与安全。

**思政元素分析：**通过案例分析，能够有效引导学生们关注食品安全问题，引导学生深刻认识食品安全关乎人民群众的生命健康，关乎社会的稳定与和谐。在教学过程中，强化职业道德修养的教育，培养学生们在未来职业中维护食品安全的责任感。帮助学生树立正确的价值观和职业观，将食品安全放在首位，为社会提供安全、健康、优质的食品产品，从而推动整个食品行业的健康发展。

### 3 新食品原料与特殊营养食品课程思政的实施

新食品原料与特殊营养食品课程遵循“思想政治教育和知识体系教育有机统一”“价值引导和知识传授、能力培养有机统一”“教书和育人有机统一”的基本原则。从知识与能力、品德与素养两个方面将思政育人理念系统融入课程。在教学过程中，既传授知识技能，又注重品德素养的培育，将思政育人理念自然地渗透到各个教学环节，以此全面塑造学生的优秀素养，具体实施流程如图 2 所示。

| 课堂       | 教学活动 | 知识与能力 | 品德与素养          |                 |
|----------|------|-------|----------------|-----------------|
| 课堂<br>教学 | 课前   | 微课    | 大健康时代背景        | 公民意识            |
|          |      | 慕课    | 食品营养与健康        | 世情、国情、党情和民情     |
|          |      | 视频    | 简介与法律法规        | 文化和制度自信         |
|          | 课中   | 雨课堂   | 新食品原料与特医食品基本知识 | 价值塑造、专业认知与认同    |
|          |      | 案例分析  | 新食品原料案例小组解析    | 职业精神和规范         |
|          |      | 主题研讨  | 食品原料安全问题热点话题   | 建立科学理性、客观辩证的认知观 |
|          |      | 课堂辩论  | 肠内营养与肠外营养的对比分析 | 思辨能力            |
|          | 课后   | 课后作业  | 每堂课重难点知识巩固     | 自主学习能力          |
|          |      | 课后辅导  | 课堂疑难问题解答       | 敢于质疑、勇于探索       |
|          |      | 案例讨论  | 课堂中食品安全案例反思与总结 | 增强社会和职业责任感      |

图 2 新食品原料与特殊营养食品课程思政实施过程

### 4 实施形成性评价考核

新食品原料与特殊营养食品传统的考核方式难以全面反映学生课程思政目标的达成情况。形成性评价考核方式是提升课程思政教学效果的关键。课程成绩由平时成绩（40%）和结课文献综述成绩（60%）组成。平时成绩包括考勤（10%）和演讲（30%）。考勤成绩依据课堂签到和随机点名评定，演讲成绩则从文献整合、PPT 制作和演讲表现等方面综合评定，重点考查学生的团队协作和表达能力。

### 5 结语

新食品原料与特殊营养食品课程作为我校的特色选修课程，不仅是传授专业知识的平台，更是弘扬民族饮食文化和培养学生民族自豪感的重要途径<sup>[3]</sup>。笔者从教学目标设定、思政元素设计和教学方法改革等方面入手，探索了课程思政在食品科学与工程及食品质量与安全专业中的应用，旨在构建思政教育与专业知识协同育人的格局，为食品类专业课程思政提供借鉴。

（转至第 25 页）

**Abstract:** The natural medicine biotechnology course plays a vital role in cultivating innovative students with a comprehensive knowledge system and an interdisciplinary concept for natural medicine research. This course primarily focuses on principles and applications of cutting-edge biotechnologies involved in natural medicine research, which has significant interdisciplinary characteristics. In the teaching reform, we moved beyond a purely teacher-centered model by establishing a diversified teaching approach integrating Lecture-Based Learning (LBL), Research-Based Learning (RBL), Problem-Based Learning (PBL), and Case-Based Learning (CBL). Through a combination of online and offline teaching, case analysis, digital resource sharing, and thematic group discussions, students gain a more intuitive and in-depth understanding of the course content. This approach also stimulates students' enthusiasm for learning and inspires them to explore new directions in natural medicine research.

**Keywords:** natural medicine biotechnology; interdisciplinary; diversified teaching mode; teaching resource integration

(上接第 9 页)

#### 参考文献:

- [1] 张向荣, 赵旭, 张晓书, 等. 对食品科学与工程专业本科生的创新能力培养[J]. 高等药学教育研究, 2017(1): 14-16.
- [2] 郑佳然. 新时代高校“课程思政”与“思政课程”同向同行探析[J]. 思想教育研究, 2019(3): 94-97.
- [3] 赵余庆, 吴春福. 我国食品药学的建立与研究进展[J]. 中国中药杂志, 2011,36(4): 391-395.
- [4] 刘莹, 谢定源, 黄文. 食品原料学课程思政教学设计探索[J]. 科教文汇, 2021(14): 72-74.

## Exploration of ideological and political education in the teaching of new food materials and special nutritional food

ZHANG Xiaoshu<sup>1</sup>, XU Dandan<sup>2</sup>, ZHANG Xiangrong<sup>1</sup>, JI Qiaoling<sup>1</sup>

(1. School of Functional Food and Wine, Shenyang Pharmaceutical University, Shenyang 110016, China;  
2. Shenyang No.4 Middle School, Shenyang 110016, China)

**Abstract:** At present, ideological and political education is an essential approach in universities to cultivate students' ideological and moral development. New food materials and food for special medical purposes contains rich ideological and political elements, making it an effective carrier for ideological and political education. This study explores methods for incorporating ideological and political education into the course through the identification, construction, and implementation of an ideological and political education element database. The goal is to fully integrate it into the teaching process and achieve the expected educational outcomes.

**Keywords:** new food materials; food for special medical purposes; ideological and political education