

Construction and Practice of Ideological and Political Education System for Food Chemistry Course Based on “Food Etiquette, Sincerity, Frugality and Harmony”

Xiao Li

Zhengzhou University of Science and Technology, Zhengzhou, Henan, 450000, China

Abstract

To implement the principle of fostering virtue through education and integrate professional education with value guidance, this study draws on the traditional culinary culture of the Central Plains region to distill the core concepts of “food etiquette, culinary integrity, frugality in dining, and harmonious eating practices,” thereby establishing an educational framework for food chemistry courses. Addressing four major challenges in integrating ideological and political education—such as superficial implementation—the study reforms the curriculum across four dimensions, including the redefinition of core principles, develops a “four-dimensional resource matrix,” implements a progressive closed-loop teaching model, establishes a diversified quantitative evaluation system, and incorporates elements like cultural confidence into instruction. Practical implementation has demonstrated that this framework enhances students’ competencies and practical skills, resulting in award-winning student competitions, recognition of the course as top-tier, and multiple accolades for the teaching team, serving as a valuable reference for food-related academic programs.

Keywords

Honesty, frugality, and harmony in food etiquette; Food chemistry; Course ideology and politics; Education system; Combining moral and technical skills

基于“食礼诚俭和”的食品化学课程思政育人体系构建与实践

李晓

郑州科技学院, 中国 河南 郑州 450000

摘要

为落实立德树人, 推动专业教育与价值引领融合, 本研究以中原传统饮食文化为根基, 提炼“食礼、食诚、食俭、食和”内涵, 构建食品化学课程育人体系。针对课程思政存在的融入浅层化等四大痛点, 从核心理念重塑等四个维度改革, 打造“四维资源矩阵”, 构建递进式闭环教学模式, 建立多元量化评价机制, 将文化自信等要素融入教学。实践表明, 该体系提升了学生素养与实践能力, 学生竞赛获奖, 课程获评一流, 教学团队获多项奖励, 为食品类专业课程提供参考借鉴。

关键词

食礼诚俭和; 食品化学; 课程思政; 育人体系; 德技并修

1 引言

食品工业是国民经济支柱, 关乎民生与粮食安全。食

品化学作为食品类专业的核心必修课, 承担传授知识、培养能力、塑造价值观的三重使命。新时代高等教育推进立德树人, 课程思政成专业教育改革核心方向, 如何深度融合思政元素与专业教学, 避免“两张皮”, 是食品类专业课程教学改革的重要课题。

【课题项目】《食品化学》课程中“食礼诚俭和”思政元素的挖掘与实践 2026JGQN01; 数字时代教学新范式探索 :AI 赋能与虚拟教研室双轮驱动的食品分析课程群重构 2026JGYB23; 食品分析与检验课程群虚拟教研室 31041423009。

中原地区饮食文化深厚, 本研究立足河南区域定位, 挖掘其内涵, 提炼“食礼、食诚、食俭、食和”育人理念, 针对传统课程思政问题, 构建系统化育人体系, 探索德技并修路径。课程思政旨在实现专业教育与价值引领统一, 食品化学课程蕴含丰富思政元素, 融入职业操守等理念, 能提升育人高度, 增强学生专业认同感与使命感。

【作者简介】李晓 (1993-), 女, 中国河南鹤壁人, 硕士, 中级, 从事食品科学与工程研究。

2 课程概况与学情分析

2.1 课程定位

食品化学是食品类专业核心基础课，在人才培养中地位关键。它上承多门基础理论课，下接专业核心课与实践环节，是连接理论与产业实践的桥梁。课程以服务河南地方食品产业为导向，坚持“三位一体”，注重夯实学生专业基础、提升能力，还承担培育职业操守等重要使命。面向大三学生开设，是学生建立专业认知等的关键载体，对塑造食品行业人才作用重大。

2.2 课程发展历程

食品化学课程思政建设以立德树人为根本，历经三个阶段构建特色育人路径：起步探索（2018—2019年）聚焦理念构建，挖掘思政元素，确立建设方向；实践发展（2020—2022年）推动思政向实践延伸，融入教学环节，完善流程；改革创新（2023—2025年）重构育人体系，形成三位一体模式，打造特色品牌。三阶段层层递进，实现课程思政转型升级，为教学改革奠基。

2.3 课程目标

本课程围绕立德树人构建三维一体目标体系：（1）知识与能力目标：系统掌握食品核心理论，了解前沿技术，理解中原饮食文化内涵，搭建知识框架；（2）过程与方法目标：具备运用理论解决实际问题的能力，有规范操作与数据诚信素养，能在实践中践行理念，融入传承与行业伦理；（3）情感态度与价值观：坚守道德工业理念，树立底线思维，传承文化智慧，厚植家国情怀。三维目标相互支撑，以知识为基础、能力为关键、素养为核心，培养高素质食品专业人才。

2.4 学情分析与教学痛点

教学团队面向食品类专业多班级开展专项调研，从四大维度分析，提炼出课程思政四大核心痛点：一是思政融入浅层化，65%的思政点生硬植入，与专业知识衔接弱、逻辑割裂，“学”“育”脱节，教育流于形式；二是思政资源碎片化，超半数思政内容缺乏逻辑衔接与梯度设计，资源零散重复，未成体系，难支撑深度学习与素养提升；三是思政形式单一化，课堂以单向讲授为主，互动、实践、沉浸式教学占比低，学生被动接受，学习积极性与参与感不足；四是思政考核模糊化，考核形式单一，缺量化指标与过程数据，难精准评估育人成效。本研究以问题为导向，开展教学改革，实现课程思政提质增效。

3 基于“食礼诚俭和”的育人体系构建

3.1 核心理念重塑

以“德技并修”为导向，以中原传统饮食文化为特色，提炼“食礼、食诚、食俭、食和”内涵并贯穿教学，形成鲜明育人理念：食礼挖掘传统食俗精髓，树立文化自信；食诚强化职业责任，培育诚信严谨操守；食俭弘扬节粮美德，树立节约与生态理念；食和推动传统与现代共生，实现协同统一。教学团队打破传统思维，构建三元协同育人体系，以学生为中心，将素养目标转化为具体教学内容与环节，推动思

政教育全流程融渗，从课内延伸至课外，让学生从被动接受转为主动践行，实现价值、知识、能力有机统一。

3.2 育人资源整合

围绕课程思政落地，构建“思政案例库+AI资源+学习图谱+思政微课”四维联动资源矩阵：

思政案例库：以“食礼诚俭和”为主线，设文化传承等三大模块，融入非遗技艺等案例，建立专业与思政元素对应体系，让专业教学承载价值引领。

AI资源：借助数字人等技术打造沉浸式交互场景，融入规范准则，配合智能题库以练促思，提升思政内化效果。

学习图谱：搭建一体化可视化框架，关联核心知识点与思政点，追踪学习过程，生成素养提升画像，同步推进知识与思政渗透。

思政微课：围绕核心要点开发精品微课，聚焦多主题，便于学生利用碎片时间强化认知。

四大模块协同，形成多模态育人生态，增强课程思政吸引力与实效性。

3.3 实践路径优化

以BOPPPS教学模型为基础，结合课程特点与育人目标，构建“探—析—悟—践—融”全流程闭环教学模式，形成完整教学链路：

探：用非遗视频等导入，设启发性问题，唤醒学生文化共鸣与专业兴趣，埋下思政伏笔。

析：借助AI辅助、案例研讨解析专业知识，融入文化、产业与思政内涵，深化专业认知与家国情怀。

悟：引导学生思考讨论，体悟知识背后的文化精神等，强化价值认同。

践：组织实验实操等活动，让学生在实践中践行职业规范，培养严谨素养，实现知行合一。

融：凝练育人观点，布置创新任务，形成“学—练—用—评”闭环，推动思政与专业能力融合提升。

以面筋蛋白教学为例，以山西刀削面非遗为载体，通过视频导入、AI解析、实操体验、体悟哲学、布置研发任务等环节，让思政教育自然融入教学全流程，避免生硬说教，提升育人效果。

3.4 评价机制革新

针对思政考核模糊化痛点，构建过程性评价+终结性评价二元量化评价体系，实现知识、能力、素养可测、可评、可追踪：（1）多主体评价：采用教师评价、校内导师评价、学生自评与互评、线上平台数据评价相结合，从多角度全面衡量学习效果与素养表现；（2）过程性评价（占比60%）：设置三大量化指标，课堂综合表现考核案例研讨、汇报质量、团队协作、文化表达等；实验实训践行考核操作规范、数据诚信、职业态度；线上互动参与考核打卡、讨论质量、思政表达，全流程追踪学习行为；（3）终结性评价（占比40%）：打破单一笔试模式，采用“融合式笔试+实践阐述”，笔试设置专业与思政融合型论述题，实践阐述结合创新项目从专业科学性、创新价值、思政践行三个维度评分。

同时建立“评价—反馈—优化—提升”闭环机制，依据评价数据精准分析教学短板，持续改进教学内容、方法与资源，实现精准育人、动态提升，彻底解决传统考核无法衡量思政素养的难题。

4 教学改革创新成效

4.1 学生综合素养显著提升

依托系统化育人体系，学生思政素养与专业能力实现协同发展，思政成绩呈现持续稳步增长态势，价值引领与专业教育融合的育人目标得到有效落实。课程构建常态化、多元化实践育人机制，全面开展食品安全科普宣讲、社区志愿服务、非遗饮食文化调研、乡村振兴产业服务等活动。学生将食品专业知识与“食礼诚俭和”理念深度融合，在实践中践行社会责任、传承文化精髓、提升专业技能，实现了从课堂学习到社会服务的延伸。育人成效可量化、可展示，学生的文化自信、职业操守、节约意识、创新精神全面提升，综合素养与社会服务能力得到显著增强。

4.2 创新实践成果丰硕

育人模式有效激发学生创新与实践能力，人才培养质量显著提升。教学团队指导学生获批国家级大学生创新创业训练计划项目1项，学生作品入选全国大学生创新年会；在中国国际大学生创新大赛、“挑战杯”河南省大学生创业计划竞赛等赛事中屡获佳绩，斩获多项省级以上奖励。学生能够将专业知识、创新思维与思政素养有机结合，在植物基食品研发、传统糕点改良、怀山药高值化利用、养生食品开发等领域取得丰硕成果，创新成果数量与质量同步提升。这些成果为学生就业、创业与继续深造奠定了坚实基础，充分体现了德技并修、知行合一的育人成效。

4.3 课程与教学团队成果突出

食品化学课程教学改革成效显著，获评校级线上线下一流混合式课程，成为学校课程思政教学改革示范课程，发挥引领带动作用。教学团队建设成果丰硕，在省级、国家级教学竞赛中斩获多项大奖，包括河南省教学技能竞赛一等奖、全国民办高校课程思政教学比赛二等奖等。团队成员教学能力与研究水平大幅提升，1人获评河南省高等学校教学名师，团队总结形成课程思政教学创新案例集1部，产出一批可推广、可复制的教学成果。课程建设与团队发展相互促进，形成了“教学促改革、改革育团队、团队强教学”的良性循环。

4.4 育人模式推广与辐射效应显著

本研究构建的“融渗式三元协同育人模式”在校内实现规模化复制推广，成功应用于食品工艺学、食品安全学、食品分析等食品类专业核心课程，形成专业群一体化课程思政育人体系，提升了专业整体育人水平。校企协同育人层面，与双汇、好想你、三全等河南省食品龙头企业共建实践育人基地，将“食礼诚俭和”理念融入企业实训、岗位实习与企业文化建设，实现校企育人理念同频、目标同向、资源同享。课程线上优质资源面向社会开放共享，辐射省内外多所同类

院校，为食品类专业课程思政改革提供了可借鉴的范式与案例，形成了良好的社会效应与示范推广价值。

5 讨论与结论

5.1 教学改革创新点

(1)理念创新：以中原优秀饮食文化为根基，提炼“食礼诚俭和”特色育人内涵，构建具有地域文化标识的课程思政体系，实现文化传承与专业育人深度融合；(2)路径创新：构建“探—析—悟—践—融”递进式闭环教学模式，将思政教育融入课前、课中、课后全流程，破解思政融入浅层化难题；(3)资源创新：打造“案例库+AI+图谱+微课”四维多模态资源矩阵，结合现代信息技术提升教学互动性与沉浸感，丰富思政教育载体；(4)评价创新：建立多元主体、量化指标、过程与终结结合的评价机制，实现思政素养可测可评，解决考核模糊化问题。

5.2 实践启示

食品类专业课程思政建设必须坚守四个核心原则：一是坚持专业与思政深度融渗，杜绝生硬植入与“两张皮”；二是立足地域文化与产业特色，增强育人亲和力与针对性；三是强化实践育人核心环节，推动学生知行合一、学以致用；四是完善多元评价保障机制，确保育人成效落地见效。将优秀传统文化、行业伦理、国家战略与专业教学有机结合，能够有效提升人才培养的温度、厚度与高度，让专业教育更具价值引领力，这是新时代食品专业人才培养的必然路径。

6 结语

研究针对食品化学课程思政建设的四大痛点，以“食礼诚俭和”为核心内涵，构建了价值引领、知识传授、能力培养三位一体的育人体系，通过理念重塑、资源整合、路径优化、评价革新，实现了课程思政从形式化向实质化、从碎片化向体系化、从单一化向多元化的转型升级。多年实践表明，该体系有效提升了学生综合素养与创新实践能力，教学成果丰硕，育人模式可复制、可推广。未来将持续深化教学改革，不断丰富育人资源、优化教学路径、完善评价机制，进一步提升课程思政育人质量，为培养德技并修的新时代食品专业人才、服务地方食品产业高质量发展、落实立德树人根本任务贡献更大力量。

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] 冯凤琴, 叶立扬. 食品化学[M]. 北京: 中国轻工业出版社, 2022.
- [3] 张艳平. 食品类专业课程思政建设的路径探索[J]. 食品与发酵工业, 2023, 49(12): 321-326.
- [4] 李新华. 食品化学课程思政元素挖掘与融入路径[J]. 大学教育, 2024(2): 112-114.
- [5] 王强. 基于地域文化的食品专业课程思政育人体系构建[J]. 食品工业, 2023, 44(8): 456-459.
- [6] 全国民办高校课程思政联盟. 课程思政微课建设指南[M]. 北京: 高等教育出版社, 2025.