

食品类专业课程思政建设

——以“粮油加工学”为例

✦ 文 | 马燕 黄现青* 李梦琴 范会平 宋莲军 李宁 乔明武 河南农业大学食品科学技术学院

课程思政已成为新时代高校思政教育的重要组成，是践行“立德树人根本任务”的有效举措。本文以食品类专业“粮油加工学”课程为例，阐述了该门课程思政建设的背景以及开展课程思政的必要性，并基于课程特点，探讨了课程思政建设的实现路径，为“粮油加工学”课程全面实施课程思政提供一些思路和启示，同时也为高校其他课程的课程思政建设提供一定参考。

课程思政是指坚持“立德树人”的综合教育理念，将各类专业课程与思政理论课形成协同效应，以构建全

员、全程、全课程育人格局。食品类专业大学生是我国民生行业发展的中坚力量，肩负着特殊的社会使命，其思想高度和道德品质与食品行业的稳步发展密切相关，更关系到人民群众的身体健康和社会的和谐稳定。因此，食品类人才除要拥有专业知识和技能外，还需要具有良好的道德品质和强烈的社会责任感。深入挖掘食品类课程蕴含的思想政治教育资源，对培养德才兼备的食品行业高素质人才意义重大，也是响应党的十九大报告提出“落实立德树人根本任务”的有效举措。

一、“粮油加工学”课程简介

“粮油加工学”课程是高等院校食品类专业一门重要的专业课。它是在食品加工机械、食品工程原理等课程的基础上开设的。通过课程的学习，要求学生了解目前国内外粮油加工业的现状与发展趋势，对食品专业的发展有着更加明确的认识，使学生掌握主要粮食作物品种的一些加工性能、粮油产品的加工工艺及相关技术和设备，能够根据粮油原料性质研发新产品、设计生产工艺、优选生产设备等，具备一定的解决复杂工程问题的能力。

二、“粮油加工学”课程思政的建设背景

民以食为天，粮食是人类赖以生存的必需品。我国粮油行业的销售收入及经济总量占比一直较低，但在我国国民经济中的地位却十分重要。粮油行业是与农业生产密切相关的基础行业，粮油产品是关系国计民生的战略性商品，粮油产品的安全供给是经济快速发展和社会稳定繁荣的保障。我国是农业生产大国和粮食消费大国，解决好我国14亿人口的吃饭问题是国计民生问题的重中之重。随着资源约束日益加剧，工业化、城镇化快



速推进,新冠疫情等突发应急事件冲击,国际形势日趋复杂,我国粮油产需将长期处于紧平衡态势。党的十八大以来,党中央提出了“确保谷物基本自给、口粮绝对安全”的新粮食安全观,党的十九届五中全会也提出要以国家粮食安全为底线,保障粮、棉、油等重要农产品的供给安全。因此,应当重视粮油加工相关行业人才的培养,为国家粮油发展和粮食安全系统提供源源不断的专业化人才支撑。

近几十年来,我国粮油工业飞速发展,但同时也存在一些问题,如我国粮油企业规模偏小,集约化程度较低;粮油产品的加工多偏向于初级加工,精深加工较少;粮油产品加工多以食物本身为主体,对于副产物等资源的综合利用度不够;部分加工工

艺现代化水平还有待提高,机械设备配套水平不足;粮油加工相关的基础研究不够深入,技术储备不足,相应的专业人才数量和质量与日益庞大的行业体系不匹配。这些问题都制约着我国粮油工业的进一步发展,因此需要培养具有专业知识,能在粮食、油脂、粮食深加工等领域从事新产品开发、新技术应用、技术管理与服务等工作的人才。

三、“粮油加工学”课程思政元素挖掘

“粮油加工学”课程内容围绕稻谷、小麦、豆类、玉米和油料等原料的品质特性、初精深加工以及副产物综合利用展开,与日常生活连接紧密,深入挖掘课程中的思政元素,以弘扬中国传统文化,增强学生的民族

自豪感,同时提高职业素养,以培养出德、智、体、美、劳全面发展的专业技术人才,实现立德树人育人目标。

(一) 弘扬传统文化

由于“粮油加工学”的课程属性,使得其历史可追溯到与人类共存,具有厚重的文化沉淀,因此,从中可挖掘出多处思政融入点,加深学生对民族传统文化的了解,吸引学生的注意力。如米制品章节可引入“粽子”,引导学生重温两千多年爱国诗人屈原以身殉国的悲壮事迹,在每年的五月初五,人们划龙舟、吃粽子、喝雄黄酒,以此来纪念屈原,端午节吃粽子的习俗由此而来,借此激发学生振兴民族传统文化的社会责任感和文化认同感。此外,还可在课堂教学过程中,结合社会“光盘行动”等活



动,教育学生“一粥一饭,当思来之不易;半丝半缕,恒念物力维艰”,培养学生勤俭节约、爱粮节粮的良好习惯和品质。

(二) 增强民族自豪感

在课程讲授中,可从多个章节挖掘思政元素,引导学生学习历史,增强民族自豪感。如在绪论部分可插入明朝科学家宋应星的《天工开物》的介绍。这部综合性著作详细叙述了各种农作物和手工业原料的信息和生产,包括谷物的种植和加工技术、榨油技术和酒曲生产工艺等与粮油食品相关的加工技术。具体到后续各个章节,可结合具体事例进行讲解,如对于稻谷加工,中国传统的食法以蒸饭、煮粥为主,还可制成米线、米酒、米醋等诸多传统食品;对于小麦加工,中国的传统食法是面条,大约两千多年前汉代人民就会制作食用,还可制成馒头、饺子等日常食物;对于豆类加工,中国的传统食品首选豆腐,可追溯到汉高祖刘邦之孙淮南王刘安时期,还可制成豆腐丝、豆腐皮、豆腐干、腐竹、臭豆腐等食物。通过这些案例,可引导学生了解我国悠久的历史文化,体会先人的智慧,增强民族自豪感。

(三) 培养家国情怀

我们正处在建设社会主义现代化强国的关键时期,大学生是成为实现中国梦的主力军,培养大学生的家国情怀,对于民族复兴具有极其重要的意义。在粮油加工课程教学过程中,可融入科学家们的伟大事迹以及他们对粮油行业发展的贡献,如讲述袁隆平院士对于“禾下乘凉”“杂交水稻

覆盖全球”的追梦历程,让学生们感受到正是因为他“心中有爱,胸怀祖国”才能够耐得住寂寞,经得住诱惑,信念坚定,不忘初心,一辈子躬耕田野,取得了举世瞩目的成就。不仅解决了中国人民的温饱问题,为我国粮食安全做出了杰出的贡献,也为世界和平和社会进步树立了丰碑。借用袁隆平院士的事迹为当代大学生点亮心灯,培养学生的家国情怀,引导其为努力学习专业知识,将来成为优秀的专业人才,为祖国和人民作出应有的贡献。

(四) 增强职业责任感

粮油食品安全与人民基本生活息息相关。在课程讲授过程中可将职业素养教育融入其中,如在稻谷加工授课过程中,针对有些商家利用霉米、坏米以次充好现象,可以“坚守诚信,拒绝掺伪”等作为思政元素,引导学生树立诚信意识;在讲授油脂制取及加工章节,可结合部分地区发布的食品安全监督抽检信息中,食用油抽检存在酸价和苯并芘超标问题,以及“地沟油”等重大安全事件,让学生深刻认识到作为食品行业从业者应当承担的社会责任,鼓励学生利用专业知识鉴别假冒伪劣食品。同时,基于专业知识为我国食品安全流通监管提出意见和建议,坚守职业道德,为人民群众的健康保驾护航。

结语

落实立德树人根本任务、推进课程思政建设、深化教育教学改革,全面提高人才培养质量是对新时代高校本科教育的重要要求。将思想政治教

育融入到专业课教学中,是高校德育教育的重要途径。在“粮油加工学”课程中深入挖掘思政元素,并将其融入到课程教学的各个环节中,使学生在学习专业课知识的同时,提高思想政治理论水平。通过课程思政实现课程知识传授、能力培养和价值引领的总目标,培养出思想政治与专业素质全面发展的食品类专业人才,满足新形势下中国社会发展对高校食品类专业人才培养质量的要求。■

作者简介:

第一作者:马燕,女,汉族,河南信阳人,博士,河南农业大学食品科学技术学院讲师;主要研究方向:食品营养与安全。

通讯作者:黄现青,男,汉族,河南林州人,博士,河南农业大学食品科学技术学院教授;主要研究方向:食品营养与安全。

基金项目:

河南农业大学2021年教学改革研究与实践项目,一般项目:课程思政在食品类专业中的建设研究(编号:2021XJGLX064);

2020年度河南省新工科研究与实践项目:强化学科引领 深化产教融合 新工科背景下地方高校食品类专业育人模式探索与实践(编号:2020JGLX016);

河南省第二批一流本科课程:食品分析与检验(2021)-340;

河南省第二批一流本科课程:食品营养学(2021)-581;

河南省2021年本科高校课程思政样板课程:食品科学与工程专业生产实习。