

课程思政视域下高职营养配餐综合实训课程教学改革及评价指标体系研究

任莉莉

(深圳职业技术大学食品药品学院食品营养与健康专业, 广东 深圳 518055)

【摘要】本研究旨在探索高职营养配餐综合实训课程在课程思政视域下的教学改革及评价指标体系。通过分析当前高职教育中营养配餐课程的现状及存在的问题,本文提出了一套结合课程思政理念的教学改革策略,并设计了相应的评价指标体系。改革策略着重于理论与实践的结合、培养学生的综合能力及社会责任感。评价指标体系则从知识掌握、技能运用、思政融合及创新能力四个维度进行综合评价,旨在全面提升课程教学效果和学生的综合素质。

【关键词】高职教育; 营养配餐; 课程思政; 教学改革

引言:

随着高职教育改革的深入推进,课程思政成为提高教育质量的重要手段。高职营养配餐综合实训课程作为专业核心课程,承担着理论教育与实践技能培养的双重任务。将课程思政理念融入该课程教学,不仅能提高学生的专业技能,还能培育其社会责任感和综合素质。本研究旨在分析和构建高职营养配餐综合实训课程在课程思政视域下的教学改革策略和评价指标体系,以期高职教育提供理论与实践参考。

一、研究背景与意义

高职教育作为培养应用型专门人才的重要途径,其发展受到社会对技能人才的需求不断增长的影响。在这一背景下,教育理念和教学模式的创新势在必行。课程思政的引入为高职教育提供了一种有益的探索方向,旨在通过课程内容和教学活动引导学生树立正确的人生观和价值观,以培养社会所需的优秀人才。

高职教育的发展趋势:高职教育正朝着更加应用导向、实践能力培养为核心的方向发展。社会对高职毕业生的要求逐渐从单一的专业技能转变为更全面的素质要求,强调他们在专业领域的同时具备扎实的思想品德和创新能力。

课程思政在高职教育中的重要性:课程思政是新时代教育的重要理念之一,旨在将思想政治教育融入课程教学中。在高职教育中,通过课程思政,可以更好地引导学生理解专业知识的内在逻辑,提高他们的综合素养,培养社会主义核心价值观。

营养配餐综合实训课程的特点与挑战:营养配餐综合实训课程具有实践性强、知识面广的特点,要求

学生既掌握专业知识,又具备实际操作能力。然而,面临的挑战包括实践环境的限制、教学资源的不足、学生对理论课和实践课融合的难度等问题,需要通过教学改革来有效解决。

二、教学改革策略

(一) 理论与实践相结合的教学模式

在高职营养配餐综合实训课程中,理论与实践相结合的教学模式是一种关键的教学策略,旨在更全面地培养学生的实际操作能力。这种模式通过结合理论授课、实际案例和模拟场景等形式,以及通过校内外实习、工业实训基地等方式进行实践环节,使学生在理解专业知识的同时能够灵活运用于实际操作中,从而提高其综合素养和实际操作水平。首先,通过课堂理论授课,学生能够系统地学习专业知识。理论授课是为学生提供必要的基础理论,使其对相关概念、原理和技术有清晰的认识。这为后续的实践操作提供了坚实的理论基础,确保学生具备正确的专业知识。其次,结合实际案例和模拟场景的教学形式,使学生能够将理论知识应用到实际情境中。通过真实案例的分享和模拟场景的演练,学生可以更深刻地理解理论知识在实际工作中的应用,培养解决问题的能力 and 实际操作的技能。这样的教学方法有助于激发学生的学习兴趣,增强他们的实际操作动力。最后,实践环节的设置,包括校内外实习和工业实训基地的利用,为学生提供了更真实、更具挑战性的操作环境。通过在实践中应用所学知识,学生能够更全面地理解专业领域的要求,提高实际操作的熟练度。这也有助于培养学生的综合素养,使他们能够更好地适应职业发展的需要。

（二）课程内容的思政融合

在高职营养配餐综合实训课程中，课程内容的思政融合体现了一种全面的培养理念，旨在使学生在专业技能培养的同时，能够树立正确的人生观和价值观。这种融合不仅在课程内容的讲解中体现，更在引导学生运用专业知识时融入社会主义核心价值观，以及通过实际案例和讨论引导学生思考伦理、社会责任等问题的方式中展现。

在讲解营养配餐原理时，课程将社会主义核心价值观融入其中，通过对专业知识的解读，引导学生理解食物的重要性以及饮食对个体和社会的影响。例如，强调食物的选择与搭配要符合社会主义核心价值观中的“和谐”和“健康”理念，使学生在专业学习的同时，培养对个体和社会健康的关注。

通过实际案例和讨论，课程引导学生思考与专业相关的伦理和社会责任等问题。例如，在讨论餐饮业的食品安全问题时，课程可以引导学生思考食品安全对个体和社会的重要性，以及他们作为餐饮从业者在确保食品安全方面的责任。这有助于培养学生的社会责任感和职业道德，使其在实际工作中更具有使命感和责任心。

这样的思政融合不仅有助于学生建立正确的人生观和价值观，更能够使他们在专业领域中更全面地理解和运用所学知识。通过将专业知识与社会主义核心价值观相结合，课程思政在高职营养配餐综合实训课程中发挥了引导作用，培养出更具有社会责任感和职业道德的专业人才。

（三）创新教学方法与手段

在高职营养配餐综合实训课程中，创新教学方法与手段的引入旨在激发学生的学习兴趣 and 积极性，借助现代化手段提升教学的灵活性和趣味性，同时强调团队合作与创新能力的培养，体现了课程思政的引导作用。

首先，采用多媒体教学是创新教学方法的一项关键举措。通过图文并茂的演示、生动形象的视频材料等多媒体手段，可以使抽象的理论知识更加形象生动，提高学生的学习兴趣。这有助于加深学生对课程内容的理解，使其更容易将理论知识与实际操作相结合。其次，引入虚拟实验平台是提高实践操作能力的有效途径。通过模拟真实场景的虚拟实验平台，学生可以在虚拟环境中进行实际操作，提前熟悉实际操作流程和技能。这不仅能够减少实际实验中的错误风险，还能够一定程度上降低实验成本，为学生提供更加安全、高效的学习体验。同时，倡导在线协作学习是培养团队合作和创新能力的关键手段。通过在线平台，学生可以随时随地进行学习和协作，

促使学生积极参与讨论，分享思想和经验。这不仅有助于培养学生的团队协作精神，还能够拓宽学生的视野，从不同角度思考问题，培养创新意识。最后，通过小组讨论和项目研究等形式，培养学生的团队协作和创新能力。小组讨论能够激发学生的思辨和批判性思维，而项目研究则能够使学生将理论知识应用于实际问题的解决，培养解决问题的能力 and 创新思维。

这一系列创新教学方法与手段的引入，充分体现了课程思政在高职营养配餐综合实训课程中的引导作用。通过这些手段，不仅能够提高学生的学习兴趣和积极性，还有助于培养其团队协作和创新能力，使其更好地适应未来职业发展的挑战。

三、评价指标体系构建

（一）知识掌握评价指标

在高职营养配餐综合实训课程中，知识掌握的评价指标涵盖了三个关键方面，通过这些方面的全面评估，确保学生在该专业领域内具备扎实的知识基础、实际操作能力，并能够在社会环境中胜任相关工作。首先，学生的营养学理论知识掌握程度是评价的首要指标。在课程中，学生需要深入学习人体营养需求、各类营养素的功能及来源等基础理论。这不仅包括对基本概念的熟练掌握，还需要理解不同人群、不同健康状况对营养的具体需求。通过深入学习，学生将建立对综合性营养理论的系统认识，为后续的实践操作提供理论支持。其次，营养配餐原则的理解与应用能力是评价指标的关键要素。学生需要理论上了解饮食搭配的原则，同时能够将这些原则灵活应用于实际的配餐过程。这包括了对不同人群、不同健康状况的个性化配餐能力，同时还需要考虑到不同菜品的烹饪技巧和口味搭配，以满足人们对于食物的多样化需求。第三，对相关法规政策的了解也是评价的重要维度。在现代社会中，餐饮服务必须符合一系列的法规和政策，以确保公众的饮食安全和卫生。学生需要了解与餐饮服务相关的法规政策，包括食品安全法规、卫生标准等，以保障他们在实际工作中的合规操作。

（二）技能运用评价指标

在高职营养配餐综合实训课程中，技能运用的评价指标着眼于学生在实际操作中的表现，旨在确保其具备熟练的配餐技能和灵活应对各种情况的能力，体现了课程思政在培养学生实际操作能力和解决问题技能方面的引导作用。首先，实际操作的准确性与规范性是评价指标的首要考量。学生在实践中需要准确地掌握食材的处理技巧、烹饪方法以及餐具摆放等方面的规范，以确保餐品的质量和安全。通过综合实训，学生将培养熟练的实际操作能力，提高工作的准确性和规范性，为日后从事相关职业打下坚实基础。其次，

配餐方案设计与实施能力是评价指标的另一重要方面。学生需要能够根据客户的需求、食材的季节性和营养要求等因素,设计出合理的配餐方案,并能够实施得当。这要求学生在实际操作中具备创造性思维和团队协作能力,使其能够灵活运用所学理论知识,为顾客提供多样化、个性化的餐饮服务。最后,应急处理和问题解决的技能是评价指标的关键要素。在餐饮服务中,面对各种突发情况和问题,学生需要迅速做出正确的决策和应对措施。通过课程思政的引导,学生将在实践中培养解决问题的能力,提高应急处理的效率和准确性,为日后从事相关职业时更好地应对各种挑战。

(三) 思政融合评价指标

在高职营养配餐综合实训课程中,思政融合评价指标关注学生在专业实践中对社会主义核心价值观的理解与实践、职业道德和伦理意识的培养程度以及参与社会实践活动的积极性,旨在通过思政引导,培养学生全面发展、具备社会责任感和职业素养。首先,对社会主义核心价值观的理解与实践是评价指标的首要方面。在课程中,学生需要理解和内化社会主义核心价值观,将其融入实际工作和生活中。这包括对社会公正、平等、团结等价值观的深刻理解,并能够在配餐实践中贯彻这些价值观,为顾客提供公平、优质的服务,展现社会责任感。其次,职业道德和伦理意识的培养程度是评价指标的重要组成部分。学生需要在实际操作中树立正确的职业道德观念,包括对食品安全、卫生标准的严格要求,以及对顾客隐私的尊重等。通过思政引导,学生将养成良好的职业操守,确保他们在从事餐饮服务时能够表现出高度的职业素养。最后,参与社会实践活动的积极性是评价指标的关键要素。学生需要通过参与社会实践活动,将所学知识与社会实际相结合,拓宽视野,提高实际应用能力。通过积极参与社会实践,学生将更好地理解社会的需求,形成对社会的责任心和使命感,为将来更好地为社会做贡献奠定基础。

(四) 创新能力评价指标

在高职营养配餐综合实训课程中,创新能力的评价指标涉及学生在创意提出、新技术应用以及团队协作沟通等方面的表现。这些方面的全面评估体现了课程思政在引导学生培养创新意识和团队协作能力方面的重要作用。首先,提出创新性的配餐方案或解决问题的能力是评价的重要维度。学生需要在实践中展现创造性思维,提出新颖独特的配餐方案或解决实际问题的方法。这种能力的培养需要课程提供激发创意的平台,鼓励学生探索不同的餐饮搭配方式或者独具匠心的问题解决途径,从而培养他们的创新思维和创造力。其次,对新技术、新理念的接受与应用也是评

价的重要方面。在现代社会中,餐饮行业不断涌现出新技术和新理念,这些对于提升服务质量和创新菜品都至关重要。学生需要具备对新技术和理念的敏感性,能够及时接受并应用于实际操作中,以提高服务效率和菜品创新度。最后,团队协作和沟通的创新能力也是评价指标的关键要素。在餐饮行业,团队协作和良好的沟通能力对于提高工作效率至关重要。课程需要培养学生良好的团队合作意识和沟通技巧,激发他们在团队中提出创新想法、有效沟通交流并共同解决问题的能力。这三个方面的创新能力评价指标突显了课程思政在高职营养配餐综合实训课程中的引导作用。通过激发创造性思维、促进新技术应用、培养团队协作能力和有效沟通,课程思政旨在塑造具备创新意识和团队精神的专业人才,使他们在未来的职业生涯中能够更好地适应和应对行业变革和挑战。

结束语:

本研究从课程思政的视角出发,对高职营养配餐综合实训课程的教学改革及评价指标体系进行了深入探讨。通过提出的教学改革策略和评价指标体系,旨在更好地结合理论知识与实践技能,同时注重学生综合素质的培养。这不仅对提升营养配餐课程的教学质量具有重要意义,也对高职教育的整体发展提供了新的视角和方法。未来,随着教育技术的不断进步和教育理念的更新,高职营养配餐课程的教学改革将面临更多机遇与挑战。本研究期望能为高职教育工作者提供参考与启示,共同推动高职教育事业的发展。

参考文献:

- [1] 王倩倩. 课程思政视角下“营养与膳食”教学改革的探索与实践[J]. 新课程, 2023 (06) .
- [2] 甘芳瑗, 龙道崎, 刘振平. 混合教学模式下食品微生物课程思政教学改革与实践[J]. 中国食品, 2023 (04) .
- [3] 郭奇慧, 雷守成, 徐莉莉. 课程思政在高职食品专业教学改革中的应用探讨——以《食品分析与检测技术》为例[J]. 才智, 2023 (12) .
- [4] 杨倩. 中职服装设计专业渗透“课程思政”理念的价值与对策刍探[J]. 成才之路, 2023 (15) .
- [5] 李喜云. 中职服装设计专业课程思政育人机制初探[J]. 湖南教育(C版), 2022 (01) .

基金项目: 校级教育教学研究项目(07KJba165)

作者简介: 任莉莉(1977—), 性别: 女, 民族: 汉, 籍贯: 辽宁, 职务/职称: 讲师, 学历: 硕士研究生, 研究方向: 健康管理、营养咨询、营养配餐。