

“大思政”视域下“食育”赋能食品专业教育创新路径研究

郭晓娟¹, 李霞², 黄海¹, 帅良^{1,*}

1. 南昌师范学院, 化学与食品科学学院, 江西南昌, 330023

2. 江西机电职业技术学院, 江西南昌, 330013

摘要: 为探索食品专业教育创新, 本文研究“大思政”视域下“食育”的赋能作用, 强调其对食品专业育人共同体
的重要性, 分析国内外食育发展现状, 立足江西挖掘相关思政元素, 并从建设食育示范学校、开发课程、编写教材、
搭建大学生“食育”实践基地, 联合多方丰富形式等方面, 为食品专业“大思政课”推进提供方案。

关键词: 思政; 食育; 食品专业; 教育路径

Research on the Innovative Path of Empowering Food Professional Education with “Food Education” from the Perspective of “Great Ideological and Political Education”

XiaojuanGuo¹, XiaLi², HaiHuang¹, LiangShuai^{1,*}

1. College of Chemistry and Food Science, Nanchang Normal University, Nanchang, Jiangxi, China, 330023

2. Jiangxi Vocational College of Mechanical & Electrical Technology, Nanchang, Jiangxi, China, 330013

Abstract: To explore the innovation in education of food specialty, this paper studied the enabling role of “food education” from the perspective of “great ideological and political education”, and emphasized its significance to the education community of food science majors. This paper also analyzed the domestic and international development status of food education, and identified relevant ideological and political elements based on the context of Jiangxi Province. Furthermore, it proposed solutions for advancing the “great ideological and political education” in food science majors from multiple aspects, including establishing food education demonstration schools, developing courses, compiling teaching materials, building practical bases for college students’ “food education”, and collaborating with various parties to enrich the forms of education.

Keywords: Great ideological and political education; Food education; Food specialty; Ducational path

在全球化和信息化的大背景下, 食品安全已成为全球关注的焦点。近几年, 中国国内也发生了一些食品安全事件, 如 2022 年, 湖南某食品公司生产的“老坛酸菜”被曝光存在严重的食品安全问题, 包括工人脚踩酸菜、乱扔烟头等行为^[1]; 2023 年, 江西一高校食堂饭菜中吃出老鼠头^[2]; 2024 年, 央视 3 15 晚会曝光安徽省某些企业用未经严格处理的槽头肉制作梅菜扣肉预制菜^[3]等。这些事件引发了公众对食品安全的担忧。

食品安全直接关系到人们的健康和生命安全, 目前食品产业中存在着某些不道德行为和商业欺诈行为, 将思政教育融入食品专业的课程, 可以引导学生建立诚信、法治、公正、公平等正确的价

值观,帮助学生认识到遵守法律法规、实行道德自律的重要性,并增强学生的社会责任感,让他们意识到自己作为社会成员和未来从业者的责任和义务,促进其积极参与到确保食品安全和提高公共卫生水平的社会实践中去。

“食育”,即以食育人,是一种全新的教育理念,是以食物为载体的综合性教育,不仅具有加强品德修养、普及营养知识、培养健全人格、推动全面成长的个体功能,而且具有传承传统文化、促进经济发展、增进社会和谐发展的社会功能^[4]。本文旨在探讨“大思政”视域下,“食育”如何赋能食品专业育人共同体,以及如何构建有效的路径来实现这一目标。本研究不仅能够提升食品专业教育的质量,培养出更多高素质的食品行业人才,还能够为确保食品安全、提高公共卫生水平做出贡献。

1 “大思政”视域下“食育”赋能食品专业育人共同体重要性

2022年7月,由教育部等十部门共同印发的《全面推进“大思政课”建设的工作方案》指出,要坚持开门办思政课,充分调动全社会力量和资源,建设“大课堂”、搭建“大平台”、建好“大师资”等,为全面推进“大思政课”建设指明了方向,提供了行动指引^[5]。要以“大思政课”理念为抓手,整体谋划、重点突破,从为什么教、教什么、怎么教、教得如何四个问题入手,通过明确教学目标、优化教学内容、丰富教学方法、激活教学评价四重维度探索建设高校思政课教学体系,推动高校思政课守正创新、提质增效,让广大青年学生真正融入思政课,将主流意识内化于心、外化于行,培养担当民族复兴大任的时代新人^[6-8]。具体到食品专业领域,人才培养不仅需要注重学生专业知识与创新能力的扎实构建,更应强化其大局观与社会服务意识的培养。作为未来食品行业的从业者,该专业学生肩负着推动公众健康饮食、普及科学膳食理念、弘扬传统食礼文化等重要社会责任,因此建议将“食育”教育全面纳入人才培养体系。作为食育重要阵地的高校,承担着用食育为思想政治教育赋能、聚力、开源的重要使命,充分分析“大思政课”视域下高校食育的价值定位,深入研究“大思政课”视域下高校食育的逻辑理路,探索“大思政”视域下“食育”赋能食品专业育人共同体的路径具有重要的时代价值。

2 国内外食育发展现状

“食育”一词最早由日本著名养生学家石冢左玄于1890年在其著作《食物养生法》提出的教育理念,泛指以食物为载体的各种教育方式^[9]。之后,许多教育学者对其教育理念深入研究和探索^[10,11],食育的内容体系应涵盖多个维度,包括引导学生珍惜粮食资源、理解食物营养知识、珍视传统饮食文化,以及与食品产业相关的综合性教育,以全面提升学生的食品素养和系统认知。

我国的饮食文化历史悠久,其中“药食同源”“适口者珍”等传统理念,深刻体现了中华民族对饮食与健康关系的早期认知,也构成了我国食育文化的思想渊源。然而,将“食育”作为一种现代文化教育形式,目前在我国仍处于初步探索与建构阶段。相关研究表明,食育概念于2006年由中国农业大学李里特教授首次引入国内。他提出食育是国民健康发展的大事,有效的食育应该从婴幼儿开始。同时还提出食育包括生命与营养科学知识的教育,良好饮食习惯的培养,人与自然、人与环境和谐的教育和食文化的传承弘扬^[12]。我国引入食育概念的时间相对较晚,目前仍处于借鉴国际经验与开展本土化实践探索的并行阶段,尚未形成系统化的理论框架与实践模式,未来仍具有广阔的研究纵深与发展潜力。2015年,《食品安全法》对食品安全教育宣传工作作出了专门强调。随后于2016年颁布的《“健康中国2030”规划纲要》明确提出,要在国民教育体系中引入健康教育,并以

全国中小学为重点,以达到提高全民健康素养的目的。2017年出台的《国民营养计划(2017—2030年)》进一步强调,推动营养健康科普宣教活动常态化。至2019年,教育部、国家市场监督管理总局与国家卫生健康委共同发布《学校食品安全与营养健康管理规定》,明确学校应当将食品安全与营养健康相关知识纳入健康教育教学内容,通过主题班会、课外实践等形式开展宣传教育活动。从当前的政策导向可以看出,“食育”正日益受到国家的高度重视,推进食育体系建设已非常紧迫,尤其以中小學生作为重点实施对象更为关键。

3 食品专业思政元素的挖掘

在食品安全日益受到重视的今天,将思政教育融入食品专业课程,不仅有助于提升学生的综合素质,更能够培养他们成为具有社会责任感和职业道德的未来食品行业领军者,促进食品行业的健康发展,进而促进社会和谐。江西是中国的一个历史悠久、文化底蕴深厚的省份,拥有众多的传统食品。这些食品不仅具有独特的风味和制作工艺,还承载着丰富的文化和历史意义,非常适合作为思政教育的案例。《食品原料学》、《食品化学》等是食品专业的核心课,本文以此类课程为例,立足江西,深入挖掘江西特色思政元素,通过将江西特色饮食文化案例式耦合到以上课程理论教学有关知识点中,充分拓展中华饮食文化学习资源,引导学生在掌握食品科技知识基础上,并养成终身从事中华饮食事业和传播中华饮食文化的归属感和使命感。

3.1 《食品原料学》课程中江西特色思政元素挖掘

思政元素一:在谷物原料的教学中,当深入探讨稻谷的相关知识时,可以将视野转向江西的井冈山地区。井冈红米,是江西省吉安市井冈山市特产,全国农产品地理标志,它蕴含着红色历史和精神,红军在井冈山坚持斗争时期主食的“红米饭,南瓜汤”指的就是这种米。井冈红米不仅是一种谷物,更是一段历史的见证。它与井冈山革命根据地的历史血脉相连,承载着革命先辈们艰苦奋斗、自力更生的精神象征。通过对井冈红米历史背景的深入讲述,旨在激发学生的爱国主义情怀,传承和弘扬革命传统。

思政元素二:在果蔬原料的教学中,引入赣南脐橙这一江西省的地理标志产品,以此展开深入的讨论和学习。赣南脐橙不仅是经济作物的典范,更承载着深厚的思政教育价值。在讨论赣南脐橙的营养成分时,特别强调果皮中丰富的果胶资源。然而,果皮往往被丢弃填埋,不仅是资源的浪费还会污染环境,通过这一问题,引导学生思考如何实现资源的高效利用和环境保护,培养他们的环保意识和对生态文明建设的认识。此外,赣南脐橙作为知名品牌,其成功在于对品质的坚持和品牌建设,可以培养学生的质量意识和品牌意识,理解品牌对产品市场竞争力的重要性。

3.2 《食品化学》课程中江西特色思政元素挖掘

思政元素一:在淀粉项目的教学过程中,当深入探讨淀粉的糊化和老化特性时,引入江西米粉的制作工艺作为生动的案例。江西米粉制作充分利用了淀粉的糊化和老化性质,其工艺流程一般是将早晚籼米按照一定比例配米,清洗后浸泡一段时间使大米吸水膨胀,然后进行脱水和粉碎处理,混合均匀后置于特定环境中进行一次熟化,紧接着一次老化、复蒸、二次老化处理,人工或机器梳条,最后干燥、切割得到成品^[13]。通过这一案例,详细阐释江西米粉制作原理和加工过程,使学生更加直观地理解淀粉糊化和老化的重要性。

思政元素二:在果胶项目教学中,深入挖掘江西省特色果胶资源。江西省山清水秀,植物多样

性极为丰富,具有丰富的果胶资源,如薏苡籽、豆腐柴等,它们在当地传统食品的制作中发挥着重要作用。薏苡籽可以用来制作中国传统食品“凉粉”,其原理为:薏苡籽中的凝胶物质的主要成分均为低酯果胶,同时检测到水提物中存在大量的钙离子,暗示“凉粉”的自凝胶可能是基于低酯果胶的“蛋盒”模型;豆腐柴可以用来制作传统“神仙豆腐”,其原理为:豆腐柴叶的水提物主要是低酯果胶,果胶和 CaCl_2 是决定神仙豆腐凝胶的决定因素^[14]。通过科学解答中国传统食品“凉粉”、“神仙豆腐”的制作之谜,旨在引领学生深入感受低酯果胶凝胶的独特魅力,同时增强他们对本土特色资源的认识和尊重。这样的教学不仅丰富了学生的知识视野,更激发了他们探索自然、传承文化的热情。

思政元素三:在蛋白质项目教学中,引入江西高安腐竹的制作技术的案例。具有千年历史的“高安腐竹”是高安市的特色传统食品,历来以外观油亮光泽、口味纯正、久煮不糊而著称,并荣获国家地理标志保护产品。腐竹是豆浆中的蛋白质分子在变性过程中与脂肪分子相聚合而形成的薄膜。通过讲解其制作原理、加工过程,不仅向学生展示了蛋白质变性在食品加工中的实际应用,更激发了他们探索食品科学奥秘的兴趣。

4 以“食育”为切入点开展高校食品专业“大思政课”的建议

我国高校食育工作起步较晚、发展缓慢,在整体践行中,重视不足,贯彻推广不够、教育乏力^[15]。有研究为了了解江西省南昌市师范生食育认知、食育态度、食育实践情况,采用整群抽样进行现状调查,结果表明,江西省南昌市师范生的食育现状有待提升^[16, 17]。因此,当下高校在践行食品专业课程思政教学中仍面临不少挑战,如何为学生提供良好的食育支持是学校开展下一步工作的首要任务。可以从以下几个方面考虑:

(1) 建设食育示范学校

建设食育示范学校,有助于引导不同背景的学生科学理解人与食物之间的关系,提升其健康饮食认知,并培养可受益终身的良好生活习惯。通过将饮食教育融入德育、智育、体育、美育和劳动教育之中,能够促进学生身心健康发展,塑造健全人格,并增强其适应社会所需的综合能力。建设食育示范学校有助于发挥示范学校建设的示范作用,增强食育示范学校建设的规范化、科学化、标准化;丰富和发展食育研究的理论成果,为食育在各类学校的开展提供指导和建议;推动更多学校进行食育教育研究,培养更多的食知、食趣、食操、食礼四维素养的人才。食育示范学校的建设是一项系统工程,主要包括学生食堂建设、食育宣传建设、食育平台建设、食育主题班会、食育师资队伍建设和食育组织活动等各个方面。

(2) 食育课程开发

将食育课程纳入高校课程体系,开设相关食育课程,包括开设专业课、选修课、微课及讲座等。例如南昌师范学院开设的《食育概论》,是全日制本科学生通识课,是一门五育融合、践行课程思政、培养健康饮食习惯和传播饮食文化的课程。本课程涉及食育绪论、食品科学、营养与健康、饮食文化、食品安全与教育、中小学和幼儿食育教育、法律法规等相关内容,对食育相关知识进行系统概述,帮助同学们获得关于饮食的正确知识,养成良好健康饮食习惯,明确自己的食育责任与担当,加强食育使命感,为健康中国做出贡献,将食育文化潜移默化传播下去,发挥育人功能。

(3) 食育教材编写

在食育教材的编写过程中,需兼顾教学与学习的双重要求,既服务于教师的有效讲授,也应有

助于学生的系统掌握。食育涵盖的内容虽广泛多元,但其核心应立足于饮食行为与饮食观念的培育,并注重对民族饮食文化的传承与弘扬。食育教材编写可以以中华饮食文化传承与国家战略需求为核心导向,立足全国视野彰显育人价值,打破地域局限构建系统性内容框架。在文化维度,深度挖掘中华饮食文明中的思政基因,将“南米北面”的饮食格局背后的地域协同智慧、“八大菜系”承载的文化多样性、端午食粽、中秋品月等传统饮食习俗中的家国情怀,转化为教材中的鲜活案例。同时,系统梳理中国饮食文化发展脉络,增设“中华饮食文明发展史”“二十四节气与传统饮食智慧”“非遗饮食技艺中的工匠精神”等章节,解析“民以食为天”的治国理念、“药食同源”的健康思想、“五谷为养”的生态观念,厚植学生的文化自信与民族认同感。

(4) 建立大学生“食育”实践基地,联合多方面力量丰富“食育”形式

高校应增加实践机会,让食育真正落实到学生的日常生活中。高校可以与社会力量合作,如联合社区、学校等,共同推动食育课程的实施和发展。例如,高校可以与中小学、幼儿园合作开展食育科普进校园活动,大学生通过形式多样的科普活动,激发孩子们对食育的好奇心,为未来学习食品安全知识及形成良好的饮食习惯打下了基础;还可以与社区开展志愿宣传活动,大学生志愿者宣传食品安全相关知识,为公民健康生活添砖加瓦,从而培养自己的社会责任感。

5 结论

“大思政”视域下“食育”赋能食品专业教育,既是响应国家思政教育改革的必然要求,也是提升食品专业育人实效的现实需要。本文通过分析国内外食育发展态势、挖掘江西特色食品思政元素,提出以“食育”为切入点的“大思政课”建设建议,以期为专业教育与思政教育融合提供新思路。

参考文献

- [1] 倪俊鹏. 食品安全社会共治的公众参与机制研究——以“土坑酸菜”事件为例[D]. 南昌大学, 2023.
- [2] 张远晴. 在热点面前稳妥响亮发出第一声——“鼠头鸭脖”事件的舆论引导体会[J]. 中国记者, 2023, (11): 96-97.
- [3] 王舟波. 当“预制菜”成为产业……[J]. 中国工人, 2024, (04): 12.
- [4] 谭建川. 从“以食育人”到“以食立国”:日本《食育推进基本计划》解读[J]. 日本问题研究, 2024, 38(02): 35-43.
- [5] 缪运文. “大思政”背景下育人模式的探索与实践——以《物流信息管理》为例[J]. 物流科技, 2024, 47(06): 157-160.
- [6] 毕韬韬, 吴广辉, 刘莉, 等. “大思政”背景下课程思政元素在《食品工艺学》课程中的实践教学研究[J]. 粮食加工, 2024, 49(01): 113-117.
- [7] 何梦涵, 沈卫星. “大思政课”视域下以历史主动精神涵育高校学生的价值意蕴与实践路径[J]. 无锡商业职业技术学院学报, 2024, 24(01): 102-107.
- [8] 李楠. “大思政”观视域下提升医学生人文素养的实践探索[J]. 卫生职业教育, 2024, 42(05): 46-49.
- [9] 李琼符, 刘长秀, 蔡骊娆. 幼儿园营养规范管理和食育、体育的尝试[J]. 广西教育, 2011, (25): 28-29.
- [10] 朱强, 李丰, 刘晓洁. 对我国食育行动的思考与展望——吃好还是吃对? [J]. 自然资源学报, 2020, 35(09): 2134-2148.
- [11] 王迎兰. 加强食育研究构建食育理论体系[J]. 中国教育科学, 2019, 2(01): 74-81+141-142.
- [12] 李里特. “食育”是国民健康的大事[J]. 中国食物与营养, 2006, (03): 4-7.
- [13] 刘成梅, 钟成鹏, 叶江平, 等. 江西米粉工艺设备创新及其标准化[J]. 中国食品学报, 2022, 22(08): 427-439.
- [14] 陈军. 特色资源果胶的提取和物理化学性质表征及微射流降解机理[D]. 南昌大学, 2013.
- [15] 于环, 王春华. “五育融合”视域下高校食育创新模式探索[J]. 食品工业, 2024, 45(07): 197-200.
- [16] 鄢京亚, 蒋艳. 南昌市师范生食育现状调查[J]. 现代食品, 2022, 28(06): 221-225.

[17] 鄢京亚. 南昌市师范院校食育开展现状及促进策略[J]. 食品安全导刊, 2022, (08): 122-124+131.

基金项目： 南昌师范学院校级科研项目(24XJZX01)，江西省高等学校教学改革研究课题(JXJG-23-23-4)。

¹ **第1作者简介：** 郭晓娟（1991-），女，博士研究生，讲师，研究方向：农产品加工。 E-mail: gxjnc137808@163.com。

*** 通讯作者简介：** 帅良（1986-），男，博士研究生，教授，研究方向：果蔬保鲜。 E-mail: shuailiang1212@163.com。