



北京联合大学
BEIJING UNION UNIVERSITY

基于课程思政视角下 专业课改革的思考与探索

——以《饮食文化概论》为例



北京联合大学
BEIJING UNION UNIVERSITY

- ◆ 课程思政的“闯入”
- ◆ 专业课程的“融合”
- ◆ “探索与实践”

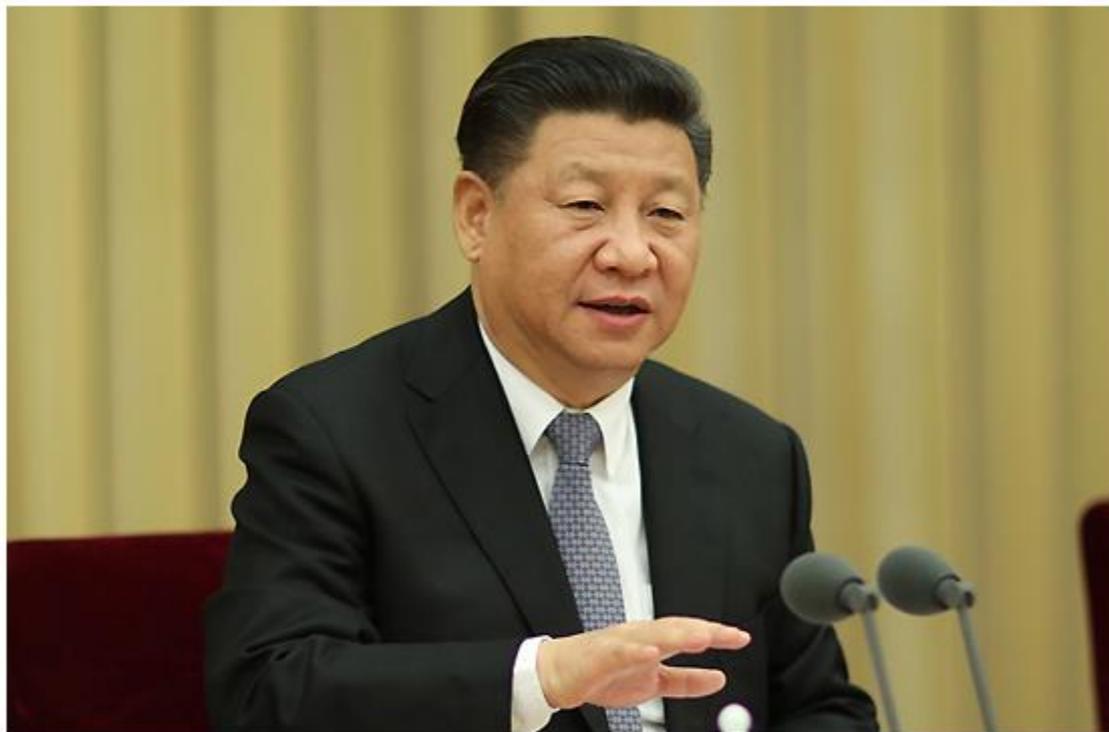


北京联合大学
BEIJING UNION UNIVERSITY

课程思政的“闯入”

一、课程思政的“闯入”

全国高校思想政治工作会议



全国高校思想政治工作会议12月7日至8日在北京召开。中共中央总书记、国家主席、中央军委主席习近平出席会议并发表重要讲话。他强调，高校思想政治工作关系高校培养什么样的人、如何培养人以及为谁培养人这个根本问题。要坚持把立德树人作为中心环节，把思想政治工作贯穿教育教学全过程，实现全程育人、全方位育人，努力开创我国高等教育事业发展新局面……

一、课程思政的“闯入”



一、课程思政的“闯入”

中共北京联合大学旅游学院委员会文件

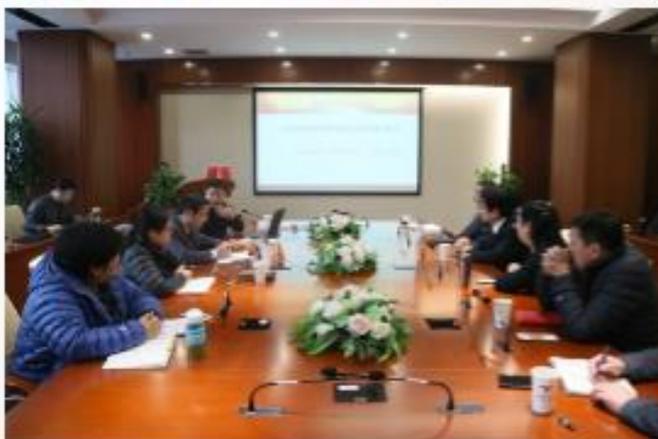
京联旅党〔2017〕45号

旅游学院关于举办“专业课程红旗渠” 交流活动的通知

各单位、部门：

为深入贯彻全国高校思想政治工作会议和习近平总书记重要讲话精神，落实《中共中央 国务院关于进一步加强和改进新形势下高校思想政治工作的意见》和《中共中央 国务院关于深化教育体制机制改革的意见》及教育部、北京市委、学校党委有关部署，进一步提高我院青年教师思想政治工作水平，深化专业课程内容建设，抓好课堂主渠道建设，发挥好课堂育人功能，学院党委决定以迎接本科教学审核评估为契机，以青年教师博雅研习营为抓手，结合新版培养计划和课程教学大纲的修订工作，在我院开展以“专业课程红旗渠”为主题的课程思政交流活动。

— 1 —





北京联合大学
BEIJING UNION UNIVERSITY

专业课程的“融合”

二、专业课程的“融合”

思考：

- ◆ 思政课程不是孤立的，专业课中同样包含了信念和信心，时代责任和历史使命，社会主义核心价值观的教育，创新能力的培养，包含着工匠精神和劳模精神的传承与学习。
- ◆ 如何把学习知识和技能的原动力与个人理想和社会担当有机结合，将专业培养目标的“红专”与课程教学目标的教育性、知识性、技能性一一对应，学科的科学素养与人文素养相辅相成，让公共课、专业课、实践训练课同样承载正确的职业观、成才观，真正实现思政教育与专业教育相结合，培养德才兼备的新时代建设者和接班人。



二、专业课程的“融合”

要求：

01

基本原则

- ① 校院整体推进原则
- ② 系（部）主导原则
- ③ 教师主体原则。

02

主要目标和内容

从学校、学院、专业、教师、成果、课程等七个方面全面推进

03

途径和方法

- ① 强化制度保障
- ② 坚持以点带面
- ③ 统筹校院联动
- ④ 完善考评和激励机制

04

工作要求

- ① 认真组织落实
- ② 统筹协调推进
- ③ 提升教师认识

二、专业课程的“融合”

要求：

基本原则

✓ 校院整体推进原则

- 学校是“课程思政”建设的总体设计者，学院是重要推进者。
- “守好一段渠、种好责任田”

✓ 系（部）主导原则

- 系（部）是“课程思政”建设的重要组织者和推动者
- 教师党支部要将“课程思政”建设作为加强党支部政治建设的重要内容和载体。

✓ 教师主体原则

- 教师是推进“课程思政”建设的直接实践者
- 教师要创新教育教学方法，使“课程思政”要求与课堂教学有机结合，增强课程育人实效性。

二、专业课程的“融合”

要求：

✓ **学校要有氛围**

学校是推进“课程思政”建设的核心动力。

✓ **学院要有特色**

学院是落实“课程思政”建设的重要枢纽。“一院一特色”

✓ **专业要有特点**

专业是落实“课程思政”建设的重要平台。

✓ **教师要有风格**

教师是解决“课程思政”建设“最后一公里”的关键因素。

✓ **成果要可固化**

固化建设成果是持续深入推进“课程思政”建设的重要保证。

✓ **课程要有品牌**

建设品牌课程是全面推进“课程思政”建设的重要方法。

✓ **教师要有榜样**

选树榜样教师是全面推进“课程思政”建设的重要措施。

二、专业课程的“融合”

思考：

第一，科学取舍，抓住“牛鼻子”。

在课程选取上应该有所取舍，而不是全面兼顾，应该首先选取基础性课程和核心专业课程。

第二，找准“契合点”，建立思想政治教育与专业课程之间的“生成性”关系。

课程思政设计的关键和核心在于找准契合点，以无缝对接和有机互融的方式，建立生成性的内在契合关系，实现专业授课中知识传授与价值引导的有机统一。

第三，“重点”突出，在“深”字上做足功夫。

第四，科学规划，凸显循序渐进特征。

教学内容与评价制度（标准）、教材开发、教师培训等方面要周详考虑，并保持同步性和一致性。要基于对学科专业的研究，推动思想政治教育与学科课程的结合，具体制定所要承载的思想政治教育的内容体系，并基于学生身心发展特点、学科课程特点，进行内容体系设计、教学的具体设计和规划。并据此制定相关教学目标、教育重点、评价方案和标准。

第五，注重系统设计，保证有效性。

专业课程要注重知识能力和情感态度价值观的不同维度的培育，由浅入深、由知到行，由知识掌握到内生情感态度价值观。

二、专业课程的“融合”

中共北京联合大学旅游学院委员会文件

京联旅党〔2017〕45号

旅游学院关于举办“专业课程红旗渠” 交流活动的通知

各单位、部门：

为深入贯彻全国高校思想政治工作会议和习近平总书记重要讲话精神，落实《中共中央 国务院关于加强和改进新形势下高校思想政治工作的意见》和《中共中央 国务院关于深化教育体制机制改革的意见》及教育部、北京市委、学校党委有关部署，进一步提高我院青年教师思想政治工作水平，深化专业课程内容建设，抓好课堂主渠道建设，发挥好课堂育人功能，学院党委决定以迎接本科教学审核评估为契机，以青年教师博雅研习营为抓手，结合新版培养计划和课程教学大纲的修订工作，在我院开展以“专业课程红旗渠”为主题的课程思政交流活动。

四个重新

重新审视思政教育

重新定义培养目标

重新构建课程体系

重新策划教学组织

二、专业课程的“融合”

- ◆ 政味同道—饮食与政治的关系
- ◆ 民食为天—饮食与经济的关系
- ◆ 神嗜饮食—饮食与宗教的关系
- ◆ 字海飘香—饮食与汉字的关系
- ◆ 大味必和—饮食与哲学的关系



- 第一章 中国饮食的起源与发展
 - 第一节 中国饮食的萌芽时期
 - 第二节 中国饮食的初步形成时期
 - 第三节 中国饮食的蓬勃发展时期
 - 第四节 中国饮食的成熟定型时期
 - 第五节 中国饮食的繁荣创新时期
- 第二章 中国饮食科学与人物
 - 第一节 中国饮食科学思想
 - 第二节 中国食物结构
 - 第三节 中国饮食人物
- 第三章 中国饮食民俗与礼仪
 - 第一节 中国的日常食俗
 - 第二节 中国的节日食俗
 - 第三节 中国的人生礼俗
 - 第四节 中国的社交礼俗
- 第四章 中国肴饌文化
 - 第一节 中国肴饌的制作技艺
 - 第二节 中国肴饌的美化
 - 第三节 中国肴饌的历史构成
 - 第四节 中国肴饌的风味流派
- 第五章 中国筵宴文化
 - 第一节 中国筵宴的历史与名品
 - 第二节 中国筵宴艺术与技术
- 第六章 中国茶文化
 - 第一节 中国茶的历史与名品
 - 第二节 中国饮茶艺术
- 第七章 中国酒文化
 - 第一节 中国酒的历史与名品
 - 第二节 中国饮酒艺术
- 参考文献



二、专业课程的“融合”

序号	章节	学时
1	中国饮食的起源与发展	4
2	中国饮食科学与人物	4
3	中国饮食民俗与礼仪	4
4	中国菜肴文化	4
5	中国宴席文化	4
6	中国茶文化	4
7	中国酒文化	4
8	中国饮食的对外交流	4
	总 计	32

序号	项目任务	学时
1	政味同道—饮食与政治的关系	6
2	民食为天—饮食与经济的关系	6
3	神嗜饮食—饮食与宗教的关系	6
4	字海飘香—饮食与汉字的关系	6
5	大味必和—饮食与哲学的关系	6
6	期末复习	2
	总 计	32

二、传统课程的“融入”

第五章 大味必和——饮食与哲学的关系 （6课时）

教学目标：史伯把“和”、“同”哲学思想借人们的日常烹调饮食实践以剖析，自然就谈到了调味哲学，而后世的晏子继承并发展了史伯的思想，用烹调的道理阐述了“和”的哲学内涵，“和如羹焉，宰夫和之，齐之以味”，在晏子看来，“和”是在多样和差异中经过调节达到适中和平衡，而不是单调的千篇一律。因此，“和”是美味的最高表现，是古代庖厨和中馈们追求的最美的艺术境界。正因如此，中国饮食文化才有了不同于西方饮食文化的强烈的民族个性。

教学内容：

第一节 农耕文明结晶，华夏饮食个性——和

第二节 和生万物，同则不继——史伯论调和

第三节 和如羹焉——晏子论烹调

第四节 “中和”——烹调的至高境界

第五节 中国烹调活动中的哲学思辨（原料配伍、工艺个性、饮食养生等）

第六节 “和”引发的中西方饮食文化之区别

教学要求：掌握“和”的基本内涵及表现手段；理解哲学在饮食活动中的表现形态；了解“中和”、的基本内容和表现形式；把握中国古代哲学与饮食文化在历史融合中所形成的主要思想与基本要求。



北京联合大学
BEIJING UNION UNIVERSITY

探索与实践

饮食文化概论

大味必和

饮食中的哲学



目录

政味同道——饮食与政治的关系

民食为天——饮食与经济的关系

神嗜饮食——饮食与宗教的关系

字海飘香——饮食与汉字的关系

大味必和——饮食与哲学的关系

中国饮食有着十分丰富的内涵，经过漫长时间的积累，其本质已经从维持个体生命的基本属性，发展到社会关系和精神生活的更高境界，从而形成广泛的文化现象。

中国饮食既追求身体与食物的融合，也追求人与社会的和谐共处，这其中最精髓的内容，可以归纳为一个字：

和

中国饮食文化的精髓——“和”

- 中国饮食在食料摄取方面强调“和”的原则
- 中国饮食在烹饪技术创造方面强调“和”的原则
- 中国饮食在烹饪调味方面强调“和”的意念
- 中国饮食全方位体现“和”的价值
- “和”对当代大学生综合素质培养的意义

中国饮食文化的精髓——“和”

食料摄取

五谷为养
五果为助
五畜为益
五菜为充
气味合而服之
以补精益气

——
《黄帝内经》



中国饮食文化的精髓——“和”

食料摄取

五谷为养
五果为助
五畜为益
五菜为充
气味合而服之
以补精益气

《黄帝内经》

中国居民平衡膳食宝塔（2016）



饮食文化概论

中国饮食文化的精髓——“和”

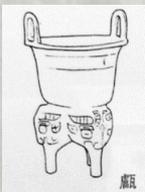
技术创造

一箪食
一豆羹
得之则生
弗得则死

——
《孟子》
——



鬲



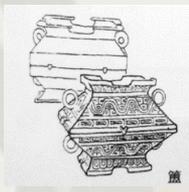
甗



簋



鼎



簠



罍

饮食文化概论

中国饮食文化的精髓——“和”

技术创造

聚

chǎo 《集韻》楚絞切，上巧初。宵部。

① ~，火乾也。凡以火而乾五穀之類，秦晉之間或謂之~。《方言》卷七。

② ~，火乾也。《玉篇·火部》|《廣韻·洽韻》。

③ ~，即礪字也。《方言》卷七“~，火乾也”郭璞注。

④ ~，亦作鬻，又作爇。《方言》卷七“~，火乾也”戴震疏證。

⑤ ~，與炒同。《廣雅·釋器》“糲，糲也”王念孫疏證。

⑥ ~，或作炒，亦作爇。《慧琳音義》卷三十五“~稻穀”注。

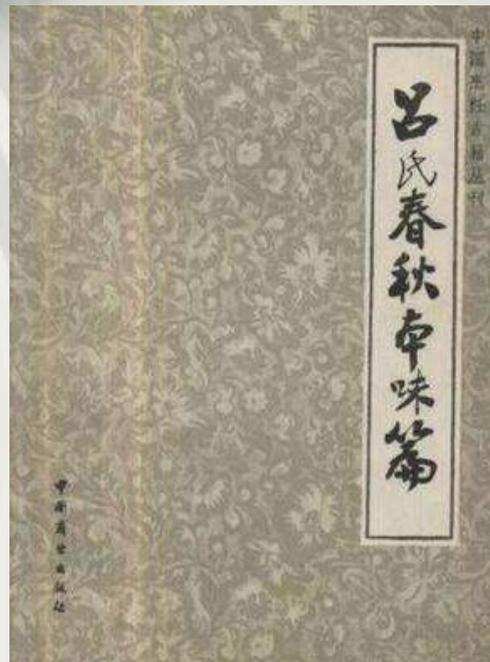


中国饮食文化的精髓——“和”

五味调和

调和之事
必以甘酸苦辛咸
先后多少
其齐甚微

——《吕氏春秋》



饮食文化概论

中国饮食文化的精髓——“和”

美食美器



饮食文化概论

中国饮食文化的精髓——“和”

美食美器



作为国宴用瓷，这套餐具纹脉正、造型简约、图案厚重有力量，极具时尚感和国际范。所有图案设计均取自厦门元素，比如瓷器顶盖提揪是鼓浪屿地图，外观图案创意则是来源于厦门的海滨景观。“中国浪”大气婉约，海贝壳意境清新，金色小岛和万国建筑相互映衬，寓意美丽的厦门喜迎各国贵宾，同时也体现了金砖国家成员开放包容、团结互助的精神。

中国饮食文化的精髓——“和”

“和”是中国饮食文化的精髓，是中国饮食对世界饮食的一大贡献，正确把握这个精髓，有利于整个专业的学习。

“和”是中华文明最核心的价值观，这种价值观不仅仅是一种伦理思维，同时涵盖了人与人、人与社会、人与自然、人与物质之间和谐关系的各个方面。

“和”是当代大学生综合素质的重要内涵。

专业教学

中国传统文化

膳食平衡理念

中国烹饪技法

五味调和思想

思政教学

文化自信

和的思想与大学生
人文素养

技术发明与创新精神



北京联合大学
BEIJING UNION UNIVERSITY

谢谢大家
THANKS