

数字化下面点课程思政“岗课赛证研创”的创新与研究

林影虹^{1,*}, 梁海娣¹, 赖晓楠¹, 刘晓阳²

¹湛江幼儿师范专科学校, 广东湛江, 中国

²长沙市雷锋学校, 湖南长沙, 中国

*通讯作者

【摘要】在职业教育数字化转型背景下, 探索“岗课赛证研创”实践路径对推动面点课程思政教学创新具有重要意义。基于数字化技术赋能教育教学的理念, 深度挖掘虚拟现实、大数据、人工智能等技术与“岗课赛证研创”育人模式的融合点, 剖析其在面点课程思政教学中的可行性与优势。研究表明, 该路径能有效实现知识传授与价值引领相统一, 提升学生职业素养与思政水平。同时针对实施过程中的难点提出应对策略, 展望未来发展方向, 为烹饪专业面点课程思政教学创新提供参考与借鉴。

【关键词】教育数字化; 课程思政; 岗课赛证研创; 教学创新

【基金项目】广东省质量提升工程终身教育品牌课程项目(编号: JXJYGC2024A005); 湛江幼儿师范专科学校课程思政示范团队项目(编号: KCSZ202310); 湛江市非资助科技计划项目(项目编号: 2024B01033)

1.引言

在新时代教育数字化战略背景下, 信息技术与教育教学的深度融合正重塑课程思政的育人模式。面点课程作为烹饪专业核心课程, 亟需借助数字技术打破传统教学边界, 将食品安全责任、饮食文化传承、工匠精神培育等思政元素, 以数字化、智能化的方式融入专业技能培养全过程, 对提升学生职业素养、传承中华饮食文化具有重要意义。“岗课赛证研创”作为职业教育改革的方向, 与面点课程思政教学存在深度协同性, 为烹饪专业面点课程思政教学创新提供了新的契机与平台。通过“岗课赛证研创”教学路径, 将职业标准、教学过程、技能竞赛、职业认证与思政育人目标有机融合[1], 形成“以岗定思政方向、以课融思政元素、以赛强思政体验、以证评思政成效”的闭环育人模式, 能够更好地推动面点课程思政教学的改革与发展, 培养德技并修的高素质烹饪人才。

2.当下面点课程思政教学现状与问题

2.1 课程思政目标“重泛化轻精准”, 与区域人才需求对接不精准

当前, 在烹饪专业面点课程是职业教育服务社会、服务产业的最基本指向性载体, 原有的《面点工艺学》《中式面点工艺实训》《粤点制作》等课程目标设计时没有充分聚焦考虑社会民生热点、区域发展战略、学校和专业特色, 过于追求大而全的课程育人目

标, 缺乏紧扣“健康中国”“粤菜师傅”等国家及广东省发展战略需求的课程目标, 无法精准对接区域发展的需求, 不能适应不断变化的职业岗位需求, 难以凸显课程的价值引领和育人功能。

2.2 思政内容“重内涵轻契合”, 与专业内容契合不贴切问题

传统的面点教学内容设置中, 主要侧重于专业知识和实操技能[2], 课程蕴含与知识点契合性、精准性、价值性高的思政元素缺乏系统的归纳, 思政教育融入具体教学实施的过程当中, 偏重思政元素的内涵, 大多选择“大而泛”思政内容, 出现思政元素与专业知识结合机械化、形式化、牵强化等现象, 难以在教学中自然而然、潜移默化地渗透这些育人元素, 让学生有代入感, 发挥精神层面的感染力。

2.3 思政教学模式“重教授轻内化”, 与专业教学融入不巧妙

面点课程属于实践性强的专业课, 在以往的教学过程中, 主要以线下课堂教学为主, 没有充分利用混合教学、微课、翻转课堂等新型教学模式[3], 教师采用的课程思政教学偏重单向灌输, 缺乏情境体验和实践, 缺乏教学艺术, 缺少数字学具的应用。教学方法传统单一, 缺乏采取混合互动式、问题引领式、小组讨论式等多样教学方法, 易使课程思政机械、生硬地融入课堂, 学生的积极性、

参与感和获得感不强，难以达到春风化雨、润物细无声的思政育人效果。

2.4 思政资源“重数量轻质量”，与资源建设趋势不同步

传统的面点课程思政教学资源主要有实操视频、微课、思政案例等，资源类型偏少，缺乏3D建模、仿真、动画等数字化资源，VR、AR、虚拟仿真实验等多媒体资源，思政教学资源的建设没有结合学生的学习模式、思维特质、心理特点来，推动“线上+线下”融合互动，鲜少运用慕课、直播、短视频等喜闻乐见的方式，让课程中的理论“活”起来、人物“动”起来、事件“亮”起来，以致增强思政课程的亲和力和感染力不足，没有充分发挥教学资源的思政能力，难以提高学生的积极性和主动性。

2.5 教学评价“重结果轻过程”，与课程育人理念不匹配

面点课程的传统考核模式仅以专业知识成绩和技能操作作为评价学生的单一指标，忽视了学生日常学习积极性、专业态度、思政素养及成长发展过程的全面考量。这种片面的评价方式难以实现对学生的立体评价，不利于学生专业素养的培育和健全人格的塑造，也无法有效激发学生的学习动力，致使立德树人目标难以在课程思政与思政课程效果评价的全过程中得到切实贯彻。

3.面点课程思政教育的创新策略

3.1 创新构建“一核二线、三段四融、五合六通”的课程思政体系，精准育人

以特出专业特色，立德树人为核心，立足国家需求、地方发展、学校定位及专业目标，校企联合制定面点课程标准，将中华传统文化、时令文化、家国情怀、使命担当、创新创业与专业特色相结合[4]，构建“一核二线、三段四融、五合六通”的课程思政体系，如图1。“一核二线”即以突出烹饪专业特色、立德树人为核心，应用“匠心”思政线与“匠能”专业线双线并行重构课程体系，实现四个模块二十个项目专业内容与思政结合点的全面结合。“三段四融”即在教学设计中，以价值塑造为引领，将劳动光荣、技能宝贵、创造伟大、服务至上融入于课前、课中、课后教学三阶段，创新采用BOPPPS+SC（社会）、校企双导师、线上线下交互、理实虚结合四模式重构教学过程，“五合六通”即依托网络资源平台、校内外实践基地、增值评价系统、虚拟仿真平台、

思政教育阵地五平台，多渠道整合思政资源，将“思政元素”融合到教学内容的每一个任务中，达到隐性思政教育的目的。创设多元评价体系，实现课程思政“岗、课、赛、证、研、创”六贯通，将价值塑造、知识传授和能力培养紧密融合[5]。

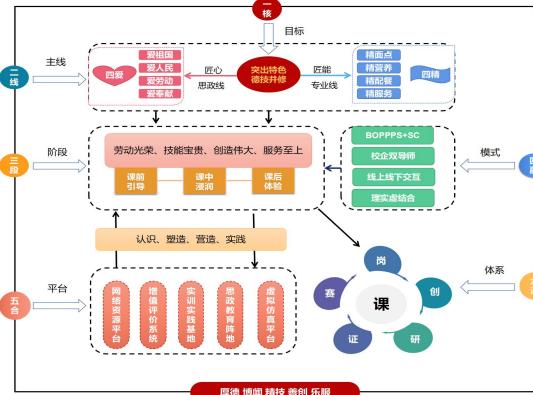


图1.“一核二线、三段四融、五合六通”课程体系

3.2 创新设计“块对块、点对点”课程思政内容，无声育人

依托教育数字化技术和资源，课程内容设计紧密结合烹饪专业面点课程特色优势，创新“双交融三聚焦”课程思政元素[6]挖掘模式。借助大数据分析与人工智能技术，精准剖析行业技术迭代趋势、职业素养需求动态，同时结合国家政策方针与时政热点，以数字化资源为载体，实现“匠心”思政线与“匠能”专业线双线深度交融。通过搭建智慧教学平台，运用虚拟仿真、在线互动等数字化手段，聚焦社会主义核心价值观、职业教育劳动教育、“饮食”本土文化三个触点，再以触点延伸主线，分别从社会热点、文化知识、历史典故、行业业态、名人名师、劳模工匠等六个维度深挖和提炼本课程的思政点，通过“块对块、点对点”的精准对接，将具体课程内容与思政元素进行有机结合，推动教学内容的动态更新与优化[7]。这种模式利用教育数字化资源，构建线上线下一体化教学场景，在课程实践中融入真实行业案例与数字化实训项目，强化德技并修、育训结合，助力学生在掌握专业技能的同时，厚植家国情怀与职业精神，实现思政教育与专业教学同频共振、协同育人。

3.3 创新优化“三段四融”多维度教学模式，实践育人

遵循以学生为主体、教师为主导，在教学过程中融入“学以致用、用以促学、学用

相长”的教学理念，以学生个性化学习风格、差异化学习起点和层次化成才需求为出发点，开展模块化项目式教学，于课前、课中、课后三阶段，融合 BOPPPS+SC(课堂+社会)、校企双导师、线上线下交互、理实虚结合四种教学模式，巧妙地寓思政教育的精髓要义于多样化的课堂教学之中夯实多维度教学模式，重构“四驱三段七环”教学路径。将教学场景从课堂延伸至社会，强化学生的社会责任；组建校企“双导师”教学团队，落实校企“双元”协同育人；通过拓展线上线下空间，进行实践活动，凸显课程思政的“实践性、参与性和体验性”；通过理论、实践及虚拟仿真实训，让学生丰富学识，增长见识，塑造品格[8]，实现全面发展。通过教学过程三衔接和教学模式四融合，思政教育贯穿始终。

3.4 创新建设“五合一标”课程思政资源，特色育人

依托教育数字化技术，深度挖掘“数字化教育 + 职业教育”融合优势[9]，创新“五合一标”课程思政资源建设模式。以网络资源平台为枢纽，联动 RPAS 增值评价系统、烹饪虚拟仿真实训平台、校内外实践基地及思政阵地“树人廊”，构建多维数字化资源矩阵。同时遵循思政内容与专业知识深度融合契合的建设标准，打通资源整合新路径。借助数字化技术手段，联合校企力量联合开发原创思政微课、思政动画等多样化数字资源，将行业前沿技术、职业素养培育与思政教育有机融合，以生动鲜活的内容激发学生学习兴趣。同时，通过数字化评估系统实时监测学习数据，建立动态反馈机制，助力教师精准优化课程内容，实现思政教育与专业教学同频共振。以数字化赋能特色育人，让学生在掌握专业技能的过程中，厚植家国情怀，强化职业精神，切实推动教学思政目标落地见效。

3.5 创新优化“六通多维”综合评价体系，全面育人

依托教育数字化技术（如学习行为分析系统、智能评价工具、跨平台数据中台等），构建覆盖教学全流程（课前预习、课堂互动、课后实践、项目创新等）的多元考核体系，实现评价维度多维化、数据采集智能化、反馈机制实时化。以学生的“岗课赛证研创研”六元融通、全面发展为培养目标，构建了多维教学评价体系。从教师、学生、企业

导师、消费者多个视角共同评定，参照 1+X 证书的考核标准、围绕企业岗位用人标准、国家职业标准，构建以组内自评、组间互评、教师点评、企业点评、消费者点评为要素的横向评价体系，基于教学过程和结果量化评价的精准考核，落实三全育人。基于简易百分等级成长模型的 RPAS 增值评价，以学生成长百分等级模型为基础的增值评价体系，关注增值和学生能力评价，尊重差异、重视起点、关注过程、强调发展，形成全方位、全过程、多角度的评价数据，科学合理反映学生的学习过程、参与程度和学习效果，精准把握学生成长动态。

4.“岗课赛证研创”推动面点课程思政教学创新的优势

4.1 “立德树人”为引领，促进学生职业素养全面提升

秉承“立足特色、瞄准需求、主动服务、有所作为”的设计理念，通过优化思政内容供给、创新思政教学模式、建设优质数字化资源等手段深化课程思政改革[10]，推动学生在“岗、课、赛、证、研、创”六大维度的全面提升。岗即加强校企合作，提供真实岗位实训，帮助学生缩短适应期；课即根据市场动态优化课程内容，融合多学科知识，培养复合型人才；赛即鼓励学生参与技能竞赛，提升创新能力和实践水平；证即推动学生获得职业资格证书，增强其就业竞争力；创即通过创新项目与市场调研，培养学生的创新思维和创业能力；研即推进产学研结合，提升学生科研能力，服务企业创新。通过这些措施，学生的职业素养将显著增强，与区域企业需求高度契合，毕业生的就业率和企业满意度将进一步提升，为区域经济发展提供有力的人才支持，有效达成课程教学目标。

4.2 “德技双修”为保障，有助教师综合能力显著提升

通过“一体双能”课程思政育人模式的创建，不仅推动了课程自身建设，还大力促进了教师团队的整体发展。教师团队以“四有”教师标准为导向，在师德师风、教学水平和团队结构等方面得到了全面提升，逐步形成了师德高尚、素质过硬、结构合理的功能型教师团队。教学团队始终秉持“教育者先受教育”的理念，在课程建设中通过交流与实践形成共鸣，凝聚教育目标和教学理念。在教学过程中，团队与学生保持“同频共振”，不断强化“以生为本”的理念，注重了解学

生需求，增强爱生意识，将学生的成长与发展作为教学核心。通过定期组织团队教师集体备课、示范授课等活动，提升教学能力，确保师资队伍的持续发展壮大，从而提升整体教学质量。在课程思政建设中，教师团队进一步加深了对学生思想状况和学习需求的理解，通过因材施教，使课程思政更具针对性、精准有效，避免“硬融入”“表面化”和“两张皮”的现象。教师育人意识更加自觉，育人能力显著增强，确保课程思政建设脚踏实地，取得显著成效。

4.3 “德技并驱”为引擎，推动实践育人成效全面跃升

以“德技并驱”为引擎，构建线上线下交互教学新模式，全方位联动教师端、学生端、企业端和市场端。依托智慧面点室直播、录播教学，融合智慧职教云平台、虚拟仿真、微课等多元资源，围绕真实工作任务设计教学场景，打破学科壁垒，有机融入烹饪原料学、老年护理学等跨学科知识，实现技能培养与知识拓展双向赋能，显著提升学生创新研发与市场推广能力，精准攻克教学重难点。同时深化产教融合实践机制，为学生搭建沉浸式职业成长平台。学生在企业实习中直面行业文化与职业精神，在项目实操中锤炼团队协作能力，于实践场景中筑牢职业道德根基。企业真实项目与工作任务深度嵌入教学过程，推动专业知识、思政理念与生产实践深度融合，使学生在解决实际问题中厚植家国情怀、强化责任担当，实现技能提升与品德塑造同频共振，全面跃升实践育人成效。

5.结论

教育数字化背景下，“岗课赛证研创”为烹饪专业面点课程思政教学创新提供了有效的实践路径。通过构建全员协同育人机制、实现教学全过程思政元素融入、营造全方位育人环境，能够将思政教育与专业教学有机

结合，提升面点课程思政教学质量，培养德技并修的高素质烹饪人才。在未来的教育教学中，应进一步深化产教融合，不断探索和完善面点课程思政教学创新的实践路径，为职业教育课程思政建设提供更多有益的经验和借鉴。

参考文献

- [1]王宝刚.新工科背景下基于 OBE 理念的"中式面点工艺学"课程思政教学模式探讨[J].现代食品, 2024 (15) : 93-96.
- [2]杨小萍.线上线下混合式教学模式下课程实施——以面点工艺课程为例[J].现代职业教育, 2021 (32) : 45-50.
- [3]周涛.探索"课程思政"背景下《面点工艺》课程教学改革——以江苏旅游职业学院为例[J].食品界, 2023, 39 (5) : 120-125.
- [4]罗威.思政元素融入烹饪相关专业课的教学探索——以转基因食品课堂教学设计为例[J].现代农村科技, 2024 (12) : 124-126.
- [5]陈萍.基于“三练五心”教学法的课堂生态创新构建研究：“西式面点制作”课程实证分析[J].教育传播与技术, 2024 (S1) : 102-109.
- [6]童巧芹.新时代中式面点专业改革与创新研究[J].现代食品, 2023, 29 (24) : 61-63.
- [7]冯莉.浅析中式面点的开发与创新——以发酵面团象形点心制作为例[J].食品安全导刊, 2023 (36) : 142-144.
- [8]彭莉.中国传统美学融入中职中式面点教学的创新实践[J].中国食品工业, 2024 (4) : 148-149.
- [9]杜玉杰.课程思政视域下烹饪卫生学教学改革与实践[J].轻工科技, 2021, 37 (07) : 169-170.
- [10]赵敏.高职院校中西面点工艺专业西式面点工艺课程思政的探索与实践[J].中国食品工业, 2025 (08) : 168-170.