

《食品营养与卫生》课程教学效果提升策略分析

于 译

新疆轻工职业技术学院 830000

摘 要:《食品营养与卫生》课程是高职酒店管理与数字化运营专业的专业基础课,该专业毕业生主要面向全国各地的星级酒店就业,学校承担着培养星级酒店高技能人才的重任。传统教学侧重学生理论知识的掌握,忽略对学生综合能力的培养,学生修完课程后不能很好的应用到工作实际中。本文以我国《食品营养与卫生》课程教学改革为研究对象,通过分析当前课程教学开设的必要性,探讨适应新形势下的教学模式、教学方法和教学内容,以期为高职院校的课程改革提供理论参考。

关键词:《食品营养与卫生》;课程教学;教学改革

国家制定并发布了《“健康中国 2030”规划纲要》,对大众营养给予了极大的关注。美食是味蕾的享受和满足,但随着社会的发展进步,人们对饮食的需求不再只是追求美味,更在乎饮食的营养与卫生,营养健康、安全放心的食品是广大消费者对食物的追求宗旨。《食品营养与卫生》课程是高职酒店管理与数字化运营专业的专业基础课,该专业毕业生主要面向全国各地的星级酒店,培养系统学习掌握食品营养与食品卫生知识的人才,在实际工作中为顾客提供更专业的建议和服务。

在这样的背景下,《食品营养与卫生》课程的教学改革显得尤为紧迫。传统的教育模式已无法满足当前社会对健康知识的需求,因此,我们需要探索一种更加适应新时代发展需求的教学模式。《食品营养与卫生》这一课程重点是教育学生了解食品,懂的食品安全的重要性,以给食品行业良性发展创造有利条件。所以,为了提高课程教学质量,培养具有创新精神和实践能力的人才,高职院校有必要对课程教学进行改革。只有如此,高职院校才能够确保学生未来在食品领域有一席之地。如今,院校间的竞争性丝毫不逊色于社会,高职院校唯要强调以学生为本,培养学生的自主学习能力和创新精神,注重理论与实践相结合,强化实践教学环节,运用现代教育技术手段,提高教学效果,让高职院校的学生具备更高的水平,才能让学生未来有所保障,所以,希望笔者的分析能够给一些高职院校提供几份改革参考意见。

一、高职开设《食品营养与卫生》的必要性

《食品营养与卫生》课程作为高等职业学校公共基础课程,对于提高学生的健康素养、培养学生的营养观念和卫生习惯具有重要意义。随着我国社会经济的快速发展,人民生活水平的不断提高,人们对健康饮食和食品卫生的关

注度越来越高。在这种背景下,高职学校开设《食品营养与卫生》课程显得尤为必要。尤其是近年来,由于不良的饮食习惯和食品安全问题,我国患慢性病的群体数量呈上升趋势,各大平台揭露的食品安全事故更是引发全民对食品的重视。高职学校开设《食品营养与卫生》课程,有助于让学生了解食物中的营养成分、食品卫生标准及食品安全知识,更能让新一代青少年们懂得正确的饮食习惯的重要性,进而降低食品安全风险,提高人民群众的生活质量。例如,在餐饮服务行业、食品加工业等领域,员工需要了解食品的营养成分、卫生标准和安全操作规程,以确保消费者的食品安全和健康。除此之外,高职学校开设《食品营养与卫生》课程,还能提高学生对食品安全的认识,增强学生的法律意识和社会责任感。让他们在课程学习过程中了解到食品安全法律法规、食品添加剂的使用标准等相关知识,从而在今后的生活和工作中能够自觉地遵守法律法规,提高自身的道德素质,这对于我国将来食品行业的良性发展也有着深远的意义。

二、《食品营养与卫生》课程教学效果提升策略分析

在当前社会背景下,人们对食品营养与卫生的关注日益增加,加上科技的发展和社会的进步,食品营养与卫生领域的知识也在不断更新,因此,改革《食品营养与卫生》这门课程显然成为当前高职院校需要思考的问题,只有让学生学到最新的知识和技能,学会如何合理搭配膳食,方可提高他们的就业竞争力,以满足社会对这方面人才的需求,为他们的未来发展打下坚实的基础,以下是关于如何有效提升《食品营养与卫生》课程教学效果的相关概述。

(一) 改革课程体系,以专题形式优化整合教学内容

为了适应社会对食品营养与卫生领域专业人才的需求,

高等职业学校有必要对《食品营养与卫生》课程进行教学改革探索,以专题形式优化整合教学内容,从而提高学生的综合素质和实践能力。众所周知,我国各个领域一直都在发展中,食品领域也不例外,所以,基于此时代背景下,显然传统的《食品营养与卫生》课程体系与教学内容已无法满足学生们的多样化需求。加上食品营养与卫生问题已成为社会各界关注的焦点,改革课程体系是必要的。对此,高职院校的教师需要对课程内容进行整合与创新,形成若干个专题,让学生系统地掌握食品营养与卫生的相关知识。例如,在食品安全与质量控制专题中,可以详细讲解食品污染的类型、来源和预防措施,以及食品添加剂的种类、作用和限量使用标准。在营养与健康专题中,可以探讨不同人群的营养需求和膳食指南,以及营养不良和营养过剩的危害。在食品加工与储藏专题中,可以讲解食品加工的基本工艺、食品储藏的方法和条件,以及食品保鲜技术的原理和应用。在食品添加剂专题中,可以分析食品添加剂的作用、使用范围和限量标准,以及食品添加剂的安全性和健康影响。通过以上专题教学,学生可以全面了解食品营养与卫生的各个方面,提高他们的专业素养和实践能力。同时,专题教学还可根据社会热点问题进行调整和补充,如当年的三聚氰胺毒奶粉事件,来增强学生的法律意识,培养他们的批判性思维。通过分析该事件的原因、后果以及法律处理结果,学生也能深刻认识到食品安全问题的严重性和法律的重要性,进而具备一定的法律意识,可以说,此种做饭让教学内容更加贴近实际,提高学生的学习兴趣 and 积极性,为将来的就业。

(二) 实行多元教学,以理论课堂实物增强学生兴趣

《食品营养与卫生》是一门与人们的日常生活密切相关的学科,它旨在帮助学生了解食物中的营养素、食品安全、食品卫生等方面的知识,从而提高他们的生活质量。然而,传统的教学模式往往以教师讲授为主,学生被动接受,导致课堂氛围较为沉闷,学生的学习兴趣 and 积极性不高。为了改变这种状况,高职教师需要在《食品营养与卫生》课程的教学改革中,尝试实行多元教学,以理论课堂实物增强学生兴趣。首先,教师需要增加实物教学的比例。在讲解食物中的营养素时,不再仅仅依靠教材上的图片和文字进行说明,而是将各种食物实物带入课堂,让学生亲眼看到、亲手触摸到这些食物,从而加深他们对食物营养素的记忆。例如,在讲解蔬菜的营养价值时,可准备一些新鲜的蔬菜,如西红柿、黄瓜、菠菜等,让学生观察它们的颜色、形状,并品尝它们的味道,从而使他们对蔬菜的营养价值有更直观的认识;其次,教师

可引入案例教学法,选择一些典型的食品安全事件,如瘦肉精、染色馒头、毒胶囊等,让学生对这些事件进行分析,以了解食品安全的重要性,在日后的从业中更好的固守自己的职业道德;此外,教师还可采用小组讨论的教学方式。在讲解某个知识点时,将学生分成若干小组,让他们就这个知识点展开讨论,分享自己的观点和经验。例如,在讲解食品添加剂的作用时,让学生讨论食品添加剂是否对人体有害,如何合理使用食品添加剂等问题,通过这种方式,学生可以充分参与到课堂中来,提高他们的课堂参与度和积极性;最后,教师可利用多媒体手段丰富教学手段。在讲解食物的消化过程时,播放相关的动画或视频,让学生直观地了解食物的消化过程,如此,学意识到人对事物细化的复杂生理过程,进而更懂得食品安全的重要些。

(三) 优化实验项目,以有效打破传统实验教授形式

《食品营养与卫生》课程是一门实践性很强的课程,然而,传统的实验教学模式往往是以教师为主导,学生按照教师的指导进行实验操作,这种模式容易导致学生的被动学习和创新能力的缺失。因此,高职教师需要对《食品营养与卫生》的实验教学进行改革,实行多元教学,优化实验项目,打破传统的实验教学形式。首先,高职教师需要引入 PBL 教学法,激发学生的学习兴趣 and 主动性。尤其是在实验教学中,要多提出一些与食品营养与卫生相关的问题,引导学生进行思考和讨论,然后让学生通过实验来解决问题。例如,可以提出这样一个问题:“如何通过合理的膳食搭配来提高人体的免疫力?”让学生自己去查阅资料、讨论,然后设计实验方案,进行实验操作,教师负责最终的点评。这样的实验教学模式,既能够激发学生的学习兴趣,又能够培养学生的创新能力和实践能力;其次,教师可以选择一个食品中毒的案例,让学生进行分析为何有些蔬菜结合起来食用时会导致人体中毒呢,给学生创造一些自己实验的机会。考虑到有些学生的知识存在局限性,教师可安排他们进行小组合作学习,培养学生的团队合作能力。比如,将学生分成若干小组,每组学生共同完成一个实验项目。在实验过程中,学生需要共同讨论实验方案,共同进行实验操作,共同分析实验结果。这样的实验教学模式,既能够培养学生的团队合作能力,又能够提高学生的实践能力;最后,教师还可以优化实验项目,使之更加贴近实际。例如,可以设置一些与学生日常生活密切相关的实验项目,如“测定常见食品中的营养成分”、“分析市售食品的卫生状况”等。这样,学生不仅能够学以致用,还能够提高实验操作的兴趣。

(四) 改革考核方式,以综合评介提高课程教学质量

考核是检验知识的最佳手段,因此,为了提高《食品营养与卫生》课程的教学质量,高职教师必须对考核方式进行改革,以综合评价的方式来衡量学生的学习成果。传统的考核方式往往只注重理论成绩,而忽视了学生在日常学习过程中的表现和实践能力的培养。因此,我们需要建立一个更加全面、多元化的评价体系,以确保教学目标得到有效实现。结合人才培养方案中制定的教学目标,教师可把《食品营养与卫生》的考核分三个小模块进行,其一、学生的理论成绩;其二、学生的日常表现成绩;其三、学生的实验考试成绩。这种分段考核的方式旨在全面评估学生在课程学习中的表现,包括知识的掌握、实践技能的应用以及创新能力的培养。其中理论成绩主要评估学生对课程基本概念、理论知识的理解和运用。这部分可通过闭卷考试或开卷考试的形式进行,试题应涵盖课程的各个知识点,鼓励学生对所学内容进行深入理解和批判性思考;日常表现成绩则涵盖了学生在课堂上的积极参与度、回答问题的情况、实验报告的撰写以及课堂出勤情况等。这种考核方式能够激励学生主动参与课堂讨论,提高他们的思考和表达能力。例如,教师可通过设置课堂讨论、小组辩论等形式,让学生在课堂上充分展示自己的见解和能力;实验考试成绩则是评估学生在实践操作环节的表现。教师可设置多种形式的实验考核,如现场操作考核、实验设计竞赛等,以此来检验学生对实验技能的掌握程度和解决实际问题的能力。例如,让学生随机抽取一个实验项目,进行现场操作和实验结果分析,教师则根据学生的实验目标、操作流程、注意事项等方面进行综合评价。至于在实验考核,教师可以采用一站式或二站式考核方式。其中一站式考核可包括基本的理化实验技能,如凯氏定氮法、维生素测定、重金属测定等;而二站式考核则可包括综合性及设计性实验,如膳食编制、营养不良疾病、食源性疾病及其预防等。每位

学生需要完成两站考核,以此来全面评估他们的实验操作能力和应用知识解决问题的能力。最后,教师则是根据实际的考核情况将指标纳入期末考试的成绩中,以此来提高课程教学的公正性和全面性。这样就能激励学生在整个学习过程中不断进步,让其理论知识上有所建树,在实践操作和创新思维上有所突破。

三、结束语

综上所述,《食品营养与卫生》课程教学改革是当前高职院校面临的一个重要的课题,高职院校的教师必须要多方面、多层次、多角度的探索与实践,才可以让《食品营养与卫生》变得更加有价值,有意义,对此,高职院校可采取以下措施:改革课程体系,以专题形式优化整合教学内容、实行多元教学,以理论课堂实物增强学生兴趣、优化实验项目,以有效打破传统实验教授形式、改革考核方式,以综合评介提高课程教学质量等,以此让高职院校的课程改革更符合新时代人才培养需求,为我国食品安全与营养健康事业的发展贡献力量,与此同时,高职院校也要重视对教师的培育,为其提供广阔的学习平台,以让更多教育工作者和专家学者关注并参与到这一领域的研究与实践中来,共同为提高我国《食品营养与卫生》课程教学质量而努力,这对于我国未来食品行业的良性发展有着诸多意义。

参考文献:

- [1] 白冰瑶,张春兰.“十四五”期间“食品标准与法规”课程教学改革[J].食品工业,2023,44(03):232-234.
- [2] 王硕,阳文静,胡鸣艳,等.“翻转课堂+拼图教学”在“营养与食品学”课程的应用[J].食品工业,2021,42(07):284-287.
- [3] 刘芳,赵国亮.基于社会多维度人才需求的《食品营养与卫生学》课程教学实践改革探索[J].食品界,2021(12):114-115.