

# 基于 OBE 理念的高职教育食品营养与健康专业课程体系构建研究

肖凤娟

黑龙江职业学院 150000

**摘要:** 根据 OBE 理念, 结合专业发展需求和学生学习成果, 从人才培养目标、课程体系的构建、课程内容的选取和组织、实践教学环节、考核评价等方面, 对食品营养与健康专业课程体系进行重构, 提出基于 OBE 理念的高职教育食品营养与健康专业课程体系构建路径, 并对构建过程中存在的问题进行了分析。结果表明, 基于 OBE 理念的高职教育食品营养与健康专业课程体系构建是一种有效的人才培养模式, 能有效提高学生的学习积极性和职业竞争力, 对提高人才培养质量、满足市场需求、提高行业企业参与度、增强社会认可度有重要意义。

**关键词:** OBE 理念; 高职教育; 食品营养与健康; 课程体系

## Research on the Construction of Curriculum System for Food Nutrition and Health Majors in Vocational Education Based on OBE Concept

Xiao Fengjuan

Heilongjiang Vocational College 150000

**Abstract:** Based on the OBE concept, combined with professional development needs and student learning outcomes, this paper reconstructs the curriculum system of the Food Nutrition and Health major from the perspectives of talent cultivation goals, curriculum system construction, course content selection and organization, practical teaching links, assessment and evaluation, and proposes a path for constructing the curriculum system of the Food Nutrition and Health major in vocational education based on the OBE concept. And analyzed the problems that existed during the construction process. The results indicate that the construction of the curriculum system for food nutrition and health majors in vocational education based on the OBE concept is an effective talent cultivation model, which can effectively enhance students' learning enthusiasm and professional competitiveness. It is of great significance for improving the quality of talent cultivation, meeting market demand, increasing industry participation, and enhancing social recognition.

**Key words:** OBE concept; Vocational education; Food nutrition and health; Curriculum system

### 一、研究背景

近年来, 随着社会经济的发展, 人们生活水平的提高, 人们对食品的需求越来越多样化, 对营养和健康的关注越来越多, 对营养与健康领域人才的需求也越来越大。我国目前已有各类营养与健康领域职业学校约 350 所, 人才培养规模约为 4.2 万人, 其中仅有不足 2% 是社会急需人才。《健康中国 2030 规划纲要》指出: 到 2030 年我国要实现“三个翻一番”目标, 即: 健康人口占比提高到 15% 以上、健康产业总规模达到 8 万亿元、城乡居民达到《“十三五”国民营养计划》要求的平均水平。《全民营养周活动方案》指出: “为保证 2020 年我国居民平均营养摄入达到推荐摄入量, 到 2030 年应达到建议摄入量。为实现《国民营养计划(2017-2030)》提出的目标, 必须对我国居民营养素摄入情况进行有效监测和评价。”

因此, 高职教育中的食品营养与健康专业要想满足社会对该专业人才的需求, 需要重新定位该专业培养目标、课程体系和教学方法。以往的教学理念往往是以知识传授为主, 忽视学生的主体地位和能力培养。在职业教育中, 尤其是在高等职业教育中, 学生主体地位和能力培养是关键所在。因此, 学生能力和素质培养是高职院校食品营养与健康专业人

才培养过程中的核心内容。

传统的食品营养与健康专业课程体系重理论轻实践, 以知识传授为主、实践教学为辅, 学生学习效果较差。这种人才培养模式不符合高职教育教学规律和要求。基于 OBE 理念的高职教育课程体系改革不仅是一种理论探索, 更是一种实践尝试。它强调以学生为中心、以产出为导向、持续改进和反馈的理念和方法, 能有效解决当前高职教育中存在的问题。

以 OBE 理念为指导进行食品营养与健康专业课程体系改革对提高人才培养质量、满足市场需求、提高行业企业参与度、增强社会认可度都有重要意义。目前国内外研究主要集中于高职教育中食品营养与健康专业课程体系重构研究, 针对该专业课程体系构建中存在的问题提出了一些建议和意见。例如, 陈俊红等基于 OBE 理念对食品营养与健康专业课程体系进行了重构研究; 李慧等分析了高职院校食品营养与健康专业课程体系改革的必要性; 李俊等提出了基于 OBE 理念的高职教育食品营养与健康专业课程体系改革实施路径; 杨洪芳等提出了基于 OBE 理念的高职教育食品营养与健康专业课程体系构建策略。

因此, 为了更好地满足市场对高职教育人才培养的需求、提升学生职业技能和能力, 针对当前高职教育中存在的问题

进行研究和探索基于 OBE 理念进行高职教育食品营养与健康专业课程体系重构具有重要意义。

## 二、OBE 理念与专业发展需求分析

OBE 教育理念是指以学习成果为导向,以学生为中心,以教师为主导,将课程教学目标与学生学习成果直接关联起来,通过反馈机制不断改进教学内容、教学方法、教学手段、考核评价等,使学生的学习成果能够直接反映在未来职业发展中的能力、素质和素养<sup>[1]</sup>。在教育过程中,以学生为中心是一种全新的教育理念,主要是指在教学过程中,教师与学生之间的关系应是平等、互助的关系。在这样一种环境下,教师与学生之间不存在上下级关系,师生之间不存在从属关系<sup>[2]</sup>。在传统的高职教育中,学生与教师之间有一种自上而下的单向关系。学生由于不具备足够的知识储备和实践能力,只能被动接受教师所讲授的知识。而教师对学生也是单向灌输知识,不利于培养学生自主学习和独立思考的能力。在 OBE 教育理念下,教师与学生之间不再是简单的“教”与“学”关系,而是一种协同关系。这种协同关系要求教师不仅要对学生进行指导和教育,还要在教学过程中注重对学生进行启发和引导。

在 OBE 理念下,高职教育中课程教学目标的设定应以企业需求和人才培养目标为依据<sup>[4]</sup>。目前食品营养与健康专业存在人才培养方案不够完善、课程体系不够优化、实践教学环节薄弱等问题。具体表现为:一是人才培养目标定位不准确。毕业生质量参差不齐,缺少真正能够满足市场需求的专业人才;二是课程体系不够优化。目前课程设置较老旧、理论知识陈旧、实践环节薄弱、考核评价标准单一等问题也日益凸显;三是实践教学环节薄弱。学生的实践动手能力与岗位技能要求还有较大差距;四是课程设置存在一定程度上与专业发展需求不匹配,专业特色和课程特色不明显。针对上述问题,以食品营养与健康专业为例,建议将 OBE 教育理念引入到高职教育课程体系中。

在 OBE 教育理念下,企业对人才培养的目标是以企业需求和市场需求为导向的,因此应根据岗位工作任务对人才培养目标进行重新定位。企业需要什么样的人才?企业对毕业生的工作岗位能力要求是什么?这是每一个高职院校在进行人才培养时必须考虑到的问题。首先要分析该企业对人才能力的要求是什么?在分析过程中要考虑两个方面:一是学校专业与企业岗位之间是否存在工作对接;二是学校培养目标与企业岗位能力需求是否存在偏差。根据这两个方面的分析结果确定课程体系构建的基本原则和依据,即以岗位工作任务为导向,以学生学习成果为中心,充分考虑学生学习成果与课程设置之间存在的偏差问题。

OBE 教育理念倡导学生在学习过程中要注重与职业岗位能力相匹配。其次要明确学生学习成果与课程设置之间存在什么偏差问题?最后要从企业岗位能力要求出发来确定课程设置。以食品营养与健康专业为例,根据该专业特点和行业发展需要从以下方面着手:

## 三、人才培养目标分析

依据国家有关职业教育的要求,结合本地区、本专业的需求,分析出该专业的人才培养目标为:培养德、智、体、美全面发展,具有良好职业素养和人文素养,掌握食品加工工艺及过程控制、食品质量管理等基本知识和技能,能够在食品生产企业从事食品加工工艺及过程控制、食品质量管理等工作,并能胜任与本专业相关的教育教学工作的高素质技能型专门人才。因此,根据高职院校人才培养目标要求,结合学生学习成果分析,制定出一套适合于食品营养与健康专业的人才培养目标。

具体来说,要满足以下几点:第一,在课程体系的设置方面要有明确的目标。首先要对学习成果进行细化划分,如学习成果所对应的毕业要求为:“食品营养与健康专业毕业生应具备良好的职业道德和敬业精神,具备良好的语言表达能力、沟通协调能力和团队合作精神”;其次要对人才培养目标进行细化,如“食品营养与健康专业毕业生应具备扎实的营养、医学、食品等相关理论知识”;第三要明确知识目标和能力目标。“食品营养与健康专业毕业生应具备良好的职业道德和敬业精神”;第四要明确学习成果对应的毕业要求。“学生毕业后应具备从事与本专业相关工作所需的专业理论知识和实践技能”。

第五要明确社会需求。“毕业生应具有一定的专业素养和人文素养,并具备一定的创新意识与能力”。

第六要明确学生学习成果对应的职业能力标准。“学生毕业后应具备良好的道德素养、职业道德和职业意识”。

## 四、课程体系的构建

基于 OBE 理念,结合食品营养与健康专业发展需求和学生学习成果,确定了以下三方面的内容。

### (一) 专业培养目标

根据本专业毕业生的发展目标,以就业为导向,以学生能力培养为核心,以提高学生综合素质为目标,对食品营养与健康专业人才培养目标进行设计。在人才培养目标中,重点突出职业能力的培养和综合素质的提升,明确了人才培养规格;在课程体系构建中,重点突出了基于 OBE 理念下的课程体系重构,将食品营养与健康专业课程分为公共基础课程、专业基础课程和专业核心课程三大部分。

### (二) 课程体系构建

根据食品营养与健康专业发展需求和学生学习成果,从岗位技能、职业素质、综合能力等方面进行分析和设计,构建食品营养与健康专业“三二五”人才培养模式下的课程体系。“三”是指公共基础课、专业核心课;“二”是指食品营养与健康技术类和食品生产技术类两个专业方向;“五”是指五个公共基础课程,即《食品营养与安全》《食品机械基础》《食品添加剂与质量检测技术》。

### (三) 教学内容选取和组织

根据以上目标和课程体系重构,选取了食品营养与健康专业核心课程为公共基础课程、专业基础课程和专业核心课程三个部分。

## 五、实践教学环节的设计与组织

在课程体系构建中,实践教学是重要环节,它既能培养学生的专业技能,又能培养学生的综合素质,是课程体系的重要组成部分。基于 OBE 理念对实践教学环节进行设计和组织,从校内到校外、从课内到课外、从理论到实践等不同角度,为学生搭建了一条“学习—实践—再学习—再实践”的成长路径,将实践教学贯穿于整个课程体系中。实践教学环节主要分为课内实验、生产实习、社会实践和毕业设计等。在课程体系构建中,要重视实训基地建设,在校内建立“教学工厂”和“技能训练中心”等实训基地,能够满足学生学习、实训的需要。在毕业设计环节中,要让学生将专业知识、岗位技能和职业素养进行有机整合,突出职业能力培养要求,同时将职业道德和创新精神贯穿于整个毕业设计中。

## 六、考核评价

依据 OBE 理念,根据食品营养与健康专业的人才培养目标,课程评价内容包括“知识、能力、素质”三方面。“知识”是指课程考核内容中所涉及的专业知识;“能力”是指学生在学习过程中所体现出来的专业能力;“素质”是指学生在学习过程中所体现出来的职业素质。

为了保证考核的公平、公正,采用过程性和终结性相结合的评价方式,实现过程考核和终结考核相结合,课内学习和课外学习相结合,理论知识和实践操作相结合,形成性考核和终结性考核相结合。其中:终结性考核由期末考试、平时成绩、实验操作成绩组成;过程性考核由学生参加实验教学、实习实训、课程设计、毕业设计(论文)等环节的过程化考核和阶段性考核组成。具体包括:平时成绩(20%)、实验操作成绩(20%)、课程设计成绩(20%)、毕业设计(论文)成绩(20%)。

### 1. 平时成绩

1. 平时成绩包括出勤情况、作业完成情况和课堂表现情况。出勤率:在课程教学中,对学生的出勤率进行严格要求,考勤不合格的学生不得参加该课程的学习。作业完成情况:学生对所学内容进行自我练习,并通过口头提问等方式了解自己掌握的情况,检查自己是否理解掌握了相关知识点。课堂表现:学生在课堂上参与讨论和问题解答,对老师所提出的问题积极思考,并能够准确地回答,在课后积极参与与课程相关的活动,培养学生的创新能力和实践能力。

2. 平时成绩由考勤成绩、作业完成成绩、课堂表现成绩组成。其中:考勤成绩为占平时成绩的 20%。作业完成情况:根据学生自己所选课程所需掌握知识的情况,对学生所选课程进行考核,考核内容包括课堂听讲、课后练习、课下思考以及与教师交流等情况。课堂表现:通过课堂提问等方式了解学生掌握知识的情况。

### 2. 实验操作成绩

食品营养与健康专业实验课的考核内容包括实验准备、实验操作、实验报告、实验结果分析四部分。实验准备包括实验原理理解与掌握程度、仪器设备操作熟悉程度;实验操作包括基本操作技能训练、基本仪器设备使用;实验报告是

学生独立完成实验项目的总结,主要记录学生对基本操作技能掌握程度和对仪器设备使用熟练程度;实验结果分析包括学生对所做实验的数据分析和结论的总结。对于食品营养与健康专业的学生来说,做好食品营养与健康专业课程的理论学习,熟练掌握基础知识是完成实践课程教学的重要保证,也是检验学生掌握基本理论知识的重要途径,所以必须把实验课作为学生考核的重要环节,给予足够重视。

### 3. 课程设计成绩

课程设计是将食品营养与健康专业中的各个知识点进行综合,在充分体现学生学习能力的基础上,为学生提供更多的实践机会。课程设计环节既可以让让学生熟悉和掌握食品营养与健康专业知识,又可以培养学生综合运用所学知识解决实际问题的能力。在课程设计环节,教师要从选题、材料、方案、实验、设计方案等多方面对学生进行考核。在此过程中,教师要指导学生完成课程设计方案,并对学生的成果进行综合评价,既要考查学生完成方案的质量,还要考查学生的实践操作能力和创新能力。这样既能避免出现“高分低能”现象,又能使学生真正做到理论与实践相结合,从而有效地提高课程设计环节的教学质量。

## 五、结语

基于 OBE 理念的高职教育食品营养与健康专业课程体系构建研究,主要是通过以学生为中心、以成果为导向,分析了专业培养目标、课程体系和内容的构建,并对实践教学环节进行了安排和设计。在课程设置上,体现出了职业能力本位、职业岗位导向、“工作任务+项目”的教学模式。在课程实施上,强调了以学生为中心,重视学生能力培养和提高,形成了“一平台两模块”的教学模式,即专业基础平台+专业核心平台+职业拓展平台。通过对课程体系构建过程中存在的问题进行分析,提出了解决对策和措施,以保障课程体系构建的可行性和有效性。相信该研究成果能够对高职院校食品营养与健康专业课程体系的重构提供借鉴。

## 参考文献:

- [1] 孙明哲, 刘佳. “互联网+教育”理念在高职院校教学模式改革中的渗透——以《食品理化检验技术》课程为例[J]. 中国校外教育, 2019, (18): 148-149.
- [2] 李殿鑫, 戴远威, 杨承鸿, 刘智钧. “能力本位”教学理念在高职教育中的应用——以“食品微生物检验技术”课程为例[J]. 农产品加工, 2019, (06): 86-87+92.
- [3] 张帆, 易艳梅, 张春霞. 基于 STEM 理念的创客教育在高职食品专业创新创业人才培养中的应用[J]. 创新创业理论与实践, 2018, 1(04): 122-123.
- [4] 郑彦云, 王毓. 多主体全方位立体化: 高职院校创业教育体系构建的理念与实践——以广东食品药品职业学院为例[J]. 广东职业技术教育与研究, 2016, (06): 30-33.

课题编号: ZJB1423218 项目来源: 黑龙江省教育科学“十四五”规划 2023 年度重点课题