

OBE 教育理念在食品营养与健康 专业课程设计中的应用与实践

马艳梅

黑龙江职业学院 150000

摘要: OBE (Outcome-Based Education) 教育理念强调以学生的学习成果为导向, 通过明确的课程目标、课程内容与教学方法的改革以及评价体系的建立与完善, 来提升教育质量。在食品营养与健康专业课程设计中, OBE 理念的应用包括制定面向结果的课程目标、构建与职业能力相匹配的课程内容、采用学生中心的教学方法、实施项目导向和问题导向的学习方式, 以及建立与学习成果相对应的评价标准。

关键词: OBE 教育理念; 食品营养与健康; 课程设计

The Application and Practice of OBE Education Concept in Curriculum Design of Food Nutrition and Health

Ma Yanmei

Heilongjiang Vocational College 150000

Abstract: The OBE (Outcome Based Education) educational philosophy emphasizes student-centered learning outcomes, and aims to improve the quality of education through clear curriculum objectives, reform of curriculum content and teaching methods, and establishment and improvement of evaluation systems. In the course design of Food Nutrition and Health, The application of OBE philosophy includes setting outcome oriented course objectives, constructing course content that matches professional abilities, adopting student-centered teaching methods, implementing project-based and problem oriented learning methods, and establishing evaluation criteria corresponding to learning outcomes.

Keywords: OBE educational philosophy; Food nutrition and health; curriculum design

一、引言

OBE 教育理念作为一种以学生为中心的教学模式, 其核心在于确保学生能够达到预期的学习成果。在食品营养与健康专业领域, 这一理念的应用尤为重要, 因为它直接关系到学生的专业技能和未来的职业发展。

二、OBE 教育理念概述

OBE (成果为本的教育) 是一种学生中心的教育理念, 强调教育过程应以学生能达到的预期成果为核心。这一思想的核心是教学目标的明确性, 以保证全体学生完成学习任务后能够获得所需知识与技能。OBE 模式中, 教育机构先明确毕业生应该掌握的知识、技能与态度, 再反向设计课程内容, 教学方法与评估标准。OBE 与传统的以教师为核心的教学方式有所不同, 它更倾向于重视学生的学习效果, 而不只是关注教学的过程。实施 OBE 需要教育者转变其教学策略, 使课程设计对接学生的最终学习成果。这就决定了教学活动、课程内容、评估方式等均应围绕着学生所能实现的预定结果进行建构。OBE 还鼓励使用多样化教学方法与评估工具来满足不同同学的学习需求与作风, 从而为全体学生提供实现预设学习目标的机会。

三、OBE 教育理念在食品营养与健康专业课程设计中的应用

(一) 制定面向结果的课程目标

1. 确定专业核心能力

食品营养与健康专业的核心能力包括: 1) 具备食品营养学、食品卫生学等专业基础知识, 掌握食品成分分析、食品加工技术等专业技能。2) 能够根据不同人群的营养需求, 设计合理的膳食方案, 并指导他人建立健康的饮食习惯。3) 熟悉食品质量安全相关法规, 能够从事食品生产管理、营养咨询等工作。4) 具备良好的沟通协作能力, 能够与相关专业人士开展跨学科合作, 解决实际问题。5) 具有创新精神和终生学习意识, 能够紧跟学科前沿, 不断提升自身专业水平。掌握以上核心能力, 既是食品营养与健康专业学生的培养目标, 也是课程设计的出发点和落脚点。

2. 设定具体可衡量的学习成果

在 OBE 教育理念下, 食品营养与健康专业课程学习结果应具体可测。专业基础课程食品化学, 营养学等专业基础课程的教学中学生应具备相应的理论知识, 并能应用所学的知识去分析与解决现实中的问题。专业技能课程中的食品加工

实践和营养配餐实践,要求学生应掌握相关操作技能并能熟练完成有关任务。再者是实践环节,比如专业实习、毕业设计等等,要让学生能把学到的知识与技能结合起来,自主地去完成具有一定尺度的实际工程。在此基础上,要让学生有较好的交流、合作、分析问题及创新能力,并反映到有关实践活动中来并对其进行考核。

(二) 课程内容与教学方法的改革

1. 构建与职业能力相匹配的课程内容

教育机构为因应职场需求的转变,有必要建构符合职业能力的课程内容。这就决定了课程设计应密切结合行业趋势与就业市场的需求,以保证学生学业有成之后能掌握必要的技术与知识。教育者有必要协同行业专家,雇主及社会利益相关者对现在及将来职业需求进行深刻认识,对课程内容进行相应调整。这类课程内容改革既重视专业知识又重视学生综合能力与职业素养发展。课程内容应涉及实际工作中所需要的能力,例如沟通能力,团队合作及问题解决能力,亦应训练学生创新思维及适应能力,使他们能因应未来职场之改变与挑战。教育机构通过建构与职业能力相协调的课程内容能够更好地适应社会人才需求、增强毕业生就业竞争力、推动社会经济发展。

2. 采用学生中心的教学方法

学生中心教学方法就是在教育过程中把学生放在核心位置,注重满足学生学习需求与发展潜力。该教学方法注重师生间的合作互动,促使学生主动参与到课堂活动中,给予个性化学习支持及引导。运用以学生为中心的教学方法时,教师已经不是单纯的传授知识了,而要充当指导者、引导者。他们要听取学生的建议与反馈,并对教学策略进行灵活地调整,使之适应不同学生学习的需要。同时教师也要激发学生学习兴趣、促进学生自主学习、探究精神、发展学生批判性思维、解决问题。教育机构通过运用以学生为主体的教学方法能够较好地调动学生学习动力,促进其学习效果与学习满意度的提高。

3. 实施项目导向和问题导向的学习方式

项目导向与问题导向学习方式都是以实践与探究为基础,以培养学生问题解决能力与创新思维为目标的教学方法。在这一学习方式中学生是通过参与一个真实项目或者解决一个现实问题的活动过程而获得知识与技能并运用于现实情境。项目导向学习方式注重学生在实践活动中的作用和经验,以项目活动的参与为载体对课程内容进行深入理解,把理论知识和实际操作有机结合起来。该学习方式有利于增强学生学习动机与兴趣、发展其团队合作与交流能力,还有利于跨学科综合性学习。以问题为导向的学习方法更多地是为了培养学生的批判思维和问题解决技巧。通过对挑战性问题的提出来启发学生思考与创造,指导学生探究解决问题的方法,并

且通过实践来验证与完善解决方案。

(三) 评价体系的建立与完善

1. 设计与学习成果相对应的评价标准

为保证评价体系有效,教育机构有必要设计学习成果对应的的评价标准。这就决定了评价标准要与课程目标、学习成果密切相对应,并能对学生实现预期学习目标的程度进行客观的评价。教育者需确定本课学习目标与预期成果、评价重点与侧重点。再由他们依据这些目标与结果,可设计出体现学生各方面学习表现的特定评价标准与指标。这些评价标准既可包含知识掌握程度,技能运用能力和问题解决能力,又可兼顾学生创新思维和团队合作综合能力。在制定评价标准时也要兼顾学生多样性与个性化需求,保证评价过程的公正、客观与可靠。

2. 实施形成性评价与总结性评价相结合的评价方式

形成性评价与总结性评价作为评价体系的两种重要评价方式互为补充、互相促进、共同建构综合评价体系。形成性评价重在不断追踪学生的学习过程,并给予及时的反馈,目的是帮助学生在发现并解决问题,提高他们的学习动机与学习兴趣。教育者可采取日常作业、小测验、课堂讨论等多种形式进行评估,以便及时掌握学生学习情况并予以针对性地引导与支持。总结性的评估主要集中在对学生的学习成果进行全面的评价,以判断学生是否成功地达到了他们所设定的学习目标和预期成果。教育者可通过期末考试、项目报告、综合评定等形式对学生学习成效作出全面而客观的评估,并据以作出相关反馈与决定。

3. 利用反馈机制持续改进课程设计

有效反馈机制的建立是其中一个关键环节。教育机构应主动搜集,分析并运用各方反馈信息不断改进课程设计,以提高教学质量与学生满意度。教育者可通过经常性的评价与调查搜集学生,教师等相关利益主体的反馈信息,从而了解学生对于课程设计与教学活动的意见与建议。这些反馈信息可涉及课程内容是否完整与适应,教学方法是否有效与吸引、评价方式是否公正可靠。那么教育机构就能够根据搜集到的反馈信息及时地对课程设计与教学策略进行调整,从而适应教育需求与学生需求的变化。例如,学生可以根据自己的反馈来调整课程内容和教学活动,提供个性化的学习支持和指导,从而提高学生的学习效果和满意度。通过运用反馈机制对课程设计进行不断改进,教育机构能够不断地提高教学质量与学生满意度,增强教育有效性与影响力,以期对学生全面发展及今后职业发展起到较好地支撑与保障作用。

四、OBE 教育理念下的教学实践与案例分析

(一) 教学实践策略

1. 整合理论与实践的教学活动

以 OBE 为教育理念,将理论和实践相融合的教学活动,

是当前教学实践中的重要策略。该策略以课堂理论知识结合实际应用为目标,以丰富多彩的教学活动为手段,以培养学生综合能力及实践能力为目的。教师可通过设计富有挑战性、真实性强的教学任务与项目,使学生在实践过程中能够运用所学的知识与技能来解决现实中存在的问题与挑战。如学生可参加模拟项目、实地考察、实验操作,对课程内容有深刻的理解,通过实践来验证巩固已学的内容。教师在教学活动中可采用案例分析、小组讨论、角色扮演等多种方式,指导学生应用理论知识去分析与解决现实中存在的问题,从而培养学生批判性思维与创新意识。学生在这些活动中,既能学到理论知识,又能养成解决问题、团队合作精神等。

2. 利用技术手段提升教学互动与合作

基于 OBE 教育理念,运用技术手段促进教学互动和协作是行之有效的教学实践策略。在信息技术日益发展的今天,教育者能够利用多种在线平台及工具来促进师生间的互动与协作,增强教学效果及学生参与度。教师可通过在线讨论论坛,协作文档编辑工具,虚拟实验室等技术手段与学生实时沟通互动。如学生可参加模拟项目、实地考察、实验操作,对课程内容有深刻的理解,通过实践来验证巩固已学的内容。教师可借助在线评估与反馈工具及时掌握学生学习情况并对学生进行个性化辅导与支持。借助这些手段,教师能够对学生学习需求及进步情况有一个较为全面的了解,并适时调整教学策略以改善教学效果,提升学生满意度。运用技术手段促进教学互动合作,既能加强师生间的接触与交流,又能促进学生间的协作与配合,发展学生团队合作交流能力。这一教学实践策略,有利于提升教学效果及学生参与度,推动教育创新发展。

(二) 典型案例分析

1. 成功案例介绍

一项成功的 OBE 教学案例是一所高等教育机构实施的项目型学习课程。该课程旨在培养学生的创新思维和解决问题的能力,通过项目导向的学习方式,使学生能够在实践中应用所学知识和技能、解决实际问题。在这个课程中,教师以团队项目为基础,将学生分成小组,每个小组负责一个真实的项目。项目范围涵盖了多个学科领域、涉及工程设计、社会调查、市场分析等方面。学生在项目中扮演不同的角色,从需求分析到方案设计,从实施计划到成果展示,全程参与项目的各个环节。在项目实施过程中,教师充当着指导者和指导者的角色,为学生提供必要的支持和指导,确保项目的顺利进行。学生在小组合作中相互协作,充分发挥各自的优势,解决项目中遇到的各种问题和挑战。

2. 案例效果分析与启示

这一成功 OBE 教学案例说明项目型学习在教学实践中行

之有效,能促进学生综合能力与实践实践能力发展。通过对真实项目的参与,使学生在实际工作中能够运用所学的知识与技能,发展解题能力与创新意识。同时本案例也说明了教师是项目型学习的主要参与者,教师需要作为指导者与指导者对学生进行必要的辅助与引导。教师要结合学生需求与实际对教学策略进行调整,以保证工程顺利实施,同时对学生进行个性化学习支持与辅导。该案例对其他教育机构教学实践有启发意义。教育者可参考项目型学习教学模式与策略来设计出更接近学生需要与社会实际,有利于学生全面发展与将来职业成功。

五、结束语

OBE 教育理念在食品营养与健康专业课程设计中的应用,不仅能够帮助学生达到预期的学习成果,还能够促进教学方法的创新和教学实践的改进。通过整合理论与实践的教学活动、利用技术手段提升教学互动与合作,以及通过典型案例来分析来展示教学效果,OBE 理念为食品营养与健康专业的教育提供了新的视角和实践路径。未来,随着教育理念的不断深化和教学实践的持续创新,OBE 理念将继续推动食品营养与健康专业教育的发展,培养出更多符合行业需求的专业人才。

参考文献:

- [1] 李辉,陈莲,刘静娜,林毅雄.基于成果导向理念的“食品贮藏与保鲜”教学探究[J].教育教学论坛,2023,(08):83-86.
- [2] 胡玉平,兰徐东,黄芳丽,孙志丽.基于 OBE 教育理念的食品科学与工程专业教学改革与探讨[J].中国食品,2022,(22):61-63.
- [3] 谢雨轩,岳丽红,杨春敏,韩鹿,黎绍基.“德学五进”教育理念在《食品微生物检验》混合式教学中的探索与实践[J].中国食品工业,2022,(19):114-117+121.
- [4] 徐永霞,赵洪雷,李学鹏,仪淑敏,朱文慧,励建荣.基于 OBE 理念的“食品化学”课程教考分离改革探索[J].食品工业,2022,43(06):262-264.
- [5] 李丽杰,田建军,杨飞芸,陈霞,顾悦.基于 OBE 理念下高校食品类大学生自主学习模式的构建[J].农产品加工,2021,(23):114-116+120.

课题题目:基于 OBE 理念的食品营养与健康专业课程思政建设实践研究

项目来源:黑龙江省教育科学“十四五”规划 2023 年度重点课题

课题编号:ZJB1423218