

新形势下背景下“食品营养学”教学中存在的问题及改革策略

◆郭晓霜

(广东省环保技工学校 广东省广州市 511300)

摘要: 食品安全与健康问题关系到民生,关系到群众的饮食安全,受到越来越多的重视。学校在该专业教学中也要紧跟食品行业发展变化做出相应的改革,以使毕业生掌握专业技能,更好的立足于该行业。本文分析了食品营养学教学中存在的问题及改革措施。

关键词: 食品营养学; 食品安全; 问题

一、概述

近年来,国内外因为食品安全问题导致事故不断发生,不仅威胁着生命安全,同时也不利于食品行业的发展。国家相关部门要针对这些情况制定相应的食品安全措施,高校在开展该专业相关课程中也要尽快做出改变,以使高校学生具有专业素质。

二、“食品营养学”教学中存在的问题

(一)教学观念落伍。课本内容未能及时更新,未能与现代营养学和食品学最新形势相适应,教学资源不太完善等这些条件也给该专业教学带来障碍。与此同时,教师的教学也受到了以上因素的限制,另外教师的教学观念也未能及时进行调整,在教学中片面理论化知识讲解和研究,对学生的实践动手能力以及专业知识的应用等起到了不利影响。

(二)师资力量薄弱。很多学校现代营养学发展缓慢,这与多方面的因素有关,如学校的重视程度、学校内营养学科发展欠缺一定的设备和资金、高校教师专业素质的差异化等都造成了该现象,从而对该专业学生的学习素质和综合素质也造成了一定的影响。

(三)教学手段单一。在实践教学,也存在一些问题,如师生之间缺乏有效互动,一般都是教师讲课,学生犹如“走马观花”式的听课。这种教学形式不利于学生专业素质的提升,师生之间缺乏交流和互动也不利于学生提高专业素质,对学生的实习和就业也容易造成不利影响。在教学中即使应用了多媒体等教学资源,但是由于未能很好的开发利用,也不利于提高学生的探究能力。

(四)教学内容滞后。在该专业教学中,教师一般以课本内容为依据,偏注重理论课,忽视了该课程的应用,在讲课中未能将其与现实生活中的相关知识相结合,因此造成了学生缺乏应用性的情况。

三、“食品营养学”教学改革策略

(一)开放课堂形式,构建学习环境

在食品营养学教学中,教师要使学生感受到课堂的新颖性,使学生在课堂中学习和思考,使学生在专业知识学习中更好的掌握知识,同时构建新颖开放互动的课堂也利于使师生之间加强互动,改变大学教学中的死气沉沉的课堂气氛,以使学生在该专业课程学习中更好的去探究和学习。教师可以用学校的各种资源,为学生提供更精彩的课堂内容。教师在教学前要制定好的相应的专业知识的课件,在课件制作过程中也要借助多媒体和文献资料等,为学生提供最新教学内容,使学生通过学习也掌握该专业内的前沿知识。教师也要关注该行业的发展现状,在教学中将课程内容与学生以后的就业相结合,使学生逐渐提高专业素质。

(二)优化课堂结构,整合教学内容

在该课程教学中,应该将理论知识与现实生活相结合,并使学生在课程学习中学会应用,如使学生学会如何配餐,为不同疾患的人进行饮食搭配,使学生清楚的知道每一种食物的营养含量,如何烹饪食物使其营养程度最高等,使学生结合现实生活中的营养学状况进行应用和分析,更利于使学生掌握专业知识,使学生提高学习兴趣。学生专业能力的提高对其以后的就业也有积极的作用。教师也要结合课本内容为学生扩充知识点,使学生在理论学习和实践应用中更好的学习相关知识,有利于学生综合素质的提高。教师也要指导学生运用正确的学习方法,将教材内容与课本横向内容或纵向内容相结合,使学生利用思维导图更好的探究和学习。教师也可以利用情境教学法,使学生在不同的情境

下去应用所学知识去解决问题,使学生逐步提高探究能力。教师要规范教学,用多种教学手段,更重要的是在知识点讲解中结合课本教材并增加相应的学科内容,使学生扩展知识面。

(三)探究合作形式,搭建互动平台

新课程改革观点认为,学生之间的互动合作学习是教学系统中尚待进一步开发的宝贵的潜力资源。因此,教师可以使用这种合作探究性教学方法,以提高学生提高该课程学习效率。教师也要根据教学内容设计教学模式,以为学生搭建互动平台,以完成师生互动、生生互动,使课堂充满趣味性,使学生提高学习效率。学校也要为学生提供更广泛的学习路径,使学生在课上还是课下都受到积极的影响。为了改善师资力量,扩充学生眼界,可以请相关领域的专家或学者开展讲座等形式,以使学生在课下学习中受到启发,使学生更好的掌握该学科内容,更好的学习专业知识。学生在课下也可以充分利用校园内外的学习资源,如借助学校电子图书馆等网上检索相关的文献资料,也可以去观看其他学校的慕课课程,使学生能观看更多的名校课程,对学生的营养学学习的提升有着积极的作用。学校也要重视互联网课程建设,在校园网站上就不同学科内容建设互联网云平台课,使学生在课下学习中也不断学习学科知识。

(四)创建实践基地,优化应用环境

学校要为食品营养学的学生提供见习和实习的机会,并使学生利用学校实验室内的设备进行研究和实习。教师在实践教学中也鼓励学生应用理论知识去解决生活中的问题,使学生通过营养学知识均衡饮食,改善潜在疾病,降低疾病风险等。学生在见习或实习中,教师也要给以关怀和指导,使学生运用理论知识去解决实际问题,更利于使学生增强自信心和自我成就感。

(五)提高教师综合素质

学校要不断优化学校营养学师资,以使教师不断学习,使教师提高综合素质,为学生提供更优质的课堂教学。同时对教师也要进行考核和评价,以使教师不断学习,提高自己专业知识范围,同时关注行业内最新发展形势。除了学校考核外,教师也要学会自省,同时更好的去探究和学习,对行业内最新形势发展也有所了解,为学生的学习提供指导。学校也要为教师提供培训,使教师在教学方式以及教研科研等活动方面不断提高自己的专业技能。教师在培训后也要将教学方式等结合实际情况进行调整和改变,以使教师不断提高教学思路,使学生提高个人素养,为学生的专业素质的提升提供了一定的前提条件。

四、总结

总之,现代学校食品营养学学科教学方法的改革与创新,是现代教育全面发展的总趋势,新形势下,落实食品营养学知识综合发展的应用实践过程,立足实际,锐意进取,在实践中创新落实有效的食品营养学教育策略,构建现代食品营养学高效教学模式。

参考文献:

- [1]曾红亮,郑明静,姚闰娜,林炎,游卿翔,郑冰昕,张怡.食品营养学双语课的教学实践与改革初探[J]. 教育教学论坛. 2019(19)
- [2]张一凡,任建军,高育哲,徐彩红,王庆峰,姜忠丽.《食品营养学》课堂教学存在的问题及应对策略研究[J]. 沈阳师范大学学报(自然科学版). 2018(04)
- [3]刘伟,张敏佳,周雅琳,冯金秋,范爱琴,李雍,苏广彦,张翼,许雅君.翻转课堂在营养学基础课程教学中的应用[J]. 中华预防医学杂志. 2018(03)
- [4]薛菲,汤新慧,王刚,杨小兰.基于师生学习共同体的营养学教学模式改革与实践[J]. 食品工业. 2018(01)

作者简介: 郭晓霜(1993.01-),女,汉族,广东增城人,广东省环保技工学校,本科,研究方向:不同人群的膳食与营养搭配。