

“食品标准与法规”课程教学模式探究

朱勇雯

湖南食品药品职业学院 湖南 长沙 410208

[摘要]食品安全标准与法规是我国食品行业的基础性、全局性、战略性的法律文件，它们在保障食品安全方面发挥着至关重要的作用。作为食品科学与工程专业学生的重要专业基础课程，《食品标准与法规》不仅构成了我国食品行业法律法规体系的关键部分，还是学生学习其他相关课程的重要基石。本文将《食品标准与法规》教学为实例，针对传统教学模式存在的问题进行深入剖析，并探讨教学模式改革的必要性、影响因素、思路和方法。

[关键词]食品安全；教学质量；教学模式

[中图分类号] G641 **[文献标识码]** A **[文章编号]** 1687-9534(2025)-0012-15 **[收稿日期]** 2024-11-16

一、传统教学模式存在的问题

《食品标准与法规》课程具有理论性强、涉及知识面广、知识更新迅速等特点，这些特点在教学过程中带来了诸多挑战。该课程涵盖了《食品安全法》《食品卫生管理法》《食品添加剂管理条例》等重要内容，但传统教学模式下存在以下显著问题：

学生学习积极性不高：传统教学模式往往采用填鸭式教学法，导致学生参与度低，缺乏学习的主动性和积极性。教师主要依赖讲授法、案例教学法和讨论式教学法，但这些方法未能充分激发学生的学习兴趣，导致学生对课程内容理解不深。

考核方式单一：传统考核方式主要以闭卷考试为主，这种单一的评价方式无法全面反映学生的学习情况，更不利于培养学生的独立思考、分析问题和解决问题的能力。

学生缺乏创新思维 and 实践能力：传统教

学模式往往重理论轻实践，导致学生缺乏实践经验和创新思维能力。这种模式下培养的学生往往难以适应快速发展的食品行业对人才的需求。

二、教学模式改革的必要性及可行性分析

1. 必要性分析

《食品标准与法规》课程不仅是一门重要的专业基础课程，更是培养学生职业能力和职业素质的重要载体。随着食品安全问题的频发和人们对食品安全关注度的提升，该课程的重要性愈发凸显。传统教学模式下，学生被动接受知识，缺乏创新精神和实践能力，因此教学模式改革势在必行。

2. 可行性分析

近年来，随着计算机信息技术的发展和现代教育技术的普及，翻转课堂等新型教学模式逐渐兴起。翻转课堂教学模式通过课前

布置学习任务、课堂上引导学生完成学习任务、课后布置巩固练习等环节进行知识传授和能力培养，充分发挥了学生学习的主动性和积极性。同时，《食品安全与法规》课程教学内容丰富、涉及知识面广、实践性强，非常适合采用新型教学模式进行教学。

三、教学模式改革思路和方法

针对传统教学模式存在的问题，我们提出以下教学模式改革的思路和方法：

1. 教学内容调整

根据食品质量与安全专业学生培养目标的要求，结合我国食品安全现状和社会对食品人才的要求，对《食品安全与法规》课程内容进行适当调整。将过去涉及食品质量安全方面的法律法规调整为涉及食品安全方面的法律法规，突出课程内容的专业性。同时，及时更新课程内容，确保与最新法律法规保持一致。

2. 教学手段创新

改变以往满堂灌、填鸭式教学模式，倡导以学生为主体、以教师为主导的教学理念。在教学过程中，充分运用案例、实验、多媒体等教学手段，提高学生的学习兴趣 and 参与度。例如，可以引入真实案例进行分析讨论，让学生在具体情境中理解法规条文；或者通过实验课让学生亲手操作，加深对理论知识的理解。同时，鼓励学生参与课堂讨论和辩论活动，培养他们的表达能力和批判性思维。

3. 课程考核方法创新

采用平时成绩和期末考试相结合的考核

方式，平时成绩包括出勤、课堂表现、作业完成情况等多个方面；期末考试可以采用开卷考试或案例分析等形式进行。通过这种考核方式可以全面评价学生的学习情况和能力水平。同时，可以引入小组作业和项目报告等考核形式，培养学生的团队协作能力和创新能力。

4. 课程实践环节创新

加强课程实践环节的设计和 implement，让学生在实践中学习和掌握食品安全与法规的相关知识。例如，可以与企业合作开展实习实训活动，让学生在真实的工作环境中了解食品安全与法规的应用情况；或者邀请行业专家来校进行讲座和交流活动，拓宽学生的视野和知识面。在实验实训环节中采用模拟企业实际操作模式，让学生更好地理解食品安全与法规相关理论知识；在课程设计环节中让学生参与制定企业标准、申请获得企业资质等工作内容，让学生在实践发现问题、解决问题。同时，鼓励学生积极参加各种食品安全和法规相关的竞赛和活动，提高他们的实践能力和综合素质。

四、教学模式改革的效果与展望

通过教学模式改革，我们可以提高学生的学习兴趣 and 参与度：新型教学模式下，学生的学习主动性和积极性将得到显著提升，他们将更加积极地参与到课堂讨论和实践活动中来。

培养学生的创新思维 and 实践能力：通过实践环节的设计和 implement，学生的创新思维 and 实践能力将得到充分锻炼 and 提升，为他们未

来的职业发展打下坚实基础。

提高教学效果和教学质量：教学模式改革将使得教学内容更加贴近实际、教学方法更加灵活多样、考核方式更加全面客观，从而提高教学效果和教学质量。

五、结语

综上所述，《食品安全与法规》课程教学模式改革是提升教学质量和培养学生综合素质的重要途径。我们需要从教学内容、教学手段、课程考核方法和课程实践环节等多个方面进行创新和改革，以适应食品行业对人才的需求和时代发展的要求。通过不断努力和探索实践，《食品安全与法规》课程将为培养更多具有创新精神和实践能力的食品科学与工程专业人才做出更大贡献。

参考文献：

[1]赵志群,李思,张志新.从"再现性策略"课程到"建构性策略"课程——当代职业教育课程的范式转变与发展趋势[J].中国电化教育.2023,(2).DOI:10.3969/j.issn.1006-9860.2023.02.012 .

[2]汪雨龙."1+X"证书制度下高职院校课证融通现状与对策研究[J].现代商贸工业.2022,43(8).DOI:10.19311/j.cnki.1672-3198.2022.08.085 .

[3]傅新征,吴玉琼,魏雪琴."食品安全与法规"课程模块化、项目化、案例化转型实践[J].武夷学院学报.2022,41(9).

[4]谭韩英,谢冬娣,高丹. “食品法规与标准”课程模块教学探索与实践[J].农产品加工（下半月）.2018,(8).DOI:10.16693/j.cnki.1671-9646(X).2018.08.058 .

Exploring the teaching mode of "Food Standards and Regulations" course

Zhu Yongwen

Hunan Food and Drug Vocational College, Hunan Changsha 410208

Abstract: Food safety standards and regulations are the basic, overall and strategic legal documents of China's food industry, which play a vital role in ensuring food safety. As an important basic course for students majoring in food science and engineering, Food Standards and Regulations not only constitutes a key part of the legal and regulatory system of China's food industry, but also an important cornerstone for students to learn other related courses. This paper will take the teaching of "Food Standards and Regulations" as an example to deeply analyze the problems existing in the traditional teaching mode, and discuss the necessity, influencing factors, ideas and methods of the reform of the teaching mode.

Key words: food safety; teaching quality; teaching mode