

创新创业教育背景下“食品营养学”课程教学改革与实践

周登亮

浙江中医药大学 浙江 杭州 310053

[摘要]在创新创业教育背景下，“食品营养学”作为食品科学与工程专业的重要基础课程，其教学改革与实践对于提升学生的创新意识、实践能力及综合素质具有重要意义。本文首先分析了传统教学模式下“食品营养学”课程存在的问题，如教学方法单一、理论与实践脱节等。随后，从教学模式创新、课程内容优化、实践平台建设、考核方式改革等方面，提出了针对性的教学改革措施。通过实施这些措施，旨在增强学生的创新创业能力，培养符合社会需求的高素质专业人才。本文的研究不仅丰富了“食品营养学”课程的教学理论，也为其他课程的教学改革提供了有益的参考。

[关键词]创新创业教育；“食品营养学”；教学改革；实践能力；综合素质

[中图分类号] G641 **[文献标识码]** A **[文章编号]** 1687-9534(2025)-0077-75 **[收稿日期]** 2025-02-14

一、引言

随着全球经济的快速发展和国际竞争的日益激烈，创新创业已成为推动社会进步和经济发展的重要动力。高校作为人才培养的摇篮，承担着为国家和社会培养高素质、创新型人才的重任。然而，传统教学模式下，“食品营养学”课程存在诸多问题，难以满足新时代对人才培养的需求。因此，在创新创业教育背景下，对“食品营养学”课程进行教学改革与实践探索，具有重要的现实意义和学术价值。

二、传统教学模式下“食品营养学”课程存在的问题

（一）教学方法单一

传统教学模式下，“食品营养学”课程主要以课堂讲授为主，教师为中心，学生被

动接受知识。这种教学方法忽视了学生的主体地位和主动性，难以激发学生的学习兴趣 and 积极性。同时，单一的讲授方式也限制了学生思维的发展和创新能力的培养。

（二）理论与实践脱节

“食品营养学”是一门实践性很强的课程，但传统教学模式下，理论教学与实践环节往往脱节。学生缺乏将所学知识应用于实践的机会，导致理论知识与实践能力之间存在一定的差距。这种脱节不仅影响了学生对课程内容的理解和掌握，也限制了学生实践能力和创新创业能力的培养。

（三）教材内容陈旧

随着科技的进步和食品行业的发展，“食品营养学”领域的新知识、新技术不断涌现。然而，部分高校的“食品营养学”教

材内容陈旧,未能及时反映最新的科研成果和行业动态。这导致学生所学知识与实际需求之间存在一定的差距,难以满足社会对人才的需求。

三、创新创业教育背景下“食品营养学”课程教学改革措施

(一) 改变传统的教学模式,积极探索新的教学方法

1. 实施启发式、探究式、参与式、讨论式等多种教学方式

在创新创业教育背景下,教师应改变传统的教学模式,积极探索新的教学方法和教学手段。通过实施启发式、探究式、参与式、讨论式等多种教学方式,激发学生的学习兴趣 and 积极性,培养学生的自主学习能力和创新思维。例如,教师可以设计一些具有启发性的问题,引导学生主动思考;组织学生进行小组讨论,鼓励他们发表自己的观点和看法;开展探究式学习活动,让学生在实践发现问题、解决问题。

2. 结合“互联网+”技术手段,充分利用网络资源进行多媒体教学

随着信息技术的快速发展,“互联网+”已成为教育领域的重要趋势。在“食品营养学”课程教学中,教师可以结合“互联网+”技术手段,充分利用网络资源进行多媒体教学。通过制作精美的多媒体课件、录制教学视频等方式,将抽象的理论知识转化为直观、生动的图像和动画,帮助学生更好地理解 and 掌握课程内容。同时,教师还可以利用网络平台进行在线答疑、作业布置和批

改等教学活动,提高教学效率和质量。

3. 采用“翻转课堂”模式,培养学生的自主学习能力

“翻转课堂”是一种颠覆传统教学模式的新型教学方式。在“食品营养学”课程教学中,教师可以采用“翻转课堂”模式,将传统课堂中的讲授环节转移到课前进行,让学生在课前通过自主学习掌握基础知识。而在课堂上,教师则主要进行答疑解惑、讨论交流等活动,引导学生深入探究课程内容。这种教学模式不仅培养了学生的自主学习能力,还提高了课堂教学的针对性和实效性。

(二) 将专业知识与社会需求相结合,实现“双创”教育

1. 开展“双创”教育实践活动,提高学生的专业技能和创新创业能力

在创新创业教育背景下,高校应将“双创”教育与“食品营养学”课程教学相结合,开展丰富多彩的“双创”教育实践活动。例如,可以组织学生参加创新创业大赛、创业计划大赛等活动;邀请成功创业者、企业家到学校进行讲座和交流;开设创新创业课程或讲座等。通过这些活动和实践,学生可以深入了解创新创业的流程和要点,掌握创新创业的基本技能和方法;同时,还能培养学生的团队协作精神和创新创业意识。

2. 加强校企合作,构建产学研用协同创新的平台

高校应加强与食品行业企业的合作与交流,构建产学研用协同创新的平台。通过与

企业合作开展科研项目、共建实验室等方式，将企业的实际需求引入课堂教学和科研活动中；同时，还可以邀请企业专家到学校进行授课和指导，为学生提供更多的实践机会和就业渠道。这种合作模式不仅有助于提升学生的实践能力和创新创业能力，还能促进科研成果的转化和应用。

（三）注重对学生实践能力的培养

1. 开设专题讲座和实验室参观活动

为了拓展学生的视野和知识面，“食品营养学”课程可以开设专题讲座和实验室参观活动。通过邀请具有丰富实践经验的专家学者进行授课和分享经验；组织学生参观食品生产企业、科研机构等实验室，了解食品营养学的最新研究成果和应用情况。这些活动不仅可以帮助学生更好地理解和掌握课程内容，还能激发他们的学习兴趣和热情。

2. 组织学生开展实践活动和竞赛

为了培养学生的实践能力和团队协作精神，“食品营养学”课程可以组织学生开展各种实践活动和竞赛。例如，可以开展“食品营养与人体健康”知识竞赛、制作“营养与健康”小视频等活动；还可以组织学生参与食品营养评价与分析、营养方案设计等实践活动。通过这些活动和实践，学生可以锻炼自己的实践能力和团队协作能力；同时，还能加深对课程内容的理解和掌握。

（四）加强与企业之间的合作，构建校内外实践教学平台

1. 选择合适的企业进行合作，建立校外实习基地

为了增强学生的实践能力和创新创业能力，“食品营养学”课程应加强与企业之间的合作与交流。通过选择合适的企业进行合作，建立校外实习基地；同时，还可以与企业共同开发实践课程和项目，为学生提供更多的实践机会和平台。这些实践基地和项目不仅可以帮助学生将所学知识应用于实践中去；还能让他们在实践中发现问题、解决问题；从而培养他们的创新思维和实践能力。

2. 构建多层次、多形式、全方位的实践教学体系

为了提高学生的实践能力和创新创业能力，“食品营养学”课程应构建多层次、多形式、全方位的实践教学体系。通过开设实验课程、实习实训、社会实践等多种形式的实践教学活动；同时，还可以结合课程特点和专业需求，设计具有针对性的实践项目和任务。这些实践教学活动和项目不仅可以帮助学生巩固所学知识；还能培养他们的实践能力和创新创业精神。

（五）改变课程考核方式，激发学生学习的积极性

1. 采用多元化的考核方式

为了更好地激发学生的学习积极性和主动性，“食品营养学”课程应采用多元化的考核方式。除了传统的期末考试外，还可以增加平时成绩、实验成绩、课程论文等多种考核形式。这些考核形式不仅可以全面反映学生的学习情况和能力水平；还能激发他们的学习兴趣和热情。

2. 注重过程评价和结果评价相结合

在考核过程中,应注重过程评价和结果评价相结合。通过关注学生的学习过程和学习表现;同时,还要关注他们的学习成果和创新能力。这种评价方式不仅可以更加客观、全面地评价学生的学习情况;还能激发他们的创新思维和实践能力。

四、教学改革实践效果与反思

(一) 教学改革实践效果

通过实施上述教学改革措施,“食品营养学”课程的教学质量得到了显著提升。学生的学习兴趣 and 积极性得到了有效激发;他们的实践能力和创新创业能力也得到了明显提高。同时,通过加强与企业之间的合作与交流,学生的就业竞争力也得到了显著增强。这些成果不仅验证了教学改革的有效性和可行性;也为其他课程的教学改革提供了有益的参考和借鉴。

(二) 教学反思与改进建议

尽管教学改革取得了显著的成效,但在实践过程中仍存在一些问题和不足。例如,部分学生的自主学习能力较弱;部分实践项目和任务的设计缺乏针对性和创新性等。针对这些问题和不足,我们提出以下改进建议:一是进一步加强对自主学习能力的培养和引导;二是优化实践项目和任务的设计;三是加强与企业之间的合作与交流;四是不断完善和更新教学内容和教学方法。通过这些措施的实施和完善,“食品营养学”课程的教学质量将得到进一步提升。

五、结束语

综上所述,在创新创业教育背景下,“食品营养学”课程的教学改革与实践对于提升学生的创新意识、实践能力及综合素质具有重要意义。通过实施教学模式创新、课程内容优化、实践平台建设、考核方式改革等措施,我们可以有效激发学生的学习兴趣 and 积极性;培养他们的实践能力和创新创业精神;为国家和社会培养更多高素质、创新型人才。未来,我们将继续深化教学改革与实践探索;不断完善和优化教学内容和方法;为“食品营养学”课程的教学质量提升和人才培养做出更大的贡献。

参考文献:

- [1]杨媚,韦云伊,朱芙蓉.岗位能力导向的"食品营养学"课证融合教改实践研究[J].农产品加工.2023,(16).DOI:10.16693/j.cnki.1671-9646(X).2023.08.056 .
- [2]李云捷,赵慧君,孙永林.食品营养学课程教学方法改革探讨[J].中国食品.2023,(16).24-26. DOI:10.3969/j.issn.1000-1085.2023.16.005 .
- [3]李天歌,李宁,宋莲军,等.多元教学模式在食品营养学中的应用研究[J].中国食品.2023,(12).22-24.DOI:10.3969/j.issn.1000-1085.2023.12.004 .
- [4]祝莹,肖香,张家艳,等.基于 OBE 理念的食品营养学课程教学改革[J].中国食品.2022,(17).79-81.DOI:10.3969/j.issn.1000-1085.2022.17.023 .

Reform and Practice of "Food Nutrition" Course Teaching under the Background of Innovation and Entrepreneurship Education

Zhou Dengliang

Zhejiang University of Traditional Chinese Medicine, Hangzhou, Zhejiang 310053

Abstract: In the context of innovation and entrepreneurship education, "Food Nutrition" is an important foundational course for food science and engineering majors. Its teaching reform and practice are of great significance for enhancing students' innovation awareness, practical ability, and comprehensive quality. This article first analyzes the problems of the "Food Nutrition" course under the traditional teaching mode, such as the single teaching method and the disconnect between theory and practice. Subsequently, targeted teaching reform measures were proposed from the aspects of innovative teaching modes, optimization of course content, construction of practical platforms, and reform of assessment methods. By implementing these measures, the aim is to enhance students' innovation and entrepreneurship abilities, and cultivate high-quality professional talents that meet the needs of society. This study not only enriches the teaching theory of the "Food Nutrition" course, but also provides useful references for the teaching reform of other courses.

Keywords: innovation and entrepreneurship education; Food nutrition; reform in education; Practical ability; comprehensive quality