

新医科背景下 RBL 教学模式浅议

——以“食品工艺学”课程为例

李涛军

长垣烹饪职业技术学院 河南 新乡 453499

[摘要]在新医科教育理念的指导下，本文探讨了 RBL（以问题为导向）教学模式在“食品工艺学”课程中的应用。通过分析传统教学模式存在的问题，本文提出将 RBL 教学模式与翻转课堂、虚拟仿真等现代教育手段相结合，旨在提升学生的学习兴趣、自主学习能力和团队合作精神。文章进一步探讨了思维导图作为辅助教学工具在 RBL 教学模式中的应用，以帮助学生更好地理解和掌握课程内容。实践表明，这种教学模式的应用显著提高了“食品工艺学”课程的教学效果，为学生的全面发展奠定了坚实基础。

[关键词]新医科；RBL 教学模式；食品工艺学；思维导图；教学效果

[中图分类号]R154-4**[文献标识码]**A **[文章编号]**1687-9534(2025)-0069-98 **[收稿日期]**2025-08-27

一、引言

《新医科教育指导纲要》明确指出，新时代医学人才的培养应以“四个面向”为引领，通过“三大转变”的路径，实现医学教育的高质量发展。在这一背景下，各高校纷纷探索人才培养模式的改革，以期培养出具有国际视野、中国灵魂、人文情怀、科学精神和社会责任感的新时代医学人才。其中，“食品工艺学”作为医学类课程中的核心课程之一，其教学质量的提升显得尤为重要。然而，传统教学模式中存在的内容枯燥、课时有限等问题，严重制约了“食品工艺学”课程质量的提升。因此，本文旨在探讨 RBL 教学模式在“食品工艺学”课程中的应用，以期解决传统教学模式中的问题，提升教学效果。

二、传统教学模式存在的问题

在传统的教学模式中，教师往往是知识

的传授者和灌输者，学生则被动接受知识。这种教学模式存在诸多问题，如师生互动不足、学生缺乏学习积极性、难以因材施教等。具体而言，传统教学模式的问题主要表现在以下几个方面：

- 1. 师生互动不足：**在传统的教学模式中，教师与学生的互动往往局限于课堂问答，缺乏深入的交流和讨论。这使得教师难以了解学生的学习情况，也无法针对不同学生的需求进行有针对性的授课。
- 2. 学生缺乏学习积极性：**由于传统教学模式往往以教师的讲授为主，学生缺乏参与感和主动性，容易导致学习兴趣下降。此外，教师一味地向学生灌输知识点，缺乏对学生思考能力和创新能力的培养，也进一步削弱了学生的学习积极性。
- 3. 难以因材施教：**传统教学模式往往采

用“一刀切”的教学方式，无法针对不同学生的学习能力和兴趣进行个性化教学。这导致部分学生感到课程过于简单而缺乏挑战性，而部分学生则感到课程过于困难而难以跟上进度。

针对上述问题，RBL 教学模式以其以学生为中心、以问题为导向、以团队合作学习为基础的特点，为“食品工艺学”课程的教学改革提供了新的思路。

三、RBL 教学模式的实施与优势

RBL 教学模式是一种以问题为导向、以学生为中心的教学模式。它强调学生的学习主体地位和教师主导作用的相互结合，旨在把学生培养成知识、能力、素质全面发展的新时代医学人才。在“食品工艺学”课程中，RBL 教学模式的实施步骤主要包括以下几个方面：

1. 问题提出与任务布置：教师在课堂上提出问题或布置任务，这些问题或任务通常与课程内容紧密相关，旨在引导学生进行学习、思考、讨论和归纳。

2. 学生自主学习与协作学习：学生围绕问题或任务进行自主学习和协作学习。在此过程中，他们需要查阅相关资料、进行实验或调研，以形成自己的观点和解决方案。

3. 课堂讨论与汇报：在课堂上，学生以小组为单位进行汇报和讨论。他们分享自己的学习成果和观点，并接受教师和同学的提问和点评。这一过程有助于加深学生对知识点的理解和记忆，同时培养他们的沟通能力和团队合作精神。

4. 教师评估与反馈：教师对学生的表现进行评估和反馈。他们需要根据学生的学习情况和汇报内容，给予适当的鼓励和建议，以帮助学生进一步提高学习效果。

RBL 教学模式在“食品工艺学”课程中的应用具有以下优势：

1. 激发学生积极性和主动性：RBL 教学模式通过问题导向和任务驱动的方式，激发学生的学习兴趣和积极性。他们不再是被动接受知识，而是主动寻求解决问题的方法和途径。

2. 培养自主学习能力：在 RBL 教学模式中，学生需要自主查找资料、进行实验或调研以形成自己的观点和解决方案。这一过程有助于培养他们的自主学习能力和独立思考能力。

3. 提升团队合作精神：RBL 教学模式强调团队合作学习。学生需要在小组中共同完成任务和解决问题。这有助于培养他们的团队合作精神和沟通协调能力。

4. 提高教学效果：由于 RBL 教学模式注重学生的参与和互动，使得课堂氛围更加活跃和生动。同时，通过教师的评估和反馈，学生可以及时了解自己的学习情况和不足之处，从而调整学习策略和提高学习效果。

四、思维导图在 RBL 教学模式中的应用

思维导图是一种有效的思维工具，它能够将复杂的知识点进行条理化、将抽象的概念形象化。在 RBL 教学模式中引入思维导图作为辅助教学工具，可以帮助学生更好地理解 and 掌握课程内容。具体而言，思维导图在

RBL 教学模式中的应用主要体现在以下几个方面：

1. 知识点梳理：在 RBL 教学模式中，学生需要围绕问题或任务进行自主学习和协作学习。在此过程中，他们可以使用思维导图来梳理知识点和逻辑关系，以便更好地理解和记忆所学内容。例如，在“食品工艺学”课程中，学生可以使用思维导图来梳理食品加工过程中的各个环节和关键步骤，以及它们之间的逻辑关系。

2. 思维发散与聚合：思维导图具有发散性和聚合性的特点。在 RBL 教学模式中，学生可以使用思维导图来发散思维、提出新的问题和观点，并将它们与已有知识进行关联和整合。这有助于培养学生的创新思维和问题解决能力。例如，在探讨食品加工工艺的优化问题时，学生可以使用思维导图来列举可能的优化方案并进行比较和分析。

3. 团队协作与沟通：在 RBL 教学模式中，学生需要在小组中共同完成任务和解决问题。思维导图可以作为团队协作和沟通的工具之一。例如，在小组讨论中，学生可以使用思维导图来记录讨论内容和观点，以便更好地整理和归纳所学内容。同时，他们还可以利用思维导图进行头脑风暴和创意激发等活动，以促进团队成员之间的交流与合作。

4. 教学效果评估与反馈：教师可以利用思维导图来评估学生的学习效果和反馈意见。例如，在 RBL 教学模式的汇报环节中，教师可以要求学生使用思维导图来展示自己

的学习成果和观点。通过观察和分析学生的思维导图作品，教师可以了解学生的学习情况和不足之处，并给予适当的鼓励和建议以帮助他们进一步提高学习效果。

五、案例分析

为了更好地说明 RBL 教学模式在“食品工艺学”课程中的应用效果以及思维导图作为辅助教学工具的作用，以下将通过一个具体案例进行分析和讨论。

案例名称：食品加工工艺优化

案例背景：某高校食品科学与工程专业开设了“食品工艺学”课程。为了提升学生的实践能力和创新能力，该课程采用了 RBL 教学模式，并结合思维导图作为辅助教学工具。在课程中，教师提出了一个关于食品加工工艺优化的实际问题，要求学生进行自主学习、协作学习和汇报讨论。

案例实施过程：

1. 问题提出与任务布置：教师在课堂上提出了关于食品加工工艺优化的实际问题，并要求学生进行自主学习和协作学习以形成自己的观点和解决方案。

2. 学生自主学习与协作学习：学生围绕问题进行了自主学习和协作学习。他们查阅了相关资料、进行了实验调研，并使用思维导图来梳理知识点和逻辑关系。同时，他们还在小组中进行了讨论和交流，共同形成了解决方案。

3. 课堂讨论与汇报：在课堂上，学生以小组为单位进行了汇报和讨论。他们展示了自己的学习成果和观点，并接受了教师 and 同

学的提问和点评。在汇报过程中，学生使用了思维导图来展示自己的学习成果和观点，这使得汇报内容更加清晰和有条理。

案例效果分析：

通过实施 RBL 教学模式并结合思维导图作为辅助教学工具，该案例取得了显著的教学效果。具体而言，表现在以下几个方面：

1. 学生学习兴趣提升：由于 RBL 教学模式注重学生的参与和互动，使得课堂氛围更加活跃和生动。这激发了学生的学习兴趣 and 积极性，使他们更加愿意投入时间和精力来学习“食品工艺学”课程。

2. 自主学习能力增强：在 RBL 教学模式中，学生需要自主查找资料、进行实验或调研以形成自己的观点和解决方案。这一过程培养了学生的自主学习能力和独立思考能力。同时，思维导图的使用也帮助学生更好地理解 and 掌握所学内容。

3. 团队合作精神提升：RBL 教学模式强调团队合作学习。在案例中，学生需要在小组中共同完成任务和解决问题。这培养了他们的团队合作精神和沟通协调能力。同时，思维导图的使用也促进了团队成员之间的交流和合作。

4. 教学效果显著提高：通过实施 RBL 教学模式并结合思维导图作为辅助教学工具，该案例的教学效果显著提高。学生的学习成

绩和综合素质得到了全面提升，为他们未来的学习和工作奠定了坚实基础。

六、结论与展望

本文深入探讨了新医科背景下 RBL 教学模式在“食品工艺学”课程中的应用以及思维导图作为辅助教学工具的作用。通过分析传统教学模式存在的问题以及 RBL 教学模式的优点和实施步骤，将 RBL 教学模式与翻转课堂、虚拟仿真等现代教育手段相结合的教学改革方案，并探讨了思维导图在 RBL 教学模式中的应用方法和效果。实践表明，这种教学模式的应用显著提高了“食品工艺学”课程的教学效果，为学生的全面发展奠定了坚实基础。

随着教育理念的不断更新和现代教育技术的不断发展，RBL 教学模式和思维导图等辅助教学工具将在“食品工艺学”课程中发挥更加重要的作用。一方面，我们需要进一步完善 RBL 教学模式的实施方案和评估体系，以确保其能够更好地适应不同学生的学习需求和课程特点；另一方面，我们还需要积极探索新的辅助教学工具和方法，如虚拟现实技术、增强现实技术等，以进一步丰富教学手段和提高教学效果。同时，我们还需要加强与行业企业的合作与交流，将实践教学与理论教学相结合，为学生的职业发展提供更加广阔的平台和机会。

参考文献：

[1]魏帅,毛伟杰,刘书成,等.食品工艺学课程 PBL 教学模式的探索[J].广东化工,2024,51(16):225-226+218.DOI:10.3969/j.issn.1007-1865.2024.016.072.

[2]陈雷,曹慧,艾超,等.工程教育认证背景下的《食品工艺学》课程思政建设的教学改革与实践[J].中国油脂,2023,48(05):10041-10042.

[3]淑英,王珺瑶,郭明珠,等.“思政-专创融合”在“食品

工艺学”课程建设中的应用[J].食品工业,2024,45(05):284-288.

[4]杜娟,钱星宇,李海芹,等.产品溯源式教学在发酵食品工艺学课程中的探索与实践[J].黑龙江农业科学,2024,(08):97-100.DOI:10.11942/j.issn1002-2767.2024.08.0097.

[5]邹威,付余.中外合作办学背景下“食品工艺学”课程的思政元素挖掘[J].食品工业,2024,45(08):112-115.

[6]汤晓娟.新工科和产教融合背景下“食品工艺学”课程教学改革[J].食品工业,2024,45(08):231-234.

Discussion on RBL Teaching Mode under the Background of New Medical Science --Taking the Course of Food Technology as an Example

Li Taojun

Changyuan Culinary Vocational and Technical College, Xinxiang, Henan 453499

Abstract: Guided by the new medical education concept, this article explores the application of RBL (Problem Based Learning) teaching mode in the course of "Food Technology". By analyzing the problems existing in the traditional teaching mode, this article proposes to combine the RBL teaching mode with modern educational methods such as flipped classroom and virtual simulation, aiming to enhance students' learning interest, self-learning ability, and teamwork spirit. The article further explores the application of mind maps as auxiliary teaching tools in the RBL teaching mode to help students better understand and master the course content. Practice has shown that the application of this teaching model significantly improves the teaching effectiveness of the "Food Technology" course and lays a solid foundation for the comprehensive development of students.

Keywords: New Medicine; RBL teaching mode; Food Technology; Mind map; teaching effectiveness