

# 中等职业学校食品质量与安全课程设置研究

宫宇嘉 王硕  
哈尔滨轻工业学校

**摘要：**食品质量与安全是关系人民群众身体健康和生命安全的重要问题，也是衡量一个国家或地区食品安全水平的重要标志。随着社会经济的发展和人民生活水平的提高，人们对食品质量与安全的需求也越来越高，这对食品质量与安全人才的培养提出了更高的要求。本文的研究目的在于为中等职业学校食品质量与安全课程设置提供理论指导和实践参考，推动食品质量与安全人才的培养，提高我国食品质量与安全水平。

**关键词：**食品质量与安全课程设置；中等职业教育；课程改革；食品安全人才培养

**【DOI】** 10.12252/j.issn.2096-6288.2024.11.014

## 引言

食品质量与安全问题不仅关系到消费者的身体健康，也关系到食品行业的可持续发展。近年来，我国食品产业迅速发展，但同时也暴露出许多质量与安全问题。这些问题不仅损害了消费者的利益，也影响了我国食品在国际市场的声誉。因此，提高食品质量与安全水平，保障消费者权益，是我国食品产业亟待解决的问题。中等职业学校作为培养食品安全人才的重要基地，其课程设置直接影响到人才培养的质量。然而，目前我国中等职业学校食品质量与安全课程存在一定的问题，如课程设置不完善、课程内容陈旧、课程实施方式单一、课程评价体系不健全等。这些问题在一定程度上制约了食品安全人才的培养，影响了我国食品质量与安全水平的提升。本研究的意义在于：首先，有助于提高中等职业学校食品质量与安全课程的教学质量，培养更多合格的食品安全人才，为我国食品产业的发展提供人才支持。其次，有助于完善我国食品安全监管体系，提高食品质量与安全水平，保障消费者权益。最后，本研究对其他国家 and 地区食品安全教育的改革与发展也具有一定的借鉴意义。

## 一、食品质量与安全课程现状分析

### （一）课程设置现状

#### 1. 课程设置与专业设置的关联度

当前中等职业学校在设置食品质量与安全课程时，普遍存在着与专业设置关联度不高的问题。例如，一些学校的食品质量与安全课程仅作为一门选修课，而非专业核心课程。这导致学生在学习过程中对食品质量与安全的重要性认识不足，影响了课程的教学效果。

#### 2. 课程内容更新速度

随着科技的发展和食品行业的变化，食品质量与安全领域的知识也在不断更新。然而，当前中等职业学校食品质量与安全课程的内容更新速度较慢，一些课程内

容仍停留在较早的版本，无法满足学生对最新知识的了解和掌握。

#### 3. 课程实施方式

当前中等职业学校食品质量与安全课程的实施方式较为单一，主要以教师讲授为主，缺乏互动和实践环节。这种教学方式难以激发学生的学习兴趣，也不利于学生对知识的深入理解和掌握。

#### 4. 课程评价体系

当前中等职业学校食品质量与安全课程的评价体系多以考试成绩为主，忽视了学生的实践能力和创新能力。这种评价方式难以全面评价学生的学习效果，也不利于学生的全面发展。

### （二）课程内容现状

首先，课程内容过于理论化。食品质量与安全是一个实践性很强的领域，学生需要通过实践来理解和掌握相关知识。然而，当前的课程内容过多地侧重于理论知识的讲解，缺乏实践环节。这导致学生在学习过程中难以将理论知识与实际操作相结合，影响了对食品质量与安全知识的理解和掌握。

其次，课程内容更新速度较慢。随着科技的发展和食品行业的变化，食品质量与安全领域的知识也在不断更新。然而，当前中等职业学校食品质量与安全课程的内容更新速度较慢，一些课程内容仍停留在较早的版本，无法满足学生对最新知识的了解和掌握。这导致学生在毕业后可能面临知识落伍的问题，影响其在行业中的竞争力。

再次，课程内容与行业标准不一致。食品质量与安全领域有着严格的标准和法规，这些标准对企业的生产和经营有着重要的指导作用。然而，当前中等职业学校食品质量与安全课程的内容与行业标准存在一定的差异，导致学生对行业标准的理解和掌握不够准确。这影响学

生在毕业后能够迅速适应行业要求，提高其在就业市场上的竞争力。

针对以上问题，中等职业学校应加强对食品质量与安全课程内容的优化和改进。例如，增加实践环节，让学生通过实践来理解和掌握相关知识；及时更新课程内容，让学生了解最新的行业知识；加强与行业标准的衔接，提高学生对行业标准的理解和掌握。只有这样，才能更好地培养学生的专业素养和实践能力，提高其在就业市场上的竞争力。

## 二、食品质量与安全课程设置存在的问题

### （一）课程设置不完善

首先，课程设置缺乏系统性。目前，食品质量与安全课程的设置较为零散，缺乏一个整体的框架来指导课程的设置和实施。这导致学生在学习过程中难以形成一个完整的知识体系，无法全面掌握食品与安全领域的知识。其次，课程设置与实际工作需求不符。食品质量与安全是一个实践性很强的领域，学生需要通过实践来掌握相关知识。然而，当前的课程设置过于侧重于理论知识的讲解，缺乏实践环节，导致学生毕业后难以迅速适应实际工作需求。再次，课程设置与行业标准不一致。食品质量与安全领域有着严格的标准和法规，这些标准对企业的生产和经营有着重要的指导作用。然而，当前的课程设置与行业标准存在一定的差异，导致学生对行业标准的理解和掌握不够准确。

### （二）课程内容陈旧

首先，传统的食品质量与安全课程内容过于侧重于理论知识的讲解，而忽视了实践操作技能的培养。虽然理论知识对于理解食品质量与安全的基本原理非常重要，但实际工作中更注重的是实际操作能力和问题解决能力。因此，课程内容应该更多地结合实际案例，让学生通过实际操作来掌握相关技能。

其次，课程内容更新不及时。食品质量与安全领域的发展非常迅速，新的技术和方法不断涌现。然而，许多学校的课程内容仍然停留在过去的水平，没有及时更新。这导致学生所学的知识已经过时，无法满足实际工作的需求。

再次，课程内容过于侧重于食品质量与安全的基本概念和原理，而忽视了行业标准和法规的讲解。食品质量与安全领域有着严格的标准和法规，这些标准对企业的生产和经营有着重要的指导作用。然而，课程内容往往没有将这些标准和法规融入到课程中，导致学生对行业标准的理解和掌握不够准确。

### （三）课程实施方式单一

首先，课程实施方式过于依赖传统的课堂教学。在课堂教学中，教师通常采用讲授法，将理论知识灌输给学生，这种教学方式往往缺乏互动性和实践性。然而，食品质量与安全领域是一个实践性很强的领域，学生需要通过实际操作来掌握相关技能。因此，课程实施方式应该更加多样化，以满足学生的不同学习需求。其次，课程实施缺乏实践环节。虽然一些学校已经开始增加实验、实习等实践环节，但仍然存在实践环节不足的问题。实践环节的缺乏导致学生无法将理论知识与实际工作相结合，影响了学生的实际工作能力。再次，课程实施方式缺乏互动性。在课堂教学中，教师与学生之间的互动不足，学生往往处于被动接受知识的状态。这种教学方式不利于激发学生的学习兴趣 and 主动学习能力。因此，课程实施方式应该更加注重互动性，让学生参与到教学过程中来。

### （四）课程评价体系不健全

首先，评价体系过于注重理论知识的学习，而忽视了实践能力的培养。在现有的课程评价体系中，学生的成绩往往主要由理论考试成绩决定，而对于学生在实际操作中的表现、创新能力和团队协作能力等方面的评价则相对较少。这种评价方式不利于培养学生的实际工作能力，也不符合食品质量与安全领域对人才的需求。其次，评价体系缺乏多元化的评价方式。目前，食品质量与安全课程的评价方式主要还是传统的笔试和口试，这种方式难以全面、客观地评价学生的学习效果。相比之下，多元化的评价方式如项目评价、案例分析、小组讨论等，可以更加全面地评价学生的学习成果，激发学生的学习兴趣 and 主动性。再次，评价体系中缺乏对学生的创新能力的评价。食品质量与安全领域是一个不断发展的领域，创新能力是学生未来发展的关键。然而，现有的课程评价体系中，对学生创新能力的评价不足，这不仅限制了学生的创新能力的发展，也不利于培养适应未来行业发展需求的人才。

## 三、食品质量与安全课程设置优化策略

### （一）完善课程设置

第一，更新课程大纲。定期更新课程大纲，确保课程内容能够反映最新的行业标准和法规要求。这有助于学生掌握最新的食品安全知识和技术。

第二，增加实践课程。实践课程是培养学生实际操作能力的关键。增加实验、实习、实训等实践环节，让学生能够将理论知识应用于实际工作中，提高他们的实际工作能力。

第三, 引入案例教学。通过引入案例教学, 让学生了解食品质量与安全领域的实际问题及其解决方法。这有助于培养学生的分析和解决问题的能力。

第四, 增加跨学科课程。食品质量与安全领域涉及多个学科, 如微生物学、化学、物理学等。增加跨学科课程, 使学生能够全面了解食品质量与安全领域, 为未来的职业生涯打下坚实的基础。

### (二) 更新课程内容

本节主要探讨食品质量与安全课程设置中课程内容的更新。在当今快速发展的食品行业中, 食品安全问题日益受到关注, 因此, 更新课程内容以适应行业需求和提高学生的知识水平显得尤为重要。

第一, 食品安全法规与标准。更新课程内容, 以反映最新的食品安全法规和标准。例如, 介绍《食品安全法》的最新修订内容, 以及国际食品安全标准如 ISO 22000 和 HACCP 体系的应用。

第二, 食品质量控制技术。引入最新的食品质量控制技术, 如快速检测技术、食品安全风险评估和食品安全信息系统。介绍这些技术的原理、应用和优势, 帮助学生掌握食品质量控制的最新方法。

第三, 食品安全微生物学。更新食品安全微生物学的内容, 包括食源性病原体的最新研究进展、食品安全微生物检测技术以及微生物控制策略。

第四, 食品安全风险分析。介绍食品安全风险分析的基本概念、方法和应用, 包括危害识别、危害评估、风险管理和风险沟通。强调风险分析在食品安全管理中的重要性, 使学生能够进行食品安全风险评估和控制。

### (三) 丰富课程实施方式

第一, 引入实践教学。实践教学是食品质量与安全课程的重要组成部分。通过实验室实验、实地考察、实习等方式, 让学生亲身体验食品安全工作的实际操作, 提高学生的实践能力和实际操作技能。

第二, 采用案例教学。通过引入食品安全案例, 让学生了解食品安全问题的复杂性和解决食品安全问题的策略。案例教学可以激发学生的学习兴趣, 培养学生的分析和解决问题的能力。

第三, 采用小组合作学习。通过小组合作学习, 让学生共同探讨食品安全问题, 共同完成任务。小组合作学习可以培养学生的团队合作能力和沟通能力。

第四, 采用在线教学。利用互联网资源, 采用在线教学方式, 为学生提供更多的学习资源和学习方式。在线教学可以提高学生的自主学习能力, 拓宽学生的知识面。

### (四) 健全课程评价体系

健全课程评价体系是提高食品质量与安全课程教学质量的关键环节。当前, 中等职业学校在食品质量与安全课程评价方面存在一些问题, 如评价方式单一、评价内容不够全面等。为了提高课程评价的公正性、客观性和有效性, 可以采取以下措施。

第一, 多元化评价方式。传统的评价方式往往以考试成绩为主, 这种单一的评价方式不能全面反映学生的学习效果。因此, 应采用多元化的评价方式, 如课堂表现、实验操作、课程论文、小组合作等, 以全面评价学生的知识掌握程度和实践能力。

第二, 引入过程性评价。过程性评价是指在课程学习过程中对学生的情况进行持续观察和评估。这种评价方式可以及时发现学生的问题, 提供及时的反馈和指导, 帮助学生提高学习效果。

第三, 采用同行评价。同行评价是指让同行教师或专家对学生的学习成果进行评价。这种评价方式可以提供更加客观和公正的评价, 同时也可以促进教师之间的交流和合作。

第四, 实施自我评价。自我评价是指让学生对自己的学习情况进行评价。这种评价方式可以培养学生的自我反思能力, 提高学生的自主学习能力。

第五, 结合行业标准进行评价。食品质量与安全课程与行业紧密相关, 因此, 评价体系应结合行业标准和实际工作需求进行设计。例如, 可以引入食品安全管理体系、食品安全国家标准等作为评价标准, 以提高评价的实用性和针对性。

### 结语

综上所述, 随着食品行业的不断发展, 食品质量与安全课程设置也应不断优化。建议关注行业最新发展, 及时更新课程内容; 加强与企业的合作, 增加实践性教学; 引入现代教育技术, 提高教学效果。同时, 关注学生的个性化需求, 提供多元化的学习路径。总之, 通过优化食品质量与安全课程设置, 可以提高课程质量, 培养学生的实践能力和创新精神, 为食品行业的可持续发展提供人才支持。

### 参考文献

[1] 叶文强. 食品质量与安全中专课程设置的研  
究[J]. 科协论坛(下半月), 2012(05): 187-189.

[2] 佟林. 食品安全师: 健康的“守卫者”[J]. 成  
才与就业, 2011(11): 42-43.

作者简介: 宫宇嘉, 1990年3月5日, 女, 汉, 山东人, 讲师(中级), 哈尔滨轻工业学校, 硕士, 主要研究方向: 食品加工技术与食品安全方向。