

施瓦布实践性课程理论在食品安全案例中的启示与实践

张文羿, 刘文俊, 白 梅*

内蒙古农业大学食品科学与工程学院, 内蒙古 呼和浩特

收稿日期: 2024年11月6日; 录用日期: 2024年12月5日; 发布日期: 2024年12月13日

摘 要

施瓦布实践课程理论, 本质是帮助学生提高动手实操能力, 发掘实践兴趣, 发展生活智慧, 建立课程价值。本文试图通过立足施瓦布的实践性课程理论, 结合当前教学实际及案例, 探讨其在农业硕士研究生课程《食品安全案例》中的启示与实践。

关键词

施瓦布, 实践性课程, 《食品安全案例》, 集体审议

Insights and Practices of Schwab's Practical Curriculum Theory in Food Safety Cases

Wenyi Zhang, Wenjun Liu, Mei Bai*

College of Food Science and Engineering, Inner Mongolia Agricultural University, Hohhot Inner Mongolia

Received: Nov. 6th, 2024; accepted: Dec. 5th, 2024; published: Dec. 13th, 2024

Abstract

Schwab's practical curriculum theory, in essence, aims to enhance students' hands-on operational skills, explore practical interests, develop life wisdom, and establish curriculum value. This paper attempts to explore the implications and practice of Schwab's practical curriculum theory in the agricultural master's course "Food Safety Cases" by integrating current teaching practices and case studies.

Keywords

Schwab, Practical Curriculum, "Food Safety Cases", Collective Deliberation

*通讯作者。

文章引用: 张文羿, 刘文俊, 白梅. 施瓦布实践性课程理论在食品安全案例中的启示与实践[J]. 教育进展, 2024, 14(12): 509-515. DOI: 10.12677/ae.2024.14122298



1. 引言

食品安全是牵动国家与民众福祉的重大议题，对人们的健康与安全具有直接影响，食品安全问题一直是全球关注的热点话题。近年来，食品安全问题频繁出现，引发了公众对食品安全教育和食品安全专业人才培养的广泛关注。因此，如何提升食品安全教育的质量，培养具备实践能力和创新精神的食品安全专业人才，成为当前教育领域亟待解决的问题。

在此背景下，《食品安全案例》这门课程的开设对于社会而言至关重要。该课程旨在通过深入分析真实案例，提升食品安全教育的质量，培养具备实践能力和创新精神的食品安全专业人才。这些人才将具备坚实的基础理论和宽广的专业知识，能够独立承担食品加工与安全相关的专业技术或管理工作，具有较强的解决实际问题的能力和创造力，成为推动现代农业和食品产业发展，维护公众健康与安全的重要力量。

与此同时，施瓦布实践性课程理论以其强调的实践性、情境性和参与性，为食品安全教育和实践提供了新的思路和方法[1]。本文将结合农业硕士研究生课程《食品安全案例》，探讨施瓦布实践性课程理论在食品安全教育中的启示与实践，以期为该领域的教育改革和发展提供有益的参考和借鉴。

2. 施瓦布实践性课程理论概述

课程理论与实践的紧密结合对于教育质量的提升至关重要。传统课程理论往往过于注重学科知识的系统性，忽视了课程与实际生活的联系。美国教育学家施瓦布的实践性课程理论旨在解决传统课程理论的局限性，为课程设计和教学实践提供了独特的视角。

总结相关文献资料，可知施瓦布的实践性课程理论主要包括以下几方面内容：

第一，把能力德性提高视为“实践旨趣”的课程目的观。

施瓦布对传统课程模式提出了深刻的批判，指出该模式过于关注课程的目的、结果以及行为控制，体现了强烈的技术导向。这种关注导致课程内容往往脱离学生的实际需求和生活场景，难以引起真正的学习兴趣与参与感。施瓦布则提出了“实践旨趣”这一理念，强调实践性课程的核心在于其与现实生活问题和情境的紧密结合。这表明，课程设计不仅要关注知识的传授，更应促进学生在真实情境中的参与和体验，通过解决实际问题来实现知识与技能的学习。此外，施瓦布将课程视作一个有机的“生态系统”，在这个系统中，手段、目的与过程之间存在着紧密的联系与相互作用。他强调，实践兴趣不仅是课程设计的出发点，更是达成教学目标的主要途径。只有通过综合考虑教育目的与手段、利用有效的教学过程，才能满足学生的兴趣需求，促进他们在德性与能力上的提升。综上所述，施瓦布的课程观强调实践过程的重要性，为教育实践提供了新的视角与思路。

第二，以教师和学生作为课程创造者的课程主体观。

在传统课程理论的框架下，课程决策的权力主要集中在课程专家和行政部门手中。这种集中化的决策机制导致教师和学生在课程开发过程中缺乏应有的自主性，使他们沦为被动的执行者。实际上，教师和学生应该被视为课程的重要组成部分和创造者，他们的经验和需求同样对课程的有效性和适用性至关重要。因此，推动课程改革的一个重要方向是从以理论研究为基础的课程模式转向更注重实践的课程模式，这样教师能够在课程设计中发挥主导作用。值得注意的是，课程开发过程中应更加关注学生的实际

生活,在实践中进行合理的决策,以确保课程内容真正贴近学生的需求[2]。由此可见,我们必须重视教师和学生课程开发中的主动性,转变课程决策模式,使其更加具有实践性和针对性,以提升教育的质量和效果。

第三,以集体审议为核心的课程开发方法。

集体审议旨在促进来自不同角色背景的人群,基于各自视角和面临的问题,对课程可能产生的多元认知进行相互理解与调和,这一过程贯穿实践课程的每一个环节。施瓦布强调,集体审议应立足于学校这一核心,组建包括校长、教师、学生、家长及社区代表等在内的利益相关小组,共同针对课程议题展开讨论。审议的核心聚焦于课程的四大“基石”——教师、学生、教材与环境,力求在这些要素间实现动态的平衡与和谐,从而在课程决策与实施上达成共识。通过课程审议,可以确保课程的合理性、适应性和有效性。

在课程构建过程中,教师与学生构成了课程主体的双核心,他们通过平等的交流与协商,共同识别出在特定课程背景下亟需解决的关键问题,并就课程中的事实认定与价值取向达成初步的一致意见。随后针对这些课程问题会提出多个备选解决方案,并对这些方案进行细致的权衡分析。在此基础上对备选方案进行预实施,通过反思课程目标,最终做出最优选择[3]。

第四,以教师作为研究者的课程行动研究的方法论。

施瓦布认为教师进行课程行动研究是教学实践中的一项必要任务。这种研究方法动摇了传统课程专家的“课程霸权”地位[4]。鼓励师生共同参与校本课程的开发研究,教师通过采用适当的材料和组织合理的活动,能够成功地为不同层次的学生提供合理的知识、技能、品味、行为及反应倾向[5]。这一过程不仅满足了学生的个性化学习需求,还促进了教师与学生之间的有效互动和共同成长。更重要的是,教师在课程行动研究过程中,不仅扮演着实践者的角色,也是理论的研究者。他们通过观察、反思和总结,不断提炼和升华自己的教学实践经验,形成具有个人特色的教学理念和教学方法。这种将实践与理论相结合的过程,有效解决了教育课程理论与实践之间的问题,推动了教育教学的不断发展和进步。因此,施瓦布强调,将教师的实践者与研究者身份融合于一体的过程,正是实践课程的真正意义所在。它打破了传统课程开发的封闭性和单一性,促进了课程的多元化和个性化发展,为教育教学注入了新的活力和动力。

3. 农业硕士研究生课程《食品安全案例》在教学中存在的问题

(一) 教学内容与实践内容不相符

传统《食品安全案例》教学偏重理论:缺乏实践性和情境性,难以应对复杂多变的现实问题。学生在课堂上学习的理论知识,往往难以应用于实际工作中,教学内容的实用性不强。其次,课程中使用的案例多为陈旧案例,未能及时更新最新的食品安全事件[6],无法反映当前食品安全领域的最新动态和挑战,存在课程内容与实际脱节。用这些教材培养出来的学生,在实际工作中应用能力较弱。另外,教材内容中文字过多、图表较少,某些语句直接翻译自国外文献,不仅晦涩难懂,还使得内容显得枯燥无味,缺乏食品科学应有的生动有趣的一面[7]。使得学生的学习兴趣不高,教学效率远远未达预期,很难适应当今社会的需要。

(二) 教学模式及方法不够灵活

在当前的课堂教学中,教师讲解仍占据主导地位,学生实训作为辅助环节。教师作为课堂的掌控者,主导着整个教学活动的节奏,常采用“填鸭式”或“满堂灌”的教学方式。而学生则成为被动接受知识的对象,往往只是机械地记录信息,缺乏深入理解和主动探索[8]。此外,教师授课时大多沿用传统的“大课”教学模式,忽视了学生的个性差异,导致师生之间缺乏有效的互动,教学效果不尽如人意。部分教

师过于依赖 PPT 进行照本宣科,未能充分发挥教学资源的多样性[9]。同时,硕士研究生群体的基础水平参差不齐,学习主动性不强,这进一步加剧了提升学生实际运用能力的难度,更不利于培养具备创新思维和能力的创造型人才。

(三) 评价考核方式过于单调

目前笔者任教的《食品安全案例》考试,采用平时成绩和期末成绩总和加权评定的方法对学生进行考核。这种评价方式实际上忽略了对学生在学习过程中知识掌握情况的检测。同时,由于学校对考试合格率有所要求,许多教师会在考前为学生提供复习要点,导致考试从能力测试转变为主攻背诵,无法真实反映学生的实际能力水平。如果学校将课程考核设置成“三七开”(即平时成绩占三成,期末成绩占七成),则有更多的学生不愿意在平时练习和实验论文撰写上下功夫,只想通过最终考试取得一个及格分[10]。所以,《食品安全案例》课的考核评价方式亟须改进。

4. 施瓦布实践性理论课程对《食品安全案例》教学的启示与实践

(一) 关注学生实践能力,精准定位

在农业硕士研究生课程《食品安全案例》的专业人培方案里面提到,该课程重点在于培育从事食品生产、监测及服务一线的操作、技术与管理等方面的高级技术应用型人才。因此,《食品安全案例》课程的开发与实施应致力于培养具备实践能力的专业人才,摒弃“学术中心”理念,紧密贴合社会经济发展的实际情况。该课程需围绕行业与企业的发展需求,以市场导向和就业导向为核心,着重培养学生的实践能力,以此为核心构建其职业能力体系。

在食品安全教育课程设计中,应结合实际食品安全案例,让学生了解食品安全问题的严重性和危害性。通过分析案例,可以引导学生思考如何预防和解决食品安全问题。其次,组织学生开展食品安全实践活动,如参观食品加工厂、农贸市场、超市等,让学生亲身体验食品的生产、加工、销售等环节。通过实践活动,可以提高学生的食品安全意识和实践能力。同时可采用项目式学习的方法,让学生围绕食品安全问题进行项目设计和实施。例如,学生可以设计一个食品安全宣传方案,或者开展一项食品安全调查研究。通过项目式学习,可以培养学生的合作能力和创新精神。

(二) 关注学生多元整合,综合评估

在应对具体实践挑战时,不存在一种全能理论能够全面解答该学科领域的所有疑问,而是某些理论可能在特定情境下比其他理论更为有效或更快地填补其他理论的空缺[11]。该观点表明,课程变革并非单纯的理论重复循环,而是一个理论间相互调适、融合并创新发展的过程。施瓦布深刻地指出:“科学知识的这种内在联系意味着,我们最常用的古老命题‘什么知识最有价值’已经不再完全可靠了。我们也不能安然地从学科结论中选择一些我们认为对学生最有用处的只言片语了”[12]。

所以在《食品安全案例》课程开发过程中,应该多元整合,力图综合评估。当前,与就业没有直接关系的课程被“一刀切”的问题比较严重,从根本上讲,注重学生实践性职业能力的培养是促进学生综合素质提升的关键一环,然而它并不等同于学生全面发展的全部内容。塑造学生健全的人格,才是其个人自我成长与发展的最终归宿。

因此,在构建《食品安全案例》课程时,我们既要汲取“学科导向”课程的优点,强化基础理论知识的传授,又要着重阐述理论知识间的连贯性和逻辑性,促进跨学科间的交流与融合。此外,在实践环节上,我们应采纳“活动导向”课程的优势,确保学生有足够的时间和适宜的环境来获取实践经历,提升专业技能。在开发和实施《食品安全案例》课程的过程中,我们应基于对理论精髓的深刻把握,探索其实践意义,并结合丰富的实践经验,持续进行总结、调整与优化。

在教学评价方面,我们需要对传统的教学评价制度进行改革,实现由单一的结果性评价向过程性评

价与结果性评价并重的转变；由以教师为主体的评价方式向学生自评、互评与教师评价相结合的多元化评价方式转变；由单一的纸笔测验向多种考试形式相结合的综合性评价方式转变。

(三) 行动研究，集体审议

施瓦布的集体审议理念倡导教师以研究者身份投身行动研究，积极探索课程开发的新路径。通过行动研究，教师能将课程实践与课程研究紧密结合，扮演好知识引领者、环境创造者、课堂管理者、组织者、示范者、指导者和评价者等多重角色，同时尊重每位学生的独特价值，为他们营造优质的自主学习氛围，确保学生在和谐愉悦的环境中学习成长。

在教学活动中，我们坚持“以学生为中心”的原则，充分激发学生的积极性、主动性和创造性，培养他们的自主探究精神和实际应用能力。此外，我们利用校内外实训基地和实验室等资源，为学生提供情境模拟练习的机会。

施瓦布所倡导的课程审议模式，汇聚了学科专家、教师、学生、校长、社区代表、心理学家和社会学家等多方力量，彰显了课程开发的民主性、多样性和适应性，满足了社会各阶层的不同需求^[13]。这样的课程体系有助于学生针对性地提升职业能力，塑造职业素养，培养职业人格，从而更好地适应社会和企业的职业岗位。若借鉴集体审议的方法，吸纳社会、企业和行业参与学校课程开发，将有助于学生职业素质的提升，使他们更快适应社会 and 市场需求。具体而言：

首先，邀请企业参与《食品安全案例》课程开发，不仅能为学生提供实训基地和顶岗实习机会，还能将企业文化融入课程，加深学生对企业和职业岗位的理解，有助于其快速融入职场，形成职业人格。企业与学生的互动也将促进双方的共赢发展，例如，笔者所在高校已与伊利、蒙牛等知名乳企建立了合作关系。

其次，在市场经济体制下，各行业具有灵活多变的特点。行业参与《食品安全案例》课程开发，能根据市场需求和行业变化及时调整课程，淘汰陈旧内容，添加新热点和新元素，避免课程滞后，更有利于培养符合市场需求的人才。

最后，企业、行业的参与还能为学校提供最新的就业信息和技术动态，助力学校紧跟时代发展步伐。

(四) 追求实践兴趣，发展课程智慧

当课程与学生的日常生活脱节时，学生难以洞察课程中所蕴含的智慧，因此他提倡构建以课程主体为中心的实践性课程，让主体在参与过程中自行发掘课程的智慧，体现在课程中则为对课程民主的追求。

在开发《食品安全案例》课程时，课程主体应专注于剖析课程的方法与目标，确保学生在参与课程时能够拥有自主选择的机会，并在课程引导下做出明智的决策。施瓦布的实践性课程观念着重指出，“探究、抉择以及生活本身都是构成课程智慧的重要元素”。因此，在设计《食品安全案例》课程时，可以通过激发学生的实践兴趣，来逐步催生课程的智慧。

(五) 指向课程艺术，重建课程价值

施瓦布将复杂性因素视作一种“艺术”，细分为实践艺术与折中艺术两大范畴，前者关乎理论的补充，后者则侧重于理论的准备。

就实践的本质而言，它蕴含了丰富的复杂性因素，并与特定的实践场景紧密相连。实践艺术主要聚焦于理论的实际应用^[14]，旨在填补理论难以触及的空白。基于理论指导实践的原则，实践艺术在课程中的体现便是将理论融入课程实践，通过实践的艺术为课程实践提供指导，并为其规划蓝图。可通过模拟真实的食品安全事件场景，让学生扮演不同的角色(如消费者、食品生产者、监管者等)，体验食品安全问题的复杂性和多样性。折中艺术就是运用多元思维，将课程主体或课程理论中的多元观点相融合，实现理论与实践的相互适应——在理论应用于具体实践的过程中，实践也反过来成为理论的具体实例^[15]。

在施瓦布的实践课程观中，实践艺术与折中艺术共同构成了课程开发与决策的艺术核心，赋予了课

程开发与决策以合法性，并在所倡导的具体情境中实现了课程价值的动态构建。这一观点打破了传统课程观念的束缚，重新界定了课程的价值取向。

5. 施瓦布实践性理论课程应用于《食品安全案例》教学的实践效果

(一) 学生实践能力得到提升

通过项目式学习与实地参观实践基地，学生亲身体验食品的生产、加工和销售等环节，从而提升了食品安全意识和实践能力。学生不仅能够独立完成食品安全案例分析，还能提出切实可行的解决方案。项目式学习模式促使学生围绕食品安全问题展开项目设计与实施，培养了团队合作精神与创新思维。在此过程中，学生学会了协同合作，共同攻克难题，并在解决问题的过程中不断推陈出新，提出创新性方案。

(二) 教学质量显著提高

采用多元化的教学方法和科学的评价体系，有效激发了学生的学习兴趣与积极性，课堂氛围活跃，师生互动频繁，教学质量显著提升。通过集体审议与行动研究，教师对课程内容的把握更为精准，教学方法更加灵活多样，进一步优化了教学效果。

(三) 校企合作成果丰硕

通过实践活动及项目式学习，学生在食品安全领域的实践能力、合作能力和创新精神都得到了提高，这使得学生在就业市场上具有更强的竞争力。学生能够更好地适应食品行业的工作需求，为今后的职业发展打下良好的基础。通过邀请企业参与课程开发和实训基地建设，实现了学校与企业的深度合作。企业为学生提供了丰富的实践机会和就业渠道，同时学校也为企业输送了具备实践能力和创新精神的人才。这种合作模式不仅促进了学生的职业发展，也为企业带来了更多的经济效益和社会效益。

6. 结论

综上所述，施瓦布的实践课程理念对《食品安全案例》课程的教学改革具有重要的现实意义。当前，该领域的理论研究尚不足以充分指导实践，存在理论与实践脱节的现象。因此，为了推动《食品安全案例》课程理论与实践的同步发展，我们应深入借鉴施瓦布的实践课程思想精髓，着重激发课程内在的实践兴趣。通过实践活动的深入，促进新理论的形成与演进，进而以这些新理论为指导，优化具体的实践活动。这样，理论与实践将相互适应、相互促进，共同促进《食品安全案例》课程的创新与持续发展。

基金项目

本文系“内蒙古自治区 2023 年研究生教育教学改革项目”(项目编号: JGCG2023063)的研究成果。

参考文献

- [1] 刘亮. 美国基础教育课程方案评价研究[D]: [硕士学位论文]. 兰州: 西北师范大学, 2005.
- [2] 乔婉婷, 李桃, 王瑾. 基于施瓦布实践性课程理论的会计学置信专业活动开发策略[J]. 黑龙江高教研究, 2023, 41(11): 155-160.
- [3] [美]艾伦·A·布洛克. 《塔木德》、课程和实践: 约瑟夫·施瓦布和拉比[M]. 徐玉珍, 林立, 译. 北京: 教育科学出版社, 2011: 250, 9.
- [4] 雷小波, 亓路路. 施瓦布实践性课程思想的启示[J]. 职业, 2013(33): 91-93.
- [5] 袁利平, 杨阳. 施瓦布的“实践”概念及课程旨趣[J]. 全球教育展望, 2020, 49(1): 17-26.
- [6] 胡丽, 柳菲, 余春莲. “金课”视域下农产品安全生产课程建设的改革与探索[J]. 安徽农业科学, 2024, 52(16): 262-265.
- [7] 宫霞, 张路遥, 韩梅, 卫晓怡. 基于创新创业教育理念下的“食品质量管理学”课程教学体系改革研究[J]. 农产品

- 加工, 2018(23): 119-121+125.
- [8] 郭顺堂, 徐婧婷, 苗敬. 我国食品加工与安全领域专业硕士学位研究生案例教学存在的问题及解决对策[J]. 高等农业教育, 2018(6): 105-108.
- [9] 石云辉. 立足高质量发展推进“新工科”建设与教学改革[J]. 黔南民族师范学院学报, 2021, 41(2): 59-66.
- [10] 唐映红, 李辉, 刘良国, 杨友伟, 万海清. 现代信息技术与生物统计学课程深度融合的研究与实践[J]. 安徽农学通报, 2023, 29(18): 162-166.
- [11] 何媛媛. 施瓦布博雅教育思想研究[D]: [硕士学位论文]. 上海: 上海师范大学, 2018.
- [12] 张亚娟. 施瓦布实践性课程理论对高职英语教学的启示[J]. 现代职业教育, 2017(28): 136-137.
- [13] [美]约瑟夫·J. 施瓦布. 科学、课程与通识教育: 施瓦布选集[M]. 韦斯特伯里, 威尔科夫, 主编. 郭元祥, 乔翠兰, 主译. 北京: 中国轻工业出版社, 2008: 240.
- [14] 樊文娟, 潘洪建, 韦冬余. 施瓦布“实践取向”课程思想研究五问[J]. 全球教育展望, 2023, 52(7): 16-23.
- [15] 李孔文. 塔木德: 施瓦布实践课程思想根源[J]. 全球教育展望, 2012, 41(8): 25-30.