

《食品安全监督管理学》课程改革创新路径与实践探索

卢星军, 张志军, 彭小珍

湖南医药学院公共卫生与检验医学院, 湖南 怀化

收稿日期: 2024年7月15日; 录用日期: 2024年9月19日; 发布日期: 2024年9月27日

摘要

《食品安全监督管理学》是一门综合性很强的课程, 是食品相关专业的专业核心课程, 为了满足当下教学需求和社会发展需要, 针对本课程目前所出现的问题, 从优化教学内容, 创新教学方法; 引入案例教学和模拟演练等方面进行课程教学探究与实践, 以期为教师在食品监督管理学的课程教学上提供一些参考和借鉴。

关键词

优化, 创新, 案例教学, 模拟演练

Innovation Path and Practice Exploration of Curriculum Reform in "Food Safety Supervision and Management"

Xingjun Lu, Zhijun Zhang, Xiaozhen Peng

School of Public Health and Laboratory Medicine, Hunan University of Medicine, Huaihua Hunan

Received: Jul. 15th, 2024; accepted: Sep. 19th, 2024; published: Sep. 27th, 2024

Abstract

"Food Safety Supervision and Management" is a highly comprehensive course, which is the core course of food-related majors. In order to meet the current teaching needs and social development needs, the current problems of this course are optimized from the teaching content and innovative teaching methods. In order to provide some references for teachers in the course teaching of food supervision and management, case teaching and simulation exercise are introduced to explore and

practice the course teaching.

Keywords

Optimization, Innovation, Case Teaching, Simulation Drill

Copyright © 2024 by author(s) and Hans Publishers Inc.

This work is licensed under the Creative Commons Attribution International License (CC BY 4.0).

<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>



Open Access

1. 引言

2018年国务院机构改革，将国家工商行政管理总局、国家质量监督检验检疫总局、国家食品药品监督管理总局合并组建了国家市场监督管理总局，食品安全归属于各级市场监督管理局管理[1]。2019年5月，《中共中央国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见》中指出建立最严谨的标准、实施最严格的监管、实行最严厉的处罚、坚持最严肃的问责的四严要求[2]，这体现了中央对食品安全管理的决心。

《食品安全监督管理学》作为食品相关专业的专业核心课程，其内容主要是相关法律法规、日常监管、质量管理体系。近年来，食品安全监督管理学领域的课程改革在国内外均取得了显著的进展。王琴等学者[3]提倡对课程内容进行重构，特别强调了教学内容的应用性、时效性和适时性。他们认为，通过结合案例分析和模拟监管情景的教学方法，能够有效提升学生的实际操作能力。此外，Lee [4]等人在2013年的研究中展示了案例教学法在提升核医学领域学生的推理和问题处理能力方面的成效，这一方法也被证实适用于食品安全监督管理学的教学。随着教育模式的发展，跨学科融合已成为课程改革的新趋势。这些研究成果不仅推动了课程内容的现代化和多元化，也为课程的教学方法和评价体系提供了创新思路。尽管如此，食品安全监督管理学课程仍需进一步发展。本文将对现有课程进行总结，并从教学内容、教学方法、师资队伍建设等方面探讨改革的可能性，以期为未来的研究者提供参考和启示。

2. 当前食品安全监督管理学课程存在的问题

古语有云“民以食为天，食以安为先”体现出了食品安全的重要性，同时在国家专业质量标准中，明确指出《食品安全监督管理学》是食品安全专业和食品营养专业的专业核心课程[5]，目前，部分学者对食品安全监督管理学教学进行了部分研究，孙晓红[6]采用强调知识、能力和素质培养有机融合的理念，以知识指导实践、以实践巩固知识并提高能力的互助模式，达到提高学生能力的目的；从教学方法上，汪瑞敏等[7]在教学方式上，采用 LBL-CBL 双规教学模式，帮助学生掌握课本知识加强实践能力，一定程度上食品安全监督管理学在教学上有了很大的改善，但是还存在以下问题：

2.1. 高质量教材缺乏

通过数字资源共享平台搜索发现，《食品安全监督管理学》教材2本，与之相关的教材7本，目前在教学中食品专业使用的是2022年由王瑞莲，王琴，钱和作主编的教材《食品安全监督管理学》[8]，在营养专业使用的是2019年由孙晓红、李云主编的《食品安全监督管理学》[9]，《食品安全监督管理学》相比其他课程，其在教材的选择上与才考上资源严重缺乏。加上近几年，我国对食品安全监管力度加大，法律法规变化较大，现有的教材已难以满足教学需求，因而需要更新教材，加大高质量教材的编写，弥补目前教材的空白。

2.2. 课程内容过于理论化

《食品安全监督管理学》教材主要内容为食品安全监管的辅料法规依据和技术手段、管理体系和食品安全风险分析等[10]，这些内容主要由基本概念、法律法规等组成，知识点本身具有特殊性，因而在解析知识点时引用案例较少，图片展示少，很有很好的将理论与实践相结合，导致理论知识占比较高，甚至有部分知识点只是简单的讲解操作流程，如在讲解食品生产许可现场审查时，只是说了审查注意事项，没有将必要的材料：现场审核报告、现场积分表等表格展示，导致理论抽象，与实际操作存在一定差距。同时通过实习生反馈，了解到教材内容与实际工作需求存在脱节现象，在实际工作中，难以将所学知识应用于实际场景中，甚至有部分的知识点存在更新不及时，没有与新的法律法规内容匹配。

2.3. 课程教学方法单一

《食品安全监督管理学》由于其内容的特殊性，在教学方法方面单一，缺乏创新。教学过程中传统的讲授式教学仍占据主导地位，学生参与度低，难以激发学习兴趣，虽然有部分学者，为解决这一现象采用了 LBL-CBL 教学方法[7]，虽然提高学生参与度，但是对案例和问题要求高，容易导致学生看重结果，课堂很难控制等问题。此外，课程评价体系不完善也是一大问题。目前，大多数课程仍采用单一的考试评价方式，忽视了对学生实践能力和综合素质的评估。这些问题不仅影响了课程的教学效果，也制约了食品监督管理学课程的发展。

针对这些问题，我们需要深入分析其原因。一方面，课程内容过于理论化可能是由于教材更新不及时、教师实践经验不足等原因造成的。另一方面，教学方法单一则可能与教师教学理念陈旧、教学资源有限等因素有关。此外，课程评价体系不完善也可能与评价体系设计不合理、评价主体单一等因素有关。因此，我们需要从多个方面入手，全面改进食品监督管理学课程。

3. 教学内容与方法创新

3.1. 优化教学内容，突出实践应用

在食品监督管理学课程改革中，我们特别强调了教学内容的优化和实践应用的强化。面对现有课程过于理论化和缺乏实际操作的问题，我们采取了以下改进措施：

首先，我们引入了案例分析教学，通过选取真实的食品监管案例，如食品添加剂超标事件，让学生分析监管漏洞和应对措施。这种教学方法不仅加深了学生对食品监管实践的理解，而且提高了他们分析和解决问题的能力。其次，我们加强了实验和实训环节，通过模拟食品检验和监管执法等实际操作，使学生能够在实践中掌握必要的食品监管技能。实践证明，这种强化实践的方法显著提升了学生的监管能力，使他们能够更好地适应未来的工作需求。此外，我们注重将最新的食品监管技术和理念融入教学内容。例如，我们引入了大数据和人工智能技术在食品监管中的应用，让学生了解如何利用数据分析提高监管效率和质量。同时，我们还定期邀请食品监管领域的专家进行授课和讲座，为学生提供最前沿的知识和信息。这些改革措施不仅丰富了教学内容，提高了学生的学习兴趣 and 积极性，而且全面提升了学生的实践能力和综合素质，使他们能够更好地适应食品监管领域的发展需求。课程改革的成效也促进了食品监管领域的教学和科研水平的提高，为培养更多优秀的食品监管人才奠定了坚实的基础。

3.2. 创新教学方法，提高教学效果

在食品监督管理学课程改革中，创新教学方法对于提高教学效果至关重要。传统的讲授式教学往往难以激发学生的学习兴趣 and 主动性，因此，我们引入了案例教学和模拟演练等创新教学方法。通过案例分析，学生可以深入了解食品监督管理中的实际问题，提高分析问题和解决问题的能力。例如，我们选

取近年来发生的重大食品安全事件作为案例，引导学生分析事件的原因、影响及应对措施，让学生在实践中掌握理论知识。同时，模拟演练能够让学生在模拟的情境中亲身体验食品监督管理的实际操作，加深对理论知识的理解和应用。通过模拟演练，学生可以熟悉食品监督管理的流程、规范和要求，提高实际操作能力。

此外，我们还引入了互动式教学和小组讨论等教学方法，鼓励学生积极参与课堂讨论，发表自己的观点和看法。这种教学方式不仅能够激发学生的学习兴趣，还能够培养学生的团队协作能力和沟通能力。通过互动式教学和小组讨论，学生可以相互学习、相互启发，共同提高学习效果。据统计，采用创新教学方法后，学生的课堂参与度明显提高，学习成绩也显著提升。

除了教学方法的创新，我们还注重教学资源的整合和利用。我们充分利用现代信息技术手段，如多媒体教学、网络教学等，为学生提供丰富的学习资源和便捷的学习途径。同时，我们还积极与企业合作，建立实践教学基地，为学生提供实践锻炼的机会。这些措施的实施，不仅提高了教学效果，还为学生未来的职业发展奠定了坚实的基础。

正如著名教育家陶行知先生所言：“教育不能创造什么，但它能启发儿童创造力以从事于创造工作。”在食品监督管理学课程改革中，我们正是通过创新教学方法，激发学生的创造力和主动性，提高教学效果。未来，我们将继续探索更多创新的教学方法，为培养更多优秀的食品监督管理人才贡献力量。

3.3. 引入案例教学和模拟演练

在食品监督管理学课程改革中，引入案例教学和模拟演练是提升教学效果的关键举措。建立案例库，根据食品安全监督管理学中的知识点，选取国内外食品安全案例，案例主要包括发生食品安全事故过程、产生食品安全原因、执法部门怎么调查取证、最后怎么进行处罚，处罚依据是什么等，通过设计好的案例，让知识点更加贴切实际操作，同时使学生能更好地掌握知识点，在案例教学过程中能够提升学生学习积极性，让学生真正运用课堂，提高学生分析问题、解决问题的能力。模拟演练能够让学生在模拟的监管环境中进行实际操作，提高应对突发事件的能力，模拟演练的重点是合理制定演练方案，方案主要包括：确定案件、笔录模拟、调查模拟、处罚模拟等，通过模拟演练，学生可以亲身体验监管流程，加深对监管工作的理解，在具体实施中，我们可以利用现代教学技术，如虚拟现实、模拟软件等，构建逼真的模拟监管环境，让学生在模拟环境中进行角色扮演和实际操作。总之，通过引入案例教学和模拟演练，我们可以更好地培养学生的实践能力和创新精神，为食品监管领域的发展提供有力的人才支持。

4. 课程评价体系构建

4.1. 建立科学的课程评价体系

在食品监督管理学课程改革中，建立科学的课程评价体系至关重要。这一体系不仅有助于客观评估学生的学习成果，还能为课程内容的优化和教学方法的改进提供有力依据。具体而言，科学的课程评价体系应包含多元化的评价方式和指标，以全面反映学生的学习情况和能力水平。

首先，我们引入了过程性评价与结果性评价相结合的评价方式。过程性评价关注学生在学习过程中的表现，如课堂参与度、小组讨论贡献等，通过观察和记录学生的行为表现，及时给予反馈和指导。结果性评价则侧重于对学生学习成果的考核，如作业完成情况、考试成绩等，以量化指标衡量学生的学习效果。这种评价方式能够更全面地反映学生的学习情况，避免单一评价方式可能带来的片面性。

其次，我们注重引入第三方评价和反馈机制。通过邀请行业专家、企业代表等外部人士参与课程评价，可以获取更加客观和专业的意见和建议。同时，我们还建立了学生评价教师、教师评价学生的双向反馈机制，鼓励学生和教师相互评价、相互学习，共同促进课程质量的提升。

此外，我们还借鉴了国内外先进的课程评价模型和方法，如柯氏四级评估模型等，对课程评价体系进行持续优化和完善。这些模型和方法为我们提供了科学的评价框架和工具，帮助我们更加系统地分析课程实施效果和质量，为课程改革提供有力支持。

4.2. 强调过程性评价与结果性评价相结合

在食品监督管理学课程改革中，我们特别强调过程性评价与结果性评价的有机结合。过程性评价关注学生在学习过程中的表现、参与度和技能掌握情况，通过课堂观察、小组讨论、实践操作等方式进行实时反馈和指导。这种评价方式有助于教师及时了解学生的学习状态，调整教学策略，促进学生的学习进步。例如，在某高校的食品监督管理学课程中，教师采用了过程性评价的方式，通过定期的小组讨论和案例分析，鼓励学生积极参与课堂互动，提高学生的问题解决能力。结果显示，学生的课堂参与度明显提高，对课程内容的理解和掌握也更加深入。

结果性评价则侧重于对学生学习成果的综合评价，通过考试、作业、项目报告等方式来衡量学生的学习效果。这种评价方式能够客观反映学生对课程知识的掌握程度和应用能力。然而，单纯依赖结果性评价往往忽视了学生在学习过程中的成长和进步，因此，我们需要在课程改革中将过程性评价与结果性评价相结合，形成全面、科学的评价体系。通过引入过程性评价，我们可以更全面地了解学生的学习情况，发现学生的潜力和优势，为结果性评价提供更有价值的参考。同时，结果性评价也可以作为过程性评价的补充和验证，确保评价的准确性和公正性。

在具体实施中，我们可以采用多元化的评价方式和工具，如在线学习平台、学习日志、自我评价等，以收集更丰富的评价数据。同时，我们还可以借鉴国内外先进的评价理念和模型，如布鲁姆的教育目标分类理论、加德纳的多元智能理论等，为食品监督管理学课程的评价提供理论支持和实践指导。通过不断完善和优化评价体系，我们可以更好地推动食品监督管理学课程改革的发展，培养出更多具备实践能力和创新精神的优秀人才。

5. 展望食品监督管理学课程未来的发展方向

食品监督管理学课程的发展方向将更加注重实践应用与科技创新的融合。随着食品行业的快速发展和消费者需求的日益多样化，食品监督管理学课程需要不断更新教学内容，引入最新的科技手段和管理理念。例如，可以借鉴大数据分析、人工智能等先进技术，对食品安全风险进行精准预测和有效防控。同时，课程还应加强与国际先进水平的对接，吸收借鉴国际先进经验，提升我国食品监督管理水平。

食品监督管理学课程还将更加注重跨学科融合与交叉创新。食品监督管理涉及多个学科领域的知识和技能，如食品科学、营养学、法学、经济学等。因此，课程应加强与相关学科的交流与合作，共同构建跨学科的教学体系和研究平台。通过跨学科融合与交叉创新，可以推动食品监督管理学课程在理论研究和实际应用方面取得更加显著的成果。

总之，食品监督管理学课程未来的发展方向将是多元化、实践化和创新化的。通过不断更新教学内容、创新教学方法、加强师资队伍建设等措施，可以推动课程质量的不断提升，为培养更多高素质的食品监督管理人才提供有力支持。

基金项目

教育部产学研合作育人项目，编号：230730203007224。

参考文献

- [1] 徐倩. 当前食品安全形势与政策解读研究[J]. 食品安全质量检测学报, 2018, 9(16): 4449-4454.

-
- [2] 中共中央国务院. 关于深化改革加强食品安全工作的意见[EB/OL]. http://www.gov.cn/zhengce/2019-05/20/content_5393212.htm, 2019-05-20.
- [3] 王琴, 钱和, 于瑞莲. 《食品安全监督管理学》课程体系构建与实践[J]. 食品与发酵工业, 2022, 48(9): 336-340.
- [4] Lee, B., Chiu, N. and Li, C. (2013) Value of Case-Based Learning in a Nuclear Medicine Clerkship. *Journal of the American College of Radiology*, **10**, 135-141. <https://doi.org/10.1016/j.jacr.2012.07.015>
- [5] 教育部高等学校教学指导委员会编. 普通高等学校本科专业类教学质量国家标准[M]. 北京: 高等教育出版社, 2018.
- [6] 孙晓红, 孙大利, 雷时成, 等. 《食品安全监督管理学》一流课程建设与教学实践探讨[J]. 中国食品, 2021(21): 28-29.
- [7] 汪瑞敏, 赵卫红, 李博岩, 等. 《食品安全监督管理学》课程中采用 LBL-CBL 教学方法的探讨[J]. 现代食品, 2018(19): 47-49.
- [8] 于瑞莲, 王琴, 钱和作. 食品安全监督管理学[M]. 北京: 化学工业出版社, 2021.
- [9] 孙晓红, 李云. 食品安全监督管理学[M]. 北京: 科学出版社, 2017.
- [10] 邹霞. 思想政治工作在食品安全管理中应用和创新——评《食品安全监督管理学》[J]. 中国酿造, 2021, 40(4): 230.