

“三教”改革背景下基于1+X食品合规管理证书的 《食品法规与标准》课证融通

——以《食品法规与标准》课程项目七教学设计为例

陈秀丽 王菲菲 李晓红 邱爽

(黑龙江农业经济职业学院 食品药品工程学院, 黑龙江 牡丹江 157041)

摘要: 2020年12月31日, 教育部职业技术教育中心研究所发布《关于授权发布参与1+X证书制度试点的第四批职业教育培训评价组织及职业技能等级证书名单的通知》, 食品合规管理职业技能等级证书纳入其中。《食品法规与标准》教学应从教师、教材、教法“三教”改革入手, 推进书证融通, 这对全面深化教育教学改革、培养创新高素质复合型人才将起到十分积极的作用。

关键词: 三教改革; 1+X食品合规管理证书; 课证融通

DOI: 10.12373/xdhjy.2021.12.4205

本文以黑龙江农业经济职业学院食品智能加工技术专业学生为研究对象, 选取《食品法规与标准》项目七食品标签为教学案例, 以“三教”改革为背景, 从教师、教材、教法三个方面制订教学实施方案, 推进食品合规管理职业技能证书与食品法规与标准课程的融通。

一、教学整体设计

(一) 单元整体介绍

本单元教学针对我校2021级食品智能加工专业设计, 紧密结合食品智能加工专业专业人才培养目标, 从提升学生就业竞争力出发, 以产出导向法为理论指导, 以案例教学法的灵活运用为主要亮点, 围绕《GB 7718 预包装食品标签通则》《GB28050 预包装食品营养标签通则》《GB13432 预包装特殊膳食食品标签通则》《食品标识管理规定》设计教学内容。充分利用智慧课堂、食安自测小程序、智慧职教等多种信息化教学手段及教学资源, 实施线上和线下相结合的过程性评价, 使学生学会阅读标签和认识标签上的符号和内容, 通过具体的案例分析提出在标签上存在的问题并提出修改意见, 有效达成了教学目标。

(二) 融合1+X证书, 重构教学内容

食品合规管理职业技能是以有效防控合规风险为目的, 以企业和员工的食品生产经营管理行为为对象, 开展包括制度制定、风险识别、合规审查、风险应对、责任追究、考核评价、合规培训等有组织、有计划的管理活动。

本项目教材内容共提供了两个通则: 《预包装食品标签通则》和《预包装食品营养标签通则》, 根据教材内容将本单元分配12学时, 并融合1+X食品合规管理职业技能证书考核目标加入《GB13432 预包装特殊膳食食品标签通则》《食品标识管理规定》重构教学内容, 旨在提高学生对我国食品标签标准知识、标签上

强制性标准的内容、特殊膳食食品标签等知识技能的掌握。每个教学任务环节以培养食品质量与安全观念、增强用标准与法规约束生产的责任意识为思政育人目标。

(三) 实事求是, 进行学情分析

1. 知识基础

进入高职院校的学生, 知识基础差是客观存在的事实, 大部分学生学习动机不强, 缺乏良好的学习习惯, 学习无目的性。仅有少数学生偶尔预习课程内容, 没有养成课后复习习惯。

通过调查问卷及小程序测试显示, 90%以上的学生对食品类法律法规了解不透彻, 运用能力差。

2. 认知能力

学生具备一定的网络搜索能力, 能够对已给出的任务搜集资料; 学生具备一定的任务完成能力, 能够在已给出的任务单的引导下完成各项任务。

3. 专业特性

食品智能加工专业学生面临竞争激烈的就业市场, 更需要具备较好专业能力, 授课内容与职业能力全面融合才更具有竞争优势。

(四) 对接岗位需求, 确立教学目标

根据食品智能加工技术专业人才培养方案和食品法规与标准课程标准, 以学情分析为基础, 立足岗位需求和1+X食品合规管理职业技能证书的考核内容, 确立了以下教学目标。

专业技能目标:

- (1) 运用标准化方法进行企业管理的能力;
- (2) 运用食品标准与法规进行食品生产过程和质量与安全的监督管理的能力;
- (3) 能够进行有关食品标准与法规的技术培训, 并对食品质

量与安全事件进行协调处理的能力。

(4) 学会制定食品标准和食品生产许可证、保健食品、新资源食品、食品添加剂新品种、有机食品、无公害食品、ISO 质量管理体系认证的程序和体系文件编制。

(5) 通过标签合规性基本要素的掌握,能够及时反馈标签合规过程中存在的问题。

理论知识目标:

(1) 了解食品标准与法规基本内容、作用和意义;

(2) 掌握标准化的方法原理、制定标准的原则、能熟练掌握食品产品的制定程序,并能够编制标准。

(3) 掌握食品法规的发展趋势以及制定的程序,能够熟练掌握法律法规在食品生产中应用。

职业素质目标:

增强食品质量与安全观念,增强用标准与法规约束生产的意识,形成严谨求实的科学态度,养成爱岗敬业的职业道德,保持互助合作的团队精神,具有可持续发展能力。

二、教学实施过程

(一) 总体设计思路

依据用人单位对一线工人、检验工、化验员、品控员、质检员、食品安全内审员等岗位需要的知识、能力和素质结构,融合现代食品企业对员工的培训要求、认证要求,结合食品合规管理职业技能证书内容,设计授课内容是食品标准与法规基本内容、作用和意义;标准化的方法原理、制定标准的原则;食品产品标准的制定程序;食品安全相关法律法规、程序性文件等及其在食品生产中应用等,通过案例教学、现场教学、社会调查等方式,使“强制性”教学活动变为“主动性参与”教学活动,突出学生主体作用,强调学生主动参与,对学生进行理论与实践的培养,使学生了解当今食品标准与法规的发展动态,并能理论联系实际,为今后在食品生产实践过程中分析和解决问题打基础。

(二) 实施过程

依据本单元的教学目标及教学重难点,并结合学生认知发展规律和专业特性,以“驱动—促成—评价”为主要教学过程展开设计,分为课前、课中、课后三个阶段。课前由“输出驱动”发布任务单使学生产生求知欲望;课中“输入促成”实现会阅读标签和认识标签上的符号和内容,能通过具体的案例分析提出在标签上存在的问题;课后通过“拓展与训练,巩固提升”标签合规的应用能力。

1. 课前

针对学生学习自主性较差、基础知识薄弱、学习兴趣不浓的基本学情,教师通过课前发布标签合规任务单,引导学生利用食品伙伴网的合规管理平台,进行“预习”和“输出”标签合规的

内容。学生在完成标签合规任务单的过程中产生求知欲,进而主动与标签合规相关的知识点、案例等,有利于提高学生的自主学习能力,同时也为顺利进行课堂任务活动奠定基础。

2. 课中

课中教学过程坚持“以学生为中心”的教学理念,灵活运用情境教学法创设情境。其一,将学生的课前标签合规任务单汇总进行案例分析;其二,教师制作动画视频辅助资源,有利于学生快速理解、掌握标签合规的要点,激发了学生的学习热情,有效解决了教学重难点。同时结合 1+X 食品合规管理职业技能证书考核内容,拓展教学内容提高标签合规应用能力。

3. 课后

课后通过技能训练项目—食品打假人,展开讨论,融入思政元素,培养学生诚信待人、责任担当、服务他人的意识,推进“三全育人”,培养时代新人。

四、反思与改进

食品标准与法规是应用性很强的课程,本课的教学环节包括课堂讲授、作业、课外自学与查阅资料、答疑、质疑和考试。在教学中应注意:

1. 注意食品标准与法规动态,更新教学内容。

2. 应注重教材,依托教材,拓展教材,改进教材。

3. 教学方法多样化。《食品标准与法规》教学内容十分丰富,并且在不断变迁,本着“教学有法、教无定法、贵在得法、重在启发”的原则,教师应做到对所传授的知识能够使学生乐于听取,易于消化,引导学生把学习中获取的经验融入其他法规和标准的学习中去,并能启发学生运用自己的思维去思考和学习。因此,根据《食品标准与法规》课程的特点和性质,通过案例教学、现场教学、社会调查等方式,使“强制性”教学活动变为“主动性参与”教学活动,突出学生主体作用,强调学生主动参与,这样才能充分调动学生积极性,激发、培养学生学习的兴趣,真正提高课堂教学质量。

参考文献:

[1] 花永剑. 基于 1+X 证书制度的高职“三教”改革实施路径研究[J]. 江苏商论, 2021(07): 120-123.

[2] 杨洪坤. 高等职业教育课证融通的探索与研究[J]. 汽车维修技师, 2021(10): 126-127.

[3] 夏凤华. 新时代高职院校学生学情分析与对策研究[J]. 成才之路, 2021(10): 6-8.

项目: 2021 年黑龙江省教育科学规划办重点课题(项目编号: ZJB1421101)。