

# 2023年食品安全健康论文(精选8篇)

答谢词是在特定场合或活动中表达感激之情的一种演讲或文字表达方式，它可以表达对帮助、支持或关心的人表示感谢之情。答谢词是一种社交礼仪，具有积极向上的意义，可以加深人与人之间的情感联系。创造一个轻松和愉快的氛围，让人在阅读过程中感到舒适和开心。感谢你的一路陪伴和支持，是你让我变得坚强和勇敢。

## 食品安全健康论文篇一

摘要:目前,高校对体育课程体系模式都在进行不断的探索和改革,但始终没有走出原有的模式,没有从根本上解决学生需求和大学体育课教学内容的矛盾。分析了现有高校体育课程体系模式所存在的弊端以及构建体育课程体系应遵循的原则基础上,论述了高校体育课程体系模式。在学校素质教育中,健康体育作为一种新的教育模式将取而代之竞技体育。创建健康体育课程体系应以“健康第一”思想为指导,以终身体育为目标导向。

关键词:高校健康体育

### 1. 时代的发展与教育改革的需要

随着中国加入wto,体育教育不但要符合中国特色,同时,也应适应世界体育教育发展潮流。在《面向21世纪教育振兴行动计划》明确提出,要全面推进素质教育。体育是实施素质教育的重要组成部分,在实施面向21世纪教育振兴行动计划的过程中,努力构建适应素质教育需要的较为科学的体育健康课程体系,提高学生的身心健康水平,培养全面发展的一代新人,已成为教育改革和发展的必然要求,也是我们学校体育工作者义不容辞的责任。

## 2. 创建健康体育课程体系的思路

### 2.1 树立全面育人观。

大学体育健康课程的教学目的不仅仅是为了传授体育知识技术和技能,发展学生身体、增强学生体质,而且还要为国家培养适应新世纪的具有竞争意识的全面发展人才。在选择教学内容,所采用的教学手段、教学方法以及教学评价标准等等,都应从全面育人的观念出发,以取得全方位的高校体育教学效果。

### 2.2 教育思想以健康第一为指导。

现代健康观立足于生物学、心理学和社会学的三维空间,“健康不仅是没有疾病或不虚弱,而是身体的、精神的健康和适应社会良好的总称。”这定义,不仅对体育课程的目标产生了深刻的影响,而且对体育课程的教学内容、教学方法的改革也具有重要的意义。健康体育所强调的就是对健康认知的全方位理念下,去审视教学的内容、方法和效果。也可以说一切的体育教育手段和措施是否合理,是否有效,关键就是看是否有利于健康的形式和培养。

### 2.3 树立主动体育观。

树立主动体育的教学概念,就是要在体育教学中既要充分发挥教师主导作用,又要强调发挥学生的主体作用,既要加强教师对学生在学习中的指导,又要充分调动学生学习和锻炼身体的主动性和积极性,培养学生的体育兴趣,发展和完善学生的个性,使学生在自练和互评的体育锻炼实践中,养成经常体育锻炼的习惯。

### 2.4 教材观的更新。

传统的体育教材仅仅限于体育课教材,而高校体育组织形式和

基本途径是由体育课教学和课外体育活动等多方面来体现。教材的制定应考虑现代化、健康化、理论化、结构化、多样化、趣味化、教材内容应含有诸多层次、知识层次、能力层次、情感层次、教学思想和方法层次。

### 3. 高校健康课程体系的构想

#### 3.1 课程体系、教学内容和教材向科学化、生活化的调整。

根据各高校的专业特色,以终身教育为主线,以终身受益为出发点,真正体现健康意识的培养、体育能力的提高、体育习惯的养成。增强健身教材、健康教材、立意于健康改造竞技体育教材,使竞技运动项目教材化,教材内容上要转向符合学生特点的生活体育、娱乐体既让学生体验体育的乐趣,又使学生掌握适度闲暇体育的生活方式、体育的手段与方法。为此,我们认为体育课程教材体系构建应体现出健康性、健身性与文化性相结合,实践性与知识性相结合,统一性与灵活性相结合的鲜明特征和“乐、新、恒”的要求。

##### 3.1.1 体育课程的设置形式。

课程门类的具体设置要“厚基础、重实践”最大限度地实现课程综合化让学生根据自己的兴趣、能力和职业取向,考虑到我校的师资、体育设施等条件还没有完全达到体育俱乐部制的要求,为些,我们选择了主副项制教学体系,让学生选其一作为主项,同时配多个副项的课程组合。根据时代发展及学生的需要,体育课程设置形式为:改现在的一年级普修课、二年级专项课,为一、二年级主、副项制选项课形式(必修),三、四年级为公选课(选修)以选修课的新颖来培养学生体育兴趣和技能。一、二年级1-4学期共126学时,计4学分或8学分为必修;三、四年级30学时,计1学分或2学分为选修课形式,规定在第5-8学期中选修,一旦选定必须完成规定学分。

##### 3.1.2 体育课程教材的设置。

教材是课程改革的核心,是提高教学质量的关键,它直接关系到对人才的培养。教材内容的总体要求是:紧扣学科教学目标,吸收旧教材长处,注重打好基础、提高素质、发展个性,培养能力;对现行教材中繁琐重复、偏高、偏难、偏全的内容,作适当的删、减、降,求得整体上的“高、新、精、活”,以国外经验为借鉴,扬长避短,以面向全体学生、全面提高素质为核心,重点增强体质,突出本校特色,深受学生喜爱的教材项目。

### 3.2教学方法与手段向个性化、多样化变更。

学生作为一个群体,是由不同的个体构成的,学生个体的多样性乃是学生身心发展的规律性的反映,而教学方法与手段是否依据了学生个体的多样性,则是衡量体育教学是否遵循了内在规律的尺度之一,由于学生个体之间的差异决定了他们的起点,进步程度等均有不同,解决不同的问题用不同的手段方法,充分体现教学手段与方法的个性化,也就是通常所指的“因人施教”,因人而异、区别对待、各尽其能、各得其所。在强调“因人施教”的同时,不能因之而忽视“因材施教”——因“材”而异,有的放矢、各具其法、各显其能。就目前的教学实践来看,毕竟是班级授课制与“因人施教”有一定的内在矛盾性,“因材施教”可促使教法出现分项而立的专一性,促使笼统的教学内容发生结构分化与过程重组,使不同的项目有不同的教学方法,教学要求,教学评价标准。“因人施教”与“因材施教”的互动状态呈现教法与手段的个性化与多样化。

## 4. 结论

高校健康体育课程体系的创建,符合时代发展的要求及广大学生的需要,它超越了单一学科的范畴,建立了身、心社会、整体健康为目标课程结构,横跨体育、生理、心理、保健、卫生、社会、营养等诸多学科,涉及了操作、认识、情感、行为等领域,兼容基础性和实用性,充分体现了跨学科的综合性和交叉性。更有利于每个学生健康意识的体育、健康行为习惯的养成,有

效地保证了“健康第一”的思想的落实。该课程体系的具体量化指标如:各教材的时数分配,时间安排,各项考核标准规定等,尚需我们进一步研制与实验,不断克服缺点和不利因素,总结推广教学改革的成功经验,使之发挥更大的作用。

参考文献:

[1]赵鸥,试析普通高校的体育课程改革[j],教育与职业2006.

[2]朱海波,大专院校健康体育探析[j]林区教学,.

## 食品安全健康论文篇二

义务教育体育与健康课程标准(以下简称“课程标准”)修订稿于2011年12月颁布,认真研读后发现经过第8次课改10年实验后修订的课程标准,在理念、内容、形式上都有比较大的变化,但仍存困惑。

### 1课程标准的变化

#### 1.1课程名称的变化

课程标准修订稿将小学与初中课程名称统一起来。在2001年的课程标准实验稿中小学的体育课程名称是“体育”,初中和高中的体育课程名称为“体育与健康”。由此引起了一场关于课程名称的激烈讨论,尤其是改革初期,其一是为什么体育课程名称更名为体育与健康?其二是体育与健康是体育加健康教育吗?其三是为什么小学是体育,中学是体育与健康,为什么需要2个不同的名称?第1个问题随着改革的推进,争论的声音越来越弱;第2个问题的争论十分激烈的时候,毛振明作了解释,说体育与健康,既不是体育与健康完全并列,更不是体育加健康教育,而是体育为健康。为此,争论该问题的声音也渐渐消失。关于第3个问题,一直就无人作详细合理的解释。如今,尽管课程标准修订稿没有说明统一名称的

原因，但已将中小学体育课程名称统一为“体育与健康”。因此，今后对课程标准的理论研究和实践，对课程名称的表述也应随之统一起来。

## 1.2 课程理念导向的变化

从对课程标准修订稿和实验稿课程理念的比较可以看出，由过去的“以学生发展为中心，重视学生的主体地位”，变成了现在的“以学生发展为中心，帮助学生学会体育与健康学习”。看似只是文字上的改变，实质上反映出一种新的导向，即由重视学生变为倾向于帮助学生学会学习，即提倡要重视学生的学习方法的掌握。回顾从2001年走来的新课改历程，我们不得不承认有部分教师在贯彻落实新课标的时候出现了极端化现象，如课程理念中提出要重视学生的主体地位，结果出现了过分重视现象，课堂上反映出的是不批评只表扬的“无劣课堂”，或许是不敢批评了，或许是不愿批评了，甚至出现了不该表扬的都出现了误导性表扬，如有节小学体育课，课前任课教师在场地上放了几个新板凳，其目的是想让同学们在本节课上做跳凳子练习，在课的开始部分，老师问全体学生，“同学们，你们说咱们今天增添了什么新器材？”小同学异口同声地回答：“板凳！”老师接着表扬说：“你们真聪明！听了这样的表扬，估计大家都会产生一种疑问，难道知道板凳就是聪明吗？因此，以学生的发展为中心，足可以表达出要重视学生的发展，不忽略学生的主体地位。体育课程修订稿“在充分发挥教师教学过程中主导作用的同时，还十分重视学生在学习过程中的主体地位，注重培养学生自主学习、合作学习和探究学习的能力”。课程标准修订稿中“帮助学生学会体育与健康学习”实际上告诉我们，只有学生学会学习了，才能有更多的机会掌握更多的知识技能，也才能更好地得到发展。因此，这种导向的变化，无论对于实践者而言，还是对于理论研究者而言，都需要认真分析和把握其深刻内涵，以新的方式认真落实好新课标，不断深化体育课程改革。

### 1.3 五大领域结构的变化

课程标准修订稿把实验稿的“5大领域”（运动参与、运动技能、身体健康、心理健康、社会适应）整合成了4个学习方面，即把心理健康、社会适应合二为一，变成了心理健康与社会适应。在过去的5大领域中，一线教师实际上在实施教学具体操作过程中，无论是课前撰写教案制定教学目标，还是课中对教学过程的把握、教学目标的逐步达成，都存在着心理健康与社会适应难以截然区分开来的情况，结果导致目标的设置既像是心理健康目标又像是社会适应目标，在具体操作过程中，也不能有明显的操作界限将其分开。因此，过去的5大领域从理论上可以如此，但实际中难以清晰化。而课程标准修订稿，果断地将心理健康与社会适应整合在一起，自然就消除了长期以来对该问题的‘不解，也便于实际中操作。但需要注意的是，无论是5大领域也好，4个学习方面也好，在制定教学目标的时候，并非完全按照这些方面照搬设置，因为，有些方面如身体健康、心理健康等，是通过体育活动的参与得以增强的，这种增强并非能够在一两节课上有所凸显，而是系统的，甚至是长期的过程。

### 1.4 实施指导的变化

课程标准修订稿从多个维度对实践者提出了指导。具体变化是：其一，实施建议更加具体、实用。如实验稿在教学建议这一部分的内容是：（1）地方和学校课程实施方案的制订；（2）教师教学方案的制订；（3）教学组织形式的选择；（4）教学方法的改革。每一方面的内容都较为笼统，也就是说缺乏可操作性指导。而修订稿突出反映该部分的内容更“实”了，指导性更强了，可操作性突出了。如在教学建议部分是：（1）设置学习目标的建议；（2）选择和设计教学内容的建议；（3）选择和运用教学方法的建议。不但从3个方面把主要教学建议提出来，更是告诉老师具体如何操作。如设置学习目标的建议，一方面要求在目标多元的基础上有所侧重，另一方面要求细化标准提出课程目标，重点提出“具体学习目标一

般应该包括‘条件’（在什么情景中）、‘行为’（做什么和怎么做）和‘标准’（做到什么程度）3部分”。且提出“为了更好地表示目标的层次性，在制订学习目标时应使用能够体现不同层次意义的行为动词。”同时提出了目标难度适宜的要求。总之，该部分内容看上去便于操作，也就是说一线教师不但看得见，还够得着、用得上了。其二，增加了内容丰富且具体的附录，课程标准修订稿中的附录的最大特点就是具有较强的指导性，如附录“发展学生自主、合作、探究学习能力案例”，在一定程度上解决了一线教师在使用现代教学方法时的困惑，如过去对探究学习理解上的偏差，出现了将“反复扎堆”当成形式上的探究法。该附录中通过具体的案例明确地给一线教师以指导。附录“体育与健康学习评价参考用表”，目前尽管还需要一线教师在实践中尝试，但提供“体育与健康行为小组记录表”、“体育与健康学习成绩个人评价表”以及“体育与健康学习成绩班级总表”，一定程度上可以帮助一线教师实施过程性评价和终结性评价。因此，课程标准在实施过程的指导性更强了，更加实用了。

## 2 几点困惑

### 2.1 课程内容表述的困惑

课程标准修订稿把实验稿的“内容标准”调整为“课程内容”，从形式上看合理了、更明确了。但实际上无论是形式还是内容都有不少困惑之处。首先，课程内容应该指什么？从该部分中未找到答案；其次，假如将课程目标又重新归到课程内容上的话，课程目标与课程内容能够划等号吗？基于此，期待人们在解读课程标准的时候在课程内容部分多做一些思考。

### 2.3 课程评价操作的困惑

课程标准修订稿将于2012年9月在全国实施，认真领会其理念、内容和形式等方面的变化，讨论其中的困惑，有助于更好地

贯彻执行。

## 食品安全健康论文篇三

摘要：传统的教学模式使学生越发失去积极性，教学内容也已无法适应新时代学生素质培养的要求。而基于mooc环境的混合式教学模式，为工科食品类专业的核心课程《食品安全与品质控制原理》提供了优质资源和个性化培养需求。本文概述了传统教学模式与mooc模式的优缺点，重点阐述线上mooc网络教学结合线下传统教学的混合模式实施方式。

关键词：混合式教学mooc食品

2017年1月国务院印发了《国家教育事业发展“十三五”规划》，文件确定了“十三五”时期教育发展的指导思想、主要目标、战略任务和保障措施，有关高等教育的内容提到，推行以学生为中心的启发式、合作式、参与式和研讨式的学习方式，加强个性化培养，改进教学评价机制和学生考核机制[1]。《食品安全与品质控制原理》作为工科类食品专业的核心课程之一，学生在学习该课程后可为其它食品课程的学习打下安全、卫生、感官、营养、管理等方面的扎实基础，特别是对今后从事食品安全和品质控制行业的人员具有重要意义。但近几年，随着本科招生规模的扩大和高等教育模式和要求的不断更新，《食品安全与品质控制原理》的教学改革也势在必行，符合“十三五”规划的教育改革方向。

### 1传统教学模式

由于学科的特点，《食品安全与品质控制原理》教学多采用传统的模式，有利有弊。优势在于，有助于发挥教师的主导地位，教师可自由把握教学进度，保证学生对食品安全、食品品质控制的学习系统、完整；同时，因为面对面的教学传播，师生间交流氛围良好，一旦有问题可及时沟通解决；再者，学生以班级为单位上课，偶尔的课内互助，如小组讨论、微评

论发表、辩论、课堂小实验等等，均可培养学生间集体观念和团结协作精神，树立正确的人生观和价值观。

但是，传统课堂因以教学为中心，往往忽略了学生的主体地位，学生处于被动接受知识的状态，容易使其失去学习兴趣和动力；而且，现有的课堂教学模式难以做到因材施教，不同水平的学生学习进度一致，容易扼杀学生的创造力；另外，教学资源相对匮乏，教师个人水平有限，内容更新不够及时，学习效果较差；最后，考核模式较为单一，经常是期末考试占主导，课堂考勤和作业成绩各占一定比例，容易造成学生临时抱佛脚的局面，存在学完即忘现象，并不能真正掌握所学知识。

因此，现行的教师课堂讲授的传统模式影响了大学生学习的兴趣和热情，积极性不高，限制了学生的个人创新思维发展，阻碍了教学质量的提高，对教师个人和众多学生的发展均不利。

## 2mooc模式

“慕课”[mooc[massiveopenonlinecourse]即“大规模在线开放性课程”，起源于美国，自2011年迅速崛起，是一种免费的、面向于大众的在线教学模式。它打破了传统教学时间和空间的局限性，将课堂带出教室，使学生利用各自的时间和有利场所，在一种开放、自由、轻松的环境中学习知识。相较传统教学手段[mooc教学模式具有两点明显优势：一是资源多、可共享，学生可通过网络媒介，在线获得大量种类丰富的课程；而且对某一类课程，可挖掘不同学校、不同国别的不同授课角度，进行对比和分析，从而可更全面、深入、前沿地掌握课程内容。二是方式灵活、自主性强[mooc有别于传统课堂的单一教学方式，可为不同层次水平的学生提供不同的学习方式，如可重复听讲播放；同时，学生可边学习边参与交流、讨论，在不同空间与时间与不同学校的学生进行互动，激发学生的学习积极性，也开拓了思维、碰撞出火花。

但是mooc也存在一些不足之处，例如mooc平台系统性不强，每个网络资源的质量也参差不齐，学生无法判断某课程是否为自己需要学习的目标课，因此，学生会处于“先看看、再决定”的心态，而不是“我想学什么，准确找出来”的状态；其二mooc缺乏严格的监督指导机制，往往使学生出现学业进展缓慢、偏离学习目标等问题；再者mooc平台的考试客观性不够，教师对学生的考评大多较为宽松，结业证书的含金量略低[2]。

### 3 《食品安全與品质控制原理》的线上线下混合教学模式

混合式教学[blendingteaching]是一种在混合式学习[b-learning]的基础上，将传统教学模式与网络教学[e-teaching]优势有效结合的教学模式，它更侧重于学生个性化的自主学习，教学真正实现以学生为主[3]。混合式教学最早由微软及英特尔等国外大型企业用于内部员工培训，以提高全体员工素质水平和工作效率，加大企业的整体效益；后渐被引入教育领域，帮助教师在教学过程中引导、启发及监督学生的学习，激发学生的自主性、积极性、实践性以及创新性[4]。混合式教学可分为三类，即教学方法混合、教学模式+传输媒介混合、网络教学+线下教学混合。《食品安全与品质控制原理》的改革方式采用mooc网络教学结合线下传统教学相混合的模式（如图1所示）。

#### 3.1 改革传统线下教学模式

教师在面授课前至少一周引导学生该学习的网络课程视频、测试和线上讨论，学生根据自己的时间，在时间节点前完成线上学习任务，期间教师在平台上发布讲座主题与学生进行互动，并完成学生的答疑工作。例如，《食品安全与品质控制原理》中有一章节的内容是质量管理，是该课的重点和难点，既带有一定抽象性，也有一定工厂实践操作性。鉴于本课程无法进行实地操作训练，可通过mooc网络课程进行弥补，

通过线上相关课程的补充学习和相关训练，让学生学得较为轻松、直观；同时学生不理解的难点，通过平台发布的记录，教师有针对性的解答；再者，教师可跟踪学生在线学习进度，查看每一位学生学习视频的详细数据，对于一些拖拉的学生可进行督促，了解学生对不同知识点的掌握情况，为线下课堂面授的侧重点提供了依据，指引了方向。

### 3.3完善激励措施与考核方式

建立一定的激励措施，如将全班分成若干小组，每个小组男女搭配，当有各种课堂小竞赛、辩论□ppt展示等活动时，互相打分督促；另外，可在班内聘任2名课代表，全面负责线上数据的监管、记录、统计、公布，学生积极性和主动性均可得到提高。

对学生的学习效果进行多元化考核，采用线上和线下两块有机结合的方式全方位量化考核。对线上学习效果，在课代表的协助下，教师及时评价学生的线上作业，给出相应成绩；线下课堂则对出勤、作业、随堂测验、期末成绩进行打分。其中，线上打分可以采取教师评价、学生互评、自我评价等方式，作业具体可以采用综述报告、短视频、小音频□ppt演讲、小组项目合作等方式，随堂测验则是不定期、不提前公布的知识点考察。在整个考核过程中，尽量减轻学生的学习负担，不因一次考试的失误而心灰意冷，同时使教师能够客观地掌握学生的学习情况，并作出适当的教学设计和改革。

## 4结语

总之，对《食品安全与品质控制原理》进行mooc环境的混合式教学改革，顺应了“互联网+”的时代特色，打破了传统的教学格局，因材施教，改变学生固有的学习习惯，真正做到“学生为主体、教师为主导”、“以本为本”的高等教育教学理念，是一种高效、轻松、开放的教学模式。

## 参考文献

# 食品安全健康论文篇四

摘要：对每个从事水利水电工程施工的工作人员来说，最不能忽视的就是施工方面其独有的特殊危险性。因此，我国在安全管理规范方面具体化的出台了相关的规章制度。如《中华人民共和国安全生产法》、《水利水电工程施工安全管理导则》等，将“预防为主、安全生产、统筹兼顾”的理念落实到实际生产当中。本文主要通过对水利水电工程施工管理现状的分析引发与之相对的战略建议以及对安全生产、安全控制意识的增强。

关键词：水利；水电工程；管理策略；安全控制

水利水电工程是关系到民生的大事，是推动经济社会发展强有力的依托基础。随着社会高速发展，对水电工程方面也提出了新的要求。不再局限在日常供暖供电方面，企业、高科技产品不断地更新换代，要求水利水电施工长久运营、不可替代性等各方面都要紧跟时代步伐。在如何提高水利水电工程的安全管理，怎样对水利水电工程施工的安全控制需要结合实际运营生产不断改进、不断创新。

### （一）施工准则

“安全第一”。无论在任何工程的施工工程当中，最先提出的就是安全生产。而水利水电施工有其独有的危险性，在安全意识方面要尤其重视。水利水电工程不像是企业以盈利为目的，其主要是为造福于社会民生的项目。所以在建设过程中，既要保证一线的施工人员在安全的工作环境下生产，又要落实以人为本的思想。与此同时，施工人员也要了解安全生产行为规范。法律法规不仅有保证施工人员自身财产安全的作用，也需要施工工作人员按照法律法规条文来进行生产工作。

“预防为主”。法律法规的设定不是为在事故发生后解决问题的，其主要的职责是预防安全事故的发生。在施工前要有对施工人员专业系统的安全知识培训。给予相对应安全保护装备、设施，成立专门的安全防控检察部门，进行安全事故演习，掌握最新的安全管理技术，以此科学合理的保证水利水电工程施工的安全进行。管理人员需要做到对施工设备、施工环境、施工流程等全方位的检查，以此做出有效安全的、符合实际生产的施工方案。

## （二）水利水电工程施工安全管理的影响因素

施工人员操作不规范。研究表明，在日常生产中由于不规范操作导致的安全隐患问题，造成突发性可避免的事故占绝大多数。面对这一类可规避的事故，管理人员应该尤其重视。施工人员一次的操作失误不仅仅是对水利水电资源的损耗，也包括对机械设备、企业等用电方面的后续影响。

机械设备老化损坏。在施工过程阶段，施工单位的管理者未对设备的主体做出全方位的检测。在遇到施工事故问题时，缺乏管理者应有的素质，未在第一时间采取有效的措施。

环境不可抗因素。施工的环境并不是一成不变的，它受天气、位置等环境因素的影响。一旦遭遇地震、泥石流、飓风等大自然类的灾害，施工就会受到严重影响。不仅如此，在过程中还会伴有人员伤亡、经济损失等重大危害。因此，就要求施工单位必须考虑各个方面的因素、统筹全局，以求伤害降到最小。

## （一）系统培训，增强安全意识

专业培训、安全知识宣讲不只是在施工人员在正式上岗工作前，也包括在施工过程中定期进行应急预案、模拟场景的演练。将施工人员脑海中的安全意识时刻拉紧、在施工过程中不能有一丝一毫的松懈。同时，要确保每一个施工人员对于

安全通道、常识的掌握。在保证安全施工的前提下，针对特殊岗位的施工人员进行高层次的宣传引导、培养高素质人才。针对培训结果可以进行奖惩措施、加入到绩效考核中，及其工作人员的学习热情。

## （二）严格规范，全面考核

管理人员对企业的发展起引导作用。高素质的管理者自然对工作效率有高层次的要求。水利水电工程要求管理者在自身发展以及安全生产意识等各个方面有着更高标准的要求。水利水电工程的工作本身就比其他工程类的工作更加危险，在面对每一个施工人员的生命安全问题时要求管理者严格审核、遇到问题严肃处罚。以此保证水利水电施工的安全开展。

## （三）制定多个应急预案

应急预案的制定其重要目的是防止施工事故的发生。即使事故发生，也可以启动相对应的应急方案，将影响范围控制在最小、经济损失降到最低。管理者在制定应急预案时应该参照实际施工环境、设备以及天气等因素的影响。制定出符合实际、科学有效的策略。

## （四）交接

在每天、每个施工阶段完成后，及时跟进施工状态。按照规定对故障的原因、位置及解决方案实时记录，方便下一班次的工作人员进行参考和施工。记录施工过程中的参数，确保工程质量有据可查、有史可依。保证施工工作结束后各个数据均已达到国家规定标准，做好质量管理工作。

“安全施工、以人为本、预防为主”是每一个从事水利水电工程施工人员要牢牢记住的准则。施工人员履行自己的岗位职责的同时，也在为建设社会主义经济强国贡献着属于自己的一份力量。但在施工过程中还应时刻牢记“安全生产”。

## 参考文献

[3]光洪洋, 刘洋. 浅谈水利水电施工安全技术措施[j].农民致富之友, 2018 (19) : 73.

## 食品安全健康论文篇五

农业生产和家畜驯化满足了人们对食物的需求。农作物的种植和畜牧业意味着人类开始用自己的食物代替大自然提供的野生食物，从而结束了狩猎和采集的生活，创造了一个新时代。以下是为大家整理的关于, 欢迎品鉴！

幼儿园阶段连接了家庭教育和小学教育，日益得到民众的重视，而教育的前提就是使幼儿拥有健康的身体，要保证这一点，科学规划、合理膳食是十分重要的，我园充分认识到这一点并积极制定了完善的规划。本文总结了幼儿膳食方面存在的普遍问题，并基于这些问题给出了相应的解决方法，以期对同行业从业者提供帮助与参考、为幼儿在幼儿园阶段的膳食安全与营养献上绵薄之力。

### 幼儿园科学饮食膳食管理

伴随着人们生活水平的提高，越来越多的人认识到了幼儿教育的重要性，幼儿园阶段连接了家庭教育和小学教育，承前启后，是十分重要的时期。与此同时，幼儿园阶段也是幼儿大脑与身体发育的重要阶段，教育的前提就是使幼儿拥有健康的身体，因此保障幼儿的营养摄入与安全膳食也是十分重要的。

作为幼儿教育者，必须认识到膳食管理的重要性，并结合幼儿的心理和生理特征进行膳食搭配，只有保证幼儿的膳食营养与安全，才能使幼儿有健康的身体认识世界、掌握技能。

#### 1. 幼儿膳食方面存在的普遍问题

(1) 幼儿膳食营养搭配不够合理。由于学前教育阶段的办学准入门槛较低，许多幼儿园不仅忽视了营养师的配备，而且对幼儿的膳食营养没有合理的规划。在学前教育机构中，膳食搭配不够合理的现象十分普遍，导致了儿童得不到营养健康的饮食，进一步导致幼儿的健康成长受到影响，这是十分不可取的。

(2) 幼儿膳食营养责任分配制度不够完善。现今，大部分的幼儿园在幼儿的膳食营养责任分配方面还没有给到足够的重视，因此缺乏正确的责任分配制度，这是十分常见的管理疏漏。许多幼儿园对后勤人员没有严格的奖惩制度：工作人员做的好与不好都是一样的待遇，长此以往势必会在工作中懈怠；幼儿园厨师会逐渐忽视膳食营养的搭配，久而久之也会对幼儿的膳食营养与健康造成影响。

(3) 幼儿的膳食营养习惯不好。鉴于幼儿所处的年龄阶段较低，这一阶段幼儿较为活泼好动、心智发育还不够成熟，思考与行动都十分主观，久而久之如果缺乏正确的引导容易养成不好的膳食营养习惯。且此时期幼儿对色泽鲜艳的东西较为感兴趣，许多食物他们主观上不喜欢就会不想吃，这也会影响幼儿的营养均衡。

## 2. 幼儿膳食营养策略

(1) 制定全方位的营养搭配计划，尽最大可能满足幼儿的膳食营养需求。为了制定出完善的幼儿膳食营养计划，我园制定了如下策略：

首先，成立“膳管会”，请各班的家长轮流参加膳管会，请有烹饪特长的保育员加入膳管会，定期召开会议，结合家长与保育员的意见，分析幼儿膳食状况，共同制定幼儿午餐食谱。其次，结合实际情况为幼儿制定食谱，如季节交替时易发传染病，此时应注重为幼儿补充蛋白质使其抵抗力增强。此外我园还推出了每周一次的杂粮米饭，并会在每周食谱中

对此进行介绍。再次，我园还制定了保健日常工作，为使幼儿的膳食健康搭配更加完备，我园加强了食品采购人员和保健医生的沟通，确保采购人员准确依照食谱采购菜品。保健医生每月总结，结合上月食谱认真反思、制定新食谱，切实确保了幼儿的膳食平衡、保证幼儿的身体发育各项指标达到要求。

最后，我园还建立了《幼儿午餐情况一览表》对幼儿食谱进行了归档整理，学期初和学期末进行总结填报，每学期将一览表进行分析比对，并结合幼儿体检情况反思分析。

(2) 完善幼儿膳食营养责任分配制度并严格确保该制度实施。

(3) 帮助幼儿养成好的膳食习惯。

鉴于幼儿的行动与思想都比较主观，我园为了使幼儿身心都健康成长，不予以实行强制性的膳食习惯纠正，而是采用了幼儿自助式的午餐，老师不再统一分餐，让幼儿根据自己的意愿决定每种食物吃多少，并努力在保证营养的同时兼顾菜品的色、香、味以吸引幼儿食用，遇到孩子挑食的情况老师再在旁边加以引导。

其次，加强卫生意识教育，老师在饭前带领幼儿洗手，引导幼儿在吃饭时注意力集中，帮助其建立起良好的膳食习惯。

每学期我园定期对全园幼儿进行从小班到大班的跟踪式健康体检，并将有关数据与上学期进行比对，如身高正常率，体重均值率，肥胖人数，视力正常率，贫血幼儿人数等，通过逐年比对，发现我园幼儿在园三年的健康良好数据逐年提升，当然除了有效的膳食管理，也离不开家长的积极配合。

学前教育时期孩子能否保证营养与健康、养成良好的膳食习惯是十分重要的，这一阶段的成效甚至会伴随幼儿终生，幼儿教育工作者应当尽早的认识到这一点。当然，只有幼儿园

的教育是不够的，老师还应当与幼儿的家长建立起良好的沟通，家长与老师齐心协力方可保障好幼儿的膳食营养与安全、促使其养成良好的膳食习惯，确保幼儿的健康成长。

## 参考文献

[1]李惠. 关于加强幼儿园营养膳食管理的意见[j].中国医药指南, 2016 (11) : 293.

[3]张葵襟. 幼儿园膳食管理研究[j].当代教研论丛, 2014 (01) : 76.

摘要：对每个从事水利水电工程施工的工作人员来说，最不能忽视的就是施工方面其独有的特殊危险性。因此，我国在安全管理规范方面具体化的出台了相关的规章制度。如《中华人民共和国安全生产法》、《水利水电工程施工安全管理导则》等，将“预防为主、安全生产、统筹兼顾”的理念落实到实际生产当中。本文主要通过水利水电工程施工管理现状的分析引发与之相对的战略建议以及对安全生产、安全控制意识的增强。

关键词：水利；水电工程；管理策略；安全控制

水利水电工程是关系到民生的大事，是推动经济社会发展强有力的依托基础。随着社会高速发展，对水电工程方面也提出了新的要求。不再局限在日常供暖供电方面，企业、高科技产品不断地更新换代，要求水利水电施工长久运营、不可替代性等各方面都要紧跟时代步伐。在如何提高水利水电工程的安全管理，怎样对水利水电工程施工的安全控制需要结合实际运营生产不断改进、不断创新。

### （一）施工准则

“安全第一”。无论在任何工程的施工工程当中，最先提出

的就是安全生产。而水利水电施工有其独有的危险性，在安全意识方面要尤其重视。水利水电工程不像是企业以盈利为目的，其主要是为造福于社会民生的项目。所以在建设过程中，既要保证一线的施工人员在安全的工作环境下生产，又要落实以人为本的思想。与此同时，施工人员也要了解安全生产行为规范。法律法规不仅有保证施工人员自身财产安全的作用，也需要施工工作人员按照法律法规条文来进行生产工作。

“预防为主”。法律法规的设定不是为在事故发生后解决问题的，其主要的职责是预防安全事故的发生。在施工前要有对施工人员专业系统的安全知识培训。给予相对应安全保护装备、设施，成立专门的安全防控检察部门，进行安全事故演习，掌握最新的安全管理技术，以此科学合理的保证水利水电工程施工的安全进行。管理人员需要做到对施工设备、施工环境、施工流程等全方位的检查，以此做出有效安全的、符合实际生产的施工方案。

## （二）水利水电工程施工安全管理的影响因素

施工人员操作不规范。研究表明，在日常生产中由于不规范操作导致的安全隐患问题，造成突发性可避免的事故占绝大多数。面对这一类可规避的事故，管理人员应该尤其重视。施工人员一次的操作失误不仅仅是对水利水电资源的损耗，也包括对机械设备、企业等用电方面的后续影响。

机械设备老化损坏。在施工过程阶段，施工单位的管理者未对设备的主体做出全方位的检测。在遇到施工事故问题时，缺乏管理者应有的素质，未在第一时间采取有效的措施。

环境不可抗因素。施工的环境并不是一成不变的，它受天气、位置等环境因素的影响。一旦遭遇地震、泥石流、飓风等大自然类的灾害，施工就会受到严重影响。不仅如此，在过程中还会伴有人员伤亡、经济损失等重大危害。因此，就要求

施工单位必须考虑各个方面的因素、统筹全局，以求伤害降到最小。

### （一）系统培训，增强安全意识

专业培训、安全知识宣讲不只是在施工人员在正式上岗工作前，也包括在施工过程中定期进行应急预案、模拟场景的演练。将施工人员脑海中的安全意识时刻拉紧、在施工过程中不能有一丝一毫的松懈。同时，要确保每一个施工人员对于安全通道、常识的掌握。在保证安全施工的前提下，针对特殊岗位的施工人员进行高层次的宣传引导、培养高素质人才。针对培训结果可以进行奖惩措施、加入到绩效考核中，及其工作人员的学习热情。

### （二）严格规范，全面考核

管理人员对企业的发展起引导作用。高素质的管理者自然对工作效率有高层次的要求。水利水电工程要求管理者在自身发展以及安全生产意识等各个方面有着更高标准的要求。水利水电工程的工作本身就比其他工程类的工作更加危险，在面对每一个施工人员的生命安全问题时要求管理者严格审核、遇到问题严肃处理。以此保证水利水电施工的安全开展。

### （三）制定多个应急预案

应急预案的制定其重要目的是防止施工事故的发生。即使事故发生，也可以启动相对应的应急方案，将影响范围控制在最小、经济损失降到最低。管理者在制定应急预案时应该参照实际施工环境、设备以及天气等因素的影响。制定出符合实际、科学有效的策略。

### （四）交接

在每天、每个施工阶段完成后，及时跟进施工状态。按照规

定对故障的原因、位置及解决方案实时记录，方便下一班次的工作人员进行参考和施工。记录施工过程中的参数，确保工程质量有据可查、有史可依。保证施工工作结束后各个数据均已达到国家规定标准，做好质量管理工作。

“安全施工、以人为本、预防为主”是每一个从事水利水电工程施工人员要牢牢记住的准则。施工人员履行自己的岗位职责的同时，也在为建设社会主义经济强国贡献着属于自己的一份力量。但在施工过程中还应时刻牢记“安全生产”。

## 参考文献

[3]光洪洋, 刘洋. 浅谈水利水电施工安全技术措施[j].农民致富之友, 2018(19): 73.

摘要：食品安全影响人们的身体健康，随着社会的发展和时代的进步，人们的饮食观念也不断改变，对安全、营养搭配、口感、色泽等饮食品质有更高层次的要求。企业食堂可能在主材、器具、人员等方面存在隐患，供餐中存在烹饪不当、油盐糖含量过多、营养价值不高、膳食营养搭配不当等问题。针对存在的问题进行分析，从食堂经营管理制度改革、科技手段的有效利用、教育和培训等方面提出相应的解决对策，完善企业食堂食品安全与营养搭配体系。

关键词：食品安全；营养搭配；企业食堂；管理对策

食品安全是国家有关主管部门的管控重点，关乎人们的身体健康，食品安全也是衡量人民生活质量和国家管理水平的重要标准。人们饮食观念随着经济发展不断改变，对安全、营养搭配、口感、色泽等饮食品质要求不断提高，但重油、重盐食物越来越多，饮食不规律，导致肥胖、各类慢性病人增加，并越来越年轻化。在此背景之下，企业食堂对于食品安全及营养搭配的管理有非常重要的作用，能满足职工的安全、营养用餐需求，促进职工身体健康，助力企业长足发展[1]。

# 1企业食堂安全与营养问题分析

## 1.1安全问题

当今社会环境下，绝大多数企业食堂的管理制度已基本完善，食品安全问题出现频次也越来越低，但个别食堂管理不规范，存在食品安全隐患问题。食材方面，部分原辅料来源证明不明确、熟食缺少制作日期及保质期等标识，加之运输条件限制，很容易出现变质。设备器具方面，有些食堂后厨生熟食食品一同加工，盛放餐具器具混合使用，餐具器具清洁不彻底，冷藏和消毒设施清理不及时，造成餐具器具交叉污染或二次污染。人员方面，有些员工不重视个人卫生，衣帽穿戴不整洁，接触不干净物品，工作前或返回工作前不及时洗手，甚至存在带病工作等情况，在加工操作过程中带来食品安全隐患。厨房布局、环境卫生等因素也会对食品安全产生影响。

## 1.2营养问题

当今社会阶段各类食材供应充足、食物种类较为丰富，但由于厨师风格等原因存在所制作的菜品大体相似，可能导致职工每日摄入营养搭配不均衡。基于食品安全原因，为保证菜品完全成熟，很多食物均存在过度烹调情况，导致食物营养品质降低。为了确保菜品可口，大多数食堂菜品较家庭菜品会添加更多的调料，导致油盐糖摄入过量。部分人为了更好的味道或口感，更愿意选择一些油条、炸糕等含油量大的食品，部分职工偏爱烧烤和油炸食物，经常选择加工肉制品，蔬菜摄入量很少。还有很大一部分人，尤其是年轻人，喜欢吃一些零食、奶茶、碳酸饮料等食品，甚至不好好吃正餐，用小点心来代替早餐的情况也比较普遍。

# 2企业食堂食品安全与食品营养间的关系

食品安全与食品营养联系紧密，相辅相成[1]，食品安全是食品营养的基础，在食品安全的基础上才能谈及食品的营养搭

配。与此同时，食品营养是食品安全的深化和目标，最终目的是在安全的前提下更好、更科学地摄入营养。对于企业食堂食品的安全与食品营养间的关系，二者缺一不可，食品安全是食品营养的基础，如果食品营养搭配发生问题同样也会对食品安全产生影响。在当今社会下的企业食堂管理中，可以通过规范化的操作和严格的管理，避免食品安全问题的发生[2]。

基础保障方面，在企业食堂中食品安全是根本。为了确保食品安全，有些时候可能不会太在意食品营养，更有极端情况食品安全与营养之间还存在着冲突，比如人们日常实用的豆角等蔬菜，烹饪时间越长越能充分杀菌，但这时豆角中的营养成分也损失更多。如果减少烹调时间，可能还会产生毒素，企业食堂在食品安全和食品营养方面更多时候还是保证食品安全。

需求提升方面，企业食堂食品营养是品质提升的关键。人们生活水平日益提高，对饮食的要求也越来越高，企业食堂必须注重食品营养。为了更好的口感，企业食堂在做菜时普遍重油重盐，可能存在食物营养价值不均衡的问题，绝大多数人群蔬菜摄入量补足、脂肪摄入比例过高，加之饮食不规律等因素，导致越来越多的人患上“三高”等慢性病[3]。

### 3企业食堂食品安全与营养搭配管理对策

#### 3.1企业食堂经营管理制度改革

需明确食堂管理目标、明确主体责任。在企业餐饮管理责任人的组织下，承包商负责人参与、邀请员工代表共同组成目标管理小组，集体研究制订食堂管理方案、明确各级管理目标，设立考核指标，可制定激励制度，鼓励承包商。从经营管理角度入手，明确各层级管理人员和操作人员职责，制定完善的食堂管理制度，规范化管理。从食品安全营养角度出发，多样化供餐，确保食品安全的前提下注重营养搭配，减

少食品安全事故发生。加强过程控制，确保实现既定管理目标。在目标实现过程中，加工操作人员、器具设备、管理与服务等要素之间要加强配合，管理人员定期检查实现管理目标的过程进度和完成情况，员工代表也可不定期抽查，及时、主动向广大员工公开状况，员工也可随时反馈意见，形成双向沟通。根据需要可委派专门的负责人进行日常监督，完善相关管理办法，贯彻落实各项规定，制定培训、指导、检查、考核等计划并执行，确保食品安全。承包商必须依法办理食堂经营所需的证照，并在醒目位置展示，供广大职工监督。食堂操作执行人员严格按照操作规范开展工作，主动接受培训，学习理论知识，保持良好的个人卫生和健康状况，定期体检，确保身体健康[4]。

### 3.2 充分利用科技手段及辅助工具

充分借助现代信息技术，开发一套适用于本单位的食品安全与食品营养电子化平台，加强信息化管控。依托电子化平台，建立食品安全信息数据库，完整记录食材的来源、产地、合格证明、采购时间、保质期限、价格及存放方式等信息，并进行信息公示。建立食品营养数据库，对于食堂各类原料的热量、营养含量以及推荐食用量和功效进行说明，同时公示成品饭菜的原料用量和营养信息，员工可自主查询并选择食用。在食品安全的前提下，开展营养餐的制作和推广[2]。借助新式的烹饪及辅助工具，如计量油壶、低温烹煮器、计时器等，防止过度烹饪，有效减少油的用量；提供标准化餐盘，让员工直观感受到饭菜量的大小，也可推广小份餐，同时为节约粮食贡献力量。

### 3.3 重视教育和培训

(1) 职工教育培训。定期开展讲座和宣传活动，通过多种方式为职工灌输食品安全与营养相关知识，不仅从企业食堂角度，也会对职工的家庭用餐产生积极作用；邀请与食品营养与安全直接相关的人员开展讲座，如餐饮工作者及农业种植人

员等;定期举办食品安全宣传周、食品知识竞赛和健康饮食打卡等食品营养与安全相关的活动,让职工亲身参与其中,学以致用[5]。

(2) 从业人员教育。做好食堂管理及操作人员的教育是日常管理工作的基本要求,是食堂正常、健康经营的基础,要定期组织全部人员进行相关培训。培训内容主要包括《中华人民共和国食品安全法》、食品安全管理制度等相关内容,以及食品安全操作规范、食材之间不能同时食用等知识。食堂管理人员普遍文化水平较高,重点进行管理规定类培训。操作类人员受教育程度不同,认知也不同,培训材料要通俗易懂,重点开展食堂食品安全基础知识的科普教育,定期进行操作规范的理论 and 实操培训,并进行相应的考核,兑现奖惩。

#### 4结语

企业食堂的安全建设已经取得了一定成就,但在均衡营养搭配方面仍有待提高,企业要加大相关投入,借助网络技术实现信息化、一体化管理,从电子支付、信息收集、偏好分析、健康评估和专业指导等功能实现方面予以推进,实现企业食堂的食品安全和食品营养协同发展。

#### 参考文献

- [1]郝紫光. 高校食品安全管理体系现状与对策研究[d].天津:天津大学, 2016.
- [2]中国营养学会. 中国居民膳食指南[m].北京: 人民卫生出版社, 2016.
- [3]中国居民营养素核心信息[j].中国食物与营养, 2021, 27(5): 2.
- [5]杨柳. 我国食品安全监管体系研究[d].武汉: 武汉大

学, 2015.

摘要: 传统的教学模式使学生越发失去积极性, 教学内容也已无法适应新时代学生素质培养的要求。而基于mooc环境的混合式教学模式, 为工科食品类专业的核心课程《食品安全与品质控制原理》提供了优质资源和个性化培养需求。本文概述了传统教学模式与mooc模式的优缺点, 重点阐述线上mooc网络教学结合线下传统教学的混合模式实施方式。

关键词: 混合式教学mooc食品

2017年1月国务院印发了《国家教育事业发展规划“十三五”规划》, 文件确定了“十三五”时期教育发展的指导思想、主要目标、战略任务和保障措施, 有关高等教育的内容提到, 推行以学生为中心的启发式、合作式、参与式和研讨式的学习方式, 加强个性化培养, 改进教学评价机制和学生考核机制[1]。《食品安全与品质控制原理》作为工科类食品专业的核心课程之一, 学生在学习该课程后可为其它食品课程的学习打下安全、卫生、感官、营养、管理等方面的扎实基础, 特别是对今后从事食品安全和品质控制行业的人员具有重要意义。但近几年, 随着本科招生规模的扩大和高等教育模式和要求的不断更新, 《食品安全与品质控制原理》的教学改革也势在必行, 符合“十三五”规划的教育改革方向。

## 1传统教学模式

由于学科的特点, 《食品安全与品质控制原理》教学多采用传统的模式, 有利有弊。优势在于, 有助于发挥教师的主导地位, 教师可自由把握教学进度, 保证学生对食品安全、食品品质控制的学习系统、完整;同时, 因为面对面的教学传播, 师生间交流氛围良好, 一旦有问题可及时沟通解决;再者, 学生以班级为单位上课, 偶尔的课内互助, 如小组讨论、微评论发表、辩论、课堂小实验等等, 均可培养学生间集体观念和团结协作精神, 树立正确的人生观和价值观。

但是，传统课堂因以教学为中心，往往忽略了学生的主体地位，学生处于被动接受知识的状态，容易使其失去学习兴趣和动力；而且，现有的课堂教学模式难以做到因材施教，不同水平的学生学习进度一致，容易扼杀学生的创造力；另外，教学资源相对匮乏，教师个人水平有限，内容更新不够及时，学习效果较差；最后，考核模式较为单一，经常是期末考试占主导，课堂考勤和作业成绩各占一定比例，容易造成学生临时抱佛脚的局面，存在学完即忘现象，并不能真正掌握所学知识。

因此，现行的教师课堂讲授的传统模式影响了大学生学习的兴趣和热情，积极性不高，限制了学生的个人创新思维发展，阻碍了教学质量的提高，对教师个人和众多学生的发展均不利。

## 2mooc模式

“慕课”[mooc[massiveopenonlinecourse]即“大规模在线开放性课程”，起源于美国，自2011年迅速崛起，是一种免费的、面向于大众的在线教学模式。它打破了传统教学时间和空间的局限性，将课堂带出教室，使学生利用各自的时间和有利场所，在一种开放、自由、轻松的环境中学习知识。相较传统教学手段[mooc教学模式具有两点明显优势：一是资源多、可共享，学生可通过网络媒介，在线获得大量种类丰富的课程；而且对某一类课程，可挖掘不同学校、不同国别的不同授课角度，进行对比和分析，从而可更全面、深入、前沿地掌握课程内容。二是方式灵活、自主性强[mooc有别于传统课堂的单一教学方式，可为不同层次水平的学生提供不同的学习方式，如可重复听讲播放；同时，学生可边学习边参与交流、讨论，在不同空间与时间与不同学校的学生进行互动，激发学生的学习积极性，也开拓了思维、碰撞出火花。

但是[mooc也存在一些不足之处，例如[mooc平台系统性不

强，每个网络资源的质量也参差不齐，学生无法判断某课程是否为自己需要学习的目标课，因此，学生会处于“先看看、再决定”的心态，而不是“我想学什么，准确找出来”的状态；其二□mooc缺乏严格的监督指导机制，往往使学生出现学业进展缓慢、偏离学习目标等问题；再者□mooc平台的考试客观性不够，教师对学生的考评大多较为宽松，结业证书的含金量略低[2]。

### 3 《食品安全與品质控制原理》的线上线下混合教学模式

混合式教学□blendingteaching□是一种在混合式学习□b-learning□的基础上，将传统教学模式与网络教学□e-teaching□优势有效结合的教学模式，它更侧重于学生个性化的自主学习，教学真正实现以学生为主[3]。混合式教学最早由微软及英特尔等国外大型企业用于内部员工培训，以提高全体员工素质水平和工作效率，加大企业的整体效益；后渐被引入教育领域，帮助教师在教学过程中引导、启发及监督学生的学习，激发学生的自主性、积极性、实践性以及创新性[4]。混合式教学可分为三类，即教学方法混合、教学模式+传输媒介混合、网络教学+线下教学混合。《食品安全与品质控制原理》的改革方式采用mooc网络教学结合线下传统教学相混合的模式（如图1所示）。

#### 3.1 改革传统线下教学模式

教师在面授课前至少一周引导学生该学习的网络课程视频、测试和线上讨论，学生根据自己的时间，在时间节点前完成线上学习任务，期间教师在平台上发布讲座主题与学生进行互动，并完成学生的答疑工作。例如，《食品安全与品质控制原理》中有一章节的内容是质量管理，是该课的重点和难点，既带有一定抽象性，也有一定工厂实践操作性。鉴于本课程无法进行实地操作训练，可通过mooc网络课程进行弥补，通过线上相关课程的补充学习和相关训练，让学生学得较为

轻松、直观;同时学生不理解的难点,通过平台发布的记录,教师有针对性的解答;再者,教师可跟踪学生在线学习进度,查看每一位学生学习视频的详细数据,对于一些拖拉的学生可进行督促,了解学生对不同知识点的掌握情况,为线下课堂面授的侧重点提供了依据,指引了方向。

### 3.3完善激励措施与考核方式

建立一定的激励措施,如将全班分成若干小组,每个小组男女搭配,当有各种课堂小竞赛、辩论□ppt展示等活动时,互相打分督促;另外,可在班内聘任2名课代表,全面负责线上数据的监管、记录、统计、公布,学生积极性和主动性均可得到提高。

对学生的学习效果进行多元化考核,采用线上和线下两块有机结合的方式全方位量化考核。对线上学习效果,在课代表的协助下,教师及时评价学生的线上作业,给出相应成绩;线下课堂则对出勤、作业、随堂测验、期末成绩进行打分。其中,线上打分可以采取教师评价、学生互评、自我评价等方式,作业具体可以采用综述报告、短视频、小音频□ppt演讲、小组项目合作等方式,随堂测验则是不定期、不提前公布的知识点考察。在整个考核过程中,尽量减轻学生的学习负担,不因一次考试的失误而心灰意冷,同时使教师能够客观地掌握学生的学习情况,并作出适当的教学设计和改革。

### 4结语

总之,对《食品安全与品质控制原理》进行mooc环境的混合式教学改革,顺应了“互联网+”的时代特色,打破了传统的教学格局,因材施教,改变学生固有的学习习惯,真正做到“学生为主体、教师为主导”、“以本为本”的高等教育教学理念,是一种高效、轻松、开放的教学模式。

### 参考文献

## 食品安全健康论文篇六

幼儿园阶段连接了家庭教育和小学教育，日益得到民众的重视，而教育的前提就是使幼儿拥有健康的身体，要保证这一点，科学规划、合理膳食是十分重要的，我园充分认识到这一点并积极制定了完善的规划。本文总结了幼儿膳食方面存在的普遍问题，并基于这些问题给出了相应的解决方法，以期对同行业从业者提供帮助与参考、为幼儿在幼儿园阶段的膳食安全与营养献上绵薄之力。

### 幼儿园科学饮食膳食管理

伴随着人们生活水平的提高，越来越多的人认识到了幼儿教育的重要性，幼儿园阶段连接了家庭教育和小学教育，承前启后，是十分重要的时期。与此同时，幼儿园阶段也是幼儿大脑与身体发育的重要阶段，教育的前提就是使幼儿拥有健康的身体，因此保障幼儿的营养摄入与安全膳食也是十分重要的。

作为幼儿教育者，必须认识到膳食管理的重要性，并结合幼儿的心理和生理特征进行膳食搭配，只有保证幼儿的膳食营养与安全，才能使幼儿有健康的身体认识世界、掌握技能。

#### 1. 幼儿膳食方面存在的普遍问题

(1) 幼儿膳食营养搭配不够合理。由于学前教育阶段的办学准入门槛较低，许多幼儿园不仅忽视了营养师的配备，而且对幼儿的膳食营养没有合理的规划。在学前教育机构中，膳食搭配不够合理的现象十分普遍，导致了儿童得不到营养健康的饮食，进一步导致幼儿的健康成长受到影响，这是十分不可取的。

(2) 幼儿膳食营养责任分配制度不够完善。现今，大部分的幼儿园在幼儿的膳食营养责任分配方面还没有给到足够的重

视，因此缺乏正确的责任分配制度，这是十分常见的管理疏漏。许多幼儿园对后勤人员没有严格的奖惩制度：工作人员做的好与不好都是一样的待遇，长此以往势必会在工作中懈怠；幼儿园厨师会逐渐忽视膳食营养的搭配，久而久之也会对幼儿的膳食营养与健康造成影响。

(3) 幼儿的膳食营养习惯不好。鉴于幼儿所处的年龄阶段较低，这一阶段幼儿较为活泼好动、心智发育还不够成熟，思考与行动都十分主观，久而久之如果缺乏正确的引导容易养成不好的膳食营养习惯。且此时期幼儿对色泽鲜艳的东西较为感兴趣，许多食物他们主观上不喜欢就会不想吃，这也会影响幼儿的营养均衡。

## 2. 幼儿膳食营养策略

(1) 制定全方位的营养搭配计划，尽最大可能满足幼儿的膳食营养需求。为了制定出完善的幼儿膳食营养计划，我园制定了如下策略：

首先，成立“膳管会”，请各班的家长轮流参加膳管会，请有烹饪特长的保育员加入膳管会，定期召开会议，结合家长与保育员的意见，分析幼儿膳食状况，共同制定幼儿午餐食谱。其次，结合实际情况为幼儿制定食谱，如季节交替时易发传染病，此时应注重为幼儿补充蛋白质使其抵抗力增强。此外我园还推出了每周一次的杂粮米饭，并会在每周食谱中对此进行介绍。再次，我园还制定了保健日常工作，为使幼儿的膳食健康搭配更加完备，我园加强了食品采购人员和保健医生的沟通，确保采购人员准确依照食谱采购菜品。保健医生每月总结，结合上月食谱认真反思、制定新食谱，切实确保了幼儿的膳食平衡、保证幼儿的身体发育各项指标达到要求。

最后，我园还建立了《幼儿午餐情况一览表》对幼儿食谱进行了归档整理，学期初和学期末进行总结填报，每学期将一

览表进行分析比对，并结合幼儿体检情况反思分析。

(2) 完善幼儿膳食营养责任分配制度并严格确保该制度实施。

汇报给大家，以便群策群力、制定出更完善的膳食食谱。其次，我园严把食材质量关，与三证齐全、货源充足、货品保证的供货商签订了供货合同，采购人员与供货商严密对接，确保食材的新鲜度与健康度，并对食材的加工与烹饪严格把关。

(3) 帮助幼儿养成好的膳食习惯。

鉴于幼儿的行动与思想都比较主观，我园为了使幼儿身心都健康成长，不予以实行强制性的膳食习惯纠正，而是采用了幼儿自助式的午餐，老师不再统一分餐，让幼儿根据自己的意愿决定每种食物吃多少，并努力在保证营养的同时兼顾菜品的色、香、味以吸引幼儿食用，遇到孩子挑食的情况老师再在旁边加以引导。

其次，加强卫生意识教育，老师在饭前带领幼儿洗手，引导幼儿在吃饭时注意力集中，帮助其建立起良好的膳食习惯。

每学期我园定期对全园幼儿进行从小班到大班的跟踪式健康体检，并将有关数据与上学期进行比对，如身高正常率，体重均值率，肥胖人数，视力正常率，贫血幼儿人数等，通过逐年比对，发现我园幼儿在园三年的健康良好数据逐年提升，当然除了有效的膳食管理，也离不开家长的积极配合。

学前教育时期孩子能否保证营养与健康、养成良好的膳食习惯是十分重要的，这一阶段的成效甚至会伴随幼儿终生，幼儿教育工作者应当尽早的认识到这一点。当然，只有幼儿园的教育是不够的，老师还应当与幼儿的家长建立起良好的沟通，家长与老师齐心协力方可保障好幼儿的膳食营养与安全、促使其养成良好的膳食习惯，确保幼儿的健康成长。

## 参考文献

[1]李惠. 关于加强幼儿园营养膳食管理的意见[j].中国医药指南, 2016 (11) : 293.

[3]张葵襟. 幼儿园膳食管理研究[j].当代教研论丛, 2014 (01) : 76.

## 食品安全健康论文篇七

摘要：食品安全影响人们的身体健康，随着社会的发展和时代的进步，人们的饮食观念也不断改变，对安全、营养搭配、口感、色泽等饮食品质有更高层次的要求。企业食堂可能在主材、器具、人员等方面存在隐患，供餐中存在烹饪不当、油盐糖含量过多、营养价值不高、膳食营养搭配不当等问题。针对存在的问题进行分析，从食堂经营管理制度改革、科技手段的有效利用、教育和培训等方面提出相应的解决对策，完善企业食堂食品安全与营养搭配体系。

关键词：食品安全；营养搭配；企业食堂；管理对策

食品安全是国家有关主管部门的管控重点，关乎人们的身体健康，食品安全也是衡量人民生活质量和国家管理水平的重要标准。人们饮食观念随着经济发展不断改变，对安全、营养搭配、口感、色泽等饮食品质要求不断提高，但重油、重盐食物越来越多，饮食不规律，导致肥胖、各类慢性病人增加，并越来越年轻化。在此背景之下，企业食堂对于食品安全及营养搭配的管理有非常重要的作用，能满足职工的安全、营养用餐需求，促进职工身体健康，助力企业长足发展[1]。

### 1企业食堂安全与营养问题分析

#### 1.1安全问题

当今社会环境下，绝大多数企业食堂的管理制度已基本完善，食品安全问题出现频次也越来越低，但个别食堂管理不规范，存在食品安全隐患问题。食材方面，部分原辅料来源证明不明确、熟食缺少制作日期及保质期等标识，加之运输条件限制，很容易出现变质。设备器具方面，有些食堂后厨生熟食食品一同加工，盛放餐具器具混合使用，餐具器具清洁不彻底，冷藏和消毒设施清理不及时，造成餐具器具交叉污染或二次污染。人员方面，有些员工不重视个人卫生，衣帽穿戴不整洁，接触不干净物品，工作前或返回工作前不及时洗手，甚至存在带病工作等情况，在加工操作过程中带来食品安全隐患。厨房布局、环境卫生等因素也会对食品安全产生影响。

## 1.2 营养问题

当今社会阶段各类食材供应充足、食物种类较为丰富，但由于厨师风格等原因存在所制作的菜品大体相似，可能导致职工每日摄入营养搭配不均衡。基于食品安全原因，为保证菜品完全成熟，很多食物均存在过度烹调情况，导致食物营养品质降低。为了确保菜品可口，大多数食堂菜品较家庭菜品会添加更多的调料，导致油盐糖摄入过量。部分人为了更好的味道或口感，更愿意选择一些油条、炸糕等含油量大的食品，部分职工偏爱烧烤和油炸食物，经常选择加工肉制品，蔬菜摄入量很少。还有很大一部分人，尤其是年轻人，喜欢吃一些零食、奶茶、碳酸饮料等食品，甚至不好好吃正餐，用小点心来代替早餐的情况也比较普遍。

## 2 企业食堂食品安全与食品营养间的关系

食品安全与食品营养联系紧密，相辅相成[1]，食品安全是食品营养的基础，在食品安全的基础上才能谈及食品的营养搭配。与此同时，食品营养是食品安全的深化和目标，最终目的是在安全的前提下更好、更科学地摄入营养。对于企业食堂食品的安全与食品营养间的关系，二者缺一不可，食品安全是食品营养的基础，如果食品营养搭配发生问题同样也会

对食品安全产生影响。在当今社会下的企业食堂管理中，可以通过规范化的操作和严格的管理，避免食品安全问题的发生[2]。

基础保障方面，在企业食堂中食品安全是根本。为了确保食品安全，有些时候可能不会太在意食品营养，更有极端情况食品安全与营养之间还存在着冲突，比如人们日常实用的豆角等蔬菜，烹饪时间越长越能充分杀菌，但这时豆角中的营养成分也损失更多。如果减少烹调时间，可能还会产生毒素，企业食堂在食品安全和食品营养方面更多时候还是保证食品安全。

需求提升方面，企业食堂食品营养是品质提升的关键。人们生活水平日益提高，对饮食的要求也越来越高，企业食堂必须注重食品营养。为了更好的口感，企业食堂在做菜时普遍重油重盐，可能存在食物营养价值不均衡的问题，绝大多数人群蔬菜摄入量补足、脂肪摄入比例过高，加之饮食不规律等因素，导致越来越多的人患上“三高”等慢性病[3]。

### 3企业食堂食品安全与营养搭配管理对策

#### 3.1企业食堂经营管理制度改革

需明确食堂管理目标、明确主体责任。在企业餐饮管理责任人的组织下，承包商负责人参与、邀请员工代表共同组成目标管理小组，集体研究制订食堂管理方案、明确各级管理目标，设立考核指标，可制定激励制度，鼓励承包商。从经营管理角度入手，明确各层级管理人员和操作人员职责，制定完善的食堂管理制度，规范化管理。从食品安全营养角度出发，多样化供餐，确保食品安全的前提下注重营养搭配，减少食品安全事故发生。加强过程控制，确保实现既定管理目标。在目标实现过程中，加工操作人员、器具设备、管理与服务等要素之间要加强配合，管理人员定期检查实现管理目标的过程进度和完成情况，员工代表也可不定期抽查，及时、

主动向广大员工公开状况，员工也可随时反馈意见，形成双向沟通。根据需要可委派专门的负责人进行日常监督，完善相关管理办法，贯彻落实各项规定，制定培训、指导、检查、考核等计划并执行，确保食品安全。承包商必须依法办理食堂经营所需的证照，并在醒目位置展示，供广大职工监督。食堂操作执行人员严格按照操作规范开展工作，主动接受培训，学习理论知识，保持良好的个人卫生和健康状况，定期体检，确保身体健康[4]。

### 3.2 充分利用科技手段及辅助工具

充分借助现代信息技术，开发一套适用于本单位的食品安全与食品营养电子化平台，加强信息化管控。依托电子化平台，建立食品安全信息数据库，完整记录食材的来源、产地、合格证明、采购时间、保质期限、价格及存放方式等信息，并进行信息公示。建立食品营养数据库，对于食堂各类原料的热量、营养含量以及推荐食用量和功效进行说明，同时公示成品饭菜的原料用量和营养信息，员工可自主查询并选择食用。在食品安全的前提下，开展营养餐的制作和推广[2]。借助新式的烹饪及辅助工具，如计量油壶、低温烹煮器、计时器等，防止过度烹饪，有效减少油的用量；提供标准化餐盘，让员工直观感受到饭菜量的大小，也可推广小份餐，同时为节约粮食贡献力量。

### 3.3 重视教育和培训

(1) 职工教育培训。定期开展讲座和宣传活动，通过多种方式职工灌输食品安全与营养相关知识，不仅从企业食堂角度，也会对职工的家庭用餐产生积极作用；邀请与食品营养与安全直接相关的人员开展讲座，如餐饮工作者及农业种植人员等；定期举办食品安全宣传周、食品知识竞赛和健康饮食打卡等食品营养与安全相关的活动，让职工亲身参与其中，学以致用[5]。

(2) 从业人员教育。做好食堂管理及操作人员的教育是日常管理工作的基本要求，是食堂正常、健康经营的基础，要定期组织全部人员进行相关培训。培训内容主要包括《中华人民共和国食品安全法》、食品安全管理制度等相关内容，以及食品安全操作规范、食材之间不能同时食用等知识。食堂管理人员普遍文化水平较高，重点进行管理规定类培训。操作类人员受教育程度不同，认知也不同，培训材料要通俗易懂，重点开展食堂食品安全基础知识的科普教育，定期进行操作规范的理论 and 实操培训，并进行相应的考核，兑现奖惩。

#### 4结语

企业食堂的安全建设已经取得了一定成就，但在均衡营养搭配方面仍有待提高，企业要加大相关投入，借助网络技术实现信息化、一体化管理，从电子支付、信息收集、偏好分析、健康评估和专业指导等功能实现方面予以推进，实现企业食堂的食品安全和食品营养协同发展。

#### 参考文献

- [1]郝紫光. 高校食品安全管理体系现状与对策研究[d].天津：天津大学，2016.
- [2]中国营养学会. 中国居民膳食指南[m].北京：人民卫生出版社，2016.
- [3]中国居民营养素核心信息[j].中国食物与营养，2021，27（5）：2.
- [5]杨柳. 我国食品安全监管体系研究[d].武汉：武汉大学，2015.

## 食品安全健康论文篇八

只要我们从最基本做起，注意吃的东西，就可以预防食物中毒和药品过敏的事情发生了。

食品安全关系着全人类的健康问题，因而我们必须制销不良商家销售的有害食品。下面就来说说近年关于食品安全的事例。

20xx年1月11日，北京市食品安全办公示了14种不合格食品黑名单。其中，香港知名连锁甜品品牌“满记甜品”的一款芒果布丁，菌落总数实测值是标准值的13倍，大肠菌群数值也超标3倍多。消息发出后，在市场中引起轩然大波。2月8日，哈尔滨食品药品监督部门对外表示，红牛饮料存在标注成分与国家批文严重不符等问题，红牛的配料中含有国家不允许在维生素功能饮料中使用的人工合成色素胭脂红，会对肾脏、肝脏产生一定伤害。5月7日，山东省青州市一些地方被传出部分蔬菜商贩使用甲醛溶液喷洒白菜进行保鲜的现象。记者实地调查发现，这一做法在部分春白菜的长途运输中确实存在。11月23日，中国经济网曝光了山西粟海集团原料鸡为“速成鸡”，其针对养殖户的宣传广告称“雏鸡到成品鸡只需要45天……”。山西粟海集团为肯德基、麦当劳以及诸多大型超市提供原料。

以上一切事例都足以证明食品安全的重要性。可能你做梦都没想到，甜品、红牛饮料、白菜，这些我们经常吃的东西里竟然有危害人类健康的东西。肯德基和麦当劳是年轻人最常去的，但当你准备把香喷喷的鸡腿放入口中时，你是否想过这些鸡是靠药物养大的，吃下去对你身体多不好啊！

食品安全很重要，药品安全也重要。

有一次我突然肚子痛，就去药箱里拿了一瓶治肚子痛的药出

来吃，吃完后，肚子更疼了，弄得我呕吐了一整天。爸爸回到家，问我吃了什么药？我就告诉他我吃了治肚子疼的药。随后，爸爸拿了药瓶看了一下，目瞪口呆的！原来这药已过期一年多了。这只是生活中一个小镜头，但它在告诫着我们：在吃药的时候一定要弄清楚这是什么药、要检查日期、吃药的分量、保质期等在放心食用。

利益是每个企业想追求的，但往往有些企业就是想要点利益就昧着良心在他们销售的食品里添加有害物质。令人嘴馋的那杯珍珠奶茶竟然是地下加工制造的；在巧克力里发现生的蛆虫；药店里的龟苓膏已经发霉了，药店工作人员用水冲洗发霉的部分然后再卖给人食用。我真想在这里对这些人说一句话：“为了那点利益，就拿人的健康来做赌注，你们忍心吗？那肮脏的巨款又是多少人的健康换来的？你们活在这个世界上，简直就是一种侮辱！收手吧！把你们的良心找回来。”

往往许多造成食物中毒的食品是不能用眼和鼻子去辨别的，那我们必须做到以下几点：

- 1、检查所吃食品的时间、生产许可证和保质期等。
- 2、不吃变质、腐烂、保质期已过的食品。
- 3、不到街边的小摊上吃油炸东西，要知道一吃下去对人体有多大的危害！
- 4、不要吃未经煮熟的扁豆、豆浆等豆类。
- 5、生熟分开：切过生食的菜刀和切过熟食的刀要分开，不要把切过生食的刀来切熟食，否则会将多种寄生虫卵及大量细菌食入人体里，造成各种疾病。
- 6、弄清楚食物的搭配，有些食物是不可以在同一时间内吃的，

否则会发生食物中毒。

7、不吃来历不明的食品，防止犯罪分子把有毒物质放在食品里。

8、食品保存完好，避免让蟑螂、老鼠等动物咬食，以免传染病毒。

9、不吃病死的家禽。

我相信只要每个人做到以上几点，健康就会向我们招手，疾病就会远离我们。

讲到这里，也许你会问：如果发现他人或自己中毒该怎么办呢？对于这个问题，我们可以采取以下的方法来自救互救。

1、如果仅仅只有胃不适，就多饮温水和盐水，然后把手伸进咽部催吐。

2、如果已经出现严重的呕吐、胃疼、手发抖和休克的现象，要立即送去医院。

3、保留吃剩下的食物，以利于防疫部门检查中毒原因。

我国是一个医学大国，古人华佗不断制药救死扶生，而现在呢？如果华佗在世，他一定会很伤心的，因为他的后代并不是治理于救死扶伤，而是为了利益在危害人类健康。

我在这希望我国加强对食品药品安全的监控，不要让不合格的食品药品流入市场，让中国更好！

珍惜生命，健康饮食，科学用药，食品安全，是你我共同的责任。

初一:逗逼liang