

过度“以学生为中心”教学模式的反思与重构 ——基于广西中医药大学食品类专业教学实践

祁静, 谢文佩, 于迪, 毛彦, 廖夏云*

广西中医药大学公共卫生与管理学院, 广西南宁

DOI: 10.62836/jer.v4n6.1222

摘要: “以学生为中心”是高等教育教学改革的主流理念, 现阶段部分高校存在片面曲解该理念、过度放大学生主体地位的教学异化问题。本文以广西中医药大学食品类专业为研究案例, 结合食品质量与安全专业教学实践, 分析过度“以学生为中心”教学模式存在的弊端。研究表明, 该模式易造成教师主导弱化、知识体系碎片化、实践教学形式化、考核评价宽松化等问题, 不符合中医药院校食品专业严谨性、实践性的人才培养要求。结合本校中医药办学特色, 本文从教学理念、课程体系、实践实训、考核评价、教师能力五个方面提出重构策略, 明确“教师主导、学生主体”的平衡教学关系, 旨在修正教学改革误区, 提升中医药院校食品类专业教学质量, 为地方大健康产业培养复合型食品专业人才。

关键词: 以学生为中心; 中医药院校; 食品类专业; 教学模式; 教育重构

Reflection and Reconstruction of Excessive “Student-Centered” Teaching Mode——Based on the Teaching Practice of Food Majors in Guangxi University of Chinese Medicine

Jing Qi, Wenpei Xie, Di Yu, Yan Mao, Xiayun Liao*

School of Public Health and Management, Guangxi University of Chinese Medicine, Nanning, Guangxi

Abstract: “Student-centeredness” is the mainstream concept of higher education teaching reform. At present, some universities have a problem of teaching alienation, which involves a one-sided misinterpretation of this concept and an excessive emphasis on the subjective position of students. This paper takes the food-related majors in Guangxi University of Chinese Medicine as a case, combining teaching practices in food quality and safety majors, to analyze the drawbacks of an overly “student-centered” teaching model. The research shows that this model is prone to issues such as weakened teacher leadership, fragmented knowledge systems, formalized practical teaching, and lax assessment and evaluation, which do not meet the rigorous and practical talent cultivation requirements of food-related majors in traditional Chinese medicine colleges and universities. In combination with the characteristics of traditional Chinese medicine education at our university, this paper proposes reconstruction strategies from five aspects: teaching philosophy, curriculum system, practical

*作者简介: 祁静 (1983-), 女, 博士, 副教授, 硕士生导师。Email: qijingxs@163.com。

通讯作者: 廖夏云 (1985-), 女, 博士, 副教授, 硕士生导师。Email: 315947341@qq.com。

training, assessment and evaluation, and teacher competency, clarifying the balanced teaching relationship of “teacher-led, student-centered”. The aim is to correct misunderstandings in teaching reform, improve the teaching quality of food-related majors in traditional Chinese medicine colleges and universities, and cultivate composite food professionals for the local health industry.

Keywords: student-centered; traditional chinese medicine universities; food majors; teaching mode; educational restructuring

1 引言

高等教育的本质是教师价值引领与学生自主建构的双向共生。新时代课堂革命倡导“以学生为中心”，旨在打破传统灌输式教学桎梏，唤醒学生内生学习动力，实现从被动听讲向主动求索的育人转型。翻转课堂、混合式教学、PBL研学与小组协作学习等教学模式的普及，重塑了高校课堂育人形态，已成为提升人才培养质量的重要路径。

中医药高校食品类专业具有鲜明交叉学科属性，形成了“食品技艺为体、中医哲思为魂”的特色育人体系。人才培养兼具双重维度，既要掌握食品化学、食品工艺、食品安全检测等现代工科应用能力，又要领悟药食同源、性味配伍、食疗养生等传统中医药智慧，对学生系统思维、逻辑素养、实践创新与文化底蕴均提出了综合要求。

近年来，国内高校普遍推行以学生为中心的课堂教学改革，但在落地过程中极易出现理念走偏、极端化实施等问题，混淆学生主体与教师主导的辩证关系[1]。本校食品类专业积极采用翻转课堂、小组研讨等多元化教学手段推进教改，但在实操中出现理念异化，过度弱化教师主导地位、盲目迁就学生学习习惯，形成畸形的过度“以学生为中心”教学模式，导致学生知识结构零散、专业思维浅薄、特色素养缺失，严重制约专业人才培养质量。事实上，真正的教改应坚守以学生为中心、以教师为主导的核心原则，既尊重学生自主学习诉求，又不放弃教师的引领、管控与育人职责[2]。基于此，本文结合本校教学实际，反思过度学生中心化教学的问

题及成因，优化重构教学模式，为同类中医药院校食品专业教学改革提供实践参考。

2 过度“以学生为中心”教学模式概念界定

2.1 正统教学理念

正统“以学生为中心”的理念源自罗杰斯“人本主义教育理论”，核心是尊重学生认知规律与个性化差异，优化教学方法与评价体系[3]。该理念并非弱化教师作用，而是构建学生为学习主体、教师为引导主导的双向协同关系[4]。教师承担教学设计、知识讲授、课堂管控、方法指导的核心职责，学生作为知识建构的主体，在教师引领下开展自主探究、小组协作与实践创新，二者相辅相成，共同服务于专业能力与综合素养培养，适配理工科专业人才培养逻辑。

2.2 教学异化内涵

过度“以学生为中心”是对理念的极端化、片面化解读，属于典型的教学异化现象。该模式片面放大学生主体地位，刻意弱化甚至舍弃教师的主导管控职能，简单将“尊重学生”等同于“迁就学生”，把学生课堂满意度、学习轻松度作为教学首要标准[1]。教学实践中普遍存在重形式轻内容、重自主轻指导、重热闹轻实效的问题，盲目减少系统理论讲授、放宽课堂管理要求、简化专业实训流程，最终造成知识体系断裂、课堂秩序松散、专业能力培养缺位，尤其不适用于食品类规范性、实操性、严谨性极强的理工科专业[2]。

3 广西中医药大学食品类专业教学现存问题

3.1 课堂教学：教师主导缺位，知识碎片化严重

本校食品专业核心课程涵盖《食品化学》《食品微生物学》《药食同源食品加工技术》等，课程知识点繁杂，中医药交叉知识晦涩难懂。改革过程中，部分教师盲目摒弃传统讲授法，过度依赖自主讨论、课堂展示等形式，压缩理论讲解时长。本校学生普遍中医药基础薄弱，自主梳理知识能力不足，松散的课堂模式导致学生难以构建完整知识体系[5]。同时教师管控力度不足，对课堂闲聊、讨论跑偏等问题不加干预，最终造成学生专业基础薄弱、重难点知识掌握不到位，与食品专业系统化学科育人目标相悖。

3.2 实践教学：实训流于形式，实操能力提升有限

本校依托中医药实验室、食品加工实训基地开展实践教学，但受过度学生中心化理念影响，实训教学形式化严重。为降低学生操作难度，教师刻意简化实训流程，放宽实验操作要求，默许学生随意调整实验参数。小组实训中存在分工不均、学生消极摸鱼等现象，教师缺乏针对性监管。罗汉果、八角等广西特色药食同源实训项目因流程复杂，被刻意缩减教学时长，导致学生无法掌握特色加工工艺，专业特色优势弱化，难以满足食品行业岗位实操标准[6]。

3.3 考核评价：评定标准宽松，约束激励作用弱化

目前本校食品类专业普遍采用平时成绩+期末考核的多元化考核方式，且平时成绩占比偏高。在过度“以学生为中心”的氛围下，教学评价出现明显宽松化、人情化倾向[7]。部分教师为提升学生课程满意度与教学评分，刻意放宽平时成绩评定标准，学生课堂缺勤、作业敷衍应付、实训报告格式混乱、数据造假仍能获得较高平时分值；期末考题

难度降低，考核门槛持续下放。宽松的考核模式弱化了评价的筛选与激励作用，滋生学生考前突击、消极听课的不良风气，无法客观反映学生专业能力，不利于培养食品行业必备的严谨职业素养，违背过程性考核的设计初衷。

3.4 人才培养：专业特色模糊，行业适配能力不足

中医药与食品深度交叉融合是广西中医药大学食品类专业的核心办学特色，也是区别于综合类高校食品专业的核心优势。但在过度“以学生为中心”教学模式下，学生普遍倾向选择难度低、趣味性高、考核轻松的通用食品类课程，刻意回避中医药基础、药食同源资源开发等难度较高的特色课。教师过度遵从学生选课与学习意愿，缺乏专业层面的引导、约束与规划，导致学生中医药与食品交叉知识储备严重不足，专业特色逐渐模糊。系统性训练缺失，学生创新研发、质量管控能力不足，难以适配广西本地大健康产业、特色食品加工企业的岗位需求，地方应用型人才培养成效大打折扣[8]。

4 教学模式异化的成因分析

4.1 教学理念认知存在偏差

部分教师混淆“尊重学生”与“迁就学生”的边界，片面认为减少讲授、增加自主活动、放松课堂管理等等同于落实教学改革。忽视食品专业理工科属性与中医药严谨性的要求，盲目套用其他专业教改模板，全盘否定传统讲授法的育人价值，片面迁就学生惰性学习心理，直接造成师生教学关系失衡，引发教学理念落地异化[9]。

4.2 教师课堂管控能力不足

专业内部分青年教师教学经验相对欠缺，缺乏课堂设计与动态把控能力，无法科学平衡理论讲授时长与学生自主探究时长，难以设计贴合中医药食品交叉专业特点的互动教学环节。面对学生课堂散漫、自主学习效率低下、实训操作不规范等问题，缺乏有效的引导手段和管理策略。同时学校针对食品专业教师的跨学科培训不足，教师难以兼顾中医

药理论与食品工程知识的融合讲授，只能被动通过降低教学标准、简化教学内容迎合学生，进一步拉低整体教学质量。

4.3 教学评价机制导向偏差

当前高校普遍将学生网上评教结果作为教师教学考核、评优评先的重要依据，学生主观满意度权重过高。这种评价机制倒逼部分教师刻意迎合学生短期学习体验，不敢严格管理课堂、不愿拔高教学难度、不愿从严考核评价，以牺牲教学规范性和人才培养质量为代价换取高分评教。现有评价体系忽视教学知识完整性、课堂规范性、人才培养成效等核心指标，导向偏差加剧了过度“以学生为中心”的教学异化[10]。

4.4 学生自主学习素养欠缺

本校食品专业学生中医药基础普遍薄弱，自主规划与深度思考能力不足，偏向简单轻松的学习内容，抵触高难度专业知识。在无强制约束的教学模式下，学生学习惰性凸显，加之教师过度放任，造成教学难度持续走低、专业标准不断放宽的恶性循环。

5 过度“以学生为中心”教学模式重构策略

5.1 端正教学理念，平衡师生教学关系

结合中医药食品交叉学科属性，必须坚守教师主导、学生主体的协同育人理念，纠正对教改理念的极端化解读。学校定期组织食品专业教师开展教学理念专项培训，厘清以学生为中心的本质内涵，明确尊重学生诉求不等于盲目迁就学生惰性，杜绝重形式、轻内涵的形式化教改。

实行课程差异化教学设计：针对《食品化学》、《食品工程原理》等理论性强、逻辑严密的课程，坚持教师系统讲授为主、学生自主探究为辅，筑牢理论根基；针对《食品加工技术》、《功能性食品设计》等实操类课程，实行学生实操探究为主、教师全程指导为辅，强化实践能力培养。精准平衡教师引领管控与学生自主发展的关系，构建双向互动

的良性课堂关系，回归理性育人导向[11]。

5.2 优化课程体系，凸显中医药专业特色

依托广西丰富中草药、药食同源资源优势，重构食品类专业课程内容与体系。精简同质化、冗余化通用课程，做强《食品加工技术》《功能性食品设计》等特色核心课程，增加本土罗汉果、八角、桂圆、金银花等食材的教学与实训内容。整合碎片化知识点，搭建“基础理论—专业技能—中医药特色应用”一体化知识框架，依托教师专业优势梳理知识逻辑脉络，弥补学生自主学习碎片化、不成体系的短板。紧跟行业发展，更新食品加工、检测技术教学内容。同时规范课堂秩序，杜绝松散化教学。

5.3 规范实践流程，强化实操能力培养

完善实训管理制度，制定标准化操作流程，严格规范学生实验行为，杜绝篡改数据、简化步骤等问题。优化小组分工，实行岗位轮换，保障全员参与实操。增设罗汉果、金银花等本土食材特色实训项目，贴合地方产业需求。深化校企合作，联动本地食品与中药材企业，搭建校外实训平台，提升学生岗位适配能力[12]。

5.4 完善评价体系，强化综合育人效果

摒弃单一以学生满意度为导向的评价模式，构建“过程评价+期末考核+专业能力测评”综合考核模式，平时成绩占比控制在40%以下，细化实训操作、作业质量等量化指标，杜绝人情分。优化期末试题，减少纯记忆类基础题，侧重能力考察。调整教师考核机制，降低学生主观满意度权重，将教学规范性、人才培养质量纳入考核，同时合理收集学生学习诉求，合理吸纳学生教学建议，但不迁就不合理、低标准的要求，实现教学约束与学习体验的动态平衡[13]。

5.5 赋能教师发展，提升课堂把控能力

搭建食品专业教师成长平台，开展中医药+食品跨学科教学培训，提升教师交叉学科教学能力。

组织教师观摩优质课程,优化课堂互动设计,精准把控教学节奏。完善教师奖惩机制,将课堂管理成效、教学质量、学生专业素养提升纳入绩效考核,严肃整治敷衍教学、放任课堂、过度迁就学生等行为。引导教师既要当好知识传授者,更要做好课堂组织者、学习引导者和成长引领者,全面提升教师专业素养、课堂管控能力与教改实践水平。

6 结论

教育的至高智慧,在于守正与创新平衡、引领与自主共生。“以学生为中心”是新时代先进教育哲学,其价值实现必须依托科学认知、理性践行与学科适配。中医药高校食品类专业作为典型交叉学科,必须规避极端化、形式化、功利化育人误区。

新时代专业教学改革,应以辩证教育思维重塑师生关系,以专业标准守住育人底线,以中医药特色铸就育人内核,在尊重学生主体性的同时坚持教师价值引领,实现知识传授、思维培育、能力塑造与文化传承的统一。唯有摒弃浮华、回归本真、守正创新,方能培育适配大健康产业发展的复合型高素质人才,为中医药和食品产业传承创新筑牢人才根基。

参考文献

- [1] 王雨婷,杨蓉.“以学生为主体、教师为主导”理念下高职课堂教学模式探索[J].成都航空职业技术学院学报,2019,35(04):39-41+80.
- [2] 王渊,郭斌,汪浩,等.“以项目为驱动,以学生为中心,以教师为主导”的数字媒体工作室教学模式探讨[C]/2013年中国信息通信研究新进展论文集.江西师范大学软件学院;江西师范大学传播学院;江西现代职业技术学院,2014:308-310.
- [3] 卡尔·罗杰斯.自由学习[M]. 伍新春,译.北京:人民邮电出版社,2016.
- [4] 李为.浅谈以学生为中心,教师为主导的大学英语教学模式[J].山西财政税务专科学校学报,2017,19(04):78-80.
- [5] 林江,甘若谷,杨美春,等.“以学生为中心”的院系教学改革与成效——以广西中医药大学基础医学院为例[J].广西中医药大学学报,2019,22(01):122-124.
- [6] 田星,肖作为,袁林祥,等.基于药食同源产业需求的中医药院校食品专业创新创业人才培养体系重构与实践——以湖南中医药大学为例[J].药食同源杂志,2025,1(07):68-74.
- [7] 李扬.高校学生评教制度问题与对策研究[D].沈阳师范大学,2025.
- [8] 薛峰,程建明,乔宏志.思创融合视域下中医药高校食品类专业人才培养模式的探索[J].农产品加工,2023,(17):117-120.
- [9] 梁竹梅,吴佳佳.以学生为中心的教学错位与修正弥合[J].高教论坛,2025(10):33-37.
- [10] 田贤鹏,姜淑杰.高质量发展视域下高校学生评教:问题表征与制度变革[J].现代教育管理,2022,(09):74-83.
- [11] 格特·比斯塔.教育的美丽风险 [M]. 赵勇,译.北京:北京师范大学出版社,2021.
- [12] 刘丽莉,杨协力,肖枫,等.产教融合背景下地方高校食品类专业教学模式研究[J].农产品加工,2025(5):133-136.
- [13] 谢丹,周仁杰,李玉锋,等.“新农科”背景下食品科学与工程专业课程改革路径[J].食品工程,2026(1):63-66.

