

部省共建背景下《食品加工技术》课程教学改革的具体措施

刘丽丽 于 越 刘 欣
黑龙江旅游职业技术学院 黑龙江 哈尔滨 150000

摘 要：本文针对部省共建背景下《食品加工技术》课程教学改革的具体措施进行了探讨。首先分析了当前《食品加工技术》课程教学存在的问题，然后提出了针对性的改革措施。主要包括优化课程体系、改革教学方法、完善考核方式、加强实践教学和提升教师队伍素质等方面。通过实施这些改革措施，可以有效地提高《食品加工技术》课程的教学质量，培养适应食品行业发展需求的高素质技术技能人才。

关键词：部省共建；食品加工技术；教学改革；具体措施

引言

随着食品行业的快速发展和人才需求的不断变化，传统《食品加工技术》课程教学模式已无法满足当前的教学需求。部省共建背景下，为了培养适应食品行业发展需求的高素质技术技能人才，有必要对《食品加工技术》课程进行教学改革。本文旨在分析当前《食品加工技术》课程教学存在的问题，并提出针对性的改革措施。

1 部省共建背景下的教育改革需求

部省共建的教育改革背景下，旨在提升高等教育的整体水平，推动地方和国家之间的协同发展。这一模式强调教育资源的优化配置与共享，通过深化产教融合和校企合作，提升专业教育的实践性和应用性。随着国家经济发展和产业转型的不断推进，传统的教育模式已无法满足现代社会对高素质人才的需求。部省共建可以通过整合国家级和地方的教育资源，推动区域性高等教育的创新发展，培养更多适应社会需求的专业人才。

教育改革需求主要体现在课程设置、师资力量、实践教学和科研能力的提升等方面。高校需要与地方产业需求相结合，调整学科设置，更新课程内容，增强学生的实践能力和创新意识。此外，教师的专业素养和教学方法也应与时俱进，通过引入新技术、新理念，增强教学的互动性和实效性。因此，部省共建不仅仅是教育资源的配置问题，更是推动区域经济发展、提高教育质量和 service 社会的综合性改革举措。

2 《食品加工技术》课程教学改革的必要性

随着食品产业的不断发展和技术的革新，传统的《食品加工技术》课程教学方法和内容已不能满足社会对高素质食品加工人才的需求。该课程作为食品科学与工程专业的重要基础课程，其教学改革势在必行。首先，当前课程内容较为陈旧，缺乏与最新食品加工技术的接轨，如智能化加工、食品安全监控技术等。因此，更新课程内容，融入现代食品加工技术和实践案例，成为教学改革的关键。

其次，传统教学模式过于注重理论知识的传授，忽视了学生实践能力的培养。改革应注重实践教学环节的强化，如通过校企合作、实习实训等方式，让学生接触真实的生产环境，提升其操作技能和解决实际问题的能力。此外，跨学科的综合性项目和创新设计类教学内容也应成为改革的一部分，培养学生的创新思维和团队合作能力。

3 当前《食品加工技术》课程教学存在的问题

3.1 课程体系与行业需求脱节

目前，《食品加工技术》课程的内容大多停留在传统的食品加工基础理论和经典技术上，缺乏对现代食品加工技术、产业需求的及时更新与反映。例如，智能化加工、绿色生产技术等新兴领域尚未得到足够关注，导致课程内容与行业实际需求之间存在较大差距。学生所学知识和技能往往无法完全适应快速发展的食品行业，影响了毕业生的就业竞争力和职业适应能力。

3.2 教学方法单一，缺乏实践性

传统的《食品加工技术》课程多依赖于课堂讲授，重理论、轻实践，缺乏互动性和创新性。学生通过听讲和做笔记的方式学习，往往无法真正掌握实际操作技

本论文为黑龙江旅游职业技术学院校本课题研究项目

课题名称：部省共建背景下《食品加工技术》课程教学改革实践

课题编号：LLXB202527

能。现代教学应更加注重案例分析、现场教学、实验教学等方式,将理论与实践相结合,让学生在实践中解决实际问题,提升综合能力和实践水平。

3.3 考核方式不够全面,重理论轻实践

现行的考核体系主要侧重学生的理论知识掌握,忽视了实践操作能力的评价。许多课程的期末考试依然以书面答题为主,这种评价方式无法真实反映学生的实践能力和创新思维。若只依赖纸面成绩,难以全面了解学生的能力水平,特别是在面对复杂的食品加工问题时,学生往往缺乏应对的能力。

3.4 实践教学设施不足,教师队伍素质有待提高

目前,不少高校的《食品加工技术》实践教学设施陈旧、实验设备不足,无法满足学生实际操作的需求。虽然部分学校已进行设施升级,但与行业标准和前沿技术相比,仍存在差距。此外,部分教师在专业知识、实践经验和教学方法上的能力还需提升,缺乏与现代食品加工行业的接轨,导致教学质量受到影响。

4 部省共建背景下《食品加工技术》课程教学改革的具体措施

4.1 优化课程体系,更新教学内容

(1) 结合行业需求,调整课程设置

为了更好地适应食品行业的发展需求,首先需要对《食品加工技术》课程体系进行优化,紧跟行业发展趋势,调整课程设置。课程内容不仅要涵盖传统的食品加工基础知识和经典技术,还应加大对现代食品加工技术的关注。例如,智能制造技术、绿色生产技术、食品安全管理和信息化管理等新兴领域的内容应纳入课程体系,使学生能够获得更为全面的知识,提升行业适应能力。

(2) 引入新技术、新工艺、新标准

在更新教学内容时,需结合实际行业需求,通过与企业合作、调研行业前沿技术,确保课程内容的时效性和实用性。具体来说,可以通过聘请行业专家、组织企业实习等形式,将最新的行业技术和实践经验融入到课程中。同时,强化对国内外食品加工新标准和法规的学习,帮助学生掌握食品行业的最新规范,提高他们的职业素养和合规意识。通过这种课程体系的优化和教学内容的更新,能够有效提升学生的专业能力和创新思维,使其在未来的食品加工行业中具备较强的竞争力。

4.2 改革教学方法,提高教学效果

(1) 采用案例教学、项目教学等多样化教学方法

为了提升《食品加工技术》课程的教学效果,改革传统的教学方法至关重要。首先,可以采用案例教学和项目教学等多样化的教学方法,增强学生的实际操作能

力和解决实际问题的能力。案例教学通过真实的行业案例,帮助学生理解理论知识的实际应用,培养他们分析和解决复杂问题的能力。通过分析和讨论行业中的经典案例,学生能够深入了解食品加工中的技术难题与解决策略,同时提升他们的批判性思维和决策能力。

项目教学则注重学生在团队合作中进行实践,解决具体的食品加工技术问题。这种方法能够更好地培养学生的团队协作、沟通能力以及项目管理能力。学生通过参与实际项目,从策划到实施,能够充分体验到食品加工过程中每个环节的技术和管理要求,提高其综合素质。

(2) 利用多媒体、网络等现代教学手段

现代教学手段的引入也是提升教学效果的重要途径。利用多媒体和网络技术,能够为学生提供更加丰富和生动的学习资源。通过多媒体教学,教师可以展示生产现场、加工过程、技术演示等,增强学生的感性认识;而网络平台则可以提供在线学习、资源共享和互动交流的机会,帮助学生随时获取最新的行业动态和学术资料。通过这种现代化的教学手段,能够使教学内容更加生动、易于理解,提高学生的学习兴趣和学习效果。

4.3 完善考核方式,注重实践能力评价

为了更好地适应食品行业的发展需求,提高学生的实践能力,有必要对《食品加工技术》课程的考核方式进行改革。具体措施如下:

(1) 增加实践操作考核比重

实践操作是检验学生掌握食品加工技术的重要手段。因此,在考核中应增加实践操作考核比重,使学生更加重视实践能力的培养。例如,可以设置实践操作考核环节,要求学生完成食品加工的实际操作任务,如食品加工工艺流程设计、食品加工设备操作等。通过实践操作考核,可以检验学生是否掌握了食品加工的基本技能,提高学生的动手能力。

(2) 引入过程性评价和终结性评价相结合的方式

传统的考核方式往往只注重终结性评价,即期末考试成绩,而忽视了学生在学习过程中的表现。为了更好地评价学生的学习成果,应引入过程性评价和终结性评价相结合的方式。过程性评价主要包括课堂表现、平时作业、实践操作等环节,可以反映学生在学习过程中的进步和不足。终结性评价则是指期末考试,可以检验学生是否掌握了课程的基本知识和技能。通过过程性评价和终结性评价相结合,可以全面、客观地评价学生的学习成果,促进学生全面发展。通过以上措施,可以有效地提高《食品加工技术》课程的考核质量,注重实践能力评价,培养适应食品行业发展需求的高素质技术技能

人才。

4.4 加强实践教学,提升学生实践能力

实践教学是提高学生实践能力的关键环节,对于培养适应食品行业发展需求的高素质技术技能人才具有重要意义。为了加强实践教学,提升学生实践能力,可以采取以下措施:

(1) 建设校内外实践教学基地:校内实践教学基地的建设是提高学生实践能力的重要保障。学校可以建立食品加工实验室、食品加工生产线等实践教学基地,为学生提供实践操作的平台。同时,学校还可以与食品加工企业合作,建立校外实践教学基地,让学生有机会到企业进行实习和实训,了解企业的实际生产过程,提高学生的实践能力。

(2) 开展校企合作,实施产学研一体化:校企合作是提高学生实践能力的重要途径。学校可以与食品加工企业合作,开展产学研一体化项目,将企业的实际生产问题引入到教学过程中,让学生在解决实际问题的过程中提高实践能力。同时,学校还可以邀请企业的技术专家来校授课,分享企业的实际经验和新技术,丰富教学内容,提高教学质量。通过以上措施,可以有效地加强实践教学,提升学生实践能力,培养适应食品行业发展需求的高素质技术技能人才。同时,校企合作还可以促进学校的科研工作,推动食品加工技术的发展。

5 部省共建背景下《食品加工技术》课程教学改革的效果评价

部省共建背景下,《食品加工技术》课程教学改革的效果评价是检验改革措施是否有效的重要环节。通过实施教学改革,我们期望在教学质量、学生实践能力和行业认可度等方面取得显著的提升。

5.1 教学质量提升的体现

教学改革后,教学质量得到了明显提升。教师通过引入新的教学方法和手段,如案例教学、项目教学等,激发了学生的学习兴趣,提高了教学效果。同时,课程内容的更新和优化,使教学内容更加贴近行业需求,提高了学生的专业素养。此外,通过加强实践教学和校企合作,学生的实践能力得到了锻炼,能够更好地适应实际工作环境。

5.2 学生实践能力增强的表现

教学改革后,学生的实践能力得到了显著增强。通过实践操作考核和校外实践教学基地的建设,学生有机会进行实际操作,掌握食品加工的基本技能。同时,校企合作项目的开展,使学生能够参与到实际生产过程中,了解企业的实际需求,提高解决实际问题的能力。这些实践经验的积累,为学生未来的就业和发展奠定了坚实的基础。

5.3 行业认可度和就业竞争力的提高

教学改革后,学生的行业认可度和就业竞争力得到了提高。通过与企业合作,学生有机会了解行业的发展动态和最新技术,增强了对行业的认知。同时,学生在实践过程中展现出的专业素养和实践能力,也受到了企业的认可。这为学生未来的就业提供了更多的机会,提高了他们的就业竞争力。

结束语

通过对部省共建背景下《食品加工技术》课程教学改革的具体措施的研究,本文提出了优化课程体系、改革教学方法、完善考核方式、加强实践教学和提升教师队伍素质等方面的改革措施。这些措施的实施将有助于提高《食品加工技术》课程的教学质量,培养适应食品行业发展需求的高素质技术技能人才。然而,教学改革是一个长期而复杂的过程,需要不断地实践和探索。因此,在今后的教学工作中,我们将继续深入研究和实践,不断完善和改进《食品加工技术》课程的教学模式,为食品行业的发展做出更大的贡献。

参考文献

- [1]郝卓莉.高职食品加工技术课程柔性化教学改革探索[J].石家庄职业技术学院学报,2020,32(2):71-73.
- [2]徐龙,王涵,魏小雁,高宇萍,张邦建,梁蕊芳.我国食品加工技术专业现代学徒制研究与应用现状[J].教育教学论坛,2020,33:364-366.
- [3]刘云,张梦雪瑶,高妙姿等.基于OBE理念的“食品安全与质量控制学”教学改革与探索[J].食品工业,2023,44(11):278-280.
- [4]徐爱玲,唐敬超,张焕云等.国际工程教育认证下基于成果导向教育(OBE)理念重构闭环式环境工程微生物学课程教学[J].微生物学通报,2021,48(2):648-658.