

线上线下融合一体化教学模式在《乳品加工》课程中的应用

李静 陈明星 桂向东

(黑龙江农垦科技职业学院, 黑龙江 哈尔滨 150431)

[摘要]专业教学应当以技能培养为主, 实践经验的指引也需适当地摄入, 特别是在《乳品加工》的课程中, 如果要改变当前的教学模式, 增加课堂教学效率就需要适当掌握理论教学与实践教学的比重, 通过线下的实训、培训等来锻炼学生对理论知识的掌握, 用以提升教学水平。本文据此从课程问题出发, 以线上线下教学模式一体化为研究方向, 具体阐述教学实践应用问题。

[关键词]《乳品加工》课程; 一体化教学

[DOI] 10.12252/j.issn.2096-6261.2021.07.681

引言

《乳品加工》课程是食品加工技术专业的主要课程之一, 也是食品营养与检测专业的必修课程, 其课程的主要方向包括了乳品的基础知识、加工技术等, 这些都是专业人员步入实践活动中的必修技能理论。课程重视知识运用实际, 旨在教导学生自我探索乳品生产过程中的操作问题, 加强学生实践能力, 传统课堂教学多以灌输式为主, 学生学习效果不佳, 积极性与兴趣点提不起来也抓不住, 造成了课堂与实践的不相协调, 而运用线上线下融合一体化教学的方式能够大大解决这一问题。

一、《乳制品加工技术》课程教学存在的问题

(一) 课时比例不平衡

在实际的《乳品加工》课堂教学中, 学校往往所安排的理论课程大于实际课程, 将其课时比例形成了极为不平衡的状态, 不够充分地考虑专业学生对实践课程的需求, 这种传统教学模式导致了学生难以在课堂维持注意力去思考问题, 反而只有老师在以灌输的方式让知识进入学生大脑, 这样只会让学生对于专业课程的兴趣度不高, 特别是一节课的几十分钟内, 学生有效学习时间较短, 其思维活力也不足, 无法准确领会课程的重要内容。而且学生的课余生活比较丰富, 很难自主学习专业理论知识, 无法将课上教学内容与课下实践相结合, 使得知识不足以用于实践^[1]。

(二) 教学模式过于单一

教师作为学生学习知识的引导者, 应当注重课程的设计与教学模式的结合, 特别是课程改革后应当撤销传统课堂的弊端, 注重将创新性的元素融合起来发展, 这点应当注重体现在教学模式上。在《乳品加工》课程中, 教师往往习惯于参照课本教材的经验, 不考虑其实践的可行性, 缺乏实践经验的奠基, 很难让学生具备创新的思维 and 实践能力, 学生只在课堂中学习, 难以得到机会走上实践的平台, 无法验证教材内容的可行性, 知识成了空壳, 理论得不到实践, 学生自然保持不了对专业的兴趣与热爱, 也没有了积极探索的欲望。

二、线上线下融合一体化教学模式在《乳品加工》课程的实践应用

(一) 课程设计

线上线下一体化教学通常是通过教师在课堂中以理论知识为主, 运用多媒体信息化技术, 包括了教学案例、图片、视频等, 将教案内容充分展示在学生面前, 再将问题引出, 教导学生从线下课程或者实践教学中获得答案, 再进行讨论研究, 充分将理论与实践相融合, 达到线上指导下, 线下验证线上的作用。教师应当注重课程与问题的导入要结合专业的特点与实际的教学资源, 形成课程的学习体系, 具体到每节课的课时安排充分合理, 再将学生的学习效果和教学评价做好阶段性回顾。

(二) 教学实践

1. 教学任务的实践。学生在《乳品加工》课程的学习上根据课堂学习任务通过小组作业的方式来将线上的知识进行消化, 线上课堂教学主要以理论知识为主, 线下活动主要以验证为主, 学生要充分吸收课本经验, 在实际中得到自己的领会。比如, 在进行酸奶凝固的学习过程中, 教师可以通过线上课堂将有关技巧和实践过程的方式或视频内容教给学生, 引导学生提出问题, 包括“发酵剂的用量标准”“需要等待发酵的时间”等, 学生在提出问题的同时也在思考问题, 在教师标注好注意事项后, 学生就可以通过小组实践的方式来一一解决问题^[2]。线上课堂也可以通过多媒体的技术及时跟进学生实践的进度, 对相应的问题予以指导, 特别是没有进行线下实践的同学也能够做到及时地监督与督促, 从而发挥好线上线下的教学效果。

2. 实践研讨学习。实践研讨学习主要以线下活动为主, 通过学生成立的小组或者个人的实践成果进行研究探讨, 主要用演示法、探讨法等方式, 围绕学生的课题研究, 比如制作凝固酸奶时, 发酵时间过程中各阶段的状态、色泽和味道, 确定实践中的影响因素, 适当进行小组成果的对比。其次, 对于学生实践过程中遇到的共性问题及时展开讨论, 通过教师线上的教学经验与过程进行研究分析, 得出不足与改善措施。最后, 在线下的实践过程中积极以指导讨论的结果为主, 做好资源信息共享, 教师也及时地到场帮助学生做好示范, 以教学成果做好评价与成绩的考核, 实现线上线下一体化教学模式, 充分激发学生学习的积极性。

三、结束语

在乳品加工的课程发展下, 教师要注重专业发展的创新性, 特别是在教学模式上的转换, 要灵活可行、与时俱进, 积极培养学生有乳品行业的从业资质, 充分了解基础的知识与技能, 让学生真正做到理论联系实践, 给予社会、行业自己的价值。同时, 教师要注重教学理念的转变, 要培养优质学生就要充分发挥好教学资源, 加强教学力度, 充分体现线上线下教育的优势与发展趋势, 满足学生的学习需求。

参考文献

[1] 郭淑文. 教师到企业实践对乳品加工技术课程教学改革的影响[J]. 现代食品, 2018(9): 39-40.

[2] 王微. 乳制品生产技术行动导向教学模式的研究与实践[J]. 现代食品, 2018(12): 58-60.

作者简介: 李静, 女, 汉族, 黑龙江省人, 副教授, 硕士研究生, 研究方向: 食品科学。

基金项目: 黑龙江省高等职业教育教学改革研究项目

课题名称: 高职食品专业核心课程线上线下教学融合一体化的研究与实践

课题编号: SJGZY2020137