

新时代职业教育 OBE 理念下食品类混合式课程评价的多维探究与实践

李 曼

黑龙江职业学院 黑龙江哈尔滨 150111

摘 要: 本文紧扣新时代职业教育发展脉搏, 聚焦食品类专业课程, 深度剖析 OBE 理念融入混合式教学情境下课程评价体系的构建与实践。通过多维度探究, 梳理出食品类混合式课程在教学实践与评价环节的现状、问题, 结合具体课程案例解析基于 OBE 理念优化评价体系后的成效差异, 进而提出涵盖精准化指标设计、多元主体协同及结果深度应用的改进策略, 旨在推动食品类职业教育课程质量提升, 确保精准培育契合产业需求的高素质专业人才。

关键词: 新时代职业教育; OBE 理念; 食品类混合式课程; 课程评价

1. 引言

1.1 研究背景

置身于新时代职业教育蓬勃发展的浪潮, 产业升级加速与数字化技术迭代交织, 对食品类专业人才培养模式提出新要求。OBE 理念顺势成为职业院校教学革新的关键指引, 其核心聚焦于学生终极学习成果与能力进阶, 倒推课程教学从传统“输入导向”向“产出导向”转型。食品类课程知识体系繁杂、实操性要求严苛, 混合式教学模式应运而生, 借线上资源拓展理论深度, 以线下实践夯实技能根基。然而, 与之适配的课程评价体系却尚处摸索阶段, 现有评价模式难以评量学生在混合式学习进程中的多维成长及成果达成, 成为食品专业人才高质量输出的瓶颈, 亟待解决的难题。

1.2 研究目的与意义

本论文致力于全方位、深层次探究新时代职业教育 OBE 理念下食品类混合式课程评价体系革新路径, 旨在达成三重关键目标: 其一, 构建契合食品专业特质与职业导向的精准化、动态化评价指标体系, 实现对学生知识吸纳、技能锤炼、职业素养内化的全链条监测; 其二, 通过多元主体深度参与评价, 如引入食品企业一线专家、行业协会权威人士, 协同校内师生, 拓宽评价视野, 确保课程评价紧密贴合产业实践前沿; 其三, 凭借评价结果的高效反馈与深度挖掘, 反哺教学全程, 驱动课程内容迭代、教法创

新优化, 切实提升教学效能。其意义深远, 不仅为食品类专业教学改革提供可借鉴的实操范本, 更能精准对接食品产业人才缺口, 为行业可持续发展筑牢人才根基。

2. OBE 理念与食品类课程的契合性

2.1 OBE 理念核心要旨

OBE 理念秉持三大核心理念: 一是以学生为中心, 教学全程围绕学生个体学习需求、能力起点与发展潜能铺陈设计, 确保每位学生皆能在原有基础上实现最大化成长; 二是聚焦成果产出, 摒弃模糊宽泛教学目标, 代之以清晰、可量度、具职业针对性的学习成果清单, 如食品专业学生需精准掌控食品加工核心工艺、明确质量安全管理关键节点等; 三是倡导持续改进, 基于对学生阶段性成果的实时追踪与评估, 灵活调适教学策略、优化课程架构, 构建教学相长良性闭环。

2.2 适配食品类课程的天然优势

食品类课程专业跨度广, 涵盖食品科学基础理论、加工工艺实操、营养卫生把控、市场营销洞察等多元知识技能板块, 且与食品产业链各环节深度衔接, 实操要求贯穿始终。OBE 理念恰似“量身定制”: 一方面, 依循成果导向, 精准对接食品研发、生产、质检、销售等岗位群核心能力需求, 倒推课程知识拼图与技能模块整合, 保障教学内容“适销对路”; 另一方面, 关注学生个体学习轨迹, 契合食品专业学生因基础知识差异、兴趣偏好不同而导致的多元学

习诉求,借个性化教学计划与分层评价机制,激发全员学习动力,厚植专业能力。

3. 食品类混合式课程实施现状

3.1 教学资源整合态势

当下,食品类混合式课程在教学资源汇聚上初显成效,线上平台集成海量精品资源,从食品原料微观结构剖析的3D动画演示,到国际前沿食品加工技术研讨会直播回放,拓展学生知识边界;虚拟实验室模拟食品理化检测、生产线操控流程,助力实践预习与技能强化。线下实训基地设备持续更新,引入企业级先进生产线、精密检测仪器,创设逼真实操场景。然而资源分布不均、碎片化严重及更新滞后等问题并存,部分院校线上资源同质化高,线下实训难以模拟食品产业智能化升级,制约教学质量效果提升。

3.2 教学方式融合实景

教学方式融合层面,线上线下联动模式渐趋多元。“课前线上预习+课中线下深化+课后线上拓展”三段式教学广为应用,课前推送微视频、预习测试,课中案例研讨、实操演练,课后在线答疑、拓展项目推送,形成学习闭环。问题在于,线上线下衔接生硬,教学节奏把控失准,如线上理论讲解与线下实践应用脱节,小组线上讨论热烈但线下协作“貌合神离”,致使学生学习体验碎片化,知识技能转化受阻。

3.3 教学效果呈现实景

食品类混合式课程教学效果喜忧参半。积极面显著,学生知识储备激增,借线上多元资源,食品化学等课程知识理解更透彻,相关成绩提升。实践动手能力飞跃,线下实操结合线上预习,微生物检测实操准确率大幅提高,还能自主分析数据。学习自主性被唤醒,多数学生主动探索行业热点、参与交流。然而问题也突出,两极分化加剧,自律性差的学生跟不上节奏,与优秀生成绩差距拉大。知识转化脱节,遇复杂食品问题,学生难以活用知识解决。课程思政融入生硬,未能有机结合专业与思政,学生职业情怀与责任感培养不足,整体育人成效受限。

3.4 师生角色适应实景

师生在混合式课程里艰难转型。教师从知识灌输者变为多面手,课前整合资源、设计课程;课中引导讨论、指导实操;课后评估辅导。但传统惯性及信息技术短板阻碍部分教师,致资源整合差、引导生硬、教学创意难施。学

生从被动变主动,线上自主规划,小组合作积极贡献。可不少学生自主学习弱,面对资源茫然,线下互动也因性格内向等不敢发言,难以融入新范式,师生都需克服困难,实现深度教学相长。

3.5 校企合作融入实景

校企合作是关键却复杂。成功案例不少,企业专家线上分享实操窍门、市场动态;校外实习基地提供实战机会,学生积累经验反哺学习;企业助更新设备、参与考评,人才更适配需求。保障机制有协议规范权益、协调委员会沟通、经费支持运作。但执行遇阻,企业常违约;委员会难按时议事,决策慢;经费受双方经营和预算影响不稳定,合作稳定性与深度受限,亟待破局深化融合。

4. OBE 理念下食品类混合式课程评价的多维架构初析

4.1 学习成果维度:核心能力精准“画像”

聚焦食品专业学生核心能力铸魂,细分多元子维度深度“扫描”。知识内化维度,摒弃机械记忆考查范式,借案例深度剖析、项目实战策划,探测学生对食品化学组成、工艺原理等知识融会贯通与迁移运用之能;技能锤炼维度,对标食品加工、检测等职业规范,现场核验设备操作精准度、产品质量稳定性;职业素养涵养维度,植入职场情境模拟“考场”,观测学生团队协作默契、沟通应变灵动及职业道德恪守状况,考量在食品质量危机应对中的责任担当与操守坚守。

4.2 教学过程维度:教学效能动态“听诊”

教学过程维度恰似教学效能“听诊器”,全程捕捉动态节律。线上学习轨迹追踪全覆盖,剖析资源访问时长、频次,讨论参与热度,作业提交时效与质量,精准定位学习难点与兴趣燃点,如察觉学生于食品微生物检测章节线上学习卡顿,即时推送专项辅导资源;线下课堂活力监测,凭借课堂观察、小组互动评估,实时校准讲授节奏、研讨深度,确保教学与学生学习节奏同频共振,保障知识技能传输流畅高效。

4.3 教学资源维度:资源适配度综合“研判”

教学资源维度重审资源“适配度”。从资源内容相关性考量,校验教学资源是否紧密环绕课程目标及学习成果,调研学生获取资源便捷度、平台操作友好性,简化繁琐注册、检索流程;资源更新及时性度量,依循食品行业法规政策刷新、技术迭代周期,督促资源定期“焕新”,确保教学

资源“保鲜”，时刻贴合教学实践需求。

4.4 学习体验维度：主观感受全息“捕捉”

此维度旨在全息捕捉学生学习体验。借问卷调查、线上论坛交流分析、课后访谈等途径，洞悉学生对混合式教学模式接受度、线上线下衔接流畅度、学习资源趣味性与实用性感知；挖掘学生自主学习过程中的成就感、挫败感根源，及对课程难度、教学进度把控的满意度，为优化教学氛围、激发学习动力提供一手素材。

4.5 职业发展维度：生涯赋能长远“度量”

立足学生职业发展远景，考量课程对其职业生涯的长效赋能。追踪毕业生入职初期职业适应状况，如岗位胜任速度、专业技能应用熟练度；调研企业对毕业生综合素质反馈，包括创新能力、团队融入能力、职业成长潜力；剖析课程学习成果在学生长期职业晋升中的支撑效能，如参与行业竞赛获奖、取得职业技能进阶证书比例，为课程持续优化锚定长远方向。

5. 现存困境与挑战

5.1 理念落地的艰难磨合

OBE 理念虽立意高远，但在食品类混合式课程实践中遭遇教师传统观念的顽固“阻击”。多数教师难以瞬间扭转思维至成果导向设计，教学设计仍倾向“教材中心”，忽视学生差异化起点与多元成果需求；评价环节倾向知识记忆考查，对能力进阶、素养内化评价浅尝辄止，致使理念“悬于半空”，难以贯穿教学全程，师生亦在新旧思维切换中迷茫摸索，延缓改革步伐。

5.2 评价指标的精度短板

现行评价指标恰似“近视镜”，只见局部不见整体，精度堪忧。知识技能维度，重记忆复述轻深度理解与创新应用，如食品营养课程考背记营养素功能，却难测学生膳食配方定制创新力；实践能力考量粗疏，常聚焦操作步骤合规，忽略复杂情境应变；职业素养指标抽象宽泛，“团队协作佳”“职业操守好”等表述缺细则，难以实操界定，致评价结果模糊，难精准定位学生优劣。

5.3 主体参与的失衡僵局

评价主体生态失衡，“跛脚”前行。教师独揽评价主导权，学生自评多为形式“点缀”，互评囿于人情世故，未实质参与成长反思；企业、行业“列席”难“入席”，常期末匆匆打分，未融入日常教学“肌理”，难输出现场实操规范、

前沿技术洞察，致课程与职场需求“温差”难消，学生步入社会顿感“水土不服”，衔接断层阻碍人才输出效能。

5.4 数据赋能的应用迟滞

大数据时代，课程评价却未搭上“快车”。数据采集杂乱无章，线上平台数据、线下实训记录、考试成绩“各自为政”，未整合关联；分析手段原始，止于简单统计描述，未深挖数据“富矿”，难循学习行为溯因成果差异，凭经验教学仍大行其道，错失数据驱动教学革新机遇，教学优化如盲人摸象，难切要害。

6. 策略与建议

6.1 理念重塑与师资赋能双轨并行

校方应组织高强度、沉浸式 OBE 理念研习营，邀教育专家深度剖析、企业精英现身说法，促教师思维革新；定制个性化师资发展路径，涵盖线上进阶课程、企业挂职实操、校内工作坊互评互鉴，提升评价设计与数据运用能力，如定期选派教师赴食品龙头企业参与新品研发，返校转化实战经验至教学评价，引领理念落地生根。

6.2 评价指标精雕细琢

联合企业、行业协会及教育测量专家，拆解食品岗位胜任力模型，量化职业素养细则，如为“食品安全风险管控能力”设定量化检测指标；增添创新应用、跨学科融合等高阶能力权重，依食品科技前沿动态季度更新指标，借精准“标尺”量出学生真水平，为教学校准方向。

6.3 多元主体深度嵌合

构建学生自评“成长档案”，含技能进阶表、素养反思录，互评设“能力拼图”小组互评工具，激发内生动力；企业全程“驻校入课”，设企业导师工作室，从课程设计、教学督导到成果验收全链参与，如食品加工旺季邀企业师傅进校带徒实操，行业季会邀专家入校更新课程标准，使评价紧贴产业脉搏。

6.4 数据治理与驱动升级

打造一体化智能学习平台，无缝集成多元数据，运用 AI 挖掘学习行为、成果关联，为学生“画像”、为教学“开方”；依数据洞察周度微调教学，如据学生线上难点驻留时长，即时推送专项辅导；定期发布数据洞察报告，为教学管理、资源配置提供“导航”，让数据成为教学优化“新燃料”。

6.5 资源协同生态重构

校内成立跨部门“实训资源统筹联盟”，周会协商、

月清资源账,依教学需求动态调配;校外与行业头部企业签战略协约,建“命运共同体”基金,共担风险、共享收益,企业稳供实习岗、学校输送专才,如共办食品创新工坊,保障资源链稳固,为课程评价持续供能。

7. 结论

本文构建的评价体系紧扣 OBE 核心理念,依行业岗位与课程目标细化多元指标,增加创新能力等权重,精准度量学生成果。多元评价主体模式成效初显,学生自评互评促反思成长,行业企业参与让课程对接职场。实践表明,该体系助力教学优化,学生成绩、实践与创新能力显著提升。但尚存指标动态更新繁琐、主体协作待磨合等短板。未来需深化 OBE 理念融入,借助技术精雕评价体系,为食品专业人才培养持续赋能。

参考文献:

[1] 刘文龙,张崑,陈卫军,等.基于 OBE 理念的应

用型食品专业人才培养的教学创新[J].食品与发酵科技,2023,59(3):140-143.

[2] 王薇,任家强,周宝晗,等.工科基础化学实验课程过程性评价体系的构建与实践[J].化学教育,2024,45(6):23-29.

[3] 刘晓燕.基于 OBE 理念的高职院校“督评导”一体化教学质量监测体系研究[J].中国职业技术教育,2024(2):90-95.

[4] 胡玮,尹仕,陈庆,等.校企合作模式下基于 OBE 理念的实践类课程设计[J].实验室研究与探索,2024,43(5):182-187.

[5] 康燕萍,黄鹏.基于 OBE 理念的嵌入式系统实践教学改革探索[J].科教导刊,2024(21):138-140.

项目来源:

黑龙江省高等教育学会课题,课题编号 23GJYBF089