

基于 OBE 理念高职食品加工类课程评价改革与实践

——《乳品加工与智能化生产》为例

孙璐璐

黑龙江职业学院 150111

摘要:当代社会对食品加工领域的需求不断增长,高职食品加工类课程因其培养实际操作技能与应用能力的特点,逐渐受到广泛关注。然而,传统的教育模式往往过于侧重知识传授,忽视了学生实际操作技能的培养,也不太能适应不断变化的产业发展需求。为了更好地满足学生与社会的需求,教育界引入了以学习成果为导向的教育模式,即 OBE (Outcome-Based Education) 理念。本文旨在探讨基于 OBE 理念的高职食品加工类课程评价改革与实践,以《乳品加工与智能化生产》课程为例展开研究。接下来的章节将深入探讨 OBE 理念在食品加工课程中的应用,分析传统评价模式的问题,探讨基于 OBE 的评价体系的必要性与挑战,并详细介绍基于 OBE 的课程评价设计与实践。通过具体案例的展示与分析,本文旨在为高职食品加工类课程的教学与评价改革提供有益的经验借鉴。

关键词: OBE 理念; 高职食品加工类课程; 评价改革; 实践

Evaluation Reform and Practice of Food Processing Courses in Higher Vocational Education Based on OBE Concept

—Taking “Dairy Processing and Intelligent Production” as an Example

Sun Lulu

Heilongjiang Vocational College 150111

Abstract: The demand for food processing in contemporary society is constantly increasing, and vocational food processing courses have gradually received widespread attention due to their characteristics of cultivating practical operational skills and application abilities. However, traditional education models often place too much emphasis on imparting knowledge, neglecting the cultivation of students' practical operational skills, and are not able to adapt to the constantly changing needs of industrial development. In order to better meet the needs of students and society, the education community has introduced a learning outcomes oriented education model, namely the OBE (Output Based Education) concept. This article aims to explore the reform and practice of the evaluation of food processing courses in vocational colleges based on the OBE concept, using the course “Dairy Processing and Intelligent Production” as an example for research. The following chapters will delve into the application of the OBE concept in food processing courses, analyze the problems of traditional evaluation models, explore the necessity and challenges of an OBE based evaluation system, and provide a detailed introduction to the design and practice of OBE based course evaluation. Through the display and analysis of specific cases, this article aims to provide useful experience and reference for the teaching and evaluation reform of food processing courses in vocational colleges.

Key words: OBE concept; Higher vocational courses in food processing; Evaluation reform; practice

一、引言

在当今社会,食品加工领域的迅速发展对相关领域的教育提出了更高的要求。高职食品加工类课程作为培养实际操作技能和应用能力的重要途径,正逐渐成为教育界和产业界的焦点。然而,传统的教育模式在满足学生需求和适应产业需求方面面临挑战。这促使教育者们转向一种以学习成果为导向的教育模式,即 OBE (Outcome-Based Education) 理念,以适应不断变化的教育和行业环境。OBE 理念强调将学习者放在教育的中心位置,以实际的学习成果为依据,促进学生的能力和技能的全面发展。这一理念不仅强调知识的获取,更关注学生的实际应用能力,使他们能够更好地适应快速变

化的社会 and 市场需求。在高职食品加工类课程中,引入 OBE 理念可以更好地培养学生的实际操作技能和解决问题的能力,使他们更好地为食品加工行业做好准备。本论文旨在以《乳品加工与智能化生产》课程为例,探讨基于 OBE 理念的高职食品加工类课程评价改革与实践。首先,本文将介绍 OBE 理念在食品加工课程中的应用,探讨其核心特点以及 with 高职食品加工类课程的契合点。随后,本文将分析传统评价模式存在的问题,从侧重知识传授到忽视实际技能培养,为引入基于 OBE 的评价体系提供了动因。接着,本文将探讨基于 OBE 的评价体系的必要性以及可能面临的挑战,包括教师认知和评价方法设计等问题。最后,本文将详细介绍基于 OBE

的《乳品加工与智能化生产》课程评价设计与实践,包括学习成果测量指标的制定、评价方法创新以及评价结果的分析与应用。

二、OBE 理念在食品加工课程中的应用

(一) OBE 理念的核心特点

OBE (Outcome-Based Education) 理念作为一种以学习成果为导向的教育模式,强调学生在教育过程中的实际表现和能力发展。其核心特点包括以下几个方面:(1) 以学习者为中心:OBE 理念将学生置于教育活动的核心,强调满足不同学生的需求和兴趣。教学过程不再是单向的知识传授,而是与学生密切互动,以促进他们的积极学习和全面发展。(2) 设定明确的学习成果:在 OBE 模式中,教育者需要明确定义学习成果,即学生应该达到的知识、技能和态度目标。这些目标成果应该与课程的教学活动紧密关联,以确保教学的有效性和目标的实现。(3) 着重于实际应用与技能培养:与传统的以知识传授为主的教育模式不同,OBE 强调学生的实际应用能力和实践技能的培养。学生不仅需要获得理论知识,还需要能够将所学知识应用于实际问题的解决中。

(二)《乳品加工与智能化生产》课程简介

《乳品加工与智能化生产》课程作为高职食品加工类课程的一个代表,旨在培养学生在乳品加工领域的综合能力。在引入 OBE 理念的基础上,该课程制定了明确的学习成果,以确保学生能够在课程结束时达到预期目标。课程的设计包括以下要素:(1) 课程目标与学习成果设定:该课程的目标是使学生掌握乳品加工的基本原理、技术和智能化生产的应用。通过设定具体的学习成果,如熟悉乳品生产流程、掌握相关设备操作技能等,课程明确了学生在知识、技能和态度方面的要求。(2) 课程大纲概述:课程大纲详细列出了课程的教学内容、教学方法、评价方式等信息。在 OBE 模式下,课程大纲与学习成果直接关联,每个教学单元都与特定的学习成果相匹配,以确保教学活动与目标的一致性。(3) 教学方法与教材选择的关联:在 OBE 理念的指导下,教学方法应与学习成果相匹配。在《乳品加工与智能化生产》课程中,教学方法将注重理论与实践相结合,例如通过案例分析、实验操作、项目设计等方式,培养学生的实际应用能力。综上所述,基于 OBE 理念的《乳品加工与智能化生产》课程明确了学习成果,将学生的能力发展与实际应用紧密结合,为教学和评价改革奠定了基础。

三、课程评价改革的必要性与挑战

(一) 传统评价模式的问题

传统的教育评价模式通常侧重于对学生知识的测量,主要通过考试和测验来评价学生的学习成绩。然而,在高职食品加工类课程中,仅仅依靠知识测验无法全面评价学生的能力。这种模式忽视了实际操作技能和应用能力的培养,使得

学生难以在实际工作中有效地运用所学知识。此外,传统评价模式往往缺乏与食品加工产业实际需求的紧密联系,导致培养出来的学生不太符合市场的需要。

(二) 引入基于 OBE 的评价体系的理由

引入基于 OBE 的评价体系可以弥补传统评价模式的不足,更好地满足高职食品加工类课程的特点和要求。首先,基于 OBE 的评价体系将教育目标和学习成果直接联系起来,明确指出学生应该具备的知识、技能和态度。这有助于激发学生的学习动力,让他们明确知道自己的学习目标,从而更加积极地参与学习。其次,基于 OBE 的评价体系强调实际应用和实践能力的培养。通过项目型的评价和实际操作考核,学生能够将所学知识应用于实际情境中,培养解决实际问题的能力。这与高职食品加工类课程的特点相符,有助于提高学生的综合素质。最重要的是,基于 OBE 的评价体系能够更好地与食品加工产业的需求相匹配。由于 OBE 强调实际应用和技能培养,培养出来的学生更具有实际操作能力,更容易适应食品加工行业的工作要求,从而提高就业竞争力。

四、基于 OBE 的《乳品加工与智能化生产》课程评价设计与实践

(一) 学习成果测量指标的制定

在基于 OBE 的课程中,明确的学习成果测量指标是评价体系的关键。针对《乳品加工与智能化生产》课程,需要制定能够量化和衡量学生知识、技能和态度的具体指标。(1) 知识方面:涵盖乳品加工的基本原理、工艺流程等知识点,以及智能化生产技术的相关概念。测量指标可以包括在知识测试中获得的分数,以及对于相关概念的理解和应用。(2) 技能方面:包括实际操作技能,如设备操作、生产流程掌握等。评价可以通过实验考核和实际操作的实施来进行,学生在实际操作中的熟练程度是评价的重要指标之一。(3) 态度方面:强调学生的职业素养、合作能力以及解决问题的态度。评价可以通过课堂参与度、小组合作项目等方式来进行,评估学生在团队合作和职业道德方面的表现。

(二) 评价方法创新

在基于 OBE 的课程中,传统的考试模式可能不再适用。为了更好地评价学生的实际应用能力和技能,需要创新评价方法。(1) 项目型评价:设计具体的乳品加工案例,要求学生实际情境中解决问题。学生需要运用所学知识和技能,分析问题并提出解决方案,从而全面评价其综合能力。(2) 实践技能考核:通过模拟生产线的操作,要求学生按照标准操作流程进行乳品加工。评价学生在实际操作中的熟练程度和准确性,强调实际技能的培养。(3) 小组合作项目:安排学生参与小组项目,要求他们协作完成乳品加工相关任务。评价学生在团队协作、沟通和领导能力方面的表现,强调态度和合作能力的培养。

五、案例课程实施与效果评估

(一) 课程实施过程

在基于 OBE 的理念指导下,实施《乳品加工与智能化生产》课程的过程中,教学团队充分考虑了学习者的特点和实际需求。通过将学习成果转化为具体的教学目标,教师能够更准确地引导学生的学习,使课程内容与学习成果相一致。在教学过程中,学生被鼓励积极参与课堂讨论、实验操作和项目设计等实践性活动。这有助于激发学生的学习兴趣,培养他们的实际应用能力。同时,小组合作项目的设计也促进了学生之间的合作与交流,提升了团队合作能力。

(二) 效果评估与反思

在课程实施后,进行效果评估是必不可少的环节。通过定量和定性的方法,对学生的学习成果进行全面评价,旨在了解课程改革的实际效果。(1) 学生能力的提升情况:通过对学生知识测验、实验操作和项目设计的评价,可以评估学生在知识、技能和态度方面的提升情况。结果显示,学生在实际应用和操作技能方面取得了显著进步,他们能够更自信地运用所学知识解决实际问题。(2) 教学模式的可行性评价:教学团队也对基于 OBE 的教学模式进行了反思。从教师和学生的反馈来看,基于 OBE 的评价体系使教学目标更加明确,学生更加积极参与课程。然而,在实施过程中,教师需要投入更多的时间和精力,设计和实施评价方法可能存在一定难度。综合评估结果,基于 OBE 的评价体系在高职食品加工类课程中的应用显示出积极的效果。学生的综合能力得到了提升,实际操作能力得到了更好的培养,教学模式的改革取得了一定的成功。

六、结论

通过对基于 OBE 理念的高职食品加工类课程评价改革与实践的探讨,特别以《乳品加工与智能化生产》课程为例,基于 OBE 的评价体系在高职食品加工类课程中具有重要的应用价值。OBE 理念强调学习成果为导向,使学生能够在实际应用中更好地发挥所学知识和技能。通过明确的学习成果和创新的评价方法,该体系能够更全面地评价学生的综合能力,

为培养实际操作能力强、适应产业需求的学生奠定基础。然而,基于 OBE 的评价体系在实施过程中也面临一些挑战,如教师教学方法的调整 and 评价方法的设计。为了更好地应对这些挑战,教育者需要不断深化对 OBE 理念的理解,不断改进评价方法,提升教育评价的质量和效果。综上所述,基于 OBE 理念的高职食品加工类课程评价改革与实践在实际应用中显示出潜力和价值。通过不断的实践和改进,可以更好地满足学生的需求,培养更具实际操作能力和综合素质的人才,为食品加工产业的发展做出积极贡献。

参考文献:

- [1] 苏新国,梁敏华,逯家富. 产业发展对高职食品加工技术专业人才素质需求[J]. 农产品加工, 2018, (05): 78-80.
- [2] 王加园,加卫,孙步峰. 高职《食品加工技术》实践教学改革措施[J]. 绿色科技, 2018, (03): 231-232.
- [3] 谢小花,刘静,陈静,安晓婷. 深化高职食品加工技术专业产业服务能力探索[J]. 阴山学刊(自然科学版), 2018, 32(02): 157-160.
- [4] 加卫,王加园,何丽红. 高职《食品加工技术》实训教学现状调查分析[J]. 绿色科技, 2018, (01): 238-239+241.
- [5] 张静,李乐. 高职《食品加工技术》课程项目化实践教学改革探究[J]. 轻工科技, 2018, 34(01): 163-164.
- [6] 陈海军. 高职食品加工专业食品机械与设备课程教学改革实践[J]. 时代农机, 2017, 44(09): 193-194.

课题名称: 基于 OBE 理念高职食品加工类课程评价改革与实践-《乳品加工与智能化生产》为例, 课题来源: 黑龙江职业学院校级课题, 课题编号 XJY B2022026

作者简介: 孙璐璐(1982.10), 女, 黑龙江五大连池人, 硕士, 讲师, 研究方向: 食品专业教学

