

基于项目导向的中职食品加工课程教学方法研究

邢航

拉萨市第一中等职业技术学校

DOI:10.12238/er.v8i3.5899

摘要：本文研究了基于项目导向的中职食品加工课程教学方法，分析了当前中职食品加工课程的教学现状，探讨了项目导向教学法的理论基础与实施必要性，设计了具体的教学方法与策略，并预期了教学效果与目标。本研究旨在为中职食品加工课程提供一种更加有效的教学模式。

关键词：项目导向教学法；中职；食品加工课程；教学方法设计

中图分类号：G71 **文献标识码：**A

Research on Project-based Teaching Methods for Vocational Food Processing Courses

Hang Xing

Lhasa No.1 Vocational and Technical School

Abstract: This article studies the project-based teaching method for vocational food processing courses, analyzes the current teaching status of vocational food processing courses, explores the theoretical basis and implementation necessity of project-based teaching method, designs specific teaching methods and strategies, and predicts teaching effectiveness and goals. This study aims to provide a more effective teaching model for vocational food processing courses.

Keywords: Project-based teaching method; Vocational school; Food processing courses; Teaching method design

引言

随着职业教育的快速发展，中职食品加工课程作为培养专业技能人才的重要环节，其教学方法的创新与实践显得尤为重要。本文旨在探讨基于项目导向的中职食品加工课程教学方法，通过理论与实践的紧密结合，提升学生的实际操作能力和问题解决能力。项目导向教学法强调以学生为中心，注重任务驱动和情境模拟，有助于激发学生的学习兴趣 and 主动性。本研究期望通过深入分析项目导向教学法的应用效果，为中职食品加工课程的教学改革提供有益参考，促进人才培养质量的全面提升。

1. 项目导向教学法理论基础

1.1 项目导向教学法的定义

项目导向教学法是一种将理论知识与实际工作紧密结合的教学方法。在实际的教学过程中，该方法通过引入实际的项目来贯穿整个课程教学，使学生能够在参与项目的过程中，深入理解并掌握相关的理论知识。这一教学方法强调“以项目为主线、教师为主导、学生为主体”，它打破了传统“教师讲，学生听”的被动教学模式，取而代之的是学生主动参与、自主协作和探索创新的新型教学模式。项目导向教学法的教学流程通常包括选择和设计项目、分析项目应实现的功能、分解项目功能模块、制定项目教学计划并讲解相关知识、指导学生完成项目、归纳总结项目中的关键技术以及项

目实战等环节。这样的教学流程不仅能够使学生的学习内容与行业需求完全接轨，还能够通过师生共同实施一个完整的“项目”工作来进行教学活动，增强学生的实践能力和问题解决能力。

1.2 项目导向教学法的特点

项目导向教学法在中职食品加工课程中的应用，展现出其独特的教学特点。该方法强调以实践工作过程为基础，将理论知识与实际操作紧密结合。在教学过程中，教师通过确立一个或几个具体的食品加工项目，引导学生围绕这些项目展开学习。这些项目不仅涵盖了食品加工的核心知识点，还要求学生在实践中探索解决问题的方法，从而加深对理论知识的理解。项目导向教学法注重学生的主体性和自主性。在项目实施过程中，学生需要发挥团队协作精神，合理分工，共同完成项目任务。这种教学方式鼓励学生主动参与、自主协作，改变了传统教学中学生被动接受知识的局面。

1.3 项目导向教学法与传统教学法的比较

在项目导向教学法与传统教学法的比较中，我们可以发现两者在教学理念、实施方式及学习成效上存在显著差异。传统教学法往往侧重于知识的系统传授，通过讲授、板书等单一方式，使学生在理论层面构建知识体系。然而，这种教学方式往往忽视了实际操作能力的培养，导致学生理论与实践脱节。相比之下，项目导向教学法则更加注重学生实践能

力和创新能力的培养。它强调以真实或模拟的项目为载体，让学生在完成项目的过程中主动学习、探究和解决问题。这种方法不仅使学生能够综合运用所学知识，还能培养他们的团队协作、沟通交流及问题解决能力。

2. 中职食品加工课程教学现状分析

2.1 当前中职食品加工课程教学概况

当前中职食品加工课程教学概况呈现出一种综合性与实践性并重的趋势。食品技术专业是集食品加工技术、食品检验检测技术以及食品机械维修与保养技术等于一体的综合应用性强的专业。该专业课程经过近年来的改革，已经实现了专业课程领域上的模块化和综合化，如肉制品、水产品加工模块课程，乳制品、饮料加工模块课程，焙烤食品加工模块课程等，这些专业课程的开设为学生多层次、多方向的发展奠定了基础。然而，在实际的教学过程中，该专业课程的设置仍存在一些不足。一方面，现有的课程体系仍采用职业学校传统的三段式课程结构，即公共基础课、专业基础课和专业课（含实践课），这在一定程度上导致学校培养学生的课程目标与学生从事本专业职业所需的技术实践能力目标不一致。另一方面，实践教学环节相对薄弱，特色不鲜明，针对性不强，独立开设的系列实训课程偏少，这在一定程度上制约了教学质量的提升。

2.2 教学中存在的主要问题

在中职食品加工课程的教学实践中，存在着一系列亟待解决的问题。课程内容往往侧重于理论知识的灌输，而忽视了实践操作技能的培养，导致学生理论知识丰富但动手能力不足。教学方法相对传统，缺乏创新，多以教师讲授为主，学生被动接受知识，难以激发其学习兴趣和主动性。教学资源的配置也存在不均衡现象，先进的教学设备和实验材料未能得到广泛应用，限制了学生实践能力和创新能力的提升。课程评价体系单一，过分强调考试成绩，忽视了对学生学习过程和实践能力的全面评估，不利于学生个性化发展和综合素质的提高。食品加工行业的发展日新月异，但中职食品加工课程的教学内容更新滞后，未能及时跟上行业发展的步伐，导致学生所学知识与市场需求脱节，影响了其未来的就业竞争力。

2.3 实施项目导向教学法的必要性

在当前中职食品加工课程的教学实践中，实施项目导向教学法显得尤为必要。传统的教学方法往往侧重于理论知识的传授，而忽视了实践操作技能的培养，导致学生难以将所学知识应用于实际工作中。项目导向教学法通过模拟真实的工作场景，将理论知识与实践操作紧密结合，使学生在完成项目的过程中，不仅掌握食品加工的基本原理和工艺流程，还能锻炼解决实际问题的能力。食品加工行业对人才的要求日益提高，不仅需要具备扎实的专业知识，还要有良好的创

新意识和团队协作能力。

3. 基于项目导向的中职食品加工课程教学方法设计

3.1 教学方法设计的原则

在基于项目导向的中职食品加工课程教学方法设计中，教学方法设计的原则应当注重以下几个方面。教学方法需要强调问题导向的学习，确保项目中的问题真实且能够激发学生的学习兴趣和思考能力。通过真实的问题，可以激发学生的主动性和探究欲望，培养他们的问题解决能力和创新思维。教学方法应明确学习目标，并与课程标准和学生的实际需求相匹配。教学方法应强调学生的主动参与和自主学习。学生是项目的主导者，根据项目需求选择学习内容，并在项目中发挥主动性和创造性。教师的角色转变为引导者和支持者，帮助学生规划、组织和实施项目。教学方法应注重跨学科整合和实践探究。项目应涵盖多个学科的知识技能，并通过实践活动让学生获取知识和解决问题。

3.2 具体实施步骤与策略

在基于项目导向的中职食品加工课程教学方法的具体实施步骤与策略中，我们首先需确定项目的主题与目标，确保它们紧密围绕食品加工的核心知识与技能。通过与企业合作或市场调研，选取具有实际应用价值的项目，如面包烘焙、肉制品加工等，使学生能够在真实情境中学习和实践。进行项目任务的分解与细化，明确每个阶段的具体操作步骤和预期成果。采用小组合作模式，鼓励学生根据兴趣与特长分工合作，共同完成项目任务。引入现代信息技术手段，如数字化教学资源、在线协作平台等，提升学生的自主学习与团队协作能力。在教学过程中，注重过程性评价与反馈，通过阶段性检查与讨论，及时了解学生的学习进展与问题，并给予针对性的指导与支持。组织项目成果的展示与交流互动，让学生分享经验与收获，进一步加深对食品加工课程的理解与应用能力。

3.3 预期教学效果与目标

在基于项目导向的中职食品加工课程教学方法设计中，预期教学效果与目标显得尤为重要。通过实施这一教学模式，我们期望学生能够深入理解和掌握食品加工的核心理论知识，包括但不限于食品化学、微生物学、营养学等关键领域。学生将在实际操作中锻炼并提升食品加工技能，如原料选择、配方设计、工艺流程控制及产品质量检测等，从而培养出具备扎实专业技能和良好实践能力的食品加工人才。我们期望通过项目导向的教学方法，增强学生的团队协作能力和问题解决能力。在项目实施过程中，学生需要分组合作，共同完成项目任务，这将有助于他们学会沟通协调，培养团队合作精神。面对项目中的实际问题和挑战，学生将学会运用所学知识进行分析和解决，从而提升他们的创新思维和问题解决

能力。

4.教学实例分析

4.1 具体项目案例介绍

烘焙产品制作项目

项目目标：本项目旨在通过烘焙产品的制作，使学生掌握烘焙的基本原理、操作流程及安全规范，提升学生的实践操作能力和创新思维。同时，通过团队合作，增强学生的协作与沟通能力。

任务描述：学生将分为若干小组，每组需选择并设计一款烘焙产品（如蛋糕、面包或饼干），从原料选择、配方设计、制作流程到成品装饰，全程自主完成。此外，每组还需准备产品介绍及营销方案，模拟产品上市推广。

预期成果：每组成功制作出至少一款具有创意和市场竞争力的烘焙产品，并撰写详细的产品制作报告及营销方案。通过项目，学生应能够熟练掌握烘焙设备的操作、原料特性及配方调整技巧，同时提升团队协作与项目管理能力。

传统食品创新项目

项目目标：本项目聚焦于传统食品的创新与改良，旨在通过现代食品科技手段，提升传统食品的营养价值、口感或保存性，同时保留其文化特色。通过项目，学生将学会如何将传统与现代相结合，推动食品行业的创新发展。

任务描述：学生小组需选择一款具有地方特色的传统食品（如月饼、豆腐干等），通过市场调研、配方改良、工艺优化等步骤，开发出新品。项目过程中，学生还需考虑产品的包装设计、成本控制及市场推广策略。

预期成果：每组提交一款创新改良后的传统食品样品，附带详细的产品开发报告、成本分析报告及市场推广计划。通过项目，学生应能够深入理解传统食品的文化内涵，掌握食品创新的基本方法，同时提升市场敏感度和商业策划能力。

4.2 教学实施过程

教学活动的详细安排：项目启动后，首先进行理论教学，包括烘焙原理、食品创新方法等。随后，学生分组进行市场调研，确定产品方向。在接下来的实践阶段，学生将在教师指导下，分步骤完成产品设计、原料采购、制作、测试及优

化。同时，定期举行小组汇报会，分享进展与遇到的问题，促进相互学习与支持。学生参与情况与反馈：学生表现出极高的参与热情，积极投入产品设计与制作中。通过小组合作，学生不仅提升了专业技能，还学会了如何有效沟通与协作。反馈显示，学生普遍认为项目导向的教学方法使他们更加明确学习目标，增强了学习的主动性和实践性。

遇到的挑战与解决方案：在项目执行过程中，学生遇到了原料采购困难、配方调整不当等问题。通过教师引导、小组讨论及外部资源利用（如行业专家咨询），这些问题得到了有效解决。同时，学校还加强了与食品企业的合作，为学生提供更多实践机会和资源支持。

5.总结

本文旨在探讨基于项目导向的中职食品加工课程教学方法，通过构建系统的论文框架，分析了项目导向教学法的理论基础，并与传统教学法进行了比较。同时，文章深入剖析了当前中职食品加工课程的教学现状，指出了存在的问题，并强调了实施项目导向教学法的必要性。在此基础上，设计了基于项目导向的中职食品加工课程教学方法，并提出了实施步骤与策略。总结了研究成果，指出了研究的不足之处，并对未来研究方向进行了展望。

[参考文献]

[1]施树.基于行动导向的项目教学法在中式面点制作教学中的探索与实践[J].中国食品工业,2024(15).

[2]谭淦露.项目式教学法在中职计算机专业课的教学研究与设计[D].西南大学,2023.

[3]孙柳寒,李静,陈明星,等.高等职业教育基于成果导向的焙烤食品加工技术课程教学改革研究[J].环球市场,2020,000(022):323.

[4]钟佳虹.项目教学导向下中职电子商务课程教学模式的创新分析[J].课程教育研究:学法教法研究,2019(9):1.

[5]徐华琳,徐向前.项目先导 品质教学——高职食品理化分析课程实施项目教学的研究[J].食品界,2024(2):88-90.

作者简介：

邢航（1993.3.22-），男，汉族，河南许昌，本科，现初级职称，研究方向：食品加工方向。