



课程特色创新

乳制品加工技术课程是针对高等职业教育的特征，实行以能力培养为核心，理论与实践并重，校企合作、工学结合的一体化情境式新型教学模式。本课程的主要特色及创新点表现在：

(1) 行业指导、校企合作的课程建设途径，形成了“技能培养主导，企业生产任务驱动，教、学、做一体”的工学结合教学模式。

(2) 以现代信息技术为手段，多媒体技术、互联网技术、虚拟仿真等各种教育技术的灵活运用，开发微课堂、微案例、微视频、微习题等在线学习栏目，突破教学时空的限制，实现课内外有机结合。

(3) 以能力为中心的过程性课程考核评价体系，将社会评价、学生自主学习能力评价和创新意识纳入考核，更具有评价的系统性、动态性、连续性和多样性，也能更加全面、客观、公正地评价学生，反映学生的真实水平。

(4) 创新“工作室制”教学模式，依托校内乳制品工作室的建设与运营，实现学生与工作岗位的零距离对接，体现以点带面的示范效应。

(5) 同国内外同类课程相比，本课程在教学理念、教学方法等方面处于国内外先进水平。

本课程作为国家示范院校示范专业核心课程，省级精品课程，院级精品资源共享课程，不断进行教学改革，探索新的教学模式与教学方法，秉承高职高专突出学生能力培养目标的发展理念，设计了工学结合，基于工作任务和工作过程的情境式任务驱动教学模式，并取得了良好的教学效果，赢得了校内外专家和学生的的好评。课程拥有结构合理、理论知识丰富、实践教学能力强的双师型教学团队，先进的实验实训条件，以及丰富的多媒体和网络教学资源，有较高的资源共享性。