

□ 全国优秀农业期刊 □ 河南省一级期刊 □ 河南省优秀科技期刊

河南农业

HENANNONGYE

国内统一刊号：CN 41-1171/S

国际标准刊号：ISSN 1006-950X

教育版



总第545期



2020.7



高宁宁 张亚楠

29 案例教学法在高职导游实务课程教学中的应用/赵天宇

31 高职导游实务课程云班课平台教学设计探究/易升艳

33 基于全过程考核导向的面包加工技术课程考核模式改革探

索/贾彦杰 王彦平 魏楠 焦楠 赵世航

农村发展

35 广西少数民族特色村寨乡村旅游与脱贫攻坚路径研究/

唐艳军

39 论兰考县脱贫攻坚经验及其当前中国时代价值/李本松

李健华 张富林 支锐 王相金 倪兴维

48 黄瓜幼果发育过程中矿质元素及生理指标的动态变化/

郭刚军

52 普鲁兰酶基因在毕赤酵母中的表达研究/王颖霖

学术探讨

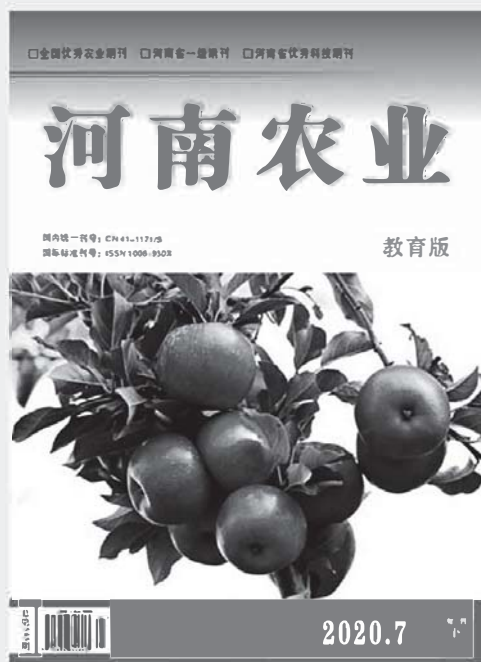
55 探析希尔科小说《礼仪》的深层生态学/邢慧娟

57 功能对等视角下《醉翁亭记》节选英译本对比研究/范婷婷

郭欣欣

60 中西思维方式及英汉语句结构对比研究/温雯

62 商丘市高校校园植物配置分析/韩春叶 高飞



信阳职业技术学院
安阳职业技术学院
鹤壁职业技术学院
南阳农业职业学院
周口职业技术学院
三门峡社会管理职业学院
驻马店农业学校
驻马店职业技术学院

发 行 范 围: 全国发行

发 行 单 位: 中国邮政集团公司河南省发行局

国 内 订 阅: 全国各地邮政局(所)

邮 发 代 号: 36-65

国 际 刊 号: ISSN 1006-950X

定 价: 8.00元

广告发布登记编号: 金市监广登字〔2019〕001号

印 刷: 郑州创维彩印制作有限公司

凡有印刷装订等质量问题请直接与承印厂联系

联 系 电 话: 0371-63673100

声 明

凡本刊作者,文责自负。对于侵犯他人版权或其他权益的文字、图片稿件,本刊概不承担任何连带责任。

基于全过程考核导向的面包加工技术课程考核模式改革探索

河南农业职业学院 贾彦杰 王彦平 魏楠 焦镭 赵世航

摘要: 面包加工技术是一门应用性和实践性较强的课程,在分析该课程传统考核模式缺陷基础上,提出了基于全过程考核导向的课程考核模式。教学实践证明,基于全过程考核的课程考核模式能激发学生的学习兴趣 and 积极性,养成自主学习的习惯,有利于提高高职院校人才培养质量。

关键词: 课程; 全过程考核; 模式; 改革

DOI:10.15904/j.cnki.hnny.2020.21.012

课程考核是学校教学的一个重要组成部分,它不仅可以对学生的知识掌握情况进行判断,也是衡量教师教学效果和教学水平的重要手段^[1]。习近平总书记2017年10月在党的十九大报告中指出,要“实现高等教育的内涵式发展”,过程性考核是提高学校教学质量、提升人才培养质量、实现高等教育内涵式发展的重要途径^[2]。面包加工技术课程是食品加工技术专业(烘焙方向)的核心课程,实训教学部分基本为技能性操作。在教学过程中,传统的教学考核方式,如一般的签到、提问、撰写实训报告等不能考核学生的动手能力和自主学习能力,亟需对现有的考核模式进行改革,建立一套符合人才培养目标的紧随社会进步和科技发展需要的考核模式^[3-4]。

一、面包加工技术课程传统考核模式的缺陷

(一) 课程考核方式单一,学生期末突击学习现象严重

面包加工技术课程授课时,通常的教学模式为“以课堂为中心,以教师为中心,以教材为中心”,而非“以学生为中心,以实训操作为中心”。实训教学是“由教师演示,学生模仿”的方式,无法培养学生的创新和探索意识,使学生缺乏学习兴趣,学习态度消极。面包加工技术课程的考核主要采用传统的“平时成绩+期末卷面成绩”的方式,平时成绩占30%,期末卷面成绩占70%。学生的平时成绩通常由出勤率和平时作业两方面决定,教师对学生的要求不高,只要出勤率高、作业完成好,最终的平时成绩就较高,忽视了对教学过程考核,导致学生产生“虽然期末卷面成绩不高,因为平时成绩高,也可及格”的思维,最终形成“只要出勤,作业抄袭,突击一周就能及格,甚至优秀,平时不努力学习”的结果,导致学生平时不刻苦学习,学习态度不端正的状态。

面包加工技术课程传统的考核方式为期末卷面成绩占总成绩的70%,期末考试主要是针对课程重要知识点掌握情况进行考核。职业院校学生的学习积极性相对不高,教师为考核组织试卷时,为照顾大多数学生,考卷的总体难度不高,考核内容较简单,偏重于对知识的记忆,忽视学生对知识的理解与应用,不利于对学生创新和自主学习能力的培养^[5]。单一的考核方式,容易造成学生“纸上谈兵”的局面,

难以提高学生的学习能力、实践操作能力及综合素质的全面培养。

(二) 缺乏考核评价标准及信息化手段

面包加工技术课程的教学应以“理实一体化”方式教学,但在实际教学中,因课时量限制,往往以实训为主,理论为辅,实训做得多,而理论部分多数教师一带而过,或让学生课后自主学习。同时,在实训操作教学中,一直采用“填鸭式”的教学方法:教师对原理和方法讲解后,由学生按照教材的步骤和教师的示范指导进行实训^[6]。由于学生人数较多,教师无法了解每个学生对技能的掌握情况,导致学生只有被动学习,缺乏学习积极性。由于缺乏考核评价标准和信息化手段的应用,教师无法了解学生自主学习的效果及在课堂上对技能的掌握情况,导致无法针对学情进行教学诊断与改进。

二、课程考核模式改革的思路

(一) 采用线上线下混合教学模式,制定全过程考核体系

学生的成绩考核不是课程教学的最终目的,但是课程教学的重要步骤和教学诊改的重要手段,是衡量教学质量的重要环节^[7]。每学期的第一节课教师应告知学生具体的考核标准,使学生明确本课程考核不只是期末考试,更应注重过程考核。采用线上线下混合教学模式,课前,让学生线上学习理论知识,并完成课前小测验;课中,让学生线下动手操作实训,实现“做中教,做中学”及“生讲生评,生做师评”,完成知识和技能的内化,培养学生应用、分析和应用知识的能力;课后,可线上线下结合,完成课后小测验及学习任务的拓展,培养学生反思、总结和创新的思维。线上线下混合教学模式,以提高学生动手能力和自主学习能力为目标,修订面包加工技术课程标准,结合线上线下教学平台,全过程记录学生的学习动态,完善全过程考核支撑材料,最终制定出全过程动态考核体系,包括系统的考核标准及评分标准。

(二) 采用多手段全过程考核方式,启发学生创造性思维

对面包加工技术课程考核方式,采用多手段“过程考核+期末考试”全过程考核方式。线上,教师可通过手机APP端或电脑端对学生课前小测验、课堂抢答、问卷、讨

表1 面包加工技术课程全过程考核评分标准

考核环节	考核方式	权重	考核内容	权重
过程考核	课前自主学习	10%	视频观看	40%
			讨论参与	30%
			网络作业	30%
	课中合作学习	30%	出勤情况	10%
			抢答、投票等参与	10%
			课堂测验	20%
			面包实训过程	60%
	课后拓展成效	10%	课后小测验	50%
			企业师傅交流	50%
期末考核	设计一款新型面包	50%	实训设计	20%
			面包产品评价	80%

论、课后小测验、章节测验进行评价,并结合平台全过程记录考核学生平时学习情况,包括视频学习、作业、课堂活动参与度等内容;线下,教师引导学生根据每次课的评分标准,完成学生自评和生生互评,再结合企业师傅评价,最终教师总结评价。全过程考核注重学生的综合素质培养,有利于培养学生的创新性思维和动手能力。

(三) 采用信息化教学手段,鼓励教师做好教学诊断

线上线下混合式教学,采用多样化的信息化教学手段,任课教师可通过线上记录学生的视频学习时长、调查问卷或投票、讨论、作业和测验完成情况等,及时了解学生的学习效果,并根据学情调整教学方式和考核方式。线上线下多样化的考核手段也可以反映教师的教学情况和教学效果,促使教师做好教学诊断,并针对问题积极整改,在不断的总结和不断改进中使教学过程考核体系日趋完善,教学效果不断提高。

三、全过程考核实施方案

(一) 创新期末考核方式

将传统的卷面考核方式改为期末自由发挥考核方式,教师给出一个发散的考核题目,如“设计一款新型面包”,由学生通过查阅文献、设计实训、实训练证,最终整理成书面材料上交老师。其中,实训设计应包含:实训目的、实训原理、实训步骤、产品展示和品尝,同时还应有实训原材料及实训设备等。通过期末考核,培养学生查阅资料、自主学习、探究学习、团队合作的能力,还可以培养学生理解问题、解决问题的综合能力。

(二) 完善过程考核标准

一是课前自主学习考核:主要考核视频观看、调查问卷、投票、讨论、小测验等完成情况。二是课前合作学习考核:签到、抢答、讨论、投票、实训操作等参与情况,提高学生课堂学习积极性和参与度,实现“做中教、做中学”,并根据评价标准对实训操作情况进行学生自评、生生互评、企业师傅和教师评价。三是课后拓展成效考核:通过课后小测验,了解学生的技能掌握情况,让企业师傅针对学生存在的问题进行交流指导。面包加工技术课程全过程考核评分标

准见表1。

四、课程考核改革的实施效果

自全过程考核实施以来,学生消极学习的状态得到了很大的改善,考核方式的多样化得到90%以上学生的认可,而教师对每个学生的学习情况了如指掌,可以针对学生的表现和反馈情况因材施教,并及时调整教学策略。每阶段的平时成绩公布后,学生认识到哪一部分的缺陷后,能够积极地提出疑问,教师答疑后学生尽快地做出调整和改进,平时成绩可以显著提高。因为面包加工技术课程实训内容较多,在考核改革实施过程中,出现了一些弊端,比如:实训场地较小,学生人数较多,课堂实施略显拥挤,教师不能认真观察每位学生;实训操作过程中,教师答疑解惑工作量较大。但总体上而言,课程考核改革实施以来,已取得初步成效,但还需后期不断的改进和完善。

五、思考与总结

面包加工技术是理论与实践结合紧密的一门课程,传统的授课方式无法实现人才质量的培养目标,以考核模式为抓手,采作线上线下考核方式,培养学生学习的积极性、主动性和创造性,有利于实现应用型人才培养的教学目标,但还需更长时间进行实践验证并提高完善,仍需教师不断地改进考核模式,完善考核机制,以培养适合社会需求的复合型人才。

参考文献:

- [1]朱贵宝.高职教学中的过程考核机制设计:基于提升学习视角[J].教育教学论坛,2018(52).
- [2]习近平.决胜全面建成小康社会夺取新时代中国特色社会主义伟大胜利-在中国共产党第十九次全国代表大会上的报告[M].北京:人民出版社,2017.
- [3]冯燕芳.过程性考核改革的探索与实践-以“国外马克思主义哲学”为例[J].扬州大学学报(高教研究版),2019,23(4).
- [4]程金林,吴斌,靳晓枝,等.高校实验教学考核模式的改革与实践[J].实验室研究与探索,2005,24(4).
- [5]崔芸,黄文勇,林宇健.多样化人才培养模式下高校课程考核改革探究[J].河北农业大学学报(农林教育版),2014,16(5).
- [6]徐金瑞,叶蔚云,胡坤,等.《食品检验》实验教学改革的一点建议[J].医学教育探索,2008,7(3).
- [7]罗三桂,刘莉莉.我国高校课程考核改革趋势分析[J].中国大学教学,2014(12).

基金项目:河南省2019年河南省高等教育教学改革研究与实践项目“产教融合、校企共建烘焙产业学院的研究与实践”,项目编号:2019SJGLX703;河南省2019年河南省高等教育教学改革研究与实践重点项目“基于“1+X”证书的食品类专业人才培养模式研究与实践”,项目编号:2019SJGLX643。

作者简介:贾彦杰(1985-),男,河南郑州人,硕士,讲师,研究方向:食品安全及职业。

(责任编辑 曹雯梅)