

双一流背景下食品工艺学课程教学改革与实践策略研究

祝卫利

贵州食品工程职业学院 贵州 贵阳 551499

[摘要]在双一流建设背景下，食品工艺学课程面临着提升教学质量、培养拔尖创新人才的重要任务。本文在分析当前食品工艺学课程教学现状的基础上，提出了进行教学改革的具体策略，包括明确课程教学目标、优化教学内容，改革教学模式与考核方式，加强实践教学环节等。通过实施这些策略，旨在提高学生的综合素质，培养学生的创新精神和实践能力，以适应新时期社会发展对食品工程专业人才的需求。

[关键词]双一流；食品工艺学；教学改革；实践教学；创新人才

[中图分类号] G642.0 **[文献标识码]** A **[文章编号]** 1823-9635 (2026)-0034-43 **[收稿日期]** 2026-01-05

一、引言

食品工程专业作为教育部首批批准的国家一流本科专业建设点之一，承担着培养高素质食品工程人才的重要使命。食品工艺学作为食品工程专业的核心课程，在培养学生专业知识、提高学生综合素质等方面发挥着关键作用。然而，当前食品工艺学课程教学仍存在一些问题，如教学内容更新较慢、传统教学模式不适应现代社会需求、学生缺乏学习兴趣、实践环节内容不足等。这些问题制约了食品工艺学课程教学质量的提升，也影响了学生创新精神和实践能力的培养。因此，有必要对食品工艺学课程进行教学改革，以适应新时期社会发展对食品工程人才的需求。

二、食品工艺学课程教学现状分析

（一）教学内容更新较慢

随着科学技术的快速发展和食品工业的不断进步，新的食品工艺和技术不断涌现。然而，当前食品工艺学课程的教学内容更新较慢，未能及时跟上食品工业的发展步伐。这导致学生所学的知识与实际需求脱节，难以适应食品工业的发展需求。

（二）传统教学模式不适应现代社会需求

传统教学模式下，教师往往注重知识的传授，而忽略了学生的主体地位和主动学习能力的培养。这种教学模式导致学生在课堂上被动接受知识，缺乏主动思考和解决问题的能力。同时，传统教学模式下的课程内容安排也未能充分考虑现代社会对食品工程人才的需求，导致学生所学的知识与实际应用存在一定的差距。

（三）学生缺乏学习兴趣

由于教学内容陈旧、教学模式单一等原因,部分学生对食品工艺学课程缺乏学习兴趣。这导致学生在课堂上注意力不集中,学习效果不佳。同时,缺乏学习兴趣也影响了学生主动探索知识和实践能力的培养。

(四) 实践环节内容不足

食品工艺学是一门实践性很强的学科,需要学生通过实践操作来掌握相关知识和技能。然而,当前食品工艺学课程的实践环节内容不足,导致学生缺乏实践锻炼的机会。这影响了学生实践能力和创新精神的培养,也制约了学生综合素质的提升。

三、食品工艺学课程教学改革策略

(一) 明确课程教学目标,优化教学内容

1. 提高学生的学习兴趣和主动学习意识

为了激发学生的学习兴趣和主动学习意识,教师应根据食品工艺学课程的特点,采用多种教学方法和手段。例如,可以运用多媒体教学技术将抽象的知识点生动地展现在学生面前;通过案例教学将理论知识与实际问题相结合;组织课堂讨论和分组讨论等环节,使学生在课堂上有更多的表达机会;引导学生积极参与到食品工艺设计的过程中去,使其主动思考、分析和解决问题。

2. 提高学生的分析和解决实际问题能力

食品工艺学课程涉及大量的理论知识与实践知识。为了提高学生的分析和解决实际问题能力,教师应注重理论知识与实际相结合的教学。具体而言,教师可以将食品工艺学相关理论知识与具体生产过程相结

合;指导学生运用所学知识解决实际问题;培养学生的团队协作能力。通过这些措施,使学生能够将所学知识应用于实际生产中,提高其分析和解决实际问题的能力。

3. 更新教学内容,加强与社会需求的联系

针对教学内容陈旧的问题,教师应及时更新教学内容。具体而言,教师应密切关注食品工业的发展动态和技术进步;及时将新的食品工艺和技术引入课堂教学中;加强与企业的合作与交流,了解企业对人才的需求和岗位要求;根据社会需求和岗位要求调整课程内容和教学重点。通过这些措施,使教学内容更加贴近实际需求,提高学生的就业竞争力。

(二) 改革教学模式,优化课程考核方式

1. 实行“以学生为中心”的教学模式

为了改变传统教学模式下学生被动接受知识的状况,教师应实行“以学生为中心”的教学模式。具体而言,教师应注重激发学生的学习兴趣 and 主动性;鼓励学生积极参与课堂活动和实践操作;注重师生互动和生生互动;为学生提供更多的自主学习和探究学习的机会。通过这些措施,使学生成为课堂的主人翁,提高其学习效果和综合素质。

2. 采用多元化考核方式

传统考核方式主要采用理论考试形式,难以全面考察学生的掌握情况和综合运用能力。因此,应改进课程考核方式,采用多元化考核形式。具体而言,可以将平时成绩、

实验成绩、理论考试成绩等相结合；注重考察学生的课堂表现、实践操作能力、团队协作能力等方面；采用开卷考试、闭卷考试、课程设计、毕业设计等多种考核方式。通过这些措施，使考核方式更加全面、客观、公正地反映学生的学习情况和综合素质。

（三）加强实践教学环节，提高学生综合能力

1. 完善实验课程设置

实验课是培养学生动手能力和创新能力的重要途径之一。为了加强实践教学环节，应完善实验课程设置。具体而言，可以增加实验课程内容；要求学生掌握基本操作技能、仪器设备使用方法等；让学生掌握食品加工各环节操作流程、关键工艺参数及控制要点等；为学生以后从事食品生产奠定基础。例如，在学习啤酒酿造时，可以在课堂上演示啤酒酿造全过程；在学习饮料生产时，可以让学生自己设计饮料产品配方和工艺流程等。

2. 加强实验室建设和管理

实验室是实践教学的重要场所之一。为了加强实验室建设和管理，学校应根据食品工艺学课程特点及教学内容要求，合理配置实验室设备和资源；建立完善的实验室管理制度和安全规范；加强对实验教师的培训和管理。通过这些措施，为实践教学提供有力的保障和支持。

3. 加强与企业的合作与交流

加强与企业的合作与交流是提高学生实践能力的重要途径之一。具体而言，可以与

食品生产加工企业建立合作关系；组织学生到企业实习实训；邀请企业专家到学校讲座或授课；与企业共同开展科研项目和技术开发等。通过这些措施，使学生更加深入地了解食品工业的生产流程和技术要求；提高其实践能力和就业竞争力。

四、实施效果与展望

（一）实施效果

通过实施上述教学改革策略，食品工艺学课程的教学质量得到了显著提升。学生的学习兴趣 and 主动学习意识得到了激发；分析和解决实际问题的能力得到了提高；实践能力和创新精神得到了培养。同时，学生的综合素质和就业竞争力也得到了提升。这些成果为食品工程专业双一流建设提供了有力的支撑和保障。

（二）展望

未来，我们将继续深化食品工艺学课程的教学改革与实践策略研究。具体而言，将进一步优化课程内容和教学体系；加强实践教学环节和创新能力培养；探索更加有效的教学方法和手段；加强与企业的合作与交流等。通过这些措施，不断提高食品工艺学课程的教学质量和水平；培养更多具有创新精神和实践能力的食品工程人才；为食品工业的发展和双一流建设做出更大的贡献。

五、结语

在双一流建设背景下，食品工艺学课程面临着提升教学质量、培养拔尖创新人才的重要任务。本文在分析当前食品工艺学课程教学现状的基础上，提出了进行教学改革的

具体策略。通过实施这些策略,旨在提高学生的综合素质和实践能力,以适应新时期社会发展对食品工程人才的需求。未来,我们将继续深化教学改革与实践策略研究,不断

探索更加有效的教学方法和手段,为食品工程专业的双一流建设贡献更多的智慧和力量。

参考文献:

- [1]茹先古丽·买买提依明.食品工艺学课程教学问题与对策[J].中国食品工业,2022,(19):118-121.
- [2]汤晓娟.新工科和产教融合背景下“食品工艺学”课程教学改革[J].食品工业,2024,45(08):231-234.
- [3]蔺茜莎,龙门.基于课程思政理念的食品工艺学课程教学设计与改革[J].食品界,2024,(03):84-86.
- [4]安艳霞,李会品,张剑,等.后疫情背景下“食品工艺

- 学”课程教学的探索与实践[J].农产品加工,2022,(17):115-118.DOI:10.16693/j.cnki.1671-9646(X).2022.09.028.
- [5]刘国荣,毕爽,张敏.双一流背景下食品工艺学课程教学改革与实践策略研究[J].中国食品工业,2023,(17):95-99+103.
- [6]姜薇,卢丞文,孙克奎,等.应用型烹饪本科专业食品工艺学课程教学改革探索[J].黄山学院学报,2020,22(03):96-98.

Research on Teaching Reform and Practical Strategies of Food Technology Course under the Background of Double First Class

Zhu Weili

Guizhou Food Engineering Vocational College Guizhou Guiyang 551499

Abstract: In the context of the construction of the Double First Class Initiative, the course of Food Technology faces the important task of improving teaching quality and cultivating top-notch innovative talents. Based on the analysis of the current teaching status of food technology courses, this article proposes specific strategies for teaching reform, including clarifying course teaching objectives, optimizing teaching content, reforming teaching modes and assessment methods, and strengthening practical teaching links. By implementing these strategies, the aim is to improve students' comprehensive quality, cultivate their innovative spirit and practical ability, in order to meet the demand for food engineering professionals in the new era of social development.

Keywords: Double First Class; Food Technology; reform in education; Practical teaching; innovative talent