

深圳职业技术学院
课程思政示范课程申报书

课程名称：《食品加工技术》

课程负责人：黄略略

联系电话：13510997113

申报部门：食品药品学院

二〇二一年 九 月

填报说明

1. 申报课程可由一名教师讲授，也可由教学团队共同讲授。
2. “专业大类代码”和“专业类代码”请规范填写。
3. 申报书按每门课程单独装订成册，一式两份。
4. 所有报送材料均可能上网公开，请严格审查，确保不违反有关法律及保密规定。

一、课程基本信息

课程名称	《食品加工技术》
课程类型	通识教育课程： <input type="radio"/> 通识基础课程 <input type="radio"/> 通识核心课程 <input type="radio"/> 通识一般课程
	专业教育课程： <input type="radio"/> 专业基础课程 <input checked="" type="radio"/> 专业核心课程 <input type="radio"/> 专业拓展课程
	实践类课程： <input type="radio"/> 社会实践 <input type="radio"/> 劳动技能 <input type="radio"/> 其它实践
所属专业大类代码	食品药品与粮食大类/49
专业类代码	食品类/4901
课程性质	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 选修
开课年级	大二年级下（食品）/大三年级上（食检）
学时	80（食品）/48（食检）
学分	5（食品）/3（食检）
最近两期开课时间	2020年9月1日—2021年1月10日 (提供教学任务书等佐证材料)
	2021年3月1日—2021年7月10日 (提供教学任务书等佐证材料)
最近两期学生总人数	93（线下）/8144（线上）
教学方式	<input type="radio"/> 线下 <input type="radio"/> 线上 <input checked="" type="radio"/> 线上线下混合式
线上课程地址及账号	线上课程名称：《烘焙加工技术》 https://www.xuetangx.com/course/szpt59011002834/5884038?channel=search_result 无需账号：点击“加入学习”—“免费加入学习”—微信扫描二维码，即可观看本课程线上课程

注：（提供教学任务书须至少包含开课时间、授课教师姓名等信息）

二、授课教师（教学团队）基本情况

课程团队主要成员 (序号1为课程负责人，课程负责人及团队其他主要成员总人数限8人之内)								
序号	姓名	学院/部门	出生年月	职务	职称	手机号码	电子邮箱	教学任务
1	黄略略	食品药品学院	1983.01	副院长	副研究员	13510997113	huang11@szpt.edu.cn	承担食品、食检专业《食品加工技术》课程教学及整体教学设计
2	周丽珍	食品药品学院	1977.11	教师	副教授	13804097632	zhoulizhen@szpt.edu.cn	承担校拓展《食品加工技术》课程教学

							cn	
3	刘静	马克思学院	1965.01	教师	教授	15013525220	liujing@szpt.edu.com	承担“烘焙协会”学生社团活动课程教学设计
4	蒋伟	食品药品学院	1985.08	教学秘书	助理研究员	13927431198	jiangwei0026@szpt.edu.cn	担任食品药品学院教学运行、学生学籍等教学管理工作
5	廖进忠	安琪酵母	1988.02	技能大师	国家技术能手	13872580121	liaojz@angelyeast.com	承担《食品加工技术》课程中“世赛烘焙项目”教学
6	李艳	食品药品学院	1982.11	教师	高工	13425167537	Liyan0716@szpt.edu.cn	承担校拓展《食品加工技术》课程教学

三、授课教师（教学团队）课程思政教育教学情况

课程负责人情况	<p>（近5年来在承担课程教学任务、开展课程思政教学实践和理论研究、获得教学奖励等方面的情况）</p> <p>1. 承担教学任务 承担《食品加工技术》《食品添加剂》《专业认知与专业文化》等课程的教学任务，近三年年度平均课时超过600学时。</p> <p>2. 开展课程思政教学实践和理论研究</p> <p>（1）《食品加工技术》课程思政典型案例被学校采纳，登上2021年6月21日《中国教育报》第7版。</p> <p>（2）2020年主持省级教研教改项目1项：餐饮食品行业学徒制人才培养模式的研究与实践，其中课程思政建设是重要的内容之一，在该项目中已将学徒制各门课程挖掘到的课程思政元素融入新的课程标准之中。</p> <p>（3）2020年，依托《食品加工技术》课程，开发了“一站式”学生社区劳动教育类课程《家庭烘焙西点制作》。</p> <p>（4）2019年课程负责人在校博达书院建设完成“烘焙大师工作室”1间，指导学生进行新产品开发，将传统文化融入产品创新之中。</p>
---------	---

	<p>(5) 《食品加工技术》课程 2018 年获校级精品在线开放课程建设项目。建设中首先对课程思政做了系统设计，并有机融入每一节微课。</p> <p>(6) 2018 年起，依托《食品加工技术》课程，每年开展“食品 DIY”校级技能大比武，承担大赛项目设计等工作。</p> <p>(7) 2017 年起，连续 4 年指导学生参加全国职业院校创意西点大赛，将思政元素融入创意创新作品中。</p> <p>(8) 2016 年起，依托《食品加工技术》课程成立校级“烘焙协会”，课程负责人为协会指导老师，5 年为 310 余位学生开展了劳育美育第二课堂。</p> <p>3. 获得奖励</p> <p>(1) 2021.06，获校第二届党支部书记素质能力大赛 2 等奖；</p> <p>(2) 2020.08，获广东省青年教师教学大赛 2 等奖；</p> <p>(3) 2020.09，获深圳市优秀班主任；</p> <p>(4) 2019、2021，获校级优秀共产党员</p> <p>(5) 2019.12，获全国轻工行指委微课大赛 1 等奖；</p> <p>(6) 2017.12，获中央电教馆二十届全国教育信息化展示活动高职组微课 1 等奖；</p> <p>(7) 2018.04，获世界技能大赛深圳选拔赛烘焙项目技术指导专家荣誉称号；</p> <p>(8) 2017-2020，连续 4 年获全国职业院校在校生创业西点大赛优秀指导老师称号；</p> <p>(9) 2016-2021，连续 5 次获校级教学优秀；</p> <p>(10) 2018-2021，连续 3 次获校考核优秀。</p>																																								
教学团队情况	<p>(近 5 年来教学团队在组织实施本课程教育教学、开展课程思政建设、参加课程思政学习培训、集体教研、获得教学奖励等方面的情况。如不是教学团队，可填无)</p> <p style="text-align: center;">表 1 近 5 年来教学团队获奖情况</p> <table border="1" data-bbox="528 1458 1345 1924"> <thead> <tr> <th>序号</th> <th>教学奖励</th> <th>级别</th> <th>时间</th> <th>成员姓名</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>校长质量奖</td> <td>校级</td> <td>2021.01</td> <td>刘静</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>教学优秀</td> <td>校级</td> <td>2020.09</td> <td>刘静</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>教学优秀</td> <td>校级</td> <td>2019.09</td> <td>刘静</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>南粤优秀教师</td> <td>省级</td> <td>2018.09</td> <td>刘静</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>教学优秀</td> <td>校级</td> <td>2018.09</td> <td>刘静</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>教学成果 2 等奖</td> <td>省级</td> <td>2018.05</td> <td>刘静</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>教学优秀</td> <td>校级</td> <td>2017.09</td> <td>刘静</td> </tr> </tbody> </table>	序号	教学奖励	级别	时间	成员姓名	1	校长质量奖	校级	2021.01	刘静	2	教学优秀	校级	2020.09	刘静	3	教学优秀	校级	2019.09	刘静	4	南粤优秀教师	省级	2018.09	刘静	5	教学优秀	校级	2018.09	刘静	6	教学成果 2 等奖	省级	2018.05	刘静	7	教学优秀	校级	2017.09	刘静
序号	教学奖励	级别	时间	成员姓名																																					
1	校长质量奖	校级	2021.01	刘静																																					
2	教学优秀	校级	2020.09	刘静																																					
3	教学优秀	校级	2019.09	刘静																																					
4	南粤优秀教师	省级	2018.09	刘静																																					
5	教学优秀	校级	2018.09	刘静																																					
6	教学成果 2 等奖	省级	2018.05	刘静																																					
7	教学优秀	校级	2017.09	刘静																																					

四、课程思政建设总体设计情况

（描述如何结合学校办学定位、专业特色和人才培养要求，准确把握本课程的课程思政建设方向和重点，科学设计本课程的课程思政建设目标，优化课程思政内容供给，将价值塑造、知识传授和能力培养紧密融合等情况。500字以内）

职业院校要为地区发展培养应用型人才，深圳市2018年率先争创食品安全示范城市，对食品安全人才的需求量很大。近年来，专业一直围绕食品安全全产业链，在“产”、“管”、“检”三个方面对学生进行全方位的培养。本课程是属于产业链中安全生“产”的重要组成部分，主要针对食品生产人员、生产管理人员、食品安全管理员等工作岗位技能和素质需求而开设。

因此，本课程的课程思政主要从以下三个方面开展：（1）将食品安全的理念贯穿整个课程，打造诚信为本。从原辅料准备和产品加工，到成品贮藏，时刻将食品安全作为基本准绳，培养学生的职业道德和职业素养，强化学生的职业责任感，为将来守护百姓舌尖上的安全打下牢固基础。（2）将产品创新融入课程，培养工匠精神。深圳是一线城市，产品更迭的速度非常快。课程中融入新技术、新知识，引导学生发挥想象力和创造力进行产品创新，培养学生的匠技、匠心和匠情。（3）将终生学习植入课程，形成正确的人生观和价值观。通过教师团队的不断学习和提升，通过课程项目与时俱进的更新，通过行业企业的实地学习体验，让学生意识到终生学习的必要性，从内心真正接受终生学习，并逐渐养成终生学习的好习惯。

五、课程思政教学实践情况

（描述如何结合学校办学定位、专业特色和课程特点，深入挖掘思想政治教育资源，完善课程内容，改进教学方法，探索创新课程思政建设模式和方法路径，将课程建设目标融入课程教学过程等情况。1000字以内）

本课程的课程特点是与行业企业结合紧密，课程内容直接对应职业岗位，课程内容技能性强，产品种类丰富、更新换代快。根据这些特点，深入挖掘课程中蕴含的课程思政，以润物无声的方式结合到课程之中，具体措施如下：

（1）强调终生学习，培养正确的人生观

首先，教学团队践行终生学习的理念。课程负责人黄略略和团队成员周丽珍老师于2018年和2019年先后参加了由安琪承办的全国食品加工技术（烘焙）骨干教师培训班，参加其他与课程相关的培训5次以上，老师的技能过硬，学生才能踏踏实实地学习。其次，老师技能的不断提升本身就在向学生说明终生学习的必要性。此外，每期课程都会请优质合作企业的一线技术人员进课堂，让学生近距离体验职业技能和职业素养，感受自身的差距，认同终生学习的理念并逐步践行终生学习。

（2）融入食品安全思维，打造诚信为本

民以食为天，食以安为先。在理论部分教会学生什么是食品加工安全，在实操部分让学生掌握如何做到食品加工安全，在产品出品和创新时，以食品添加剂的使用为例让学生体会如何让消费者放心。在课程的多次实操中，反复训练和强

化食品安全的理念，把为人民服务的思想落实到守护百姓舌尖上的安全之中，增加学生的职业责任感，强化学生的职业认同感，打造诚实守信的职业底色。

（3）技能结合创新,强化工匠精神

目前，烘焙行业的产品更新很快，学生只学会如何操作是不够的，课程的重点内容之一就是教会学生解构配方，再联合行业企业，以实际创新产品的案例引领学生进行产品创新。此外，创新还体现在大赛中，从2017年开始，连续4年指导学生参加了全国职业院校创意西点大赛；2018年起，指导学生参加了第45届和46届烘焙项目的深圳选拔赛。学生有技能，会创新，将为就业和创业提供强有力的支撑。

（4）创新考核方式，引导学生树立正确的价值观

本课程以实操为主，理论结合实操。课程的考核方式某种程度上决定了学生的学习方式和学习积极性。课程在每次实操过程中，开展组内自评和组间互评，评价不是打分，而是要说出各组的优点与缺点，在不断地总结中持续提升。在这个过程中，逐步引导学生具备客观看待问题的能力，逐步引导学生具有整体意识和大局意识。

六、课程评价与成效

（概述课程考核评价的方法机制建设情况，以及校内外同行和学生评价、课程思政教学改革成效、示范辐射等情况。500字以内）

本课程的评价有3种方式：校内评价、校外同行评价和社会人员评价。校内评价由学生评价、督导听课评价、校内专家评价三方面组成，学生通过课程网站留言以及在校内评价系统对老师进行多维度打分，督导通过每学期线下随机听课对课程进行评价和打分，校内专家通过审核课程教学设计、教案和PPT等材料，对课程进行评价。

校外同行通过学堂在线的慕课平台课程和毕业生就业对课程进行评价，课程受到行业内多位技能大师、全国焙烤行业协会秘书长以及多家合作企业的好评。一些同行甚至亲笔写下对课程的认可。

《食品加工技术》课程思政典型案例被学校采纳，登上2021年6月21日《中国教育报》第7版。课程2020年3月在学堂在线慕课平台开课，截至2021年9月7日，选课人员超8400人。校外社会人员通过观看Bilibili网站的课程视频评价课程，课程2020年3月在B站对社会人员开放，履行职业教育的社会服务功能。截止2021年9月7日，课程的视频播放量累计超过2470次，起到了很好的示范辐射作用。

2016-2021，课程负责人连续5次获校级教学优秀。越来越多的学生进入课程相关的行业企业实习工作，2020和2021年，在烘焙和饮品行业岗位实习的人数占食品班总人数的1/5，学生的能力和素养受到用人企业的一致好评。

七、课程特色与创新

（概述在课程思政建设方面的特色、亮点和创新点，形成的可供同类课程借鉴共享的经验做法等。须用1—2个典型案例举例说明。500字以内）

（1）思政元素与产品的创意创新相结合

案例：在十九大召开之际，课程在蛋糕西点部分教学时，与时俱进地将思政元素融入了蛋糕裱花中。先让学生思考，如果制作一个献礼蛋糕，该如何设计，综合考虑学生们的想法，结合可行性，最终设计出了一款三层裱花蛋糕，最上层是党旗，代表着党的引领；中间层是向日葵，代表党就像太阳，我们每个人都是向日葵，跟着太阳走；最下层是菊花，代表着为了新中国而牺牲的无数英雄，是他们的英勇无畏换来了我们今天的生活。



(2) 将家国情怀和理想信念等价值塑造有机融入指导学生大赛全过程

案例：2017年起，指导学生连续参加了4届全国职业院校西点大赛，在这个过程中，最重要的是指导学生思考作品主题，作品主题要有正能量，要有正确的价值观，结合当下发生的事件或者身边的感人故事，从家国情怀、理想信念、传承中华文化等角度指导学生选题，再根据主题创作作品，期间需要多次打磨和调整，直至作品完整呈现。4年来，学生的作品主题分别有：感恩母亲、以梦为马，不负韶华、书是人类进步的阶梯、月是故乡明、梦想的生活、春来了等。

八、课程建设计划

(概述今后5年课程在课程思政方面的持续建设计划、需要进一步解决的问题、主要改进措施、支持保障措施等。300字以内)

表2 《食品加工技术》课程今后5年在课程思政方面的持续计划

课程建设计划	建设目标	1. 立德树人。进一步挖掘课程的思政元素，更好地落实育人主渠道； 2. 以学生为中心，知识、技能、素养等全方位培养，为烘焙职业立心，为食品行业铸魂。
	建设内容	1. 将体现时代性、前沿性、创新性的技能和知识融入课程； 2. 将中华优秀传统文化和传统节日融入课程产品，增强文化自信。
	建设成果	1. 形成可推广的食品加工类课程的课程思政模式； 2. 发表课程思政相关论文1篇； 3. 出版融合课程思政的新形态教材1部。
	改进措施	1. 逐步构建更加互动、更加开放的课堂； 2. 结合各级大赛和各类学生活动，分层分类培养学生。
	保障措施	1. 学校对本课程有持续的资金支持； 2. 课程团队的组成结构和实力保障了课程思政的持续建设。

九、附件材料清单

1. 教学设计样例说明（必须提供）

(提供一节代表性课程的完整教学设计和教学实施流程说明，尽可能细致地反映出教师的思考和教学设计，在文档中应提供不少于5张教学活动的图片。要求教学设计样例应具有较强的可读性，表述清晰流畅。课程负责人签字。)

2. 最近一学期的课程教案（必须提供）

(课程负责人签字。)

3. 最近一学期学生评教结果统计（选择性提供）

（所在部门盖章。）

4. 最近一次学校对课堂教学评价（选择性提供）

（质保中心盖章。）

以上材料均可能网上公开，请严格审查，确保不违反有关法律及保密规定。

十、课程负责人承诺

本人已认真填写并检查以上材料，保证内容真实有效，不存在任何知识产权问题。如有违反，本人将承担相关责任。

课程负责人（签字）：

年 月 日

十一、申报部门政治审查意见

该课程内容及上传的申报材料无危害国家安全、涉密及其他不适宜公开传播的内容，思想导向正确，不存在思想性问题。

该课程负责人（教学团队）政治立场坚定，遵纪守法，无违法违纪行为，不存在师德师风问题、学术不端等问题，五年内未出现过重大教学事故。

部门党委（盖章）

年 月 日

十二、学院（部门）推荐意见

(盖章) 签字：
年 月 日