附件 1

河南省职业教育和继续教育精品在线开放课程

申 报 书

申 报 学 校 漯河食品职业学院

联 合 学 校

课 程 名 称 乳制品加工技术

课 程 类 别 ☐公共基础课 ☑专业核心课 ☐虚拟仿真实训课 ☐专业课 ☐创新创业课

所 属 专 业 食品智能加工技术

课程负责人 岳燕霞

申 报 日 期 2021年12月1日

推 荐 类 别 ☑职业教育 ☐高等学历继续教育

推 荐 单 位 漯河食品职业学院

河南省教育厅

2021 年 12 月

填 写 要 求

1. 以word 文档格式如实填写各项。

2. 职业教育精品在线开放课程类别主要包括：公共基础课、专业课、专业核心课、虚拟仿真实训课。高等学历继续教育精品在线开放课程类别主要包括：专业基础课、专业核心课、创新创业课。

3. 表格文本中外文名词第一次出现时，要写清全称和缩写，再次出现时可以使用缩写。

4. 本表栏目未涵盖的内容，需要说明的，请在说明栏中注明。

5. 申报书需同时加盖申报学校和联合学校公章。市（县）属中等职业学校申报书中“推荐单位”需加盖省辖市、济源示范区或省直管县（市） 教育局公章。

6. 如表格篇幅不够，可另附纸。

1. 课程负责人情况

<table>
<tr><td rowspan="5">1-1
基本
信息</td><td>姓 名</td><td>岳燕霞</td><td>性 别</td><td>女</td><td>出生年月</td><td>1983.03</td></tr>
<tr><td>学 历</td><td>本科</td><td>学 位</td><td>硕士</td><td>电 话</td><td>15936622989</td></tr>
<tr><td>专业技术职务</td><td>副教授</td><td>行 职
政 务</td><td>教研室主任</td><td>传 真</td><td></td></tr>
<tr><td>院 系</td><td colspan="2">食品工程系</td><td>E-mail</td><td colspan="2">108059567@qq.com</td></tr>
<tr><td>地 址</td><td colspan="3">漯河市郾城区文明路与107国道交叉口</td><td>邮 编</td><td>462300</td></tr>
<tr><td rowspan="6">1-2
近 5 年
相关课
程主讲
情况</td><td colspan="2">课程名称</td><td>课程类别</td><td>授课对象</td><td>周学时</td><td>听众数/年</td></tr>
<tr><td colspan="2">乳制品加工技术</td><td>专业核心课</td><td>食品加工技术专业、食品生物技术专业16级二年级</td><td>6</td><td>195</td></tr>
<tr><td colspan="2">乳制品加工技术</td><td>专业核心课</td><td>食品加工技术专业、食品生物技术专业17级二年级</td><td>6</td><td>206</td></tr>
<tr><td colspan="2">乳制品加工技术</td><td>专业核心课</td><td>食品加工技术专业、食品生物技术专业18级二年级</td><td>6</td><td>215</td></tr>
<tr><td colspan="2">乳制品加工技术</td><td>专业核心课</td><td>食品加工技术专业、食品生物技术专业19级二年级</td><td>6</td><td>278</td></tr>
<tr><td colspan="2">1-3
教学
研究
情况</td><td colspan="5">主持的教学研究课题（含课题名称、来源、年限）（不超过五项）；作为第一署名人在国内外公开发行的刊物上发表的教学研究论文（含题目、刊物名称、时间）（不超过十项）；获得的教学表彰/奖励（不超过五项）

1.参与课题
（1）参与完成的“低聚木糖的提取及在焙烤食品加工中的应用研究” 项目，2012.5被河南省教育厅评为科学技术成果二等奖；
（2）参与完成的“玉米黑豆饮料加工关键技术研究” 项目，2014.8被河南省科技厅鉴定为科学技术成果；</td></tr>
</table>

	（3）参与完成的“燕麦β-葡聚糖/大豆蛋白质复合膜在果蔬保鲜中的应用” 项目，2017.11被河南省教育厅鉴定，结项；。 **2.教学研究论文** （1）《教育实践活动探讨》 农产品加工 2014.05（中） （2）《芝麻叶多糖提取工艺研究》 农产品加工 2014.06（下）356期 （3）《肉新鲜度检测方法研究进展》 农产品加工 2014.07（下）359期 （4）《复合可食性膜在果蔬保鲜中应用研究进展》 食品研究与开发 2016.06 第11期 （5）《食品生产加工过程中污染物控制的研究进展》 科研 2016.11第9卷 （6）《高校微课教学设计策略研究》 教育 2016.11 （7）《食品加工过程中营养素的变化》 科研 2016.12第13卷 （8）《人类健康与转基因食品技术的发展》 科学技术创新 2017.08(下) （9）《现阶段我国食品安全问题产生的原因和防治对策》 现代食品 2019.05（上） **3.获得的教学研究表彰/奖励** （1）2016.09 被评为漯河市2016年度优秀教师； （2）2018.06 被评为漯河市职业教育培训先进工作者； （3）2019.06 被喜之郎企业和学院共同评为“优秀实习指导老师”； （4）2019.09 在河南省职业教育“双师型”教师培训中心被评为优秀学员。

2、教学团队其他教师情况（包括其他主讲教师、助教、技术支持等）

姓名	出生年月	专业技术职务	从事专业	承担教学任务	备注
曹艳华	1982.8	实验师	食品加工	乳制品加工技术	
刘玉青	1983.6	实验师	食品加工	乳制品加工技术	
张小芳	1978.8	高级实验师	食品加工	乳制品加工技术	
赵俊芳	1979.9	教授	食品加工	乳制品加工技术	
张二娟	1986.4	讲师	食品加工	乳制品加工技术	
孙艳	1985.6	讲师	食品加工	乳制品加工技术	
常小静	1977.4	中级工程师	乳品加工技术与研发	实践教学与指导	企业兼职教师，河南三剑客农业股份有限公司
康晓静	1987.7	中级工程师	乳品加工	实践教学与指导	企业兼职教师，河南三剑客农业股份有限公司

注：其他教师指除课程负责人以外的所有团队教师。若其他教师非本校教师，请在备注栏填写受聘教师类别及实际工作单位；联合学校教师请在备注栏填写所在学校名称。

3、课程情况

3-1课程描述

<table>
<tr><td colspan="2">3-1-1 课程建设基础（目前本课程的开设情况，开设时间、年限、授课对象、授课人数，以及相关视频情况和面向社会的开放情况）
漯河食品职业学院《乳制品加工技术》课程为我院食品智能加工技术专业的专业核心课程。自2009年开设的《乳制品加工技术》为基础开展教改，到现在持续开设了十几年。
《乳制品加工技术》本课程授课对象主要是食品工程系食品智能加工技术专业大二的学生和食品生物技术专业、粮食工程技术专业大二的学生，授课人数为每学期大约200人，总计授课人数约为2600 人；每班的周课时为6学时，每学期72学时，总计授课课时数超3900学时。
本课程开设时间长，教学资源丰富。经过多年的建设与改革，本课程教学资源齐备、资料种类丰富。基本教学资料如课程标准、教案、课件、教学进度计划、练习题、参考书，拓展教学资料有部分微课程。这些资料不仅可以供在校生学习和自主测试，同时有利于教师便捷地利用本课程教学资源组织教学。
《乳制品加工技术》课程教学团队由岳燕霞副教授带领，校企融合，实力强大。本课程教师包括学校专任教师和来自三剑客企业的兼职教师，校企融合。本课程教师具有优良的“双师素质”，能将课程与实际紧密结合，优化课程体系设计，增加学生乳制品加工技能操作，加强了学生对企业运作的了解，增强学生的岗位适应能力。</td></tr>
<tr><td>是否为校级精品在线开放课程</td><td>√是　　⭘否</td></tr>
<tr><td colspan="2">3-1-3 相关教学资源储备情况
1.教材资源
“十二五”规划教材《乳制品加工技术》。
2.多媒体资源
食品加工技术专业拥有多媒体教室14个，多媒体理实一体化乳制品实训室4个。
3.课程资料
《乳制品加工技术》课程拥有一套完整的课程资源，包括课程标准、校本讲义、电子教案、实训指导书、课件和教学模式改革方案。</td></tr>
<tr><td>课程有效网址链接</td><td>http://jpkc.lsgx.com.cn/</td></tr>
</table>

4.评价反馈

4-1 自我评价（本课程的主要特色介绍、影响力分析，国内外同类课程比较）

一、主要特色介绍

1.本课程历史悠久，师资力量雄厚，教学和实训基础扎实，十多年来一直都是校级重点课程和精品课程。

2.高质量的师资队伍与合理的人才结构。45岁以下教师全部拥有硕士学位，课程负责人是漯河市教学名师。课程负责人和部分主讲教师主编或参编了高等院校教材并用于教学。

3.具有完善的乳制品加工实训室，实训设备先进、齐全，主要有胶体磨、高压均质机、发酵箱、乳品生产线、全自动乳饮料灌装设备、冰淇淋机等。

4.由我们主编的《乳制品加工技术》教材，其中的实训案例基本与企业实际接轨。

二、影响力分析

具有先进的教学思想和教学理念，充分利用现有资源，同时关注国内、外高校《乳制品加工技术》课程教学动态，结合人才培养的要求，加强课程教学内容的改革，增强课程的基础性与先进性，理论表述的现代化和应用性，及时将教改及科研成果引入教学，教学内容新颖。 通过网络视频教学，为学生学习和拓展食品科学基础知识、了解新进展提供帮助，为学生以后学习食品类各专业知识和科研实践奠定基础；同时也为食品类工作者和检测工作者提供帮助，受到学生和专家的好评。

三、国内外同类课程比较

我们是较早实行全程《乳制品加工技术》多媒体教学的单位，本专业通过不断改善专业教育教学条件，努力提高教育质量，社会影响力和竞争力得到了显著提高。课程负责人主编的《乳制品加工技术》课程，获得河南省职业教育教学成果三等奖。

4-2 学生评价（如果本课程已经面向学生开设，填写学生的评价意见）

一直以来， 《乳制品加工技术》的授课受到学生们的一致好评，通过校园网上教学反馈系统，学生普遍认为“乳制品加工技术课件形式多样、制作精美，结合企业实际，内容生动，饱满；视频教学“讲课生动、有激情，概念讲述清楚，重点突出，

深入浅出，有感染力；使用现场教学，使其能较好地掌握乳制品加工的技术操作，也了解到食品学科发展新内容”。
4-3 社会评价（如果本课程已经全部或部分向社会开放，请填写有关人员的评价） 漯河食品职业学院乳制品加工技术教研室具有一支结构合理、素质高、朝气蓬勃的教学队伍，已全面普及多媒体教学， 教学上注重启发性和创新意识的培养， 老师上课有激情，注意和学生互动，取得了较好的教学效果。

5.建设措施（包括后续建设与维护计划及措施、预期效果、经费预算等）

建设措施计划

1、由专业带头人、骨干教师、职教集团中乳品企业一线工程技术人员组成课程建设团队，共同分析修订职业岗位（岗位群）能力，设计调研提纲与调查问卷，形成调研报告；

2、根据岗位的任务、项目、能力、知识进行分析综合，形成职业岗位（岗位群）能力分析表；

3、结合技能鉴定标准，修订和完善职业技能目标与职业素质目标。

预期效果：

（一）成果形式

1、完善《乳制品加工技术》课件；

制作与学生实际情况相结合的教学课件，使讲解更形象、直观，方便教学，并把企业实际生产的影像资料插入课件中。

2、优化《乳制品加工技术》教材；

在已有课程组成员专著《乳制品加工技术》基础上，优化整合所选用教材和自编讲义等教学用书，完善教材。

3、完善《乳制品加工技术》实训教材；

针对食品加工专业课特点，主编或参编新的实验课教材，内容设置上，进一步增加学生设计性实训的比例。

4、建立课程网站；

5、录制课题组教师教学视频，完成网上资源，完善网上资源库。形成完善的多媒体网络教学、资料查阅、作业批改等较完善的教学资源库；

6、建立《乳制品加工技术》教学、实训全过程监控录像室；

7、组建成一支一流的教学团队。

（二）量化结果

1、一门符合企业实际和学生实际的课程标准；

2、一个功能齐全，涉及多媒体网络教学、资料查阅、作业批改等较完善的教学网站及教学资源库；

3、录制28个教学视频；

4、培养7名主讲教师和3名青年骨干教师；

5、发表论文3篇以上。

（三）预期推广应用范围

预期先在漯河食品职业学院食品食品加工技术专业、食品营养与检测专业进行实践，然后进一步向校外相关专业进行推广，取得预期效果后进一步在河南省相关专业进行广泛推广。

经费预算：

在线开放课程建设项目经费预算如表：

序号	任务分解项目	完成时间	经费预算	负责人
1	课程建设的目标规划与方案论证、教学队伍的构建、教学内容的研究论定等	2021.11.1-2021.11.30	2万元	岳燕霞

2	课程教学资料的制作（教学大纲修定，实验、实训、实习、课程设计等实践性大纲及授课计划的修订，课程学习指导及实验、实训、实习、课程设计等实践指导书的编写，优秀教材的选用及精品课程教材的编写，电子教案及多媒体课件制作，课程习题库、试题库建设，授课录像制作等）	2021.12-2022.7	8万元	张小芳 刘玉青 曹艳华
3	教学环境的构建（课程教学用模型及仿真环境的配备，课程实践项目的探索开发，课程校内外实践基地合作共建，课程资源上网与课程网站建设维护等）	2021.12-2022.7	6万元	张小芳
4	教学研究活动与教学成果（该课程校内外调研交流活动，课程教学改革与研究成果，课程亮点与特色建设，课程教学的规范运作与组织管理文件，课程建设总结或自评报告等）	2022.8-2022.12	4万元	刘玉青 曹艳华
经费预算合计		20万元		

6. 单位意见

申报学校： 同意 单 位（公章） 单位主管领导（签字）李玉聚 2021 年 12 月 2 日
联合学校： 单 位（公章） 单位主管领导（签字） 年 月 日