

---

## 典型案例四：

### 食品工艺学（二）线上授课案例

受到疫情影响，本学期前几周的食品工艺学（二）的课程（食品 171、172）积极相应学校号召，采用线上教学的方式进行。

**（一）课前准备：**在线上授课之前两周，教师团队对线上教学的模式和方式进行研究和探讨，针对“停课不停教，停课不停学”的教学活动如何在线上把专业课程更好的完成，通过网络将授课计划和进程表，按照教学大纲的要求，进行了认真的编撰，对授课的内容，进行了认真的整理，对课后作业，进行了认真编写，整理成习题册的形式。同时保证与正常开学上课的进度一致，做好开学后与线下授课的无缝对接。

**（二）教学方式：**在教学材料准备齐全的基础上，教师团队对采用何种教学方式进行了尝试，对雨课堂、超星、钉钉、QQ 群和微信群甚至抖音直播分别进行了尝试，而两个班的学生家庭住址有相对分散，综合考虑学生的网络传输和教学效果，最终选择了 QQ 群的在线语音+屏幕分享的授课方式，并在授课之前将授课课件上传到江苏海洋大学在线授课平台，同时将上传到 QQ 群内，方便学生下载浏览，提前预习。

**（三）教学过程：**QQ 群由两个班的同学（包括重修）组成，上课前十分钟，教师发布打卡，所有同学都必须打卡签到，表示考勤，同时对在线语音未加入的同学进行提醒，详情见下图。



未填写 食品171.172, 未打卡名单: 王安阳, 已打卡名单: 172马栋宇, 陈昌威, 陈丽叶, 陈鹏, 陈丽娟, 陈鑫, 丁媛媛, 董家琳, 付贵, 葛峰, 郭琳, 韩舒婷, 胡文萱, 胡欣, 黄泽宇, 黄梓伟, 康乐天, 李湖平, 李玲玲, 刘亚萍, 龙婷婷, 卢帅臣, 吕志豪, 马勇, 秦凤萍, 秦观宇, 邱琦, 沈悦, 沈芷桦, 食品171李睿, 食品172方嘉豪, 食品172汤浩宇, 食品172郁培锋, 食品172周本才, 宋宛聪, 王宜, 王泽峰, 王雨顺, 王茜, 魏冉, 吴津, 武双双, 薛雨晴, 杨雨蒙, 姚志力, 尹欣欣, 尹艺桥, 俞悦, 张才亮, 张静怡, 张鹏, 张强, 张笑, 张昭, 赵瑞, 赵思瑶, 钟悦悦, 周萍, 周苏韬, 朱小凡, 佟智勇, 嵇聪, 打卡天数: 3

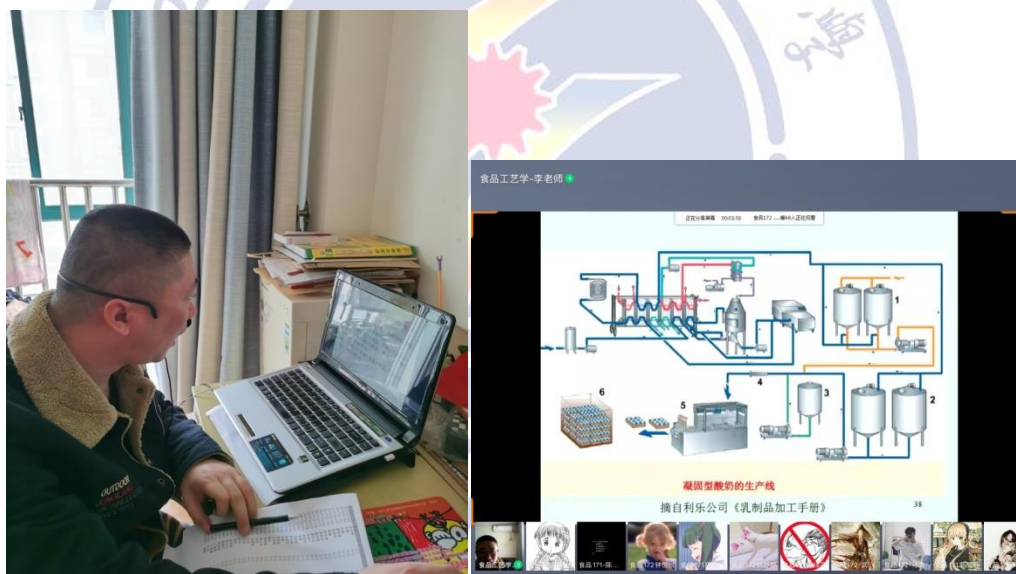
食品172特... 待加入  
姚志力 待加入  
朱小凡 待加入

线上授课开始之前，提前组织学生进入 QQ 群，将学生分组，每六人一组，由学生自主推选组长，实行组长负责和考核制，每个小组都将完成一定的任务，具体任务和工作由授课教师指定和分配。3 月 10 日的课程按照上节课的安排，由前两个小组的同学首先来进行讲解教师上次课的工艺流程，分别是《巧克力液体乳工艺》和《草莓液体乳工艺》，由学生进行讲解，后由教师进行点评和提问，每组学生的讲解时间为 10~15 分钟，要求讲解内容为概述、工艺流程、工艺要点和存在问题或发展趋势，同时也可以由其他同学进行提问或者交流。教师的问题回答由于不方便访问知网，留到返校后再提交。具体见下图。





进行同学讲解后，教师开始进行授课，对本次课的内容（发酵乳工艺）进行讲解，讲解过程主要是 QQ 语音+分享屏幕，对幻灯片进行讲解，同时可以通过语音对同学进行提问和交流。线上授课可以点名同学打开摄像头，看看其是否在线上认真听讲。线上授课，控制节奏，把握语速，结合具体实际生产，将发酵乳制品工艺进行组织，尽量做到让线上课堂活起来、动起来、“火”起来，向教育部和学校打造的“金课”标准看齐。



（四）课后总结：通过短短的两周的授课，通过与学生进行交流教学效果，虽然总体比较令人满意，但是也存在一些问题。

1) 监管不到位，线上教学不太方便掌握学生的上课状态和学习状态；

2) 教学和学习任务较多，由于本课程是专业课程，同时学生这学期的专业课程较多，这样布置的任务和问题，需要专业的知识来回答和解答，而学生在家访问知网不方便，有些专业知识理解不到位，有些问题的答案比较模糊；

---

3) 部分时候教师和网络卡顿，造成授课效果不好；

4) 放假期间，大多数同学的教材都在学校，未带回家中，不太容易与讲授知识相结合，造成部分知识理解不到位。

总体来说，食品工艺学（二）的线上授课过程中，无论同学的反馈还是同行督导的评价还是令人满意，学生参与度高，课堂组织较好，渐入佳境。

