

“1+x”证书制度下课证融合教学模式的探索实践

—以《食品质量与安全》课程为例

王迪

潍坊职业学院

[摘要]基于“1+X”证书制度中的食品合规管理职业技能证书项目,本研究依据《食品质量与安全》课程标准与《食品合规管理职业等级标准》,阐述了利用学院现有的教学资源与教学团队,重构课程体系,调整教学目标,构建课程教学与考证培训一体化的教学模式,旨在探索一条有利于专业发展并有效实施1+X制度的课证融合之路。

[关键词]“1+X”证书;食品合规管理;食品安全;课证融合

[DOI] 10.12252/j.issn.2096-627X.2021.11.478

2020年12月,《食品合规管理职业技能等级证书》入选教育部职业技能等级证书名单,填补了国内食品合规管理专业化培训的空白,根据教育部《关于在院校实施“学历证书+若干职业技能等级证书”制度试点方案》要求,我院在2021年11月获批食品合规管理(中级)职业技能培训和考核试点资格,开展“1+X”食品合规管理(中级)职业技能培训,提高食品专业的人才培养质量。

本研究依据高职人才培养方案中的《食品质量与安全》课程标准和《食品合规管理职业等级标准》,对课程内容和教学进行优化,利用学院现有的教学资源与教学团队,探索课程教学与考证培训一体化的教学模式,培养在校学生具备食品行业所需合规管理人才的素质和能力,更快更好的适应行业、企业的需求。

一、简介

(一)课程简介

食品是人们生存的基本物质条件,食品安全与否,关乎人民的生命安全、社会的和谐稳定和国家经济的健康发展,随着国内食品企业不断地发展壮大,参与国际市场竞争与合作的机会逐渐增多^[1],食品安全问题引起社会的高度关注,行业对食品安全领域人才的需求量也日益增加。本着“食以安为先”的育人理念,培养掌握食品安全专业理论及技能,具有创新精神,在食品生产、加工和流通企业、检测机构、监管部门从事“舌尖上安全卫士”的高素质技能型人才,我院开设食品质量与安全专业,并设置《食品质量与安全》课程为食品质量与安全专业核心课程。

《食品质量与安全》课程是专门研究各种影响食品安全的因素、安全性评价方法、质量安全和控制的技术与基本理论,进而对食品质量与安全进行管理和控制的一门技术性学科,在大二学年分两个学期开设,是食品质量与安全专业必修的专业理论课程,分别从食品安全控制和食品质量管理两大方面展开,重点在于使学生掌握食品加工或流通领域食品安全控制管理方面的相关技术,课程内容涵盖了食品安全基础、食品安全监管体系、食品标准与法规、食品安全危害识别及控制、食品安全控制体系、食品安全管理体系、食品安全认证认可体系以及食品质量管理体系的建立和实施等八个模块,实现理论与实践一体化的教学,培养学生的职业能力。

(二)食品合规管理职业等级证书简介

食品合规管理职业技能等级分为初级、中级和高级三个等级^[2],依次递进,中级、高级在初级基础上其工作任务和技能要求增加,技术复杂程度、技能熟练程度逐级深入(见表1)。食品合规管理职业技能等级证书对应高职在校学生的考核等级为中级(见表2),因此本研究围绕食品合规管理(中级)职业技能标准要求展开,探索实践“1+X”证书制度下课证融合的教学模式。

等级	要求
高级	根据业务要求,制定本单位的食品合规管理方针、计划和制度文件,完善食品合规管理评审,策划并实施食品合规管理体系,提升本单位食品合规管理水平。
中级	根据部门要求,负责指导、监督、协调食品合规管理体系的运行,并对执行情况进行检查、纠正和持续改进等方面的合规管理工作。
初级	根据工作岗位职责要求,完成食品生产、经营、监管等环节要求的合规管理工作。

表1 食品合规管理职业技能等级标准要求

等级	要求
高级	1. 食品类相关专业本科及以上学历。 2. 取得中级食品合规管理职业技能等级证书满两年。 3. 从事食品生产、检验、研发、销售、监管等相关工作三年以上。
中级	1. 食品类相关专业高职及以上学历。 2. 取得初级食品合规管理职业资格证书满两年。 3. 从事食品生产、检验、研发、销售、监管等相关工作两年以上。
初级	1. 食品类相关专业中职及以上学历。 2. 从事食品生产、检验、研发、销售、监管等相关工作的从业人员。

表2 食品合规管理职业技能证书对应在校学生考核等级

二、实施

(一)“1+X”证书制度下课证融合教学模式要素分析

1. 教学目标。依据《食品质量与安全》课程标准和《食品合规管理职业等级标准》,遵循“课程内容涵盖证书要求、课程编排符合学生认知水平、学生技能适应职业岗位能力需求”的原则,层层分解教学目标,发挥教学目标的导向功能、标准功能和调控功能,实现知识目标是基础,能力目标是核心,素养目标是灵魂。

2. 教学程序:本研究在教学活动中,以学生为主体,根据认知规律,对接食品合规管理教材提纲(中级)建立食品合规管理体系、应用食品合规管理体系、验证食品合规管理体系三大模块,从基础知识、理论知识到应用,逐步加深学生对知识的掌握和理解,重点突出学生能力的培养。主要包括:一是学习能力,通过自学的方式来提高,并把通过自学发现的问题,在上课时与老师交流,解决难题;二是理论知识的实际应用能力,在授课过程中,利用实例培养学生的应用能力,同时以讨论、案例分析等方式提高学生分析问题、解决问题的能力。

3. 实现条件。教学条件是实现教学活动的重要载体。本研究介绍了和教学实施相关的资源平台和具体方法。教师通过智慧课堂平台和在线开放课程资源平台发布课程相关的资料,并

整合多种媒体资源,建立媒体资源库,向学生展示食品安全质量控制技术在企业中运用的细节,同时通过网络收集与课程相关的专业前沿理论,扩张学生的视野,丰富学生对于生产情境的感性认识,达成教学目标。

4. 效果评价。本研究注重教学过程和教学目标的达成,采用多元化的评价方式,由授课教师、学生和实验实训指导教师等共同评价,具体为平时成绩(20%)、过程性评价(40%)、期末成绩(40%)相结合,综合成绩为三部分合计为课程总成绩,总成绩评定60分以上的为合格。

(二) 教学内容整合

食品合规管理职业技能等级(中级)涉及建立食品合规管理体系、应用食品合规管理体系、验证食品合规管理体系3个工作领域,包括认知食品合规管理,建立本机构合规管理体系、获得特殊食品生产企业资质、获得食品经营企业资质、食品生产过程合规管理、食品经营过程合规管理、食品检验合规管理、食品产品合规管理、食品进出口合规管理、食品合规监管及合规演练等具体内容。《食品质量与安全》课程涵盖了食品安全基础、食品安全监管体系、食品标准与法规、食品安全危害识别及控制、食品安全控制体系、食品安全管理体系、食品安全认证认可体系以及食品质量管理体系的建立和实施等8个教学模块。

本研究基于理论和实践一体化的教学模式,以完成《食品质量与安全》课程目标和《食品合规管理职业技能等级(中级)证书》考核目标为核心,优化教学目标,重构教学内容,按照食品合规管理体系由建立到应用再到完成验证的步骤,将课程中的食品安全基础与食品合规管理职业技能等级(中级)考核中的认知食品合规管理内容相融合、将课程中的食品安全监管体系与考核中的国际合规监管体系内容相融合、将课程中的食品安全控制体系和食品安全管理体系与考核中的食品生产过程合规管理内容相融合,将课程中的食品安全认证认可体系与考核中的食品进出口合规管理内容相融合,并将食品合规演练融入实践教学,形成了认知食品合规管理、国内外食品安全监管体系、食品标准与法规、食品安全危害识别及控制、食品生产过程合规管理、食品安全认证与进出口食品合规管理、食品质量管理体系、食品合规演练等新的8大学习模块,每个模块设置若干学习单元与任务。现以模块5为例阐述教学内容优化过程。(见图1)



图1 教学内容优化过程

(三) “1+X”证书制度下课证融合教学模式

以模块五食品生产过程合规管理中“模拟建立和实施某产品的HACCP计划”为例介绍“1+X”证书制度下课证融合教学模式。

1. 教学目标。此项目教学的知识目标为熟悉HACCP的内容和要求;掌握HACCP的基本原理。技能目标为能够编写生产过程HACCP计划书。素质目标为培养学生培养学生食品合规管理意识以及严谨的工作态度和敬业精神。

2. 教学程序。

(1) 课前准备。授课前教师在课程资源平台发布食品安

全问题事件、食品中危害的来源短视频等学习资料及预习任务清单:①了解食品中危害的种类及来源②完成课前测试题。学生明晰课程学习任务及食品安全问题背景并完成课前测试题。

(2) 课堂学习。①案例导入。教师带领学生观看食品中危害来源的短视频,并以当前卤味食品安全问题事件真实案例为背景,提出制订卤味酱鸭产品HACCP计划的工作任务。②思政教育。教师向学生介绍食品安全控制管理的重要性以及当前品控员的需求现状,学生接受岗位职业教育,增强岗位责任感和使命感。③重点讲解。教师讲解危害识别的基本因素及进行危害识别时三方面的考虑因素,即生物性危害、化学性危害和物理性危害,并结合酱鸭产品举例分析。④难点突破。教师对CCP判断树展开讲解,引导学生分组讨论CCP的注意事项,确定关键控制点时应注意的问题。学生理解贯通CCP判断树的应用。⑤小组探究。教师引导学生分组讨论HACCP计划的评价,引入HACCP计划评价的重要性。学生组建小组展开讨论,派代表汇报讨论结果,理解HACCP计划评价的重要性。⑥拓展应用。教师运用课程资源平台发布不同食品HACCP体系文件案例,引导学生总结。学生对HACCP体系文件的记录要求和构成进行总结,加深理解。

(3) 课后任务。根据所学,运用HACCP的方法和原理,制订传统五仁月饼产品的HACCP计划。

《食品质量与安全》课程中本任务的教学目标是使学生理解HACCP原理在不同种类食品中的应用,掌握危害分析方法和关键点确定的流程。食品合规管理职业技能等级考核要求是能够对食品生产各环节进行风险控制,组织开展合规性自查并能够制定和管理食品生产环节合规管理文件。教学设计过程既保证了课程教学目标任务的达成,又满足了职业技能考核培训要求,并将课程思政融入教学全过程,增强了学生职业岗位的责任感和使命感。

三、成效

课证融合是将高职《食品质量与安全》课程内容和食品合规管理职业技能等级(中级)考核内容深度融合的教学模式,通过师生座谈和模拟考评结果均显示此模式是促进我院教学改革、实施食品合规管理职业技能培训的有力措施。

(一) 有效提高学生职业技能水平

基于职业导向地课证融合教学模式,使教学内容与职业资格考试内容、职业岗位要求相融合,我院第一批参加食品合规管理职业技能等级(中级)考核通过率为99%,学生职业技能水平大幅提升,毕业后能更快更好地适应行业、企业的需求。

(二) 有效解决师资匮乏问题

职业院校教师常面临多重工作任务,在现有师资条件下开展职业考核培训也面临着巨大的考验,课证融合教学模式的实施能有效利用学校现有的教学资源 and 教学团队开展,有效缓解教师的教学压力,解决师资匮乏的问题。

四、结语

“1+X”食品合规管理职业技能等级(中级)考核培训借助课证融合的教学模式,取得成效显著,有效提升了教学质量和学生职业技能水平,适合推广应用用于其他科目的教学实践。

参考文献:

[1] 张扬. 食品安全管理研究与对策分析[D]. 对外经济贸易大学, 2016: 1-2.
 [2] 《食品合规管理职业技能等级标准》(2021年1.0版)[S].

作者简介: 王迪(1991-), 女, 山东潍坊人, 硕士, 助教, 工作单位: 潍坊职业学院, 研究方向: 食品加工与安全。