

高职食品类职业教育学生实习实训模式及效果评价研究

胡丽蓉

云南商务信息工程学校

摘要：本文针对高职食品类职业教育的实习实训模式进行了深入探讨。首先分析了实习实训在高职食品类职业教育中的重要性，其次阐述了实习实训模式的理论基础和构建过程，接着详细描述了实施过程和效果评价指标，最后提出了优化策略和建议。本文旨在为高职食品类职业教育提供实践教学的新思路和方法，为培养更多符合行业需求的高素质人才提供参考。

关键词：高职食品类职业教育；实习实训模式；构建与实施；效果评价；优化策略

【DOI】10.12252/j.issn.2096-627X.2022.07.121

一、引言

随着食品行业的快速发展，对高素质的食品类职业人才需求越来越大。然而，传统的教育模式往往过于偏重理论教学，缺乏实践操作的机会，导致学生难以将所学知识与实际工作结合。为了解决这一问题，实习实训模式逐渐成为高职食品类职业教育关注的焦点。本文的研究目的是深入探讨实习实训模式在高职食品类职业教育中的实践意义和作用，以期为我国的高职食品类教育提供新的实践教学思路和方法。

二、高职食品类职业教育的特点与要求

高职食品类职业教育作为培养食品行业专业人才的重要途径，具有其独特的特点和要求。首先，随着食品行业的不断发展，新技术、新工艺的广泛应用，对人才的综合素质要求越来越高。高职食品类职业教育需要紧跟行业发展趋势，及时更新教学内容，以满足企业对人才的需求。其次，高职食品类职业教育的培养目标应以实践操作能力为核心，注重理论与实践相结合。课程设置应围绕实际工作需要，强调技能训练和实践操作，确保学生能够掌握实用的职业技能。此外，实习实训是高职食品类职业教育中不可或缺的重要环节。通过实习实训，学生可以深入企业，了解实际工作流程和操作规范，提高解决实际问题的能力。同时，实习实训还有助于学生拓展职业视野，明确职业规划，为未来的就业做好准备。

为了更好地满足企业对人才的需求，高职食品类职业教育应注重以下几个方面：一是加强与企业的合作，共同制定人才培养方案，确保教学内容与实际工作紧密结合；二是加大实践教学力度，提高实践教学的比例和质量，培养学生的实际操作能力；三是加强师资队伍建设，引进具有丰富实践经验的教师，提高教学质量。

综上所述，高职食品类职业教育应以培养实践操作能力为核心，紧跟行业发展趋势，加强与企业的合作，提高实践教学的比例和质量。实习实训作为高职食品类职业教育中的重要环节，应得到足够的重视和投入，为

学生提供更多的实践机会，培养出更多符合企业需求的高素质人才。

三、实习实训模式的理论基础

实习实训作为高职食品类职业教育的重要组成部分，其模式的理论基础是实践教育的哲学和教育心理学。根据实践教育的观点，实践是人类认识世界和改造世界的基础，通过实习实训可以帮助学生将理论知识转化为实践操作能力，加深对专业知识的理解。同时，教育心理学的研究表明，实践操作能够激发学生的学习兴趣 and 动力，提高学习效果。

实习实训模式可以根据不同的分类标准进行划分。按照实习实训的时间安排，可以分为集中式实习实训和分散式实习实训；按照实习实训的组织形式，可以分为校内实习实训和校外实习实训。其中，校内实习实训又可以分为模拟实习和真实环境实习，而校外实习实训则可以分为企业参观、生产实习和顶岗实习等。

国内外实习实训模式的发展存在一定的差异。在国外，特别是德国和澳大利亚等发达国家，职业教育非常注重实践操作能力的培养，实习实训模式相对成熟。德国的“双元制”模式和澳大利亚的“TAFE”模式都强调企业与学校的深度合作，为学生提供更多的实践机会。而在国内，虽然近年来高职教育发展迅速，但实习实训模式仍存在一些问题，如企业参与度不高、实践教学资源不足等。

在选择合适的实习实训模式时，必须遵循一系列重要原则。首先，培养目标是核心指引，实习实训的内容和方法应与之紧密结合，确保学生在实习实训中能够真正掌握与专业相关的知识和技能。其次，学生的实际情况和需求不容忽视。不同的学生有不同的背景和需求，实习实训模式应具有足够的灵活性，以适应这些差异，提高实习实训的实效性。最后，校企合作是关键。企业拥有丰富的实践资源和经验，学校与企业合作不仅可以为学生提供宝贵的实践机会，还可以促进双方的互利共赢。因此，选择实习实训模式时，必须综合考虑这些因

素, 确保所选模式既符合培养目标, 又能满足学生需求, 同时实现校企深度合作。

因此, 实习实训模式的理论基础主要包括实践教育的哲学和教育心理学。在选择实习实训模式时, 应充分考虑培养目标、学生需求和校企合作等因素, 以确保实习实训的效果和质量。

四、高职食品类职业教育实习实训模式的构建

高职食品类职业教育的实习实训模式构建是一个系统性的工程, 需要从多个方面进行考虑和实施。其中, 校内实习实训基地的建设与管理、校外实习实训基地的选择与合作机制以及实习实训指导教师的选拔与培训是三个关键环节。

(一) 校内实习实训基地的建设与管理

校内实习实训基地作为实习实训模式的基础, 对于提升学生的实践能力和教学质量至关重要。对于食品类专业而言, 建设与教学需求相匹配的实习实训场所, 如食品加工车间和实验室, 是首要任务。这不仅可以为学生提供真实的实践环境, 还有助于他们更好地理解和应用所学知识。除此之外, 为了确保实习实训的高质量进行, 一套完善的管理制度不可或缺。这包括制定详细的学生实习实训守则、设备使用规定等, 以规范学生的行为和保障设施的完好。此外, 配备专业的管理人员对实习实训基地进行日常维护和管理也是关键。他们负责监督基地的运行状况, 确保一切按照规章制度进行, 为师生创造一个安全、有序的实践环境。

(二) 校外实习实训基地的选择与合作机制

校外实习实训基地的选择与合作机制, 无疑是实习实训模式中至关重要的一环。对于食品类专业而言, 选择合适的合作企业, 不仅要看其硬件设施, 更要看其企业文化、管理理念是否与我们的教学理念相契合。在此基础上, 我们期望与这些企业建立长期稳定的合作关系, 共同培养优秀人才。通过校企深度合作, 可以共同制定实习实训计划, 确保学生能在实践中得到真正的锻炼和提高。而这种共同管理和指导的机制, 也能让学生在实习期间得到来自学校和企业的双重关注, 从而更好地促进他们的成长。资源共享和优势互补, 无疑是校外实习实训基地的魅力所在。学校可以借助企业的资源, 为学生提供更广阔的实践平台; 而企业则可以通过与学校的合作, 获得稳定的人才供给, 实现校企双赢。

(三) 实习实训指导教师的选拔与培训

实习实训指导教师的选拔与培训, 无疑是实习实训模式中的关键环节。一位优秀的实习实训指导教师, 不仅要具备扎实的理论基础, 更要拥有丰富的实践经验和教学能力。因此, 学校在选拔指导教师时, 应注重教师的实际经验和能力, 并对其进行定期的培训和考核,

确保其实践教学能力和指导水平始终与行业需求保持同步。此外, 学校还可以邀请企业专家和行业能手担任兼职教师, 共同参与实习实训指导和课程建设。通过这种方式, 学校可以及时了解行业动态和技术发展, 同时也能为学生提供更加贴近实际的教学内容和指导。

总之, 高职食品类职业教育实习实训模式的构建需要从校内实习实训基地的建设与管理、校外实习实训基地的选择与合作机制以及实习实训指导教师的选拔与培训三个方面入手。通过加强实践教学资源的建设和师资队伍的培养, 可以提高实习实训的效果和质量, 更好地满足社会对食品类专业人才的需求。

五、实习实训模式的实施过程

在实习实训模式的构建完成后, 其实施过程是决定整个模式能否成功的关键。以下将从实习实训计划的制定与实施流程、学生在实习实训过程中的角色与任务以及教师对实习实训过程的监督与指导方法三个方面进行详细阐述。

实习实训计划的制定与实施流程是实施实习实训模式的基础。学校和企业应该根据专业培养方案和行业需求, 共同制定实习实训计划, 明确实习实训的目标、内容、时间安排和考核标准。在实施过程中, 学校和企业应该建立有效的沟通机制, 及时解决实习实训中出现的问题, 确保实习实训的顺利进行。同时, 学校和企业还应该对实习实训的过程进行监控和记录, 及时调整实习实训计划, 提高其实习实训的效果和质量。

学生在实习实训过程中的角色与任务是实施实习实训模式的关键。学生是实习实训的主体, 应该明确其在实习实训中的任务和责任, 充分发挥其主观能动性。在实习实训过程中, 学生应该认真完成实习实训任务, 遵守企业规章制度, 尊重企业员工, 积极参与团队协作, 不断提高自己的实践能力和综合素质。同时, 学生还应该对实习实训的过程进行反思和总结, 及时反馈问题和建议, 为实习实训模式的改进和完善提供有益的参考。

在实习实训过程中, 教师的监督与指导方法是决定整个模式成功与否的关键。教师需定期对实习实训过程进行检查和评估, 确保学生能够按照既定的目标进行实践操作。一旦发现偏离目标或有潜在问题, 应立即进行指导和调整, 以确保学生的实践学习能够顺利进行。与此同时, 教师还需要密切关注学生在实习实训过程中遇到的问题和困难。无论学生遇到何种困扰, 教师都应耐心倾听并提供相应的帮助和指导, 确保学生能够顺利度过每一个实践环节。实习实训结束后, 教师还需对学生的实习实训成果进行评价和总结。这不仅是对学生实践成果的肯定, 更是为他们提供了宝贵的反馈和建议。通过教师的专业评价, 学生可以更好地了解自己的优势与

不足，为未来的学习和工作打下坚实的基础。

六、实习实训效果的评价指标与方法

实习实训的效果评价是整个模式的闭环环节，它不仅是对学生实习实训成果的检验，更是对整个培养模式的反馈和改进。以下将详细介绍实习实训效果的评价指标体系、评价方法以及评价结果的反馈与运用。

（一）评价指标体系的构建

评价指标体系的构建是评价实习实训效果的基础。这一体系应该全面覆盖学生的技能、知识、态度和综合素质等方面。技能方面，主要评价学生在实习实训中掌握的专业技能和实践能力；知识方面，评价学生对专业知识的理解和应用；态度方面，评价学生的工作态度、团队协作精神等；综合素质方面，评价学生的沟通表达能力、解决问题能力等。

（二）评价方法的选用

评价方法的选用对于实习实训效果的评价至关重要。常用的评价方法有过程评价和结果评价。过程评价主要关注学生在实习实训过程中的表现，如工作态度、团队协作、问题解决等；结果评价则主要依据学生的实习实训报告、项目成果等进行。此外，学生反馈也是评价的重要一环，通过收集学生对实习实训的反馈，了解他们的收获和困难，从而对模式进行针对性的改进。

（三）评价结果的反馈与运用

评价结果的反馈与运用是实习实训效果评价的落脚点。通过对评价结果的深入分析，可以为学校的教学改革和培养方案调整提供依据。对于学生个体，评价结果可以帮助学生更好地认识自己在实习实训中的优点和不足，指导他们未来的学习和实践。对于学校而言，评价结果不仅可以反映实习实训模式的实施效果，还可以指导学校进一步优化培养方案、完善实习实训模式。

通过上述评价指标体系、评价方法和反馈运用，可以形成一个完整、科学的实习实训效果评价体系，从而更好地保障学生的实践学习效果，同时推动学校的实践教学改革不断深入和完善。

七、优化高职食品类职业教育实习实训模式的策略

在评价了实习实训效果后，需要进一步根据评价结果，对高职食品类职业教育的实习实训模式进行优化。以下是根据评价结果提出的具体优化策略。

基于对评价结果的分析与反思，发现现行实习实训模式在某些方面仍存在不足。例如，部分学生在实践操作中表现出技能不熟练，这可能与实习实训的实践机会不够有关。此外，部分学生对实习实训的态度不够积极，这可能与实习实训的内容和形式有关。因此，我们需要对实习实训模式进行改进。

对于现行实习实训模式的改进措施和建议，可以从

以下几个方面着手。一是增加实践操作的机会，让学生在实践中掌握技能，提高操作熟练度。二是优化实习实训内容，使其更加贴近实际工作需要，提高学生对实习实训的兴趣和投入度。三是改进实习实训的形式，如采用项目式学习、情境模拟等方式，让学生更加深入地参与到实习实训中。

构建更具创新性和实践性的实习实训模式，需要我們站在更高的角度，借鉴国内外先进的职业教育理念和方法。以德国的“双元制”职业教育模式为例，企业与企业紧密合作，共同参与人才培养。学生在企业实践中获得了丰富的经验，能够更好地适应市场需求。美国的合作教育模式同样值得我们关注。在这种模式下，学生在校学习理论知识和基本技能，而在企业中完成实际工作，真正实现了学以致用。这种模式不仅提高了学生的实践能力和创新能力，还为企业输送了大量优秀人才。

结合我国高职食品类职业教育的实际情况，可以构建一个以实践和创新为核心的实习实训模式。在该模式下，学校和企业紧密合作，共同制定实习实训计划和内容；学生在企业实践中获得真实的职业体验，提高技能和综合素质；学校和企业共同评价实习实训效果，不断优化和改进模式。

八、结论与展望

现有的实习实训模式在提高学生的实践操作能力、促进理论与实践的结合方面取得了一定的成效，但仍存在一些不足之处，需要进一步改进和优化。具体策略包括但不限于增强实践环节、优化内容与形式、引入先进职业教育理念等。然而，本研究仍有局限与不足，例如评价标准的客观性、数据收集的全面性等。未来，高职食品类职业教育的实习实训模式仍需不断改进和创新，以适应行业的发展和人才需求的变化。未来的研究可以关注实习实训模式的持续改进、评价体系的不断完善、以及如何更好地与企业合作，为学生提供更多的实践机会。同时，还需要关注新技术、新方法在实习实训中的应用，以提高实习实训的效果和质量。

参考文献

- [1] 梁旭华, 程敏, 李筱玲. 协同育人背景下制药工程专业实习实训改革探索[J]. 商洛学院学报, 2021, 35(03): 87-92.
- [2] 莫开菊, 程超, 田成等. 基于实习实训改革的食品科学与工程专业人才培养案例——湖北民族学院食品科学与工程专业[J]. 教育教学论坛, 2018, (42): 189-190.

作者简介: 胡丽蓉(1989-), 女, 云南江川人, 汉族, 本科, 讲师, 主要从事食品。