

论食品专业中高职课程设置与衔接的探讨

于丹 王龙宇
哈尔滨轻工业学校

摘要：随着食品行业的迅速发展，对于专业人才的需求日益增长，这对食品专业教育提出了新的挑战。本文主要探讨食品专业中高职课程设置的合理性与衔接问题，分析当前高职食品专业课程设置的现状与不足，并提出相应的优化建议。文章通过对比国内外高职食品专业课程设置模式，结合行业需求，探讨了高职课程与中职课程的衔接机制，主要构建一个更加完善、符合行业发展趋势的课程体系，为我国食品工业的可持续发展提供人才保障。

关键词：食品专业；高校课程设置；设置与衔接；人才保障

【DOI】10.12252/j.issn.2096-627X.2024.07.005

在快速发展的食品行业中，专业的技术技能人才的需求日益增加，为了满足这一需求，职业教育体系在食品专业方面的课程设置和衔接显得尤为关键。然而，当前食品专业中高职课程的设置与衔接存在一些问题，如课程内容的重复或脱节、理论与实践的失衡、以及与企业实际需求的对接不足等。这些问题导致了教育资源的浪费，影响了学生的学习效果，也制约了食品行业的快速发展。因此，本研究主要深入探讨食品专业中高职课程的设置与衔接问题，主要构建一个更加科学、合理、高效的课程体系，以满足食品行业对人才的需求。通过优化课程设置，提高课程的实用性和前瞻性，使学生能够更好地适应行业的发展变化，提高就业竞争力。本研究的意义在于，通过深入探讨食品专业中高职课程的设置与衔接问题，为职业教育体系的完善和发展提供有益参考，同时也为食品行业的快速发展提供有力的人才保障。

一、相关理论基础

（一）教育连续性理论

教育连续性理论强调教育过程的连贯性与有序性，这一理念在职业教育领域尤为重要。在中职与高职的课程设置中，我们可以看到教育连续性理论的实际应用。通过精心设计的课程体系，确保学生在不同教育阶段所学习的知识与技能能够相互衔接，从而形成一个顺畅的学习路径。这种课程衔接不仅有助于学生对专业知识的深入理解，还能有效提升他们的专业技能，为未来的职业生涯打下坚实的基础。

（二）能力本位教育理论

能力本位教育理论，作为一种现代教育理念，其核心在于培养学生的实际操作能力和解决实际问题的能力。在中高职课程的衔接过程中，这一理论的应用显得尤为重要。它要求教育者在设计课程时，必须将食品专业的实际工作需求作为出发点和落脚点，确保学生在中职阶段所掌握的知识和技能，能够在高职阶段得到更深层次的拓展和提升。

具体而言，课程设计应当紧密结合食品行业的发展趋势和岗位需求，通过实践教学、案例分析、模拟操作等方式，让学生在真实的工作环境中学习和成长。同时，教育者还应关注学生个性化发展，鼓励他们根据自己的兴趣和特长，选择适合的课程和学习路径，以实现个人职业能力的最大化发展。此外，为了实现中高职课程的有效衔接，教育者还需要建立一套完善的评价体系，以评估学生在中职阶段的学习成果，并为高职阶段的学习提供指导和参考。通过这样的课程设计和评价机制，可以确保学生在中高职教育的连续性中，不断提升自己的专业技能和综合素质，为未来的职业生涯打下坚实的基础。

（三）终身教育理论

终身教育的理念深刻地认识到，教育并非仅限于学校围墙之内，而是一个持续终身的旅程。这一理论强调，为了跟上社会的快速变迁，个人必须不断地吸收新知、更新观念、提升技能。在这样的背景下，中高职课程衔

接机制的构建显得尤为重要。它不仅能够促进学生在不同教育阶段之间的平稳过渡，还能确保他们在知识更新和技能提升上不会脱节，从而为他们的终身学习之路打下坚实的基础。通过这种机制，学生能够更好地适应社会的需求，实现个人潜能的最大化，同时也为社会培养出更多高素质的人才。

二、高职食品专业课程设置现状分析

（一）高职食品专业课程设置概况

高职食品专业是培养食品行业技术技能型人才的重要途径。随着食品工业的快速发展，对食品专业人才的需求日益增长，这要求高职院校在课程设置上要与时俱进，满足行业需求。基础课程主要包括数学、物理、化学等自然科学基础，以及食品科学概论、食品微生物学等专业基础课程，为学生打下坚实的理论基础。专业核心课程是高职食品专业的重点，涵盖了食品加工技术、食品分析与检测、食品机械与设备、食品质量管理等关键领域，主要培养学生的专业技能和实践能力。实践教学是高职教育的重要组成部分，包括实验、实训、实习等多种形式。通过实践教学，学生可以将理论知识应用于实际工作中，提高解决实际问题的能力，选修课程主要拓宽学生的知识面，提高综合素质。学生可以根据自己的兴趣和职业规划选择相关的课程，如食品营养与健康、食品法律法规等。

（二）高职食品专业课程设置普遍存在的问题

在当前的食品行业中，高职院校的教育质量直接关系到学生的就业前景和行业的人才供给。然而，存在几个关键问题亟待解决：

首先，课程内容与行业需求之间确实存在一定的脱节现象，这在高职院校中尤为明显。由于课程更新的速度往往跟不上食品行业技术革新和市场变化的步伐，学生在完成学业步入职场时，可能会发现自己所学的知识与实际工作需求存在差距，难以迅速适应岗位的要求。为了缩小这一差距，高职院校应当采取积极措施，如加强与行业的联系，及时了解行业的最新发展，将这些信

息融入课程设计中。同时，学校可以通过校企合作、实习实训等方式，为学生提供更多接触行业实际的机会，帮助他们提前适应未来的工作环境。此外，鼓励教师参与行业实践，不断更新教学内容，也是提高教育质量、满足行业需求的有效途径。通过这些努力，可以为学生打下坚实的基础，使他们毕业后能够更好地适应职场，满足岗位的需求。

其次，师资力量的匮乏确实是一个不容忽视的挑战，在一些高等职业院校中，拥有深厚行业背景和实践经验的教师比例并不理想，这种情况无疑对教学的深度和学生职业技能的培育构成了影响。为了提升教育质量，有必要采取措施，比如引进更多具有行业经验的专业人士加入教师队伍，或者通过校企合作，增加教师的实践机会，从而提高教学的实践性和针对性。同时，也应鼓励教师参与行业培训和学术研讨，不断更新知识体系，以更好地适应职业教育的发展需求。此外，师资力量的匮乏同样是一个不容忽视的挑战。在一些高等职业教育机构中，拥有深厚行业背景和实践技能的教师比例并不理想，这种情况无疑对教学的深度和学生职业技能的培育造成了影响。部分高职院校的课程安排缺乏必要的灵活性，难以有效适应不同学生的学习需求以及食品行业快速变化的发展态势。

为了提高教育质量和学生的就业能力，高职院校需对这些问题给予足够的重视，并采取切实有效的措施进行改进。

三、优化高职食品专业课程设置的策略

（一）优化课程结构，强化实践能力培养

在高职食品专业的课程设置中，课程结构的优化是提升教育质量的关键。首先，需要对现有课程进行梳理，剔除陈旧、重复的内容，引入与行业发展紧密相关的新课程。例如，增加食品安全、食品营养、食品加工技术等前沿领域的课程，以适应市场需求。其次，强化实践教学环节，通过实验室操作、企业实习、项目研究等方式，提高学生的实践操作能力和创新能力。此外，鼓励学生

参与教师的科研项目，或与企业合作开展应用型研究，以增强学生的科研能力和解决实际问题的能力。

（二）加强校企合作，推动产学研一体化

校企合作在高职教育领域扮演着举足轻重的角色，尤其是在食品专业这一特定领域，其重要性更是不言而喻。通过与企业的紧密联合，教育机构能够迅速掌握行业的最新发展趋势和技术革新，进而对教学计划和教学手段进行相应的调整和优化，以确保教学内容与企业的实际需求紧密对接，实现教育与市场的无缝对接。此外，企业为学生提供的实习和实训平台，是学生将理论知识应用于实践、在真实工作环境中锻炼和成长的重要途径。这种实践机会不仅能够增强学生的职业技能，还能帮助他们更好地理解行业运作，为将来的职业生涯打下坚实的基础。更进一步地说，校企合作还能推动产学研一体化的发展，将学术研究成果有效转化为企业的创新动力，从而实现学校与企业的互利共赢。这种合作模式不仅能够提升教育的实践性和应用性，还能为企业注入新鲜的创新血液，推动整个行业的持续发展和进步。

（三）完善课程评价体系，提高教育质量

完善课程评价体系对于提升教育质量至关重要，首先，评价体系的多元化是关键，它不应仅限于对理论知识的考核，而应扩展至实践技能、创新能力和职业素养的全面评价。这样的评价体系能够更全面地反映学生的学习成果和能力水平。其次，评价方式的多样化同样不可或缺，传统的笔试之外，口试、实验操作、实习报告、项目设计等多种形式的考核，可以更立体地评估学生的学习效果，确保评价的全面性和深入性。再者，评价过程的公开透明是确保评价公正性和有效性的基础。通过鼓励学生、教师以及企业等多方参与，可以形成一个多方监督和反馈的机制，从而提高评价的可信度和接受度。通过不断优化和完善课程评价体系，我们不仅能够激发学生的学习热情，还能有效提升教育质量，进而培养出更多具有高素质的食品专业人才，为社会的发展贡献力量。

结语

综上所述，本文探讨了食品专业中高职课程设置与衔接的重要性及其实施策略。通过对当前食品专业教育现状的分析，本文认识到了课程设置与衔接在提高教育质量、促进学生全面发展中的关键作用。中高职教育应有明确且一致的教育目标，确保学生在不同教育阶段能够获得连续性的知识与技能，课程内容应根据学生的认知发展和职业需求进行设计，避免重复和断层，实现知识与技能的逐步深入，教学方法应适应不同阶段学生的学习特点，采用多样化的教学手段，激发学生的学习兴趣和创新能力。希望通过本文的研究食品专业中高职教育能够更好地满足社会和行业的需求，培养出更多高素质的技术技能型人才，为食品行业的发展做出更大的贡献。未来的教育改革和发展，需要我们不断地探索和实践，以实现教育的可持续发展。

参考文献

- [1] 王斐, 曾雪君, 李延康, 等. 中外高校食品科学与工程本科专业课程设置比较研究 [J]. 食品工业, 2024 (02): 239-243.
 - [2] 钟鸣, 范丽萍, 李威娜, 等. 工程认证背景下地方高校食品专业课程体系设置——以嘉应学院食品科学与工程专业为例 [J]. 食品工业, 2023, 44 (12): 237-242.
 - [3] 郭朔, 刘素稳, 周洁芳, 等. 食品专业课程设置及教学方法改革初探 [J]. 农产品加工, 2022 (21): 111-113.
 - [4] 宁芯, 谭明雄, 崔海波, 等. 岭南特色“食品工艺学”——广西一流本科课程建设 [J]. 食品工业, 2021, 42 (08): 246-249.
 - [5] 黄新蓉. 高职食品专业英语课程设置与改革的探讨 [J]. 科技风, 2020 (22): 33-34.
 - [6] 史振平, 刘全兰, 葛晓萍, 等. “食品专业英语”教学体会与探讨 [J]. 山东化工, 2019, 48 (19): 194-195.
- 作者简介：于丹（1981.03-），女，汉，吉林通榆，高级讲师，工程硕士，哈尔滨轻工业学校，主要研究方向：焙烤工艺的研究。