

基于创新创业能力培养的高职食品类课程改革实践探究

赵勇 冉娜 黄昌悻 雷湘兰*

海南职业技术学院

[摘要] 随着我国社会经济逐渐从高速增长转变为中高速增长,对具有创新创业能力人才的需求越来越高。高职院校是培养高质量职业技能人才的主要阵地,需要进一步加强创新创业能力培养,积极改革食品类专业课程,创新教学理念、丰富教学内容、改革教学方式,并构建多元化实践平台,提升教学质量。以此培养具有开拓精神的复合型高技能人才,满足我国经济社会高质量发展的需要。

[关键词] 创新创业; 高职教育; 食品; 教学改革

【DOI】10.12252/j.issn.2096-6261.2021.12.2827

食品类课程是高职教育的重要组成部分,在新时代,消费者对食品要求越来越高,包括食品的安全性和本身的营养以及品质等等,这就对食品专业人才提出了更高的要求。高职院校更加需要明确创新创业能力培养在课程改革中的重要性,围绕创新创业能力,完善人才培养模式。培养具有开拓创新意识且能够创造性解决问题的高质量食品专业人才,为国家食品行业发展提供有力的人才保障。

一、培养创新创业能力在高职食品类课程改革中的重要性

(一) 满足食品行业需求

高职食品类课程改革需要拥有强大的现实动力,如今激烈的社会就业竞争环境以及国家经济的发展需求为当前课程改革提供了源源不绝的动力。要想在新时代激烈的市场竞争中脱颖而出,就需要拥有大量具有创新创业精神和创业能力的高质量技能人才,并保证他们拥有扎实的专业技能和丰富的理论知识。当前食品专业就业现状相对平稳,能够从事本专业相关岗位的毕业生较多,自主创业的人才相对较少^[1]。用人单位在发展经营过程中反馈部分应届生缺少必要的创新意识和创造能力。这就需要在高职食品类课程教学中积极开展创新创业教育,不仅要让学生学会如何应用现有的知识,更需要让学生懂得举一反三,创造性地应用所学习到的知识与技能,提升自己的就业核心竞争力,满足食品行业发展的需求。

(二) 促进高职课堂改革

围绕创新创业能力培养进行高职食品类课程改革能够满足当前高等职业教育改革的需求,促进高职课堂改革。部分高职院校的食品类课程创新创业教育并没有打造完善的课程体系,教学理念方面也较为传统滞后,课时安排不够合理。创新创业教育仅仅局限于一些基础理论知识,未能将学生所学专业 and 当前的市场环境有效整合,也没有积极融合网络技术,实现线上线下混合式教学模式。还有部分院校在师资力量方面较为匮乏,很多专业教师并未接受创新创业教育,也没有在企业进行长时间的实践锻炼,缺少实战经历经验。因此,高职院校需积极适应社会发展和经济变化,大力开展食品类专业课程改革,进一步完善创新创业教育模式,促进课堂教学质量提升^[2]。

(三) 遵循国家政策导向

在大众创业,万众创新的新常态背景下,要想促进国家经济可持续发展,就需要积极改革高等教育。提升高等教育质量,培养更多具有创新创业能力的职业技能型人才。国家对高校创新创业教育改革提出了新的具体要求,并推出了大

量政策,而这些政策则成为高职院校食品类课程改革的政策导向。作为高等教育的重要组成部分,高职院校需要紧跟时代的步伐,遵循国家政策导向。以国家经济发展为重要目标,培养创新创业人才,将食品类专业课程知识、实践技能和创新创业教育有机融合。强化学生的职业技能,提升学生的创新创业意识,让学生拥有强大的创新创业能力。

二、基于创新创业能力培养的高职食品类课程改革实践

(一) 改革课程教学方式

基于创新创业能力培养的高职食品类课程改革需要针对学生的综合技能和综合知识进行培养,这就对课程教学方式提出了新的要求。在教学过程中,教师不但要满足学生在学习过程中的共性需求,同时还需要促进学生个性化发展,让学生成为拥有独立思考的高质量复合型人才。传统教学方式很难满足新时代食品专业学生的学习需求,也无法有机融合创新创业教育,这就需要教师积极结合信息技术构建课程资源共享平台,打造立体教学模式^[3]。融合微课视频、慕课等线上资源为学生营造良好的学习环境,使学生能够自主学习,提升自我创新创业能力。教师可以依托于各类终端,引导学生线上学习专业知识,线下积极参与创新创业实践培训,有效提高食品类课程教学效率,调动学生的主观能动性。在课程改革过程中,教师更加注重与学生的互动,利用信息技术让师生之间的互动不再局限于课本知识,而是在新科技前沿和科学趣闻的基础上广泛开展讨论。从而进一步拓展学生的科学思维,激发创新实践热情,使学生能够主动探究新产品开发的相关知识,积极开展配方及工艺设计等。高职院校可以结合实际情况,邀请行业协会专家或者企业家等,利用在线视频直播等方式指导学生,让学生能够了解当前食品类行业的新工艺、新技术以及科研成果的转化过程等等。从而有效拓展学生的视野,使学生在未来创新创业实践过程中少走弯路,提前了解创新创业道路上的艰辛和困难。强化学生创新创业能力的同时,让学生对自己有更加全面和清晰的认知。

(二) 丰富课程教学内容

要想培养学生的创新创业能力,则需要重新定位高职食品类课程的教学目标,完善人才培养模式。基于创新创业教育的课程改革让学生在在学习食品专业知识和实践技能的同时,能够积极适应当前时代食品产业发生的深刻变化,使学生拥有良好的社会适应能力。同时还需要积极培养学生的独立工作能力以及较强的实践能力,并要求学生具有一定的组织管理经营才能。这样才可以使学生积极参与到产品的创业实践和创新发展过程中,提升学生的创新创业能力。基于创新创业能力培养的高职食品类课程改革还需要以学生的创新创业

意识为主,让学生能够成为克服困难,勇于挑战的企业家。强化学生的心理素质,培养学生的实干精神,从而使学生即便在不断变化的社会环境中成为一名智者和强者^[4]。

在重新定位食品类课程教学目标之后,需要进一步优化和整合教学内容,提升学生的学习体验。一方面,高职院校应该侧重于教学内容的实用性。使学生能够在今后的岗位工作和创新创业中将学习到的知识应用出去,培养学生综合能力。教师则需要融合企业的新技术和新研究成果,并结合学生的个性特点以及实际学习能力,引入真实的企业任务,并将其贯穿于整个课程内容中。比如教师可以引入企业新的实验项目和相关产品研发,并淘汰落后的技术手段,从而有效提升学生的创新创业能力。另一方面,教师需要进一步改革传统的食品课堂教学模式,突出其实践性,提高实践教学的比例。让学生拥有扎实的理论基础,同时还能够学习更多实践知识,为学生今后的创新创业奠定良好的基础。例如在《烘焙食品加工技术》这门课程的教学中就需结合学生的实际学习能力,按照循序渐进的原则开展项目教学,优化教学内容。设计更多课程实训项目,提升学生的实践能力。教师可以针对产品类别设置不同的教学情境,引导学生在情境中模拟岗位角色,培养学生的专业技能水平并融合创新创业教育。教师需要在多个教学情境中培养学生的不同能力,例如基础技能训练项目、创业教育项目、基础知识巩固项目以及创新开发项目等等。让学生能够在不同的教学项目中提升自己的综合能力,为学生今后的岗位就业打下坚实的基础。比如基础技能训练项目,注重产品的生产工艺,需要让学生掌握不同食品产品的质量标准以及操作要点等等。创业教育项目则需要重点培养学生的综合能力,例如销售能力、产品品质评价能力等等。基础知识巩固项目则需要让学生拥有扎实的理论基础知识,激发学生的学习热情。使学生可以在学习过程中对食品类课程有更加深入的认知与理解。而创新开发项目则需要引导学生开展新产品的开发,注重不同产品的配方设计,结合学习到的专业知识和技能进行创新实践^[5]。

教师需要结合不同的教学项目丰富课堂内容,循序渐进培养学生的创新创业能力。使学生可以在创新实践过程中利用自己的新产品进行创业实践活动,为学生营造更加美好的未来。

(三) 打造递进式教学平台

基于创新创业能力培养的食品类课程改革应该积极结合实际市场导向,加强实践教学。打造递进式教学平台,满足学生的个性化学习需求。然而当前高职院校食品类课程教学多侧重于基础研究,创业类实践大多停留在模拟方面,没有加强实践环节的开展。这就需要教师在传授完基础理论知识之后,积极开展第二课堂。引导学生成立兴趣小组等等,使学生拥有更多学习和展示平台。同时高职院校也需要结合食品类课程的特点,开展技能大赛和大学生创新训练计划等等。如果有足够的资源,院校还可以让教师主持开展科研项目。引导学生组成不同科研小组,利用实践创新成果开展创新创业实践活动。为学生提供更多实践机会,提升学生的综合能力^[6]。

首先,教师需要积极打造第二课堂,并引导学生组成兴

趣小组进行创新实践。教师可以为学生争取一些科研项目经费支持,并让学生在课余时间利用所学知识开展不同食品的创新性配方、工艺等设计。并针对产品的功效性进行研究,提升学生的创新实践能力。通过综合能力训练能够有效丰富学生的专业理论知识储备,提升学生的实践能力,坚定学生的价值认可,使学生能够积极投入时间和精力开展创新实践。这样不仅可以培养学生的创新意识和创业能力,还能够激发学生的学习自信心,强化创新创业教育效果。

其次,教师需要积极结合互联网技术开展创新创业实践,引导学生从原本的模拟走进市场实际。一方面,教师需要组织学生积极对当前食品市场进行调查和分析,了解不同群体消费者的实际需求和不同产品的销售情况。结合实际需求进行产品研发,从而使学生能够生产出安全营养、质量过关并且拥有较高市场影响力的食品。另一方面,学生可以先在校内微店进行试卖,主要销售群体为校内人员。等到时机成熟之后再成立公司并申请生产许可证,成立实体公司之后,面向更加广泛的消费者群体。如此学生可以在校内接受足够的锻炼,积累足够的经验之后,再接受市场的真正检验。

结束语

综上所述,高技能人才是国家未来发展建设的中坚力量,因此更加需要注重创新创业能力的培养。高职院校学生不仅能够学习到专业知识和实践技能,还能够拥有适应行业变化的综合能力。这样才可以让学生既能成为求职者,还可以成为创造岗位职业的先驱者,有效促进国家食品行业发展,让食品专业人才拥有更加美好的未来。

参考文献

- [1] 陈瑞莲,曾阅林.《食品专业创新创业训练》指导下的食品专业创业教育的开展[J].食品工业,2020,41(12):407.
 - [2] 肖凤娟.对食品专业学生创新创业能力培养体系的研究与构建[J].才智,2020(08):107.
 - [3] 程程,刘志遥.餐饮食品行业创新创业人才培育训练[J].食品研究与开发,2020,41(18):229.
 - [4] 曾军英,胡兴,刘胜贵,徐君飞,邱小燕.地方本科院校大学生创新创业人才培养实践与探索——以怀化学院生物与食品工程学院为例[J].科教导刊(上旬刊),2020(28):59-60.
 - [5] 杨芬.高校食品专业创新创业教育体系建设——《食品专业创新创业训练》评述[J].食品与机械,2020,36(11):231-232.
 - [6] 顾宇蓉.《创新与创业教育》与高校食品专业创新创业型人才培养模式研究[J].食品工业,2020,41(12):399.
- 作者简介:赵勇(1980-),男,汉族,甘肃酒泉,硕士研究生,讲师,研究方向:食品化学与营养学。
- 通讯作者简介:雷湘兰(1980-),女,汉族,贵州毕节硕士研究生,副教授,研究方向:食品加工。
- 基金项目:海南省高等学校教育教学改革研究项目(编号:Hnjg2020ZD-46)。