

为中心, 自私自利、唯利是图的价值观。

2.4大学生传统文化的学习主动性较弱

当今世界是开放、多元化的世界, 大学生作为成长的新一代, 获取信息的途径更加便捷, 思维也更加自由、跳跃。因此他们会通过西方的文学小说、诗词、歌剧、网络文学等获取学习和写作的灵感, 而很少从本国的传统文化、马克思著作、历史书籍等资料中寻求解答。

3 大学生文化自觉和文化自信的培养路径

3.1 红色文化与课程思政紧密结合

课程思政强调的是将立德树人的教育理念融入到课程全过程和全覆盖, 换言之, 除思政课程教学以外, 所有的课程都应贯穿思政政治教育, 时刻关注学生的意识动态和行为方向。红色文化作为优秀传统文化和革命文化的有效载体, 为学生的思想认识、人格塑造等方面提供了充足的教育资源。教师应积极挖掘其教育因素, 将红色文化与大学生的课程思政紧密结合起来, 培养大学生的文化定力, 使其不受外来文化和多种思潮冲突的影响, 不彷徨、不迷失、不犹豫、不畏惧。

3.2 积极搭建线上培养平台

受科技和信息发展的影响, 大学生接收外界信息的途径逐渐由纸质向电子、线下向线上转变, 大学生的文化培养也应积极向信息化技术靠拢, 通过积极开发线上传播和培养平台, 让学生更有意愿且更容易受到红色文化的熏陶。

一方面可通过校内网站、论坛、表白墙等线上平台, 时时更新并传递革命故事和英雄事迹, 加深大学生对红色文化的理解和感悟。此外学校也应开放一些线上互动模块, 如留言区、在线讨论和红色热线等, 鼓励大学生积极表达自身看法、促进学生之间的意识交流; 另一方面学校要主动加强与其他高校、电视台、广播等相关机构的交流合作, 鼓励学生参与红色文化作品如微电影、宣传片、故事等制作, 使学生在实践活动中更深刻地体会红色精神和文化要义。

食品工程类人才培养模式的创新研究

沙永平

(云南省楚雄彝族自治州楚雄技师学院现代农林工程系 云南 楚雄 675000)

摘要近年来在技工学院的教育领域中, 食品工程类人才的培养受到广泛重视, 但是, 由于在食品工程类教育工作中存在诸多不足, 不能确保人才培养模式完善性, 难以满足人才培养方面的基本需求。所以, 在食品工程类人才培养方面应该完善有关的培养模式, 对其进行创新性的处理, 遵循创新发展的基本原则, 为培养更多食品工程类人才提供基础保障, 形成对人才培养模式的创新作用与促进作用, 为后续培养工作的高质量开展夯实基础。

关键词食品工程; 人才培养模式; 创新

DOI 10.12252/j.issn.2096-6288.2020.08.750

引言

食品工程类人才培养的工作中应树立正确观念, 归纳总结有关的教育经验, 合理创新实践教学模式, 利用创新性的实践教学措施培养学生的实践操作能力、专业技能、岗位工作能力, 培养出复合型、综合技能较高的食品工程类优秀人才, 促使相关教育工作的创新性发展。

一、食品工程类人才培养模式创新的意义

技工学院中的食品工程专业属于重点部分, 是培养食品工程类人才的重要专业, 强调学生实践操作能力、实验操作能力、创新创造能力的培养, 但是, 传统的人才培养模式中, 缺乏完善的教学计划方案, 所设置的实验实习教学基础设施与条件不足, 学科教育方面的基础较为薄弱, 只重视学生理论知识的学习, 忽略学生实践操作能力的全面发展, 不利于学生实验操作能力、创新创造能力的良好发展。而在创新有关食品工程类人才培养模式的过程中, 可以创新完善其中的实践教学工作模式, 完善实验教学的基础设施、创新性的系统, 在引导学生学习理论知识的同时, 利用创新性的实践操作项目、实验项目等促使学生综合能力的发展, 增强实践操作教育效果, 使得学生的实践能力、操作能力、创造能力全面提升, 营造良好的学习环境。可见在食品工程类的人才培养工作中创新相关的培养模式具有重要的意义, 可以有效提升人才培养水平, 促使学生综合能力的发展, 具有一定的意义和价值。

二、食品工程类人才培养模式创新要点

为更好的针对食品工程类人才培养模式进行创新, 在日常的教育工作领域中应遵循创新性的要点, 将学生作为人才培养的主体部分, 着重培养学生的实践能力、创新能力、创造素养。主要的创新要点为:

(一) 遵循适应性的创新要点

创新性培养人才的主要目的就是统一相关的人才培养质量标准, 明确未来的人才发展走势与方向, 适应性确定相关的人才培养工作目标, 在构建完善目标体系的情况下, 按照行业、岗位工作的人才需求, 考虑到学生的终身职业发展, 适应性创新相关的人才培养工作模式。遵循适应性的要点, 适应性的明确具体人才培养工作目标, 不再局限于传统的教育模式, 而是在新时期的环境中有效培养学生的实践操作能力、创新能力, 使得相关的人才培养模式与现代化教育工作之间相互适应。

(二) 遵循高教学能力的要点

对于人才培养工作来讲, 相关培养模式的创新与实施人员是教师, 教学能力、专业能力直接影响人才培养的效果。所以, 在创新食品工程类人才培养模式期间, 应确保教师具有很高的教学能力, 系统化并且全面性掌握全新的前沿专业知识, 熟练应用信息技术、先进的教学措施等提升人才培养效果, 经常外出进修学习知识, 到食品工程企业中参与实践操作活动, 开展学术性的研究工作, 在提高教学能力的同时促使人才培养工作的有效开展。

(三) 遵循实践性的要点

教师在创新人才培养模式的工作中应遵循实践性的要点, 合理控制理论教学、实践教学的比例, 在人才培养模式中设置综合性训练的项目、实践操作活动, 整合有关的人才培养教学资源, 合理设置相关的教育目标, 为学生布置能够提升实践操作能力和专业技能的项目活动, 在丰富教学资源、实践操作项目的帮助下提升操作能力和专业技能, 使得人才培养模式和新时期的实践教学、创新性教育需求之间相符。

(四) 遵循因材施教的要点

食品工程类专业教师在创新人才培养工作模式的过程中, 应该遵循因材施教的基本性要点与原则, 按照不同学生的学习能力与特点, 采用针对性的实践操作教育方式、创新创造教育方式等开展层次性的教育工作, 满足不同层次人才的培养需求, 符合因材施教的基本要求。对于学习能力较低的学生, 应设置难度稍低的实践操作项目、创新训练项目, 对于学习能力较高的学生, 可以设置难度稍高并且具有创新性的实践操作项目和实验内容, 培养学生创新创造性思维, 形成因材施教的良好教育模式。

三、食品工程类人才培养模式的创新措施

为更好的创新食品工程类人才培养模式, 完善有关的教育工作机制体系, 应探索出有效创新人才培养模式的措施, 培养综合能力较高、操作能力较强的食品工程类人才。主要的创新措施为:

(一) 着重创新课程模式

近年来在技工学院中的食品工程类专业教育工作中, 已经设置了相关的食品机械类、工厂设计类、工程原理类类型的课程, 并且开设含有CAD技术、机械工程技术、电工电子实验技术、发酵设备应用技术、质量检测技术等课程。在此基础上, 创新人才培养模式, 应着重针对传统的课程模式进行改革优化, 在其中增加设置科学方面、工程方面的课程内容, 按照行业领域、岗位工作领域中人才需求, 创新性设置化学工程课程内容、自动化控制课程内容, 并且增加与食品工程专业有关的前沿技术知识、国家精品课程元素等等, 通过课

3.3 发挥组织团体的作用

学校要积极发挥党团组织的宣传带头作用, 积极宣传传统文化如赛龙舟、包饺子、吃月饼等, 让学生在传统佳节的纪念活动中感悟传统节日的文化底蕴。此外学校也要积极开展党员活动日、组织生活、党团学习等实践交流活动, 让学生党员、团员甚至群众之间展开双向交流, 在交流中互相学习和借鉴。学校还可邀请校外专家进行讲座和文化解读, 从专业的视角探讨革命的艰辛和胜利果实来之不易, 使学生会珍惜眼前的和平生活和读书机会。学生只有更深刻地了解革命的实质, 才能更坚定地继承和弘扬革命精神、更加认同社会主义的优越性和历史发展的必然性。

最后学校应积极组织学生参与社会调查、实践、志愿者、社区服务等系列活动, 使学生在活动中树立文化并践行文化自信。如学校可组织学生参观革命遗址、纪念馆、博物馆等, 参观的过程中实质也是历史的还原, 让学生更加形象、生动地感受革命的震撼、残酷及顽强, 从而增添革命文化的自豪感和认同感, 让红色文化彻底影响每一位大学生。

结语

红色文化凝聚了革命先烈的热血和汗水, 体现了我国优良的革命传统和社会主义思想精髓, 高校应充分发挥红色文化的育人作用, 着力培养当代大学生的文化自觉和文化自信, 引导学生树立正确的人生观、人生态观、学习观及发展观, 使其更加坚定、勇敢地投身到社会主义现代化建设事业中, 为我国的现代化助航。

参考文献

[1] 张志斌, 秦东方. 大学生文化自觉与文化自信培育途径研究[J]. 思想政治教育教育, 2013(06).

[2] 郭统. 基于传统文化和红色文化教育的大学生文化自信培养路径研究[J]. 昌吉学院学报, 2019(02).

[3] 崔雨, 刘玲. 大学生文化自觉与自信的培育途径研究[J]. 宁波大学学报(教育科学版), 2014(04).

程的创新培养学生的操作技能、创新素养。与此同时, 在创新课程内容期间还应完善教材中的知识, 在教材中设计岗位先进技能、职业工作实训部分, 使得学生在学习理论知识的同时接触到更多与岗位工作有关的先进技术与实践操作知识, 为食品工程类岗位工作培育更多优秀的人才^[1]。

(二) 创新教学计划模式

食品工程类专业教师在创新教学模式的工作领域中, 应重点进行教学计划模式的创新, 在完善、优化、改革有关教学计划的同时促使人才综合素质与综合能力的发展。首先, 应完善实践操作方面的教学计划内容, 在其中设置学生能力训练的部分, 借助技术学院中的实验室开展专业的实验活动, 培养学生的正确专业认知。在教学计划中还需设置训练中心的教育项目、校外实习基地的教育项目, 培养学生现代化食品机械应用技能、专业技术的应用能力。其次, 创新性制定有关的实践教育与科学研究的计划方案, 在教学项目中设置自制仪器设备方面的课程, 在教学计划中设置无损检测设备训练的实训项目, 培养学生的无损检测设备操作技能^[2]。也需要设置食品有效成分分离提取的机械实训项目、生物大分子检测机械实训项目、食品干燥机械实训项目等等, 培养学生岗位工作能力、专业化的操作技能。最后, 应创新完善有关的教学计划内容, 在其中设置关于金工实习方面的食品冷热加工实践操作教学项目、食品加工岗位实训项目、食品加工生产与机械实训项目、综合性实验项目、毕业设计项目, 这样在创新教学模式的同时可以培养学生的操作技能与专业能力, 促使人才综合能力与专业能力的良好进步。

(三) 创新综合能力培养模式

食品工程专业教师在创新人才培养模式的工作中应该针对人才综合能力的培养模式进行改革创新, 培育学生的科研能力、创新能力的质量, 保证人才培养工作的质量。首先, 在培养学生科研能力期间, 应设置关于食品工程方面的科研项目, 组织并且鼓励学生参与到科学研究活动、成果转化活动中, 自主性参与到科技竞赛中, 帮助学生增强科研能力与专业能力。创新人才培养模式的工作中还应该为学生设置关于食品工程方面的气流环境搅拌生物反应器的科研项目、蜂胶功能因子提取的科研项目、功能多肽设备科研项目、健康油脂提取制备科研项目等等, 在学生参与相关科研项目期间能够增强其知识应用能力与拓展创新能力。其次, 应创新培养学生创新能力、操作能力的实训项目, 将创新性的科学知识融入日常的人才培养领域, 发展学生的创造能力, 例如: 为学生设置食品工程创新实验项目, 提供实验所用的基础设备与材料, 鼓励学生自主性创新实验操作项目和内容, 在学生创新探索的过程中促使创新思维与创造能力的发展^[3]。

(四) 构建产业导向的人才培养模式

此类模式主要就是食品工程产业的人才需求、岗位工作内容等作为导向, 完善人才培养的方案与课程体系, 创新有关的教学工作方式, 在产业导向下培养学生的创新能力、操作技能和岗位工作能力。例如: 在设置有关人才培养模式之前, 教师应针对产业的生产程序、岗位人才需求等全面调查分析, 收集岗位工作领域中的实践教学资源和项目, 按照产业人才需求为学生设置前沿性的岗位工作项目、实践操作项目、实验设计项目等等, 培养学生知识与技能的综合应用能力, 增强社会竞争能力, 训练学生的专业化技能。与此同时, 还可以为学生模拟真实的岗位情景, 或者是带领学生到企业中进行实习实训, 使得学生对岗位工作、实践操作项目形成深入的理解, 树立正确的岗位观念与职业观念, 提升操作技能和职业水平的同时, 促使学生专业化能力的良好发展^[4]。

结语

综上所述, 食品工程类人才培养的工作领域中, 合理进行人才培养模式的创新具有重要意义, 能够促使学生岗位能力、操作能力的良好发展, 满足学生创新创造能力的发展需求。因此在新时期环境下教师应按照食品工程类岗位工作需求创建完善的人才培养模式, 创新相关的课程模式、人才培养机制、实践操作体系、实训实习模式, 这样在合理创新人才培养模式的情况下可以提升教育水平。

参考文献

[1] 常海军, 冯敏, 朱建飞, 等. 财经类高校食品科学与工程类专业人才培养模式改革与实践——以重庆工商大学为例[J]. 农产品加工(下半月), 2019, 44(11): 115-117, 120.

[2] 廖彩彪, 钟瑞敏. 基于“卓越计划”构建食品科学与工程类专业“3+1”四段式工程类人才培养模式[J]. 教育教学论坛, 2017, 24(33): 174-176.

[3] 李凤林, 姜大伟, 高伟, 等. 基于校企合作模式下的应用型本科食品类专业人才培养研究与实践——以吉林农业科技学院食品工程学院为例[J]. 吉林农业科技学院学报, 2019, 28(1): 80-83.

[4] 余海忠, 于博, 李云捷, 等. 基于卓越工程师的食品科学与工程类专业“阶梯递进、双证通融”人才培养模式实践[J]. 轻工科技, 2018, 15(2): 173-175.