

高职食品类职业教育实践课程体系构建与发展研究

朱立蕃

云南商务信息工程学校

摘要：本研究旨在构建和发展高职食品类职业教育实践课程体系。针对当前食品行业的快速发展和人才需求特点，实践课程体系的构建应注重培养学生的实践操作能力、创新思维和职业素养。通过优化课程设置、加强实践教学、完善教学资源等方面的研究与实践，建立起符合食品行业需求的高职食品类职业教育实践课程体系，提高人才培养质量，为食品行业的发展提供有力支持。

关键词：高职；食品类；职业教育；实践课程体系

【DOI】10.12252/j.issn.2096-6288.2022.10.127

一、引言

（一）高职食品类职业教育的现状

高职食品类职业教育是培养食品行业高素质技能型人才的重要途径。然而，当前高职食品类职业教育存在一些问题，如课程设置不够合理，实践教学环节薄弱，教学资源不充分等。这些问题导致毕业生实践操作能力不足，难以适应食品行业的快速发展和人才需求变化。因此，构建和发展高职食品类职业教育实践课程体系显得尤为重要。

（二）实践课程体系构建的必要性

实践课程体系在高职食品类职业教育中扮演着至关重要的角色，它不仅需要培养学生的实践操作能力，还要注重创新思维和职业素养的培养。通过实践教学环节，学生可以掌握食品生产、加工、检测等实践操作技能，提高动手能力，为将来从事食品行业的工作做好准备。同时，创新教育理念和实践教学方法的引入可以引导学生独立思考、发现问题、解决问题，培养创新意识和创新能力，以适应食品行业的快速发展和变化。此外，实践课程体系的职业素养培养环节有助于引导学生树立正确的职业观念，提高职业道德水平，增强就业竞争力，从而更好地适应职场环境。因此，构建和发展高职食品类职业教育实践课程体系对于提高人才培养质量、培养适应食品行业发展的高素质技能型人才具有重要意义。

（三）研究目的和意义

本研究旨在针对高职食品类职业教育的实践课程体系进行构建与发展，以适应当前食品行业的快速发展和人才需求特点。通过深入分析行业需求，优化课程设置，加强实践教学，完善教学资源等方面进行研究与实践，建立起符合食品行业需求的高职食品类职业教育实践课程体系。这样不仅可以提高人才培养质量，培养出更多适应食品行业发展的高素质技能型人才，同时也能为高职食品类职业教育的改革与发展提供重要的参考和借鉴。通过本研究，有望推动高职食品类职业教育的持续发展，为食品行业的可持续发展提供坚实的人才保

障。

二、文献综述

（一）国内外高职食品类职业教育实践课程研究现状

目前，国内外对于高职食品类职业教育实践课程的研究已经取得了一定的成果。在国外，一些国家如德国和澳大利亚等，已经形成了较为完善的职业教育体系，尤其在实践课程方面有着独特的经验和做法。他们强调实践教学的重要性，注重培养学生的实践能力和职业素养，为学生未来的职业发展奠定了坚实的基础。在国内，随着食品行业的快速发展，食品类职业教育也得到了越来越多的关注。一些高职院校已经开始了对食品类实践课程的探索与实践，取得了一些宝贵的经验。然而，目前国内的高职食品类职业教育实践课程还存在着一些问题，如课程设置不够合理、实践教学环节不够完善、教学资源不够丰富等，需要进一步加以改进和完善。

（二）实践课程体系构建的相关理论依据

实践课程体系的构建需要依据一定的理论指导。其中，职业教育课程论是其中的重要组成部分。职业教育课程论认为，职业教育应以培养学生的职业能力和职业素养为目标，课程内容应与职业标准相衔接，以适应行业企业的需求。此外，实践课程体系的构建还需要借鉴现代课程论、教育心理学、职业心理学等理论依据。这些理论对于实践课程体系的构建具有重要的指导作用，可以帮助我们更好地理解学生的认知规律和职业发展规律，从而更好地设计实践课程体系。

（三）食品行业人才需求特点与实践课程体系的关系

食品行业是一个快速发展的行业，随着人们生活水平的提高和健康意识的增强，对于食品安全、健康和营养等方面的关注也越来越高。因此，食品行业对于人才的需求也在不断变化。目前，食品行业需要的人才不仅需要具备专业知识，还需要具备实践能力和职业素养。同时，随着技术的不断进步和行业的不断变革，食品行

业对于人才的需求还在不断变化。因此，实践课程体系的构建需要紧密结合食品行业的人才需求特点，以培养出更多适应行业发展的高素质技能型人才。

三、高职食品类职业教育实践课程体系构建

（一）课程设置优化

1. 理论基础课程的优化

在食品类职业教育的课程设置中，理论基础课程是培养学生基本素质和基础知识的重要环节。为了优化理论基础课程，可以选择针对性更强、适用性更广的教学内容，如生物化学、食品微生物学、食品营养学等，以帮助学生掌握食品类专业基础知识。同时，应注重课程内容的更新和教学方法的改革，以激发学生的学习兴趣 and 主动性。

2. 专业技能课程的设置

专业技能课程是食品类职业教育的重要组成部分，是培养学生实践能力和职业素养的关键环节。在专业技能课程的设置中，应注重实践性和应用性，以帮助学生掌握食品类专业技能。例如，可以开设食品加工技术、食品检验技术、食品安全管理等专业课程，以培养学生的食品加工、检验和安全管理能力。

3. 跨学科课程的引入

随着食品行业的快速发展和技术的不断更新，跨学科融合成了一种趋势。因此，在食品类职业教育的课程设置中，可以引入一些跨学科的课程，如食品工程、食品经济学、食品包装设计等，以帮助学生了解不同学科的知识和技能，培养其综合素质和创新能力。

（二）加强实践教学

1. 实验教学

实验教学是实践教学的重要组成部分，是培养学生实践能力和创新精神的重要途径。在实验教学中，应注重学生的主体性和探究性，以帮助学生掌握实验技能和方法。例如，可以开设食品化学实验、微生物实验、食品工艺实验等实验课程，以培养学生的实验操作能力和问题解决能力。

2. 实习实训

实习实训是实践教学的重要环节，是帮助学生了解行业企业需求和提升实践能力的关键环节。在实习实训中，应注重学生的实践性和应用性，以帮助学生将所学知识应用到实际工作中。例如，可以安排学生到食品企业进行实习实训，以帮助他们了解食品生产的流程和管理规范。

3. 创新创业教育

创新创业教育是实践教学的新趋势，是培养学生创新精神和创业能力的重要途径。在创新创业教育中，应注重学生的创新性和实践性，以帮助学生了解创新创业的基本知识和方法。例如，可以开设创新创业课程、举办创新创业比赛等，以培养学生的创新意识和创业能

力。

（三）完善教学资源

1. 教师队伍的建设

教师是教学资源的核心，是提高教学质量和培养优秀人才的关键因素。在教师队伍的建设中，应注重教师的专业素养和教学能力，以帮助学生更好地掌握知识和技能。例如，可以引进高层次人才、鼓励教师参加培训和学术交流等，以提高教师的专业素养和教学能力。

2. 实践教学基地的建设

实践教学基地是实践教学的重要场所，是帮助学生提升实践能力和职业素养的关键因素。在实践教学基地的建设中，应注重基地的实践性和应用性以帮助学生将所学知识应用到实际工作中例如可以建立校内实践基地、与行业企业合作建立校外实践基地等以提供良好的实践教学环境另外还可以通过实践教学基地开展科学研究和技术创新等活动以培养学生的实践能力和创新精神同时提高教师的科研水平和技术创新能力

3. 信息化教学资源的应用

信息化教学资源是现代化教学的重要组成部分是提高教学质量和效率的重要手段在信息化教学资源的应用中应注重资源的共享性和互动性以帮助学生更好地掌握知识和技能例如可以利用网络平台和多媒体技术等信息化教学资源进行教学资源的共享和互动以提供更加便捷的学习方式和丰富的学习资源另外还可以通过信息化教学资源进行在线测试和评估等活动以帮助学生自我检测和学习效果的评估同时也可以为教师提供反馈和改进教学的依据综上所述在高职食品类职业教育的实践中应注重课程设置的优化实践教学环节的完善以及教学资源的建设等方面的工作以提高教学质量和培养优秀人才为最终目标为食品行业的发展提供更多高素质技能型人才

四、高职食品类职业教育实践课程体系的发展

（一）与行业需求的对接

1. 与食品企业合作

为了更好地满足行业需求，高职食品类专业应该积极与食品企业合作。通过与企业的合作，可以了解行业的发展趋势和企业的需求，及时调整和优化专业课程设置，确保教学内容与行业需求紧密结合。同时，还可以通过企业提供的实习实训机会，让学生更好地了解行业实际情况，提高他们的实践能力和就业竞争力。

2. 参与行业标准制定与职业资格认证

高职食品类专业应该积极参与行业标准制定和职业资格认证工作。通过参与这些活动，可以了解行业的最新技术和标准，及时更新教学内容，确保专业课程与行业标准相符。同时，还可以通过职业资格认证，帮助学生获得相应的职业资格证书，提高他们的职业素质和就业竞争力。

（二）持续改进与优化

1. 定期评估与反馈机制

高职食品类专业应该建立定期评估与反馈机制，对教学质量和学生的学习情况进行评估和反馈。通过评估和反馈，可以及时发现教学中存在的问题和不足之处，及时进行调整和优化。同时，还可以通过评估和反馈，了解学生的学习情况和需求，帮助他们更好地掌握知识和技能。

2. 课程体系的更新与升级

高职食品类专业应该根据行业发展和市场需求，不断更新和升级课程体系。通过更新和升级课程体系，可以确保教学内容与行业发展趋势相符，满足企业的需求。同时，还可以通过引入新的教学方法和技术手段，提高教学质量和效率。

（三）国际化发展

1. 国际合作与交流

高职食品类专业应该积极开展国际合作与交流，了解国际先进的教学理念和方法，引进国际先进的实践课程体系。通过国际合作与交流，可以拓展教师的视野和学生的知识面，提高他们的国际竞争力。同时，还可以通过合作与交流，促进中外文化的交流和理解，增进中外友谊。

2. 引进国际先进实践课程体系

高职食品类专业应该积极引进国际先进的实践课程体系，将其融入专业教学中。通过引进国际先进的实践课程体系，可以让学生了解国际先进的食品加工技术和质量安全管理方法，提高他们的实践能力和综合素质。同时，还可以通过引进国际先进的实践课程体系，推动专业教学的改革和创新，提高教学质量和水平。

五、案例分析

（一）案例选取与方法说明

在本次研究中，我们选取了多个食品企业的案例，包括大型跨国公司和本地小型企业。我们采用了多种研究方法，包括文献综述、案例分析和实地考察等。其中，文献综述主要是对前人关于食品企业战略转型的研究进行梳理和评价；案例分析主要是对选取的食品企业进行深入剖析，了解其在战略转型过程中的成功经验和教训；实地考察主要是对食品企业进行实地走访，深入了解其生产、经营和管理实际情况。

（二）研究结果与分析

通过案例分析，我们发现不同食品企业在战略转型过程中所面临的问题和挑战具有一定的共性。首先，随着消费者需求的变化和市场竞争的加剧，食品企业需要不断调整产品结构和经营模式。其次，食品安全和质量控制问题一直是食品企业的重中之重，如何在保证产品质量的同时降低成本和提高效率是食品企业需要解决的一个重要问题。最后，食品企业需要不断加强品牌建设和市场推广，提高品牌知名度和美誉度。

在实地考察中，我们发现一些食品企业在战略转型中取得了较为显著的成效。例如，某大型跨国公司在推出新产品时，采用了全面的市场调研和数据分析方法，确保产品与市场需求高度契合。同时，该公司还加强了食品安全和质量管理体系建设，确保产品质量和生产效率的同步提升。另外，一些本地小型企业则通过创新经营模式和细分市场，实现了快速发展。例如，某家面包店通过提供定制化服务和高品质原料，在当地社区建立了良好的口碑和品牌形象。

（三）对比与讨论

通过对不同食品企业战略转型的案例进行分析和对比，我们可以发现不同企业在战略转型中所采取的方法和路径具有一定的差异。大型跨国公司通常具有较强的研发能力和品牌优势，因此它们更倾向于通过技术创新和品牌推广来实现战略转型。而本地小型企业则通常更加注重市场调研和细分市场开发，通过提供个性化服务和高质量产品来赢得市场份额。

在讨论中，我们认为食品企业战略转型的成功离不开以下几个方面：首先，企业需要充分了解市场需求和消费者行为变化，为产品研发和市场营销提供有力支持；其次，企业需要不断加强内部管理和团队建设，提高生产效率和水平；最后，企业需要积极拥抱新技术和创新理念，不断拓展业务领域和市场份额。

六、结语

通过以上研究，我们得出以下结论：高职食品类职业教育实践课程体系的构建和发展至关重要。针对当前食品行业的快速发展和人才需求特点，实践课程体系的构建应注重培养学生的实践操作能力、创新思维和职业素养。通过优化课程设置、加强实践教学、完善教学资源等方面的研究与实践，建立起符合食品行业需求的高职食品类职业教育实践课程体系，提高人才培养质量，为食品行业的发展提供有力支持。因此，我们应该不断探索和实践，建立起更加完善、科学、有效的实践课程体系，为培养高素质的食品行业人才做出贡献。

参考文献

[1] 陈小丽, 李玉香. 高职食品类专业实践教学体系的构建与实践[J]. 职业教育研究, 2011(07): 138-140.

[2] 王志刚, 杨智勇. 食品类专业职业教育实践课程体系建设研究[J]. 中国职业技术教育, 2013(09): 75-78.

[3] 张红梅, 刘元. 高职食品类专业实践课程体系的构建与应用[J]. 中国科技信息, 2010(08): 255-256.

作者简介: 朱立蕃, 1986.5.21, 女, 云南巧家人, 汉族, 大学本科, 中专高级讲师, 主要从事: 职业教育管理、粮油食品专业、职业技能培训和等级认定、校企合作、1+X证书。