

基于产教融合的中职食品加工专业教学改革实践探究

王萍

(山东省莱西市职业中等专业学校 山东 莱西 266600)

[摘要]随着产教融合新视角的打开,培养具有实践能力中职学生符合现代化食品行业对于人才的需求。传统中职的教育教学方式已经不符合现代化社会需求了,这就要求我们必须加快中职食品加工专业教学改革的进度。基于此,本文将从中职食品加工专业在教学改革中存在的问题、中职食品加工专业课程的开展策略、中职食品加工专业教学改革的重要意义三个方面浅析如何有效进行中职食品加工专业的教学改革。

[关键词]产教融合; 中职食品加工专业; 教学改革

[DOI] 10.12252/j.issn.2096-627X.2021.07.260

引言

现代社会对于先进技术的需求是十分迫切的,区别于旧时食品生产模式,现代食品加工行业已经发生了翻天覆地的变化。但是由于人们固有想法的难以改变,食品加工专业的教学改革任重而道远,不仅需要学生自身较高的实践能力与综合素养,也需要教师适时改变自身,不断进修。只有当社会力量都聚集起来,共同致力于食品加工专业的教学改革,教学改革才能深入人心,改变学生、教师、社会对于中职食品加工专业的旧有看法。下面本文将针对食品加工专业教学改革中存在的一些问题作出一些探讨以及相对应的问题提出一些解决方法。

一、中职食品加工专业在教学改革中存在的问题

(一) 中职食品加工专业的岗位不具有吸引力

食品加工专业的中职生受困于市场环境的需求,往往只能选择机械设备的操作与管理、库房的监管、食品的检测与筛选等工作。这些岗位大多数是技术与销售的工作岗位,许多学生对于工作岗位的不满意,不愿意学习中职食品加工专业,造成了严重人才市场的需求与供给的不平衡关系。长期的供求关系的不平衡会影响一线技术产业的可持续发展。据调查,中小食品加工企业是食品加工专业学生的主要就业去向,而一些大的食品企业往往不会选择聘用中职学生。同时,多数中小食品加工企业对于中职生提供的工资并不优渥,甚至在逐年降低,严重降低了中职学校对于技术型人才的吸引力。

(二) 中职食品加工学生的意识不具有前瞻性

在课程教育方面,中职学校的课程与传统的义务教育的课程有着本质上的不同。中职学校的课程与中职学校培育人才的目的相结合,中职学校以解决学生的就业问题为任务导向,把能否就业这一实践层面的问题当作学校教育的目标。但是,在一些中职学校的学生对于课堂学习的认知往往还停留在过去的课堂形式,局限的认为学习中职食品加工专业只需要对教师课堂内容做笔记的基础要求,而忽视实践能力的加深培养。随着国家的建设与发展,对于中职生的社会需求将会增加,但是随之而来,社会与国家对于中职生的社会工作能力的要求也会随之增高。如果中职食品加工专业的学生不能够意识到社会与国家对于他们的较高要求,那么在这场时代的发展浪潮中,中职

生将不会面临就业难的问题。

二、中职食品加工专业课程的开展策略

(一) 开设专业实践课程,提高中职生的实践能力

由于中职学校是以解决中职生的就业问题为最终目的,所以在中职食品加工专业的课程布置应该实现“讲与练”的有效结合。中职学校应该意识到实践课程对中职生就业的重要性,把专业实践课程放在课程教育的前部,避免课程成为只有“讲”而没有“练”的空壳。中职教育培养的是实践型人才,更应该重视经验主义在实践层面的基本要求。中职学校应该提升中职生的实践课程比例,并且中职生的实践活动不应该局限于校内,而应该把眼光看向一些食品加工企业,获得一些校外实习的经验,避免中职生拘束于校内的实践活动而跟不上社会企业的发展需求^[1]。

比如,中职学校应该提升学校的实践课程比例,在每周定期开展关于实践的宣传讲座,让中职生意识到实践对于就业的重大意义,避免学生对于中职课程的意识仍停留在过去。再比如,中职学校应该积极建设校内实践活动场所,就拿食品加工专业来说,在校内引进食品检测的机械和基础食品加工生产机器,让中职生定期进行手工操作,避免专业课程只讲不练的尴尬情况。或者,学习一些就业率较高的中职学校,建设校外的实践场所,与其他中职学校共同对食品加工生产线的建设进行投资,让中职生可以完善对于食品加工详细流程的了解。随着社会发展的逐渐加快,中职学校在建成校内与校外的实践场所后,可以逐步同食品企业合作,让中职生真正投身于一线技术岗位上,并且从食品企业的现代化生产方式中汲取经验,同书本上的知识进行对比分析,体会到社会对于中职生的真实需求与与时代对于中职生的客观要求。

(二) 设置教师进修课程,提升专业教师的教学能力

学生的基础水平往往与教师的教学能力有着较大关系,学生获取知识往往来源于教师,中职教师如果能够在课堂上对知识进行深入解剖,让学生轻松的理解了那些过于生涩枯燥的中职专业知识,那么就可以培养中职生自主学习的能力,同样,也可以提升中职生的实践意识。进行中职教师的再度教育是进行中职教育改革的重点因素,在再度教育的过程中,教师能够

更好的掌握专业技术知识和以及实践知识,更好的在课堂中实施“讲与练”结合的新式课堂。

比如,中职学校可以选派一批教师前往一些就业率高的中职学校进行阶段性学习,研究与掌握就业率高的中职学校的优势之处。在就业率高的中职学校选择性的进行进修,开展为期一个月的研讨活动。同时,也可以借助优渥的薪水把一些优秀的中职教师聘请到中职院校来,同中职院校的学生与教师进行交流与探讨活动。又比如,派遣一批中职教师前往当地食品企业,和食品加工企业的生产与销售的负责人进行交流,了解食品企业用人的关键要素,并且同这些食品加工企业建立良好合作关系定期向企业输送中职实习生。在教师前往企业完成探讨目的后,及时向学生传授企业用人的基本要求^[2]。中职生由于长期在学校中往往实践意识比较薄弱,而教师同社会的接触更加紧密,是链接学校与社会的一个关键枢纽,中职学校应该借助教师同社会更多接触的特性,积极开展中职教师课外实践活动,稳步提升中职教师的教学质量与学科素质。

(三) 开展思想教育活动,加强中职生的职业使命感

中国作为一个人口大国,良好的食品安全保障是中国经济健康、持续发展的源动力。而在这种特殊的时代背景之下,食品安全加工专业就显得格外重要,与此同时,中职生应该意识到这份职责的重要性,认真学习食品安全加工专业知识,为国家食品安全做出自己应有的贡献。随着食品行业对人才需求的不断扩大,将会需要更多具有专业知识的实践型人才,从而促进国家食品安全加工行业的创新性发展。中职学校必须重视“讲与练”结合的新型人才培养模式,确保在实践教学激发学生自主学习的活力,提升中职生把现代化的技术化为已用的能力。

比如,许多中职生在刚刚进行实践学习时,会对食品安全生产线的具体流程产生疑问,进而询问教师解决问题,但是,随着实践学习的次数不断增加,中职生在这种不断地循环中丧失兴趣,进而对食品安全加工专业抱有恶意,不再愿意进行深入地学习。众所周知,一线技术生产线的工作压力往往很大,上班时长也较长,这种并不轻松的工作使中职生感到疲惫,甚至产生极端想法,危害个人与社会的健康发展^[3]。在课堂上借助知识的讲解让中职生了解一线岗位的重大责任。比如,教师借助四川长宁食品厂“5·24”较大中毒窒息事故,造成7人死亡,1人受伤,直接经济损失约761.95亿元的例子,让学生意识到食品加工过程环节的重要性,提升中职生对于自己专业的敬畏意识。中职生不仅应该对食品加工岗位怀有敬畏心,也应该抱有一种不怕苦的勤奋工作意识。所以,为了使中职生能够真切地感受到食品加工岗位的职业使命感,学校应该让学生在知识学习的过程之中,养成不怕苦的个人信念,具备在社会中的基础生存能力。

三、中职食品加工专业教学改革的重要意义

随着中国经济的飞速发展,人口质量的稳步提升,人口大国的称号并不能够满足中国发展的需求。在粮食保障问题得到缓解的当今,我们不应该仅仅考虑如何吃的饱的问题,还应该考虑食品如何吃的好,怎样吃的好。所有的一切都需要现代科技的支撑,而作为食品安全加工岗位更应该看到时代对于这个岗位的迫切需求,积极建设现代化的食品生产线,逐步推进食品安全加工专业的课程改革,让中职学校能够继续为社会输出大量的实践型人才,为国家的食品安全产业的持续性发展做出自己的贡献。现如今,中职食品加工专业在教学改革中仍然存在许多问题。比如,食品加工专业的中职生受困于市场环境的需求,往往只能选择机械设备的操作与管理、库房的监管、食品的检测与筛选等工作。中小食品加工企业是食品加工专业中职生的就业去向,而一些大的食品企业往往不会选择聘用食品加工专业中职生。并且在多数中小食品加工企业对于中职生提供的工资并不优渥,甚至逐年降低。又比如,在一些中职学校的中职生对于课堂学习的认知往往还停留在过去的课堂形式,局限的认为学习中职食品加工专业只需要对教师课堂内容做笔记的基础要求。如果中职食品加工专业的学生不能够意识到社会与国家对于他们的实践能力的要求,那么在这场时代的发展浪潮中,中职生将会面临就业难的社会问题。那么,随着中职食品加工专业教学改革的逐步推进,这些积弊已久的社会问题将会得到逐步的解决,让更多的中职生在食品加工的岗位上找到属于自己的位置。

结束语

实践能力的提升以及刻苦意识的提升对于中职学生在食品加工岗位的发展有着无可替代的作用。而中职教师对于中职生实践能力的培养方法将会直接影响学生的学习能力。中职学校教育阶段是中职生走进社会的最重要的能力提升阶段,实践能力的培养是一个漫长的过程,不是一朝一夕的事情,需要师生间的共同沟通与配合,并且不断发现错误、修正错误,只有这样才能发现社会对于食品加工人才真正的需求,使中职食品加工专业教学改革落到实处。

参考文献

- [1] 杨槟煌; 陈洪彬; 林婵; 王宝贝; 郭凤仙; 王芳; 郑宗平; 袁建军. 专业群建设背景下食品专业应用型人才课程体系的改革与探索[J]. 农产品加工, 2021, (03): 108-110-113.
- [2] 况伟; 曾宪录. 提高食品加工专业教学质量探讨[J]. 广东化工, 2021, 48(07): 277-278.
- [3] 李晓华; 唐文娟; 林祥群. “双高”背景下食品加工技术专业精英人才培养的探究[J]. 食品安全导刊, 2021, (15): 149-150.